

ITALIANA
MACCHI



Attrezzature
Industria
Alimentare

Indice

Confezionatrici Sottovuoto

Esterno

M FAMILY ABS	p. 4
M 3 inox	p. 4
M 4 inox	p. 4

a Campana da Banco

MC 30 inox	p. 5
MC 40 inox	p. 5
MC 40/4 inox	p. 6
MC 46 inox	p. 6

a Campana Carrellate

MC 62 inox	p. 7
MC 85 inox	p. 7
MC 95 inox	p. 8

Impacchettatrici Manuali

IM 1	p. 9
IM 2	p. 9

Termosigliatrici

TMG 90	p. 9
TMG 110	p. 9

Tritacarne

abbinato Grattugia

TC G 12 BE	p. 12
TC G 22 BE	p. 12
TC 22 BE	p. 13
TC 12 BE	p. 13
TC 22 BI	p. 14
TC 32 BI	p. 14
TC 22 MEC CE B	p. 14
TC 32 MEC CE B	p. 14

Refrigerati Compatti

TC 22 R	p. 15
TC 22 R hamburgatrice	p. 15

Refrigerato

TC 22 R MEC	p. 15
TC 22 R MEC hamburgatrice	p. 15
TC 32 R MEC	p. 16
TC 32 R MEC hamburgatrice	p. 16

Industriali

TC 42	p. 17
TC 130	p. 17

Segaossi

da Banco

SO 1650	p. 19
SO 1860	p. 19

da Pavimento

SO 2080	p. 20
SO 2460	p. 20
SO 3160	p. 21

Insacchiatrici

Manuali

IM 7	p. 22
IM 15	p. 22

Idrauliche Verticali

ID 15 V ECO inox	p. 22
ID 25 V ECO inox	p. 22
ID 50 V CE inox	p. 22

Mescolatori

Monopala

MM 30 inox	p. 23
MM 50 inox	p. 23

Bipala

MB 60 inox	p. 23
MB 100 inox	p. 23
MB 180 inox	p. 23

Grattugia

GF 1.5 HP	p. 24
-----------	-------

Hamburgatrici

Manuali

H 10 R	p. 24
H 13 R	p. 24

Cutter

C 4	p. 25
C 6	p. 25

Tagliaverdure

TAGLIAVERDURE inox	p. 26
TAGLIAVERDURE alluminio	p. 26

Confezionatrici Sottovuoto



Esterno

M Family ABS



- Confezionatrice sottovuoto esterno in ABS alimentare
- Lunghezza barra saldante 310 mm
- Pompa 0,6 m³/h autolubrificante
- Dimensioni (LxPxH) 360x265x126 mm
- Peso 3,5 Kg, tensione di alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz

M 3



- Confezionatrice sottovuoto esterno in acciaio inox
- Comandi digitali
- Lunghezza barra saldante 310 mm
- Pompa 0,6 m³/h autolubrificante
- Dimensioni (LxPxH) 375x297x145 mm
- Peso 8 Kg, tensione di alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz

M 4



- Confezionatrice sottovuoto esterno in acciaio inox
- Comandi digitali
- Lunghezza barra saldante 420 mm
- Pompa 0,6 m³/h autolubrificante
- Dimensioni (LxPxH) 472x320x177 mm
- Peso 13 Kg, tensione di alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz

a Campana da Banco



MC 30

- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- Lunghezza barra saldante 305 mm
- Pompa DVP 8 m³/h
- Dimensioni (LxPxH) 440x440x370 mm
- Coperchio bombato H 60 mm
- Dimensioni camera vuoto (LxPxH) 330x335x140 mm (Vasca H 80 mm)
- Peso 36 Kg, tensione alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz - 450 W



MC 40

- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- Lunghezza barra saldante 415 mm
- Pompa DVP 18 m³/h
- Dimensioni (LxPxH) 545x580x510 mm
- Coperchio bombato H 70 mm
- Dimensioni camera vuoto mm (LxPxH) 435x435x210 (Vasca H 140 mm)
- Peso 80 Kg, tensione alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz - 1.000 W

a Campana da Banco

MC 40/4



- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- 4 barre saldanti da 350 mm
- Pompa DVP 18 m³/h
- Dimensioni (LxPxH) 545x580x510 mm
- Coperchio bombato H 70 mm
- Dimensioni camera vuoto 435x435x210 mm (Vasca H 140 mm)
- Peso 80 Kg, tensione alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz - 1000 W

