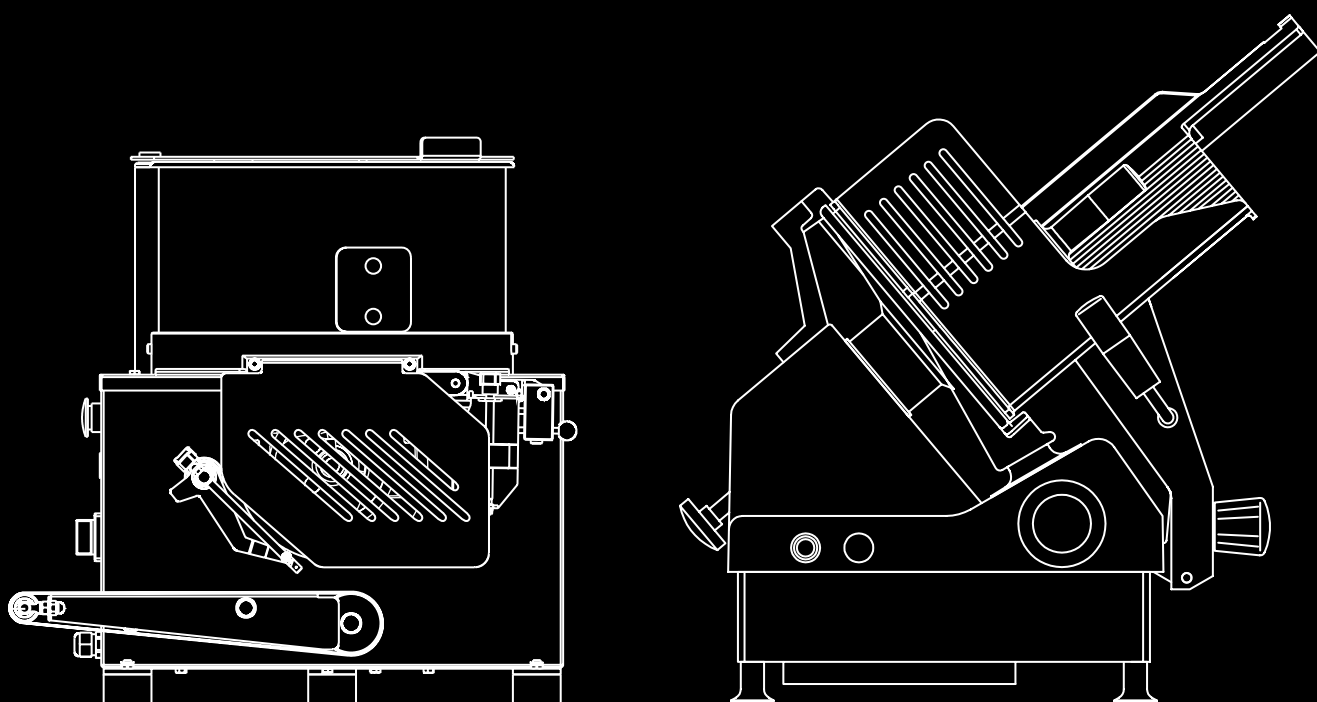




FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Enjoy the spirit of ABM



CATALOGO GENERALE / GENERAL CATALOGUE



OUR OFFICES

ABM company is **operating worldwide**

Headquarter in **Milan**

Local offices in **France, Brasil** and **Dubai**

FRANCE ● ITALY ●

DUBAI ●

● BRASIL



SINCE 1971

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Abm Company nasce nel 1971 in Lainate (MI) come azienda produttrice di affettatrici, per soddisfare la richiesta del mercato in termini di taglio e trasformazione della carne e dei suoi derivati.

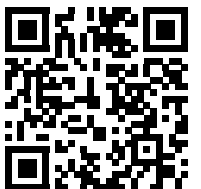
Negli anni, sempre attenta alle esigenze della propria clientela, ha ampliato e diversificato la propria produzione realizzando macchine formatrici per hamburger, per polpette, per bistecche e affini.

L'azienda, da sempre volta al mercato dell'esportazione, grazie alla forte appartenenza ai valori del Made in Italy, è presente con notevole impegno e costanza sui mercati esteri grazie al consolidamento della propria rete vendita, oltre alle proprie filiali in America del Sud, Francia e negli Emirati Arabi.

ABM Company, established in 1971 and located in Lainate (MI) as a slicer manufacturer, is specialized in food processing equipment, focused on the quality of products and customer service.

Over the years, the complete development cycle of the product from the market survey until its distribution, has required a continuous strategic decision to optimize our organization and widen the food processing machines line with patty formers, meatballs, chop cutters, dicers, cutters, band saws and meat mincers.

Our company, one of the leader in the high quality segment in Italy and abroad, where most of our machines are dispatched thanks to the Made in Italy values, has been continued its commitment and has consolidated its network sales on foreign market, besides its own branches in France, Brasil and the UAE.



INDEX

AFFETTATRICI
SLICERS

SEMI-AUTO
SEMI-AUTO

9300 G COMFORT	06
9300 GA	08
UNI 350 G COMFORT	10
UNI 350 GA	12
UNI 350 F GA	14

GRAVITÀ
GRAVITY

CR 220 / 250 / 300	16
9300 G	18
9300 G PLUS	20
UNI 350 G	22
UNI 350 G PLUS	24

VERTICALI
VERTICAL

9300 S	26
UNI 350 / 370 S	28
9300 C	30
UNI 350 / 370 C	32
UNI 350 F	34

HAMBURGATRICI
PATTY FORMER MACHINES

F 1000	38
F 2000 / F 3000	40
F 4000	42
HD 4000	44

PALLINATRICI
MEATBALLS MACHINE

MDB	48
-----	----

COTOLETTATRICI
CHOP CUTTER

ABM 650	52
ABM 700	54

CUBETTATRICI
DICERS

MOD. 72	58
MS 90	60

CUTTERS
CUTTERS

23L / 45L	64
-----------	----

IMPANATRICI
BATTER BREADING MACHINE

COMPACT / MINI / PRACTIC 240	68
------------------------------	----

SEGAOSSI
BAND SAW MACHINE

1550 / 1830 / SX 200	72
ABM 350	74

INSACCATRICI
STUFFER

PHX 15 / PHX 25 / PHX 40	78
--------------------------	----

IMPASTATRICI
MIXERS

PMX 60 / PMX 90	82
-----------------	----

TRITACARNE
MEAT MINCER

TK 22 / TK 32	86
TCD 32 STANDARD E REFRIGERATO	88
TC 32 GD AUTO	90
D 50 L / D 105 L 32 AUTO	92
AFMG 24 / AFMG 52	94

AFFETTATRICI SLICERS



Le affettatrici professionali ABM rappresentano il fiore all'occhiello della produzione industriale dell'azienda.

La linea si suddivide in tre macro categorie:

- 1) **Semi-auto:** adatte ad un ciclo di lavoro continuo.
- 2) **Gravità:** indicate per il taglio di insaccati e carni di varie dimensioni.
- 3) **Verticali:** dedicate al taglio delle carni nella versione "C" e al taglio di ogni genere di insaccati nella versione "S".

Tutta la produzione è realizzata con meticolosa attenzione ai particolari, caratteristica che semplifica e riduce significativamente i tempi di manutenzione quotidiana ordinaria e/o straordinaria, oltre a ottimizzare il processo di pulizia e sanificazione, pertanto il tempo d'impiego dell'operatore è notevolmente ridotto.

La qualità e la perfezione di taglio sono assicurate e garantite dallo scorrimento agevole del carrello e dalle lavorazioni su vela e coprilama, che riducono considerevolmente l'attrito e l'impatto del prodotto, oltre l'eccelsa qualità delle lame di ultima generazione.

Tutte le affettatrici sono conformi alle normative CE in materia d'igiene e sicurezza.

Alcuni modelli della nostra gamma di affettatrici sono certificati ETL e NSF.

The ABM professional slicers are the company's manufacturing flagship.

The line is made up of three macro categories:

- 1) *Semi-auto: suitable for a continuous work cycle.*
- 2) *Gravity: suitable for cutting a huge variety of cured meat and sausages of different sizes.*
- 3) *Verticals: the "C" version, dedicated to the meat cutting and the "S" version, dedicated to all kinds of sausages and cured meat cutting.*

The entirely production is carried out with meticulous attention to details, feature that simplifies and reduces significantly the ordinary and / or the extra daily maintenance, beyond optimizing the cleaning and the hygienic process, therefore the operator's use of resources is considerably reduced.

The cut's quality perfection is assured and guaranteed by the smooth sliding product plate and by the gauge plate and blade cover guide ridges, that reduce considerably the friction and the assure a better running product, beyond the 3rd generation blade quality.

All the slicers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

ETL and NSF marking available for some type of slicers.

9300 G COMFORT

Affettatrice semi-auto / Semi-auto slicer



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Taglio automatico, di grande capacità e precisione, ottimizzato con 1 velocità del carrello e 1 lunghezza di corsa
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Dispositivo fermo merce, piatto ribaltabile, base di appoggio ridotta
- Guida prodotto studiato specificamente per prodotti rotondi: salumi, mortadelle, formaggi
- Garanzia illimitata sui pulsanti start/stop IP 69
- Facilmente accessibile per la pulizia - lavabile a getto d'acqua

OPTIONAL

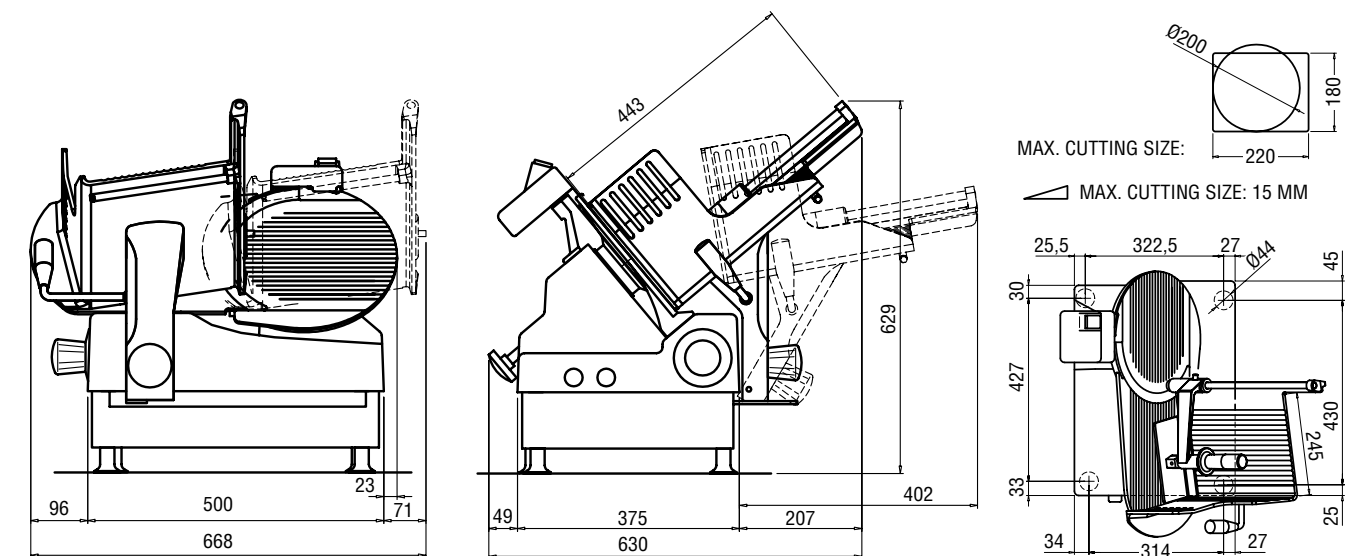
- Lama 3° generazione
- Manopole in alluminio

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Automatic high precision capacity and cutting, with 1 carriage speed and 1 stroke length
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Stop product device, upsetting product plate, reduced cradle feet
- Salami holder: an adjustable fence to keep products stable when slicing
- P 69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Easily water cleaning

OPTIONAL

- 3rd generation blade
- Aluminium handles



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	300
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	✓
Comandi bassa tensione	Low tension devices	✓
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	✓
Protezione acqua	Waterproof	IP 54
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	220 X 180
Quadrato	Square	180 x 180
Tondo	Round	Ø 200
Apertura max	Max thickness	15
VELOCITÀ DI TAGLIO	CUTTING SPEED	fissa / fixed 40
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	43 kg
Peso imballato	Packed weight	60 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	700 x 710 x 830 ht

9300 GA

Affettatrice semi-auto / Semi-auto slicer



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Taglio automatico, di grande capacità e precisione, ottimizzato con 10 velocità del carrello e 3 lunghezze di corsa (piccola, media e grande)
- Contafette
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Dispositivo fermo merce, piatto ribaltabile, base di appoggio ridotta
- Guida prodotto studiato specificamente per prodotti rotondi: salumi, mortadelle, formaggi
- Pannellino comandi intuitivo IP69
- Facilmente accessibile per la pulizia - lavabile a getto d'acqua

OPTIONAL

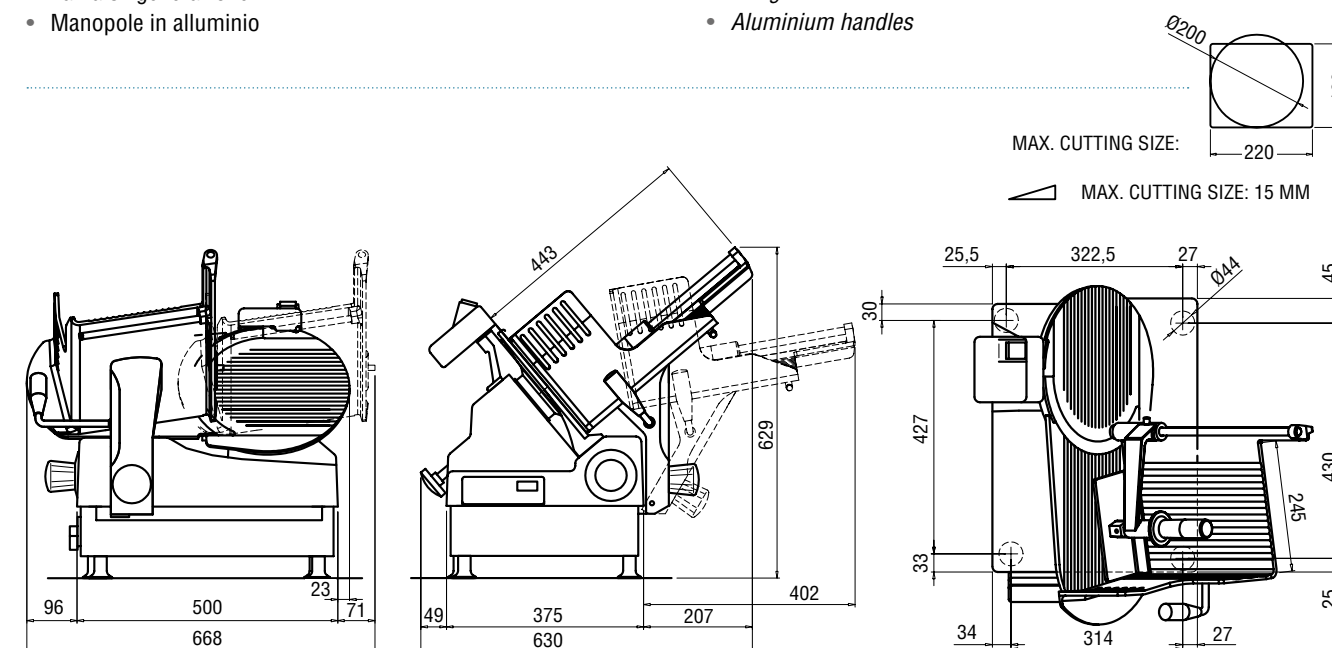
- Lama 3° generazione
- Manopole in alluminio

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Automatic high precision capacity and cutting, with 10 carriage speed and 3 stroke length (small, medium e large)
- Slicer's setup counter
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Stop product device, upsetting product plate, reduced cradle feet
- Salami holder: an adjustable fence to keep products stable when slicing
- IP 69 water proof control panel
- Easily water cleaning

OPTIONAL

- 3rd generation blade
- Aluminium handles

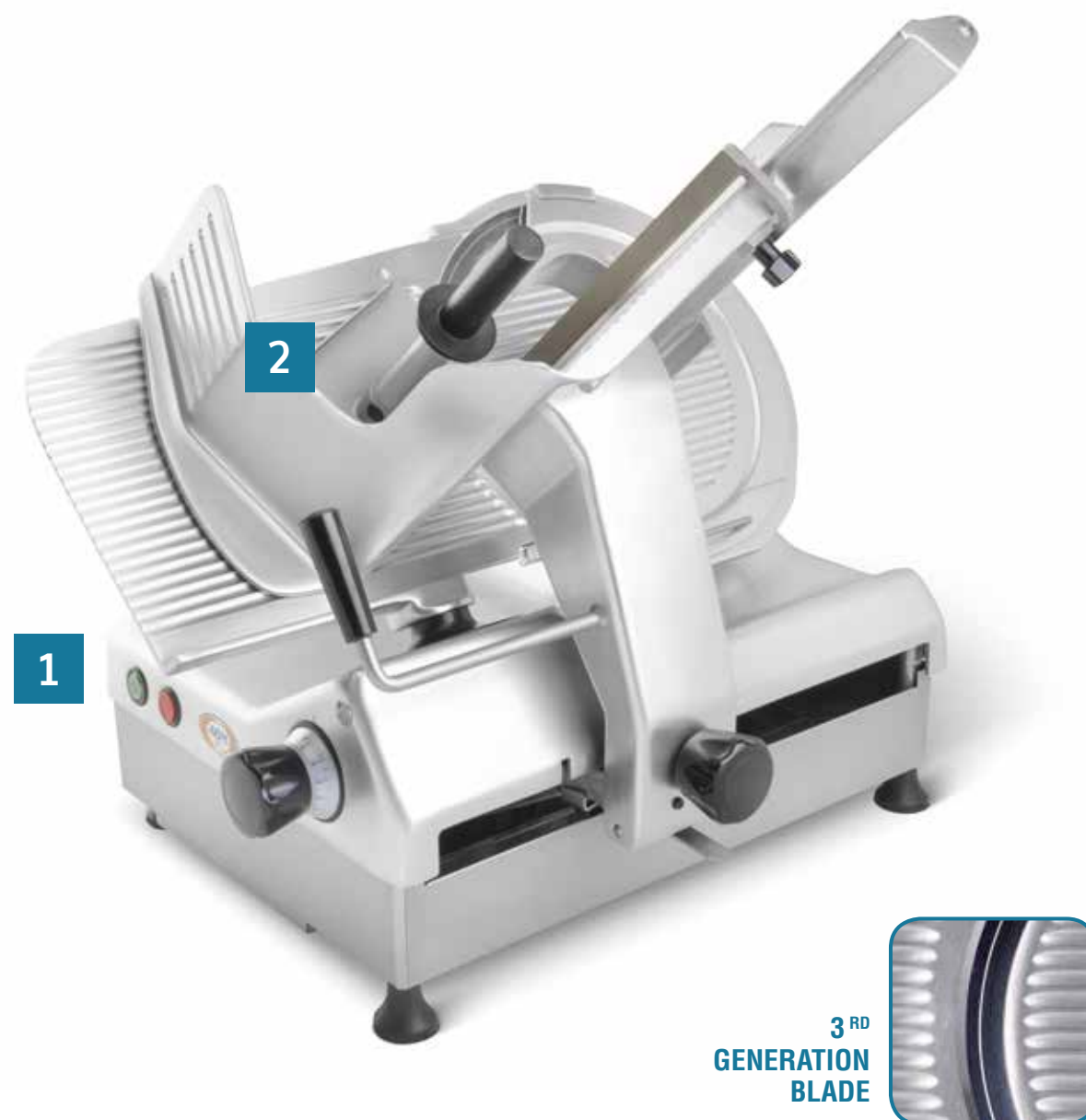


SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	300
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	✓
Comandi bassa tensione	Low tension devices	✓
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	✓
Protezione acqua	Waterproof	IP 54
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	220 X 180
Quadrato	Square	180 x 180
Tondo	Round	Ø 200
Apertura max	Max thickness	15
VELOCITÀ DI TAGLIO	CUTTING SPEED	variabile / variable 20-50
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	41,5 kg
Peso imballato	Packed weight	58,5 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	700 x 710 x 830 ht

UNI 350 G COMFORT

Affettatrice semi-auto / Semi-auto slicer



3RD
GENERATION
BLADE



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Taglio automatico, di grande capacità e precisione, ottimizzato con 1 velocità del carrello e 1 lunghezza di corsa
- Lama 3^a generazione
- Affilatoio incorporato o separato
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Dispositivo fermo merce, piatto ribaltabile, base di appoggio ridotta
- Guida prodotto studiato specificamente per prodotti rotondi: salumi, mortadelle, formaggi
- Accurati canalini per miglior scorrevolezza del prodotto
- Garanzia illimitata sui pulsanti IP 69 start/stop
- Facilmente accessibile per la pulizia - lavabile a getto d'acqua

OPTIONAL

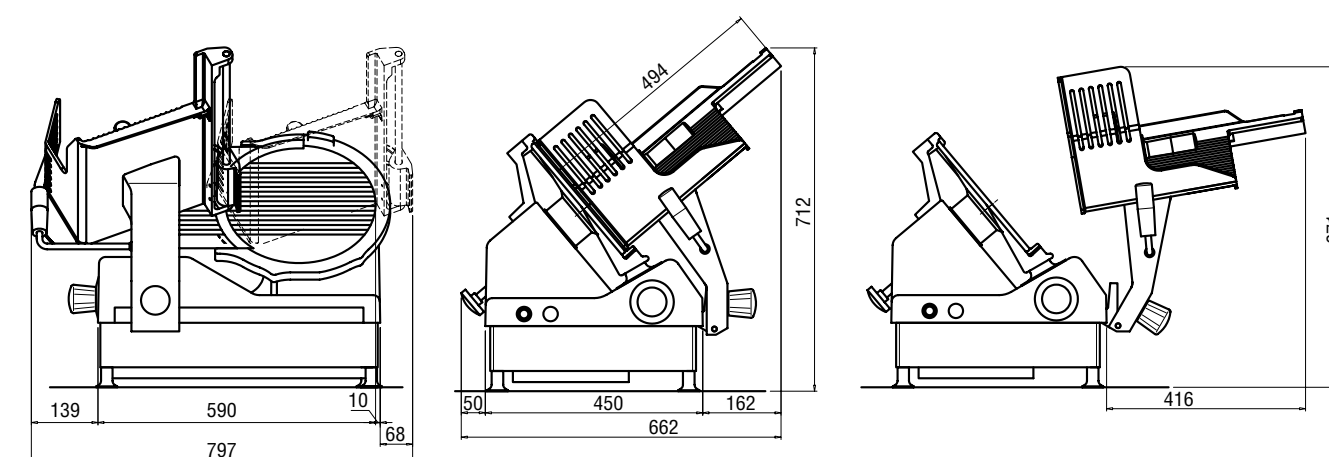
- Trasmissione ad ingranaggi
- Manopole in alluminio
- Lama estraibile
- Sollevatore

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Automatic high precision capacity and cutting , with 1 carriage speed and 1 stroke length
- 3rd generation blade
- Integrated or separated sharpener
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Stop product device, upsetting product plate, reduced cradle feet
- Salami holder: an adjustable fence to keep products stable when slicing
- Improved guide ridges for a better running product
- IP 69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Easily water cleaning

OPTIONAL

- Gear transmission
- Aluminium handles
- Blade remover
- Tilting device



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350
Motore	Motor	0,5 hp - 0,37 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	✓
Comandi bassa tensione	Low tension devices	✓
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	✓
Protezione acqua	Waterproof	IP 69
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	260 X 155
Quadrato	Square	200 x 200
Tondo	Round	Ø 220
Apertura max	Max thickness	25
VELOCITÀ DI TAGLIO	CUTTING SPEED	fissa / fixed 40 (50Hz) - 40 (60 Hz)
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	50 kg
Peso imballato	Packed weight	70 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	760 x 800 x 830 ht

UNI 350 GA

Affettatrice semi-auto / Semi-auto slicer



3RD
GENERATION
BLADE



BY CHOICE



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Taglio automatico, di grande capacità e precisione, ottimizzato con 10 velocità del carrello e tre lunghezze di corsa (piccola-media-grande)
- Lama 3° generazione
- Affilatoio incorporato o separato
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Dispositivo fermo merce, piatto ribaltabile, base di appoggio ridotta
- Guida prodotto studiata specificamente per prodotti rotondi: salumi, mortadelle, formaggi
- Accurati canalini per miglior scorrevolezza del prodotto
- Pannello comandi intuitivo - protezione IP 69
- Contafette
- Sollevatore
- Facilmente accessibile per la pulizia - lavabile a getto d'acqua

OPTIONAL

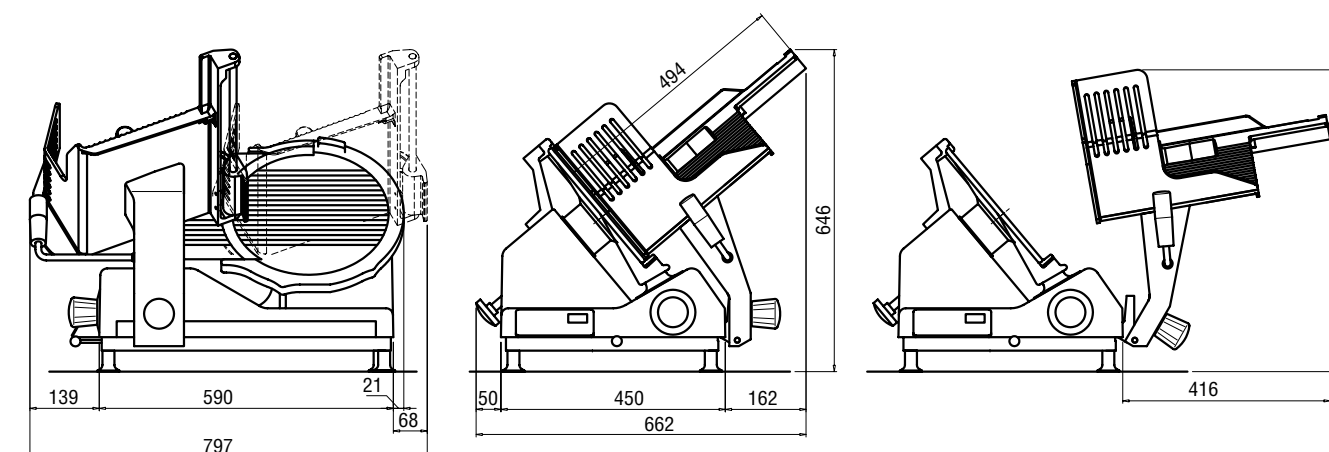
- Trasmissione ad ingranaggi
- Manopole in alluminio
- Lama estraibile

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Automatic high precision capacity and cutting, improved with 10 carriage speed and 3 stroke lengths (small-medium-large)
- 3rd new generation blade
- Integrated or separated sharpener
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Stop product device, upsetting product plate, reduced cradle feet
- Salami holder: an adjustable fence to keep products stable when slicing
- Improved guide ridges for a better running product
- IP 69 waterproof control panel
- Slicer's set up counter
- Tiling device
- Easily water cleaning

OPTIONAL

- Gear transmission
- Aluminium handles
- Blade remover

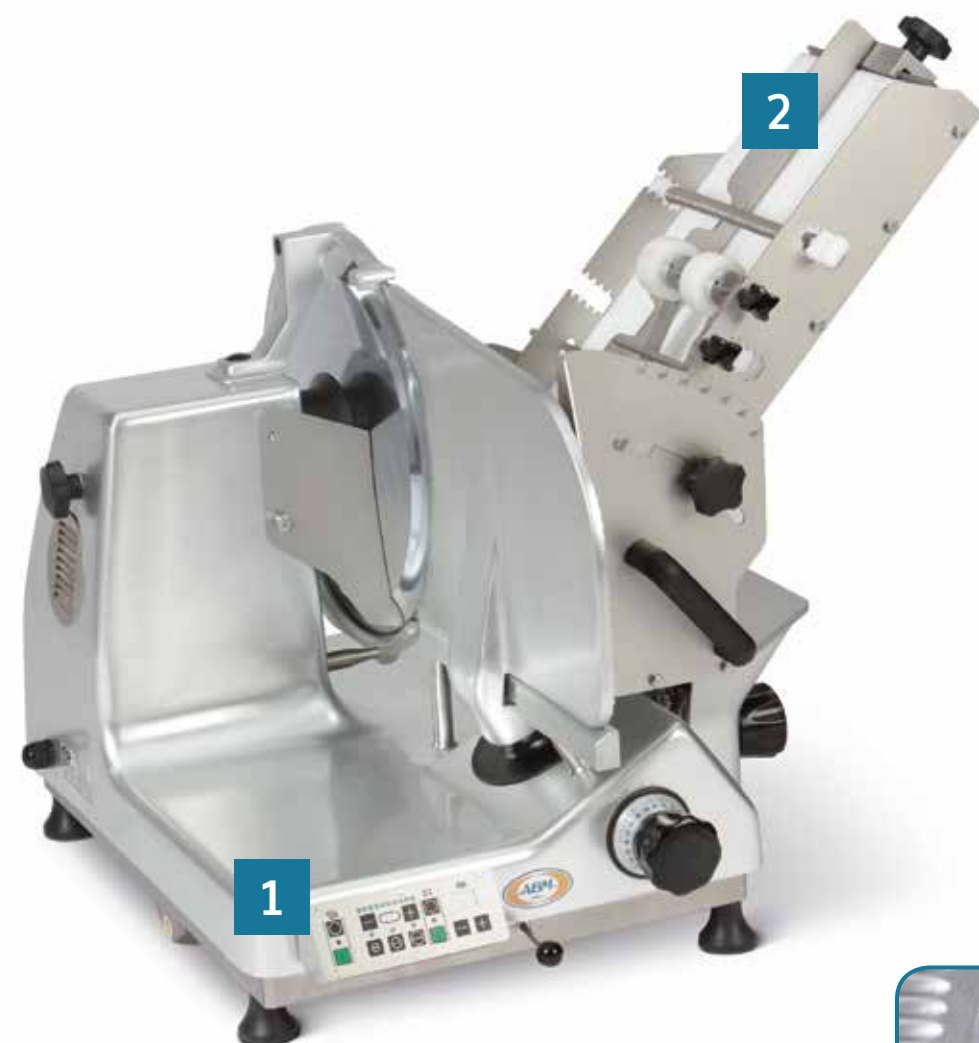


SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350
Motore	Motor	0,5 hp - 0,37 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	✓
Comandi bassa tensione	Low tension devices	✓
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	✓
Protezione acqua	Waterproof	IP 69
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	260 x 155
Quadrato	Square	200 x 200
Tondo	Round	Ø 220
Apertura max	Max thickness	25
VELOCITÀ DI TAGLIO	CUTTING SPEED	variabile / variable 20-50
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	49 kg
Peso imballato	Packed weight	69 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	760 x 800 x 830 ht

UNI 350 F GA

Affettatrice semi-auto per il taglio del pesce
Semi-auto fish slicer



3RD
GENERATION
BLADE



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio separato
- Taglio ad alta precisione con 10 regolazioni di velocità e 3 regolazioni di corsa carello
- Lama di 3° generazione
- Guida speciale per mantenere il prodotto nella sua corretta posizione
- Piatto speciale per il taglio del pesce inclinabile da 15° a 45°
- Accurati canalini per miglior scorrevolezza del prodotto
- Pannello comandi intuitivo - protezione IP69
- Contafette
- Lavabile a getto d'acqua

OPTIONAL

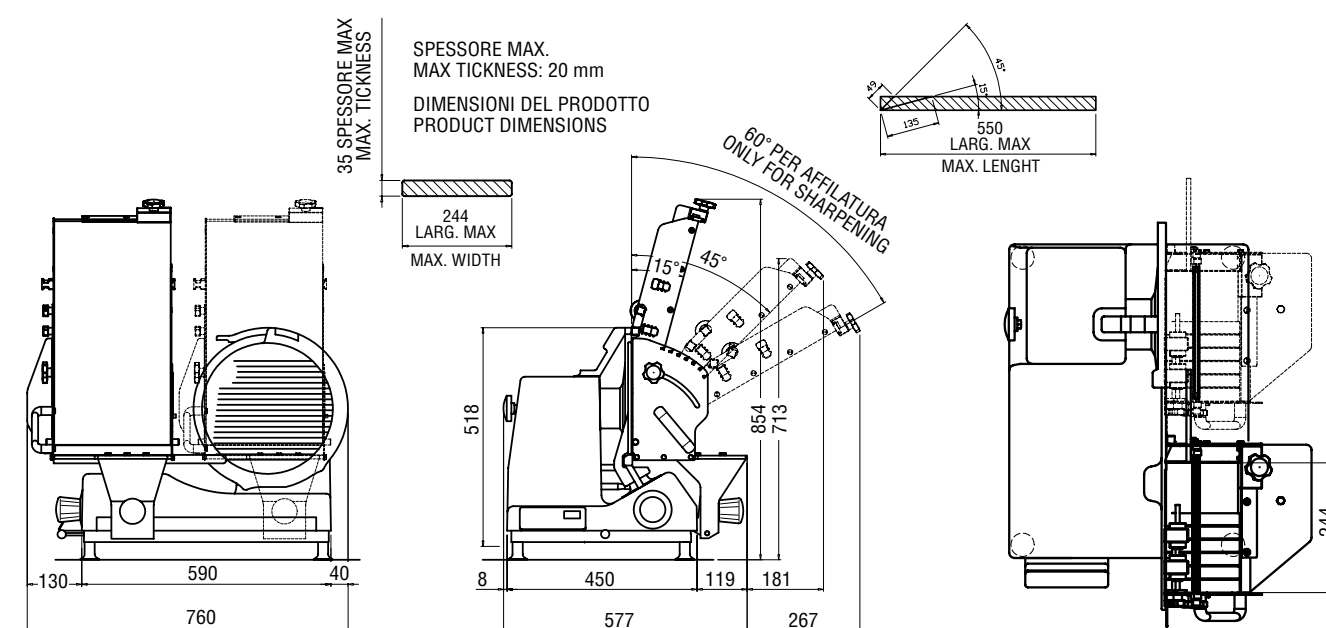
- Lama estraibile
- Manopole in alluminio
- Sollevatore

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Separated sharpener
- High precision cutting - 10 carriage speed and 3 stroke lengths: small - medium - large
- 3rd new generation blade
- Product plate provided with special gripper for fish
- Fish support plate from 15° up to 45° setting up
- Improved guide ridges for a better running product
- Intuitive control panel - IP69 protection
- Slicer's set up counter
- Easily water cleaning

OPTIONAL

- Removable blade
- Aluminium handle
- Tilting device



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350
Motore	Motor	0,5 hp - 0,37 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	244 x 35
Apertura max	Max thickness	20
VELOCITÀ DI TAGLIO	CUTTING SPEED	20 - 40
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	57 kg
Peso imballato	Packed weight	77 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	760 x 800 x 830 ht

CR 220 / 250 / 300

Affettatrici gravità / Gravity slicers

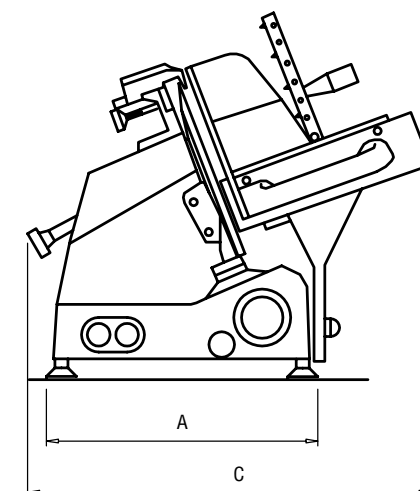
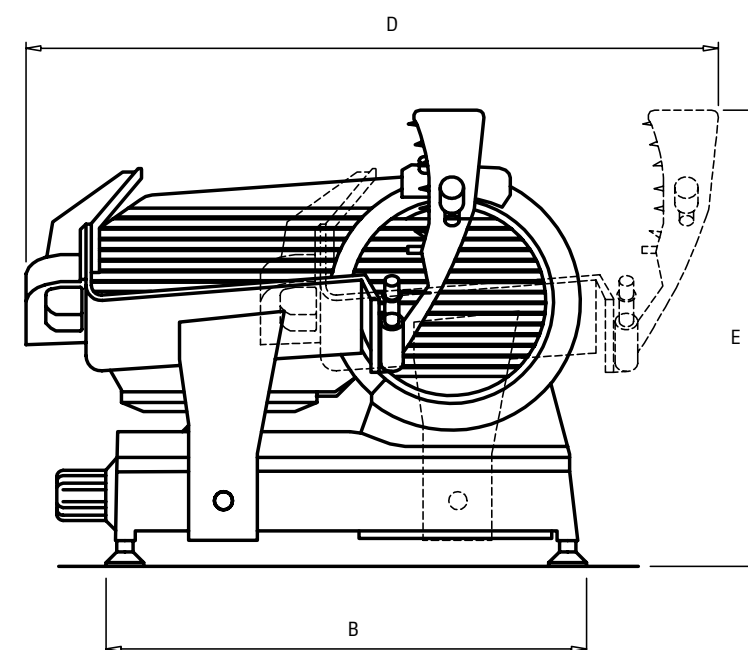


DOTAZIONI DI SERIE

- Costruita in lega di alluminio trattata anodicamente ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene
- Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 15/16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale
- L'affilatoio di facile montaggio mantiene efficiente il taglio perfetto della merce
- Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro

STANDARD EQUIPMENT

- *Made of anodised aluminium alloy which permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements*
- *The decimal thickness regulator ranging between 0 and 15/16 mm is highly precise*
- *The blade sharpener is easy to assemble for effective and sharp cutting*
- *The plate placed on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products*

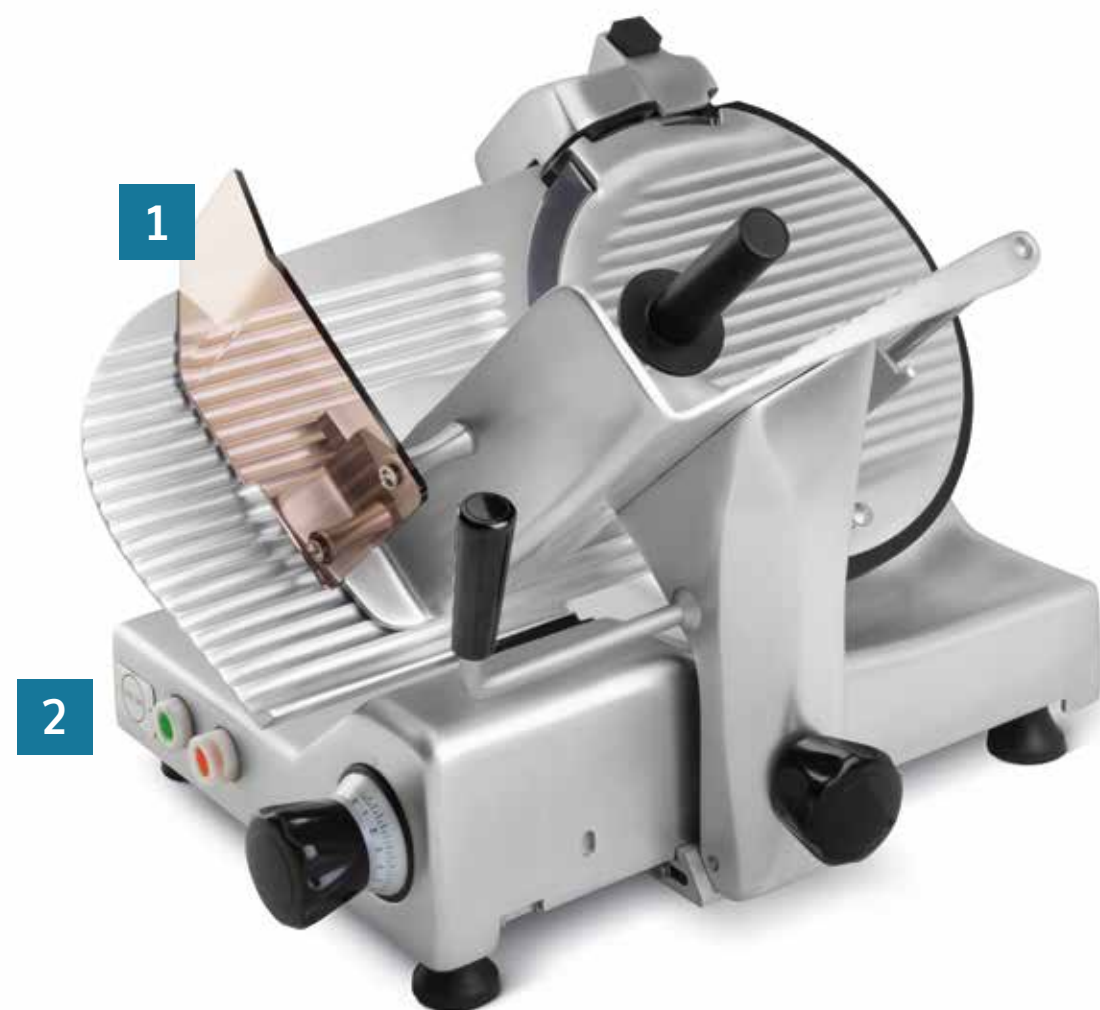


	C220/R220	C250/R250	C300/R300
A mm	280	290X280	290
B mm	415	440X415	440
C mm	405	425X405	485
D mm	580	620X580	650
E mm	340	370X370	440

		C220/R220	C250/R250	C300/R300
Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	220	250	300
Affilatoio	Blade sharpener	Incorporato/Built-in	Incorporato/Built-in	Incorporato/Built-in
Taglio (LxH) (mm)	Cut (LxH) (mm)	190x160	220 x 190 / 190 x 190	220 x 220
Spessore taglio (mm)	Cut thickness range	0÷15	0÷16 / 0÷15	0÷16
Frequenza (Hz)	Frequency (Hz)	50-60	50-60	50-60
Struttura	Material Structure	Alluminio/Aluminium	Alluminio/Aluminium	Alluminio/Aluminium
Motore (HP):	Power (HP)	0.25	0.30 / 0÷25	0.33
Giri lama al minuto	Rpm (Rpm)	300	300	300
Affettatrice	Type slicers	Gravità/Gravity	Gravità/Gravity	Gravità/Gravity
Voltaggio (V)	Voltage (V)	220V-240V	220V-240V	220V-240V
Peso netto	Net Weight	13.5	15,5 / 14	19
Peso imballo (kg)	Gross Weight (kg)	15	18 / 17	25
Dimensioni scatola	Cardboard	410 x 490x 440	440 x 540 x 470 / 440 x 590 x 470	485 x 630 x 530

9300 G

Affettatrice gravità / Gravity slicer



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato o separato di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Piatto ribaltabile
- Base di appoggio piedini ridotta
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

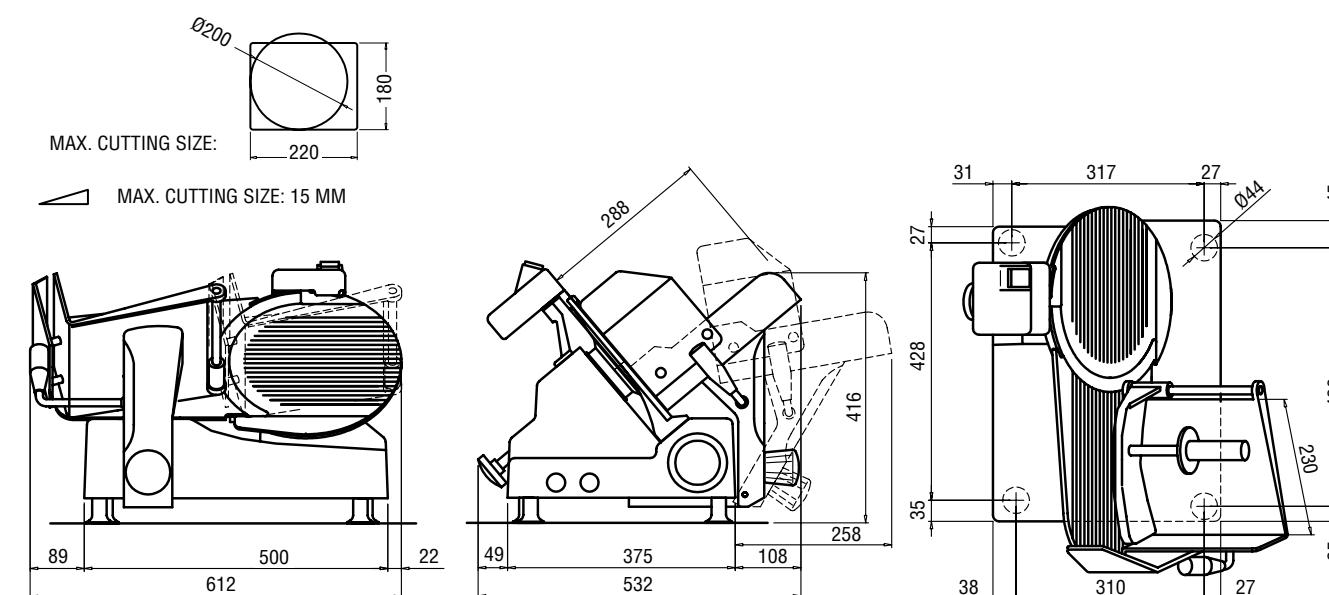
- Lama 3° generazione
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Manopole in alluminio

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated or separated sharpener friendly use
- High precision cutting
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Upsetting product plate
- Reduced cradle feet
- Removable sharpener, blade cover and scraper, easy cleaning

OPTIONAL

- 3rd generation blade
- IP 69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Aluminium handles



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION		
Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	300
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 54
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	220 X 180
Quadrato	Square	180 x 180
Tondo	Round	Ø 200
Apertura max	Max thickness	15
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	31,5 kg
Peso imballato	Packed weight	36,5 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	690 x 710 x 640 ht

9300 G PLUS

Affettatrice gravità / Gravity slicer



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato di facile impiego
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Piatto ribaltabile con pressamerce basculante in acciaio inox
- Guida prodotto studiato per prodotti rotondi: salumi, mortadella, formaggi
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

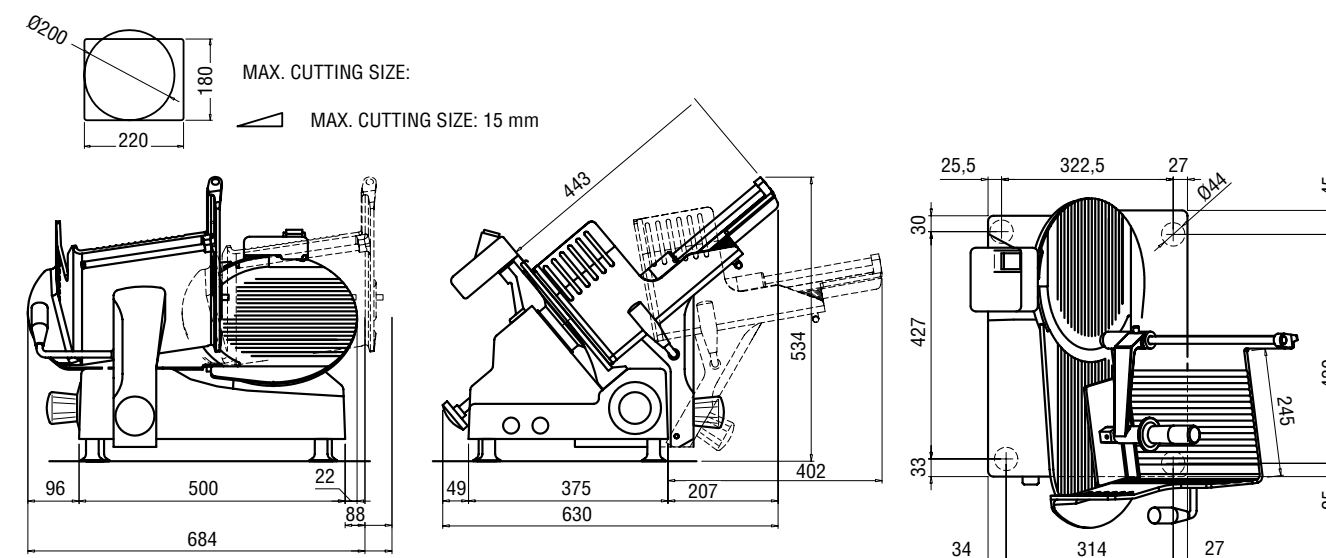
- Lama 3° generazione
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Manopole in alluminio

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated sharpener friendly use
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Upsetting product plate with stainless steel tilted gripper
- Salami holder: an adjustable fence to keep product stable when slicing
- Reduced cradle feet
- Removable sharpener and blade cover, easy cleaning

OPTIONAL

- 3rd generation blade
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Aluminium handles



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	300
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	✓
Comandi bassa tensione	Low tension devices	✓
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	✓
Protezione acqua	Waterproof	IP 54
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	220 X 180
Quadrato	Square	180 x 180
Tondo	Round	Ø 200
Apertura max	Max thickness	15
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	33 kg
Peso imballato	Packed weight	38 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	690 x 710 x 640 ht



OPTIONAL



OPTIONAL



UNI 350 G

Affettatrice gravità / Gravity slicer



3RD
GENERATION
BLADE



BY CHOICE



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato o separato di facile impiego
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Lama 3° generazione
- Piatto portamerce ribaltabile con pressamerce in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Accurati canalini per una maggiore scorrevolezza del prodotto
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Affilatoio e coprilama asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

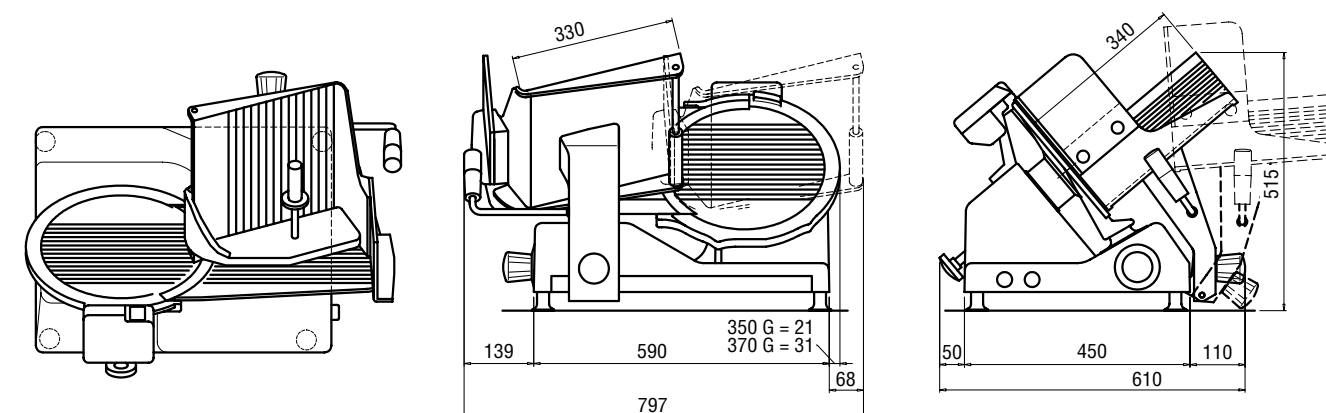
- Trasmissione ad ingranaggi
- Manopole in alluminio
- Lama estraibile
- Sollevatore

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated or separated sharpener friendly use
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- 3rd generation blade
- Upsetting product plate with an aluminium product pusher
- Reduced cradle feet
- Improved guide ridges for a better running product
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Removable sharpener and blade, easy cleaning

OPTIONAL

- Gear transmission
- Aluminium handles
- Blade remover
- Tilting device



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350
Motore	Motor	0,5 hp - 0,37 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 69
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	260 x 155
Quadrato	Square	200 x 200
Tondo	Round	Ø 220
Apertura max	Max thickness	25
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	40,3 kg
Peso imballato	Packed weight	46 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	800 x 770 x 710 ht

UNI 350 G PLUS

Affettatrice gravità / Gravity slicer



3RD
GENERATION
BLADE



OPTIONAL



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato o separato di facile impiego
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Lama 3° generazione
- Piatto portamerce ribaltabile con pressamerce in acciaio inox e guida prodotto
- Base di appoggio piedini ridotta
- Accurati canalini per una maggiore scorrevolezza del prodotto
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Affilatoio e coprilama asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

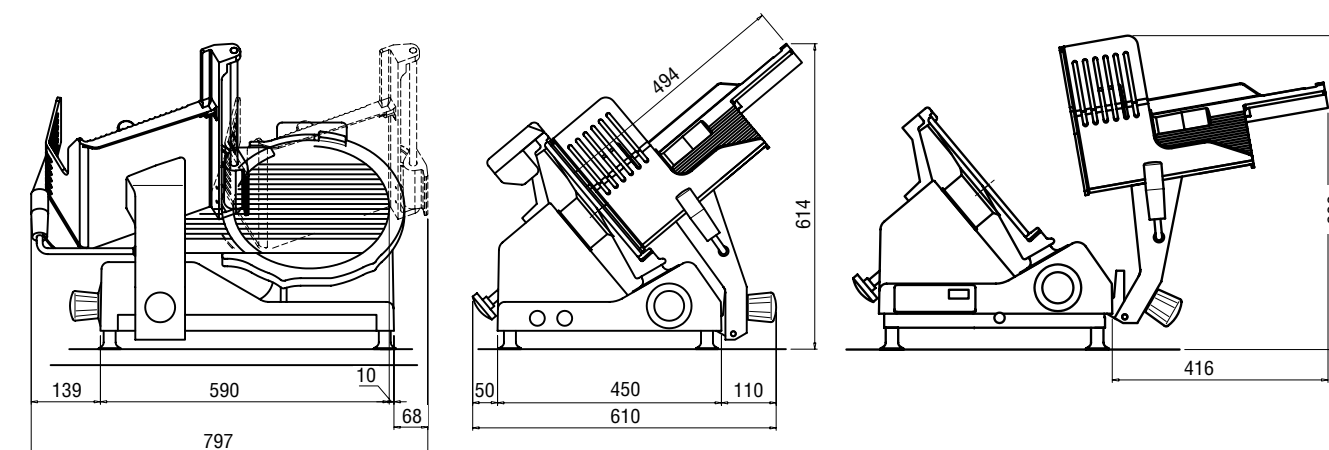
- Trasmissione ad ingranaggi
- Manopole in alluminio
- Sollevatore
- Lama estraibile

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated or separated sharpener friendly use
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- 3rd generation blade
- Upsetting product plate with an stainless steel product pusher and product guide holder
- Reduced cradle feet
- Improved guide ridges for a better running product
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Removable sharpener and blade easy cleaning

OPTIONAL

- Gear transmission
- Aluminium handles
- Tilting device
- Blade remover



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350
Motore	Motor	0,5 hp - 0,37 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 69
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	260 x 155
Quadrato	Square	200 x 200
Tondo	Round	Ø 220
Apertura max	Max thickness	25
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	41 kg
Peso imballato	Packed weight	46,7 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	800 x 770 x 710 ht

9300 S

Affettatrice verticale / Vertical slicer



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Piatto porta merce estraibile con pressa merce in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

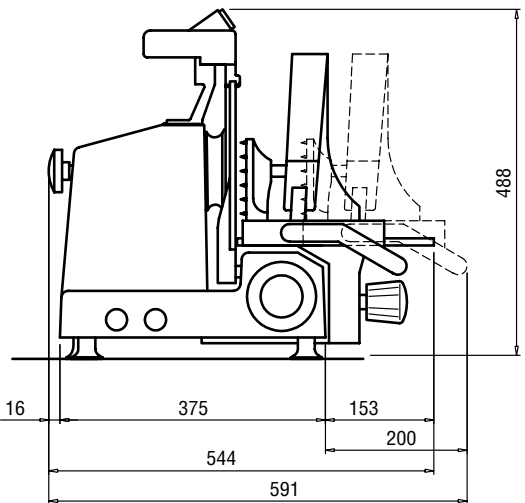
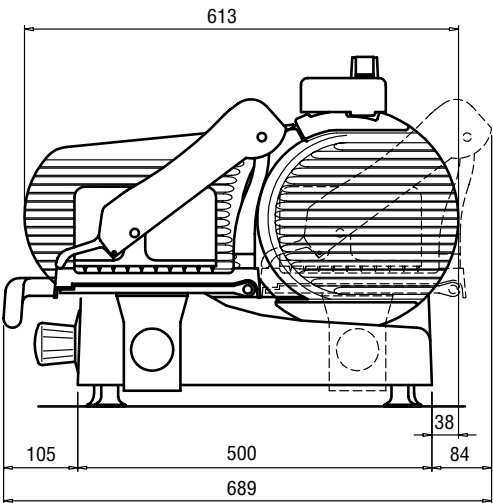
- Lama 3° generazione
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Manopole in alluminio

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated sharpener, friendly use
- High precision cutting
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Removable product plate with aluminum product pusher
- Reduced cradle feet
- Removable sharpener, blade cover and scraper easy cleaning

OPTIONAL

- 3rd generation blade
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Aluminium handles



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION		
Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	300
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 54
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	220 x 190
Quadrato	Square	190 x 190
Tondo	Round	Ø 200
Apertura max	Max thickness	15
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	32,2 kg
Peso imballato	Packed weight	37,2 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	690 x 710 x 640 ht

UNI 350 / 370 S

Affettatrice verticale / Vertical slicer



3RD
GENERATION
BLADE



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato o separato di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Lama 3° generazione
- Piatto portamerce ribaltabile con pressamerce in acciaio inox rimovibile
- Base di appoggio piedini ridotta
- Accurati canalini per una maggiore scorrevolezza del prodotto
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Affilatoio e coprilama asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

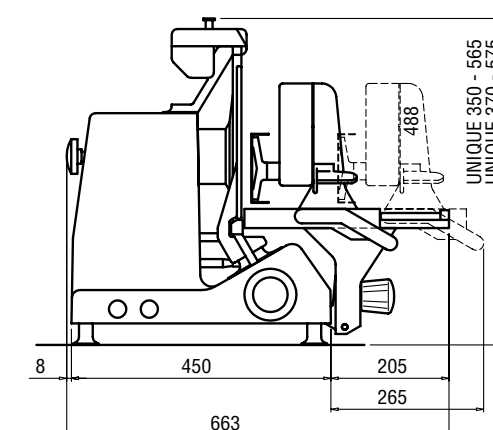
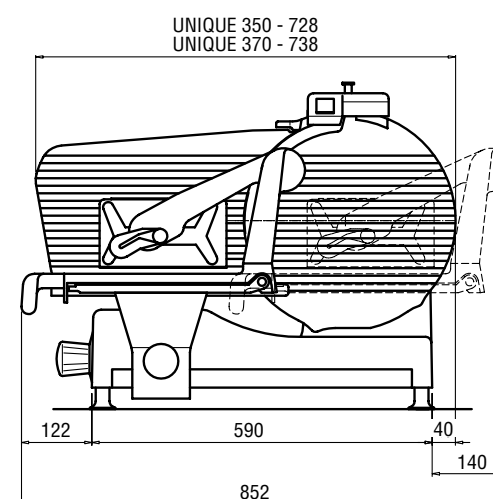
- Trasmissione ad ingranaggi
- Manopole in alluminio
- Lama estraibile (solo per 350)
- Sollevatore

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated or separated sharpener friendly use
- High precision cutting
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- 3rd generation blade
- Upsetting product plate with stainless steel product pusher
- Reduced cradle feet
- Improved guide ridges for a better running product
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Removable sharpener and blade cover easy cleaning

OPTIONAL

- Gear transmission
- Aluminium handles
- Blade removal (for 350 only)
- Tilting device

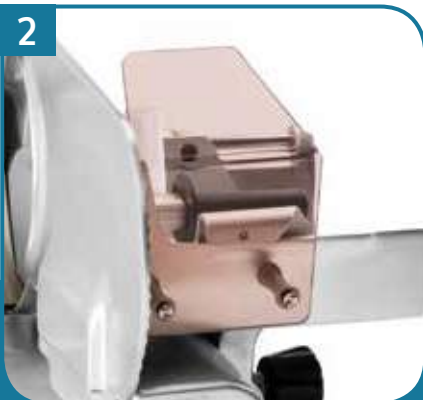


SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350 / 370
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 69
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	275 x 250 / 275 x 260
Quadrato	Square	250 x 250 / 260 x 260
Tondo	Round	Ø 250 / 260
Apertura max	Max thickness	20
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	45 kg
Peso imballato	Packed weight	50,7 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	800 x 770 x 710 ht

9300 C

Affettatrice verticale / Vertical slicer



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Piatto portamerce estraibile con pressamerce basculante
- Affilatoio e coprilama asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

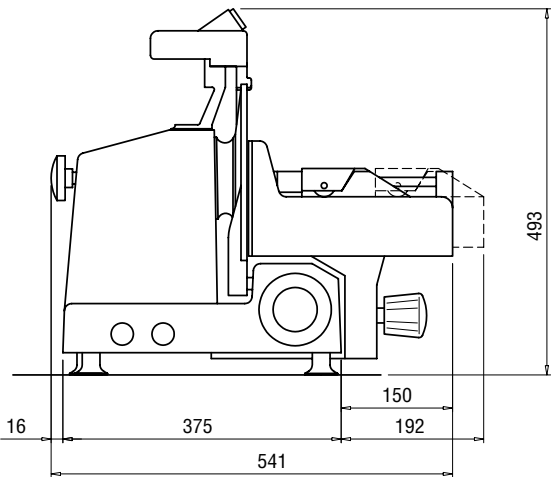
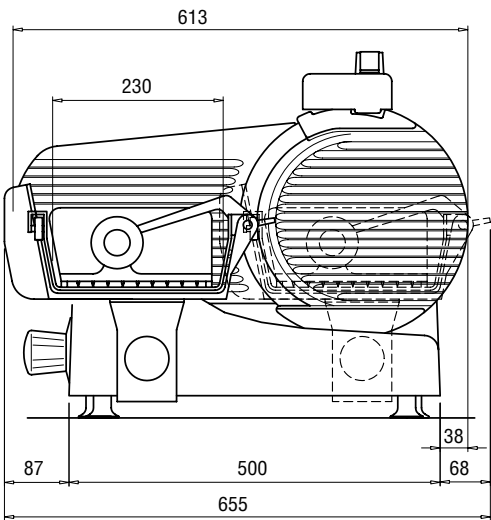
- Lