

SETTORE II

Questo catalogo aggiornato, riveduto e corretto annulla e sostituisce ogni altra edizione precedente, in V.s. possesso.

Coltelleria

Lame



TecnoAlimenta
Tecnologia Alimentare

EDIZIONE 2009/2010



VICTORINOX

- 56001/15 cm. 15 Manico ■
- 56002/15 cm. 15 Manico ■
- 56003/12 cm. 12 Manico ■
- 56003/14 cm. 14 Manico ■
- 56003/15 cm. 15 Manico ■
- 56008/12 cm. 12 Manico ■
- 56008/14 cm. 14 Manico ■
- 56008/15 cm. 15 Manico ■



Coltello disossare

- 55503/18 cm. 18 Manico ■
- 55503/20 cm. 20 Manico ■
- 55503/22 cm. 22 Manico ■



Coltello scannare

- 56601/12 cm. 12 Manico ■
- 56601/15 cm. 15 Manico ■
- 56602/12 cm. 12 Manico ■
- 56602/15 cm. 15 Manico ■
- 56603/12 cm. 12 Manico ■
- 56603/15 cm. 15 Manico ■
- 56608/12 cm. 12 Manico ■
- 56608/15 cm. 15 Manico ■



Coltello disossare curvo

- 56303/12 cm. 12 Manico ■
- 56303/15 cm. 15 Manico ■
- 56308/12 cm. 12 Manico ■
- 56308/15 cm. 15 Manico ■



Coltello disossare

- 56403/12 cm. 12 Manico ■
- 56403/15 cm. 15 Manico ■



Coltello disossare consumato

- 56503/12 cm. 12 Manico ■
- 56503/15 cm. 15 Manico ■



Coltello disossare



VICTORINOX

55103/10 cm. 10 Manico ■

Coltello disossare



55603/14 cm. 14 Manico ■
55603/16 cm. 16 Manico ■
55603/18 cm. 18 Manico ■
55603/20 cm. 20 Manico ■

Coltello scannare



55203/16 cm. 16 Manico ■
55203/18 cm. 18 Manico ■
55203/20 cm. 20 Manico ■
55203/23 cm. 23 Manico ■
55203/26 cm. 26 Manico ■
55203/28 cm. 28 Manico ■
55203/31 cm. 31 Manico ■
55203/36 cm. 36 Manico ■

Coltello macello

55208/16 cm. 16 Manico ■
55208/18 cm. 18 Manico ■
55208/20 cm. 20 Manico ■
55208/23 cm. 23 Manico ■
55208/26 cm. 26 Manico ■



57403/25 cm. 25 Manico ■
57403/31 cm. 31 Manico ■

Coltello scimitarra



58203/20 cm. 20 Manico ■
58203/31 cm. 31 Manico ■

Coltello mondare



Schermer
Materiale: polietilene bianco
Capacità: 4 coltelli di medie dimensioni

Koch
Materiale: polietilene bianco o nero
Capacità: 4 coltelli di medie dimensioni
Disponibile in versione singola o con moschettone e cintura.



DICK

2431/21 cm. 21



Coltello aprire

2357/21 cm. 21



Pugnale

2161/19 cm. 23



Sgorbia

2348/15 cm. 15

2348/18 cm. 18

2348/21 cm. 21

2348/23 cm. 23

2348/26 cm. 26

2348/30 cm. 30



Coltello francese

2385/18 cm. 18

2385/21 cm. 21

2385/23 cm. 23

2385/26 cm. 26

2385/30 cm. 30



Coltello scimitarra

2643/30 cm. 30

2643/34 cm. 34

2643/36 cm. 36



Coltello da banco

2644/36 cm. 36



Coltello francese

2641/22 cm. 22



Coltello scegliere

2642/28 cm. 28



Coltello da colpo

 **DICK**

2006/15 cm. 15 ■
 2006/18 cm. 18 ■ ■
 2006/21 cm. 21 ■ ■



Coltello disossare

2007/13 cm. 13 ■
 2007/15 cm. 15 ■ ■
 2007/18 cm. 18 ■ ■
 2007/21 cm. 21 ■ ■



Coltello scannare

2259/13 cm. 13 ■
 2259/15 cm. 15 ■ ■ ■ ■ ■
 2259/18 cm. 18 ■ ■ ■ ■ ■



Coltello disossare

2368/10 cm. 10 ■
 2368/13 cm. 13 ■ ■
 2368/15 cm. 15 ■ ■ ■
 2368/18 cm. 18 ■ ■ ■
 2368/21 cm. 21 ■ ■ ■



Coltello disossare

2993/13 cm. 13 ■
 2993/15 cm. 15 ■ ■



Coltello disossare

2991/13 cm. 13 ■ ■ ■
 2991/15 cm. 15 ■ ■ ■ ■ ■



Coltello disossare - Lama curva rigida

2139/15 cm. 15 ■ ■ ■ ■ ■



Coltello triperia

2264/15 cm. 15 ■ ■ ■ ■ ■
 2264/18 cm. 18 ■ ■ ■ ■ ■



Coltello scuoiare

 **DICK**



hygienic

Inox

5973/30 ○ cm 30



5981/30 ○ cm 30
 5983/30 ○ cm 30



5982/30 □ cm 30
 2 lati fine - 2 lati polish



5503/30 ○ cm 30



5003/30 ○ cm 30



2000/28 □ cm 28



6504/28 □ cm 28

 **DICK**



6571/30 ○ cm 30 FINE
6573/30 ○ cm 30 FINE



6551/30 ○ cm 30 MORDENTE
6553/30 ○ cm 30 MORDENTE



5171/30 ○ cm 30 MORDENTE
5173/30 ○ cm 30 MORDENTE



8111/20 ○ cm 20 MORDENTE

AGGIARINI DA BANCO

 **DICK**

RAPID STEEL *action*

RAPID STEEL



SWIBO® Made by
WENGER
of Switzerland

201/14 cm. 14
201/16 cm. 16
201/18 cm. 18



Coltello disossare

205/13 cm. 13 RIGIDO
205/16 cm. 16 RIGIDO



Coltello disossare curvo

206/13 cm. 13 FLESSIBILE
206/16 cm. 16 FLESSIBILE

208/13 cm. 13
208/16 cm. 16



Coltello disossare consumato

209/13 cm. 13 FLESSIBILE
209/16 cm. 16 FLESSIBILE

211/18 cm. 18
211/20 cm. 20
211/22 cm. 22
211/22 cm. 25



Coltello disossare

212/13 cm. 13
212/15 cm. 15
212/18 cm. 18
212/21 cm. 21



Coltello scannare

221/14 cm. 14
221/16 cm. 16
221/18 cm. 18



Coltello disossare

SWIBO® Made by
WENGER
of Switzerland



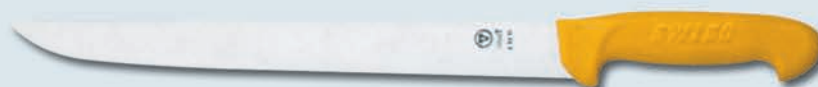
227/15 cm. 15
227/18 cm. 18

Coltello scuoiare



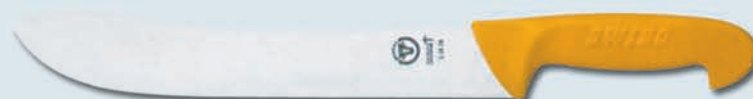
231/21 cm. 21
231/24 cm. 24
231/26 cm. 26
231/31 cm. 31
231/34 cm. 34

Coltello macello



233/31 cm. 31

Coltello affettare



236/22 cm. 22
236/25 cm. 25
236/28 cm. 28
236/31 cm. 31

Coltello scimitarra



237/28 cm. 28 Kg. 0,700

Coltello colpo



239/28 cm. 28
239/32 cm. 32
239/36 cm. 36

Coltello banco



Falce tipo Emilia
acciaio comune
acciaio inox
Da Kg. 2,000
a kg. 3,600



**Spadino inox
tipo Roma**
Da Kg. 1,800
a kg. 2,500



Falcione inox
Da Kg. 2,500
a kg. 3,600



**Mannaretta
inox Genovese**
Kg. 1,500



Fenditoio max
Da Kg. 2,800
a kg. 3,600



**Mannaretta
inox
20 cm.
Kg. 1,200
22 cm.
Kg. 1,400**

AFFILACOLTELLI

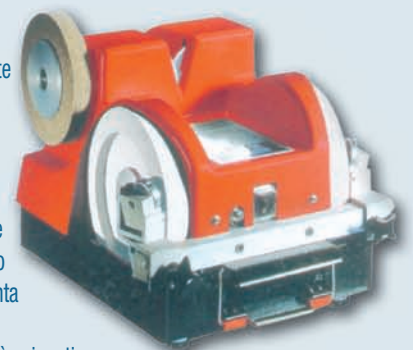
 **DICK**



DICK SM-110
Macchina per affilare
e sbavare coltelli velocemente ed a regola d'arte,
con raffreddamento ad acqua.
La macchina dispone di magneti che garantiscono
un'affilatura assolutamente sicura ed un preciso
angolo di affilatura. Toglie la bava è semplice,
grazie al movimento opposto delle ruote superiori.

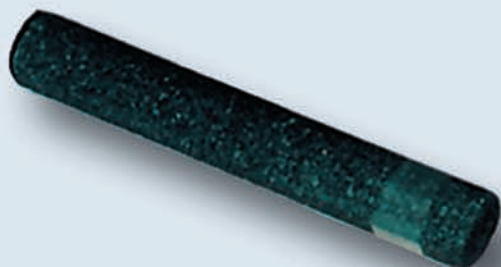
DICK SM-111

Macchina per affilare e sbavare coltelli velocemente e a regola d'arte, con raffreddamento ad acqua. La macchina dispone di magneti che garantiscono un'affilatura assolutamente sicura ed un preciso angolo di affilatura. Offre in aggiunta la possibilità di regolare le mole per sbavare e per i più esigenti, di lucidare la lama con l'apposita ruota di feltro superiore.



DICK SM-160 T

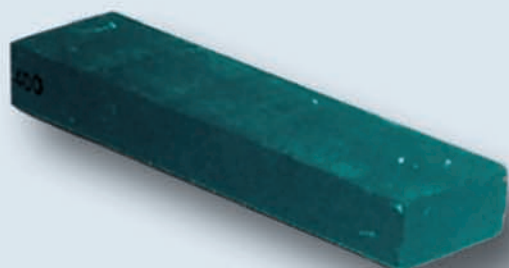
Affilatrice universale per arrotini, artigiani e industria. Per coltelli, cutter, mannaie e coltelli con lama seghettata. Supporto universale per l'affilatura su nastro abrasivo UB3F per lame cutter lineari fino ad un raggio di 240 mm.; coltelli circolari fino a 480 mm. di diametro.



Carburundum Ø 30x200

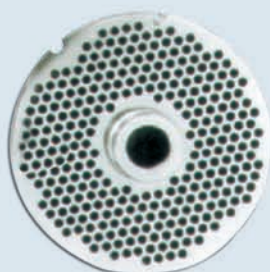


Attrezzo ravnivamola
rotelline ricambio



Pietre per filo coltelli gr. fine
mm. 200x50x25 T400

PIASTRA E COLTELLI AUTOFILETTANTI



Piastre per tritacarne in acciaio inox
disponibili nelle versioni per
tritacarne Mod. 12-22-32-42 con
fori dal 4,5 a 20 mm.

Coltelli tritacarne autofilettanti
in acciaio inox disponibili nelle
versioni per tritacarne
12-22-32-42.



FORASALAMI



Forasalami plastica
Punte Inox

• ACCIAIO INOX



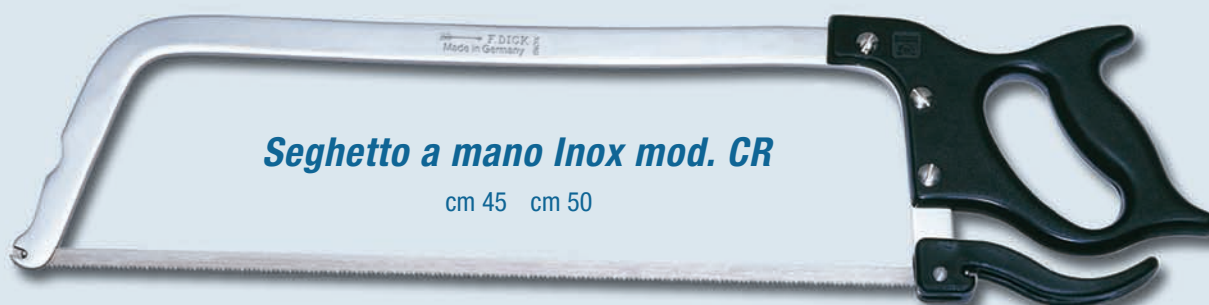
• SEZIONE TAGLIANTE

MISURE DISPONIBILI

MISURE MM.	MOD. MACCHINA
434x20x1	MAJA
499x20x1	MAJA

MISURE MM.	MOD. MACCHINA
500x20x1	GG-MAJA
520x22x1	MAJA
350x22x0,7	GG
445x22x0,7	TOWNSEND
450x22x0,7	GG
468x22x0,7	TOWNSEND
520x22x0,7	GG

SEGHETTI PER MACELLAIO



Seghetto a mano Inox mod. CR

cm 45 cm 50

LAME RICAMBIO - inox
cm 45 cm 50



Seghetto a mano Inox mod. CS

cm 45 cm 50

LAME RICAMBIO - inox
cm 45 cm 50

di ottima Qualità con differenti opzioni di:
DENTE - STRADA - SPESSORE - LARGHEZZA

Caratteristiche:

- Acciaio ad alto tenore di carbonio
- Denti Temperati (rifinitura lucida o scura)
- Confezione scatole 5 pezzi.



Su richiesta qualsiasi misura.

Mod. Punta cm. 15



Mod. Pavia cm. 7-9-10-11-12

Punta seghettata cm. 15



Mod. Segnaforme cm. 9



Mod. PREMANA cm. 16

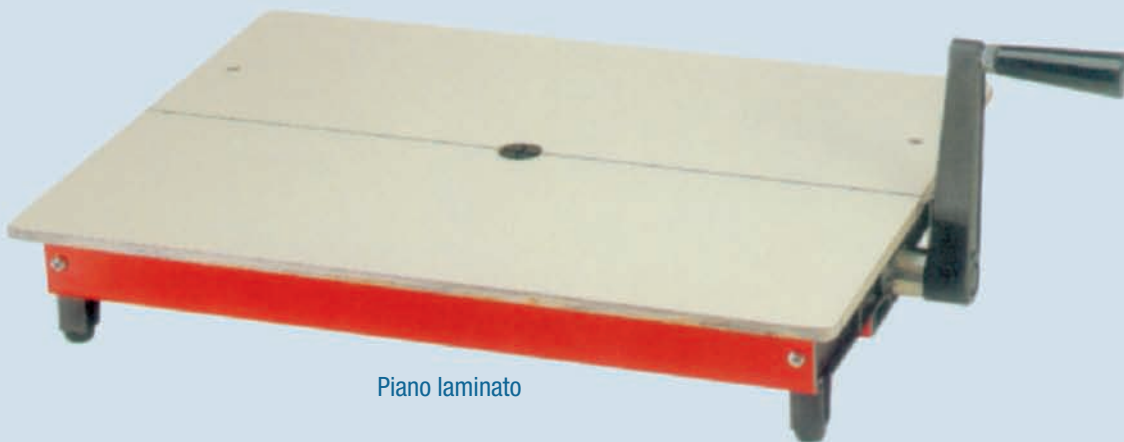


Mod. VERCELLI cm. 15



Mod. Veneto a pala cm. 15

TAGLIAFORMAGGIO A FILO



Piano laminato



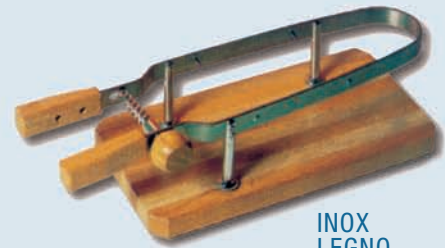
Piano Inox

IN LEGNO



• PORTA MORTADELLA

IN LEGNO



INOX
LEGGNO



INOX
MARMO



RUSTICA
FERRO BATTUTO
LEGGNO



IN LEGNO

• CAVALLETTO PORTA MORTADELLA



IN LEGNO