MC 46



- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- Lunghezza barra saldante 455 mm
- Pompa DVP 25 m³/h
- Dimensioni (LxPxH) 600x700x500 mm
- Coperchio bombato H 65 mm
- Dimensioni camera vuoto (LxPxH) 485x550x175 mm (Vasca H 110 mm)
- Peso 96 Kg, tensione alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz - 1200 W

a Campana Carrellate

MC 62



- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- 2 barre saldanti di serie L 505 mm
- Pompa DVP 60 m³/h
- SoftAir di serie
- Dimensioni (LxPxH) 765x700x1050 mm
- Coperchio bombato trasparente azzurrato da H 70 mm
- Dimensioni camera vuoto (LxPxH) 650x535x200 mm (Vasca H 130 mm/Coperchio H 70 mm)
- Peso 167 Kg
- Tensione alimentazione 389/440 V 50/60 Hz - 1500 W
- A richiesta barra saldante L 620 mm

MC 85



- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- 2 barre saldanti di serie L 850 mm
- Pompa DVP 60 m³/h
- SoftAir di serie
- Dimensioni (LxPxH) 998x610x1056 mm
- Coperchio bombato trasparente azzurrato da H 70 mm
- Dimensioni camera vuoto (LxPxH) 870x435x200 mm (Vasca H 130 mm/Coperchio H 70 mm)
- Peso 180 Kg
- Tensione alimentazione 389/440 V 50/60 Hz - 1500 W

a Campana Carrellate

MC 95



- Confezionatrice sottovuoto digitale a campana in acciaio inox
- 2 barre saldanti H 510 mm e H 900 mm
- Pompa DVP 105 m³/h
- SoftAir di serie
- Dimensioni (LxPxH) 1.100x800x1.070 mm
- Coperchio bombato trasparente azzurrato H 100 mm
- Dimensioni camera vuoto (LxPxH) 980x585x230 mm
(Vasca H 130 mm/coperchio H 100 mm)
- Peso 250 Kg tensione alimentazione 389/440 V - 50/60 Hz - 2200 W

Impacchettatrici Manuali



IM 1

IM 2

- Completamente in acciaio inox
- Lama di taglio e piano saldante teflonati

IM 1

- Dimensioni (LxPxH) 580x710x210 mm

IM 2

- Adatta per ripiani di lavoro con profondità massima 520 mm
- Dimensioni (LxPxH) 580x515x290 mm

Termosigillatrici



TMG 90

TMG 110

- Completamente in acciaio inox
- Azionamento manuale
- Gli stampi per vaschette sono accessori da ordinare a parte

TMG 90

- Altezza massima della vaschetta 90 mm

TMG 110

- Altezza massima della vaschetta 110 mm

Accessori

Confezionatrici Sottovuoto

MC 30

- Unità iniezione gas inerte
- Rubinetto per vuoto esterno
- Carrello in acciaio inox

MC 40 - MC 40/4

- Unità iniezione gas inerte
- SoftAir
- Pompa BUSCH 20 m³
- Motore trifase 389/440 V - 50/60 Hz
- Rubinetto per vuoto esterno
- Taglio sfrido
- Barra saldante aggiuntiva solo MC 40
- Carrello in acciaio inox

MC 46

- Unità iniezione gas inerte
- SoftAir
- Rubinetto per vuoto esterno
- Motore trifase 389/440 V - 50/60 Hz
- Taglio sfrido
- Barra saldante aggiuntiva
- Carrello in acciaio inox

MC 62 - MC 85

- Unità iniezione gas inerte
- Pompa BUSCH 63 m³
- Taglio sfrido
- Barra saldante aggiuntiva

MC 95

- Unità iniezione gas inerte
- Pompa BUSCH 100 m³
- Taglio sfrido
- Barra saldante aggiuntiva

Termosigillatrici

TMG 90

- Stampo per vaschette 95x140 mm
- Stampo singola impronta per vaschette 95x140 mm
- Stampo singola impronta per vaschette 140x195 mm
- Stampo singola impronta per piatto 180x180 mm
- Film termosaldante fascia 185 mm lunghezza 400 m
- Vaschetta PP 138Lx96Px46H mm quantità min. 100 pz
- Vaschetta PP 193Lx138Px50H mm quantità min. 100 pz
- Vaschetta PP 180Lx180Px36H mm quantità min. 100 pz

TMG 110

- Stampo doppia impronta per vaschette GN 1/4 160x260 mm
- Stampo doppia impronta per vaschette GN 1/2 260x315 mm
- Film termosaldante fascia 340 mm lunghezza 400 m
- Vaschetta gastronom. 1/4 h 43 mm quantità min. 100 pz
- Vaschetta gastronom. 1/2 h 61 mm quantità min. 100 pz

Impacchettatrici manuali

- Film estensibile per alimenti spessore 12 µ fascia 500 mm lunghezza 1500 m



Macchine
Lavorazione Carne



Tritacarne



TC G 12 BE

abbinato
grattugia

TC G 22 BE

abbinato
grattugia

- Carenatura, tramoggia, piatto, gruppo di macinazione e grattugia in acciaio inox
- Motoriduttore a ingranaggi
- Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia
- Motore ventilato trifase 1 HP/0,75 KW, a richiesta, motore monofase

TC G 12 BE

- Dimensioni (LxPxH) 240x820x400 mm
- Produzione oraria tritacarne 120 Kg/h
- Produzione oraria grattugia 50 Kg/h

TC G 22 BE

- Dimensioni (LxPxH) 240x820x460 mm
- Produzione oraria tritacarne 130 Kg/h
- Produzione oraria grattugia 50 Kg/h

Tritacarne

TC 12 BE

TC 22 BE



- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Motoriduttore a ingranaggi
- Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia
- Motore ventilato trifase 1 HP/0,75 KW, a richiesta, motore monofase

TC 12 BE

- Dimensioni (LxPxH) 240x440x400 mm
- Produzione oraria 120 Kg/h

TC 22 BE

- Dimensioni (LxPxH) 240x450x400 mm
- Produzione oraria 130 Kg/h

Tritacarne



TC 22 BI

TC 32 BI

- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Motoriduttore a ingranaggi
- Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia
- A richiesta gruppo di macinazione UNGER

TC 22 BI

- Motore trifase 1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 240x450x480 mm
- Produzione oraria 250 Kg/h

TC 32 BI

- Motore trifase 3 HP/2,2 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 260x530x520 mm
- Produzione oraria 500 Kg/h



TC 22 MEC CE B

TC 32 MEC CE B

- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox costruiti secondo norme HACPP
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Coltello e piastra autoaffilanti
- Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia
- A richiesta gruppo di macinazione UNGER

TC 22 MEC CE B

- Motore ventilato trifase 1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 310x410x530 mm
- Produzione oraria 300 Kg/h

TC 32 MEC CE B

- Motore ventilato trifase 3 HP/2,2 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 350x500x550 mm
- Produzione oraria 500 Kg/h

Tritacarne Refrigerati



TC 22 R
compatto

TC 22 R
compatto con
hamburgatrice

- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP
- Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica
- Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica
- Motore trifase con spina a 5 poli 1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 360x420x500 mm
- Produzione oraria 250 Kg/h



TC 22 R MEC

TC 22 R MEC
con hamburgatrice

- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP
- Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica
- Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica
- Motore trifase con spina a 5 poli, 1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase
- Produzione oraria 500 Kg/h

TC 22 R MEC

- Accessorio: hamburgatrice per preparare porzioni di carne macinata regolabili da 80/160 g
- Dimensioni (LxPxH) 380x500x640 mm

TC 22 R MEC CON HAMBURGATRICE

- Dimensioni (LxPxH) 510x480x500 mm

Tritacarne Refrigerati



TC 32 R MEC

- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP
- Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica
- Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica
- Accessorio: hamburgatrice per preparare porzioni di carne macinata regolabili da 80/160 g
- Motore trifase con spina a 5 poli 3HP/2,2 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 380x500x640 mm
- Produzione oraria 500 Kg/h



TC 32 R MEC
con hamburgatrice

- Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP
- Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica
- Motore ventilato e refrigerazione dell'hamburgatrice
- Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica
- Accessorio: hamburgatrice per preparare porzioni di carne macinata regolabili da 80/160 g
- Motore trifase con spina a 5 poli 3HP/2,2 KW, a richiesta, motore monofase
- Dimensioni (LxPxH) 550x590x640 mm
- Produzione oraria 500 Kg/h

Tritacarne Industriali

TC 42

TC 130



- Macchina ideale per produzione industriale
- Carenatura, tramoggia e gruppo di macinazione in acciaio inox
- Tramoggia asportabile per facilitare la pulizia con dispositivo di sicurezza che disabilita tutte le funzioni della macchina
- Dotato di quattro ruote di cui due (anteriori) provviste di freno
- Motore MEC ventilato trifase 7,5 HP/5,5 kW
- Produzione oraria 800 Kg/h

TC 42

- Dimensioni (LxPxH) 530x1.150x1.040 mm

TC 130

- Dimensioni (LxPxH) 530x1.190x1.040 mm

Accessori

Tritacarne

TC G 12/22 BE

- Motore monofase

TC 12/22 BE

- Motore monofase

TC 22 BI

- Motore monofase
- GR macinaz. Unger doppio taglio

TC 32 BI

- Motore monofase
- GR macinaz. Unger doppio taglio
- GR macinaz. Unger triplo taglio

TC 22 MEC CE B

- Motore monofase
- GR macinaz. Unger doppio taglio

TC 32 MEC CE B

- Motore monofase
- GR macinaz. Unger doppio taglio

TC 22 R refrigerato compatto

TC 22 R refrigerato compatto con hamburgatrice

- Motore monofase

TC 22 R MEC/32 R MEC

TC 32 R MEC con hamburgatrice

- Motore monofase
- Hamburgatrice automatica



Segaossi da Banco



SO 1650

SO 1860

- Prodotto completamente in acciaio inox AISI 304
- Completo di spingicarne, porzionatore e raccogliore scarti in acciaio inox
- Dotato di freno motore e unità comandi in bassa tensione a 24 V
- Motore ventilato trifase 1,5 HP / 1,1 KW, a richiesta motore monofase e cavalletto in acciaio inox

SO 1650

- Sviluppo nastro 1.650x16 mm
- Altezza taglio 190 mm
- Lunghezza taglio 200 mm
- Dimensioni (LxPxH) 530x470x880 mm

SO 1860

- Sviluppo nastro 1.860x16 mm
- Altezza taglio 245 mm
- Lunghezza taglio 220 mm
- Dimensioni (LxPxH) 550x500x980 mm

Segaossi da Pavimento

SO 2080

SO 2460



- Prodotto completamente in acciaio inox AISI 304
- Completo di spingicarne, porzionatore e raccoglitore scarti in acciaio inox
- Sviluppo nastro
- Dotato di freno motore e unità comandi in bassa tensione a 24 V
- Motore ventilato trifase 2 HP / 1,5 KW, a richiesta motore monofase e cavalletto in acciaio inox

SO 2080

- Sviluppo nastro 2.080x20 mm
- Altezza taglio 270 mm
- Lunghezza taglio 250 mm
- Dimensioni (LxPxH) 740x600x1.600 mm

SO 2460

- Sviluppo nastro 2.460x20 mm
- Altezza taglio 320 mm
- Lunghezza taglio 300 mm
- Dimensioni (LxPxH) 840x710x1.700 mm

Segaossi da Pavimento

SO 3160



- Prodotto completamente in acciaio inox AISI 304
- Completo di spingicarne, porzionatore e raccoglitore scarti in acciaio inox
- Motore ventilato trifase 3 HP / 2,2 KW, a richiesta, motore monofase
- Sviluppo nastro 3160x20 mm
- Altezza taglio 420 mm
- Lunghezza taglio 400 mm
- Dotato di freno motore e unità comandi in bassa tensione a 24 V
- Dimensioni (LxPxH) 850x970x1.910 mm

Insaccatrici Manuali



IM 7

IM15

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304
- Pistone in alluminio per alimenti con speciale guarnizione
- Sistema di riduzione a doppia velocità
- In dotazione di serie n° 3 imbuti in nylon alimentare Ø 10/18/25 mm

IM 7

- Dimensioni (LxPxH) 240x600x230 mm
- Capacità cilindro 7 litri
- Lunghezza cilindro 360 mm

IM 15

- Dimensioni (LxPxH) 280x770x250 mm
- Capacità cilindro 15 litri
- Lunghezza cilindro 530 mm

Insaccatrici Idrauliche Verticali



ID 15 V ECO

ID 25 V ECO

ID 50 V CE

- Cilindro e coperchio in acciaio inox
 - Tampone in nylon alimentare
 - Cilindro asportabile per facilitare le operazioni di pulizia
 - Due ruote per agevolare il posizionamento
 - In dotazione di serie n° 3 imbuti in plastica alimentare
 - Ø 15/28/40 mm
 - Motore trifase 0,75 HP/0,55 KW
- ID 15/25 V ECO
- Dimensioni (LxPxH) 430x470x1.130 mm
- ID 50 V CE
- Dimensioni (LxPxH) 600x480x1.260 mm
- Ideale per la lavorazione della carne suina e bovina
 - Comando a pedale per regolare la velocità di avanzamento
 - Piena libertà di esecuzione durante le operazioni di insacco

Mescolatori Monopala



MM 30

MM 50

- Ideale per impasti, preparazione di hamburger e insaccati
- Pale per impasti morbidi e duri
- Vasca ribaltabile e pale asportabili in acciaio inox
- Due ruote per agevolare il posizionamento
- Motore trifase

MM 30

- Dimensioni (LxPxH) 440x710x560 mm

MM 50

- Dimensioni (LxPxH) 520x850x1.030 mm

Mescolatori Bipala



MB 60

MB 100

MB 180

- Ideale per impasti, preparazione di hamburger e insaccati
- Pale per impasti morbidi e duri
- Vasca ribaltabile e pale asportabili in acciaio inox
- Due ruote per agevolare il posizionamento
- Motore trifase

MB 60

- Dimensioni (LxPxH) 560x830x1.030 mm

MB 100

- Dimensioni (LxPxH) 560x1.150x1.030 mm

MB 180

- Dimensioni (LxPxH) 730x1.350x1.140 mm

Grattugia



GF 1,5 HP

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304
- Rullo in acciaio inox
- Bocca totalmente smontabile senza attrezzi
- Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio
- Freno motore e comandi 24 V IP 54
- Motore trifase
- Dimensioni (LxPxH) 460x260x420 mm

Hamburgatrici Manuali



H 10 R

H 13 R

- Realizzate in lega di alluminio anodizzato
- Contenitore porta cellophane incorporato
- Piedini in gomma

H 10 R

- Dimensioni (LxPxH) 270x255x260 mm

H 13 R

- Dimensioni (LxPxH) 310x260x275 mm

Cutter



C 4

- Completamente in acciaio inox
- Vasca e motore affiancati
- Capacità vasca 1,5 lt
- Giri motore 1100-2600 giri/min
- Regolatore di velocità
- Coperchio trasparente
- Vasca con manici
- Microinterruttore di sicurezza



C 6

- Completamente in acciaio inox
- Vasca e motore affiancati
- Capacità vasca 3,1 lt
- Giri motore 1100-2600 giri/min
- Regolatore di velocità
- Coperchio trasparente
- Vasca con manici
- Microinterruttore di sicurezza

Tagliaverdure



TAGLIAVERDURE inox

- In acciaio inox e ABS alimentare
- Coperchio in acciaio inox smontabile
- Pulsantiera elettronica
- Microinterruttore di sicurezza
- Contenitore di serie
- Giri motore 300 giri/min



TAGLIAVERDURE alluminio

- In acciaio inox e ABS alimentare
- Coperchio in acciaio inox smontabile
- Pulsantiera elettronica
- Microinterruttore di sicurezza
- Contenitore di serie
- Giri motore 300 giri/min

Accessori

Segaossi

SO 1650/1860

- Cavalletto in acciaio inox
- Motore monofase

Insaccatrici

ID 15/25 V ECO

- Motore monofase
- Imbuto uscita inox Ø 15 mm
- Imbuto uscita inox Ø 28 mm
- Imbuto uscita inox Ø 40 mm

ID 50 CE

- Imbuto uscita inox Ø 15 mm
- Imbuto uscita inox Ø 28 mm
- Imbuto uscita inox Ø 40 mm

Mescolatori

MM 30/50

- Motore monofase

MM 30

- Cavalletto in acciaio inox

MB 60/100/180

- Motore monofase

Cutter

C 4

- Mozzo con lama dentata
- Mozzo con lama forata
- Mozzo con lama per impasti
- Mozzo con lama per pesto

C 6

- Mozzo con lama dentata
- Mozzo con lama forata
- Mozzo con lama per impasti
- Mozzo con lama per pesto

Tagliaverdure

- Dischi fetta
DF 1/2 - DF 3/4 - DF 5 - DF 8 - DF 10 - DF 14
- Dischi listello (bastoncino)
DQ 4 - DQ 6/8 - DQ 10
- Dischi cubetto da abbinare a disco fetta
PS 8 - PS 10 - PS 14/20
- Dischi julienne DT 2 - DT 3/4
- Dischi sfilaccio (mozzarella) DT 7 - DT 9
- Dischi grattugia, DT V
- Portadischi in metallo plastificato
- Paletta di espulsione per dischi DF - DQ - DT





Attrezzature
Industria
Alimentare

ITALIANA
MACCHI



Italiana Macchi S.p.A.

via Matteotti, 1 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) Italy - tel. +39.0331.217079 fax +39.0331.218331

www.italianamacchi.it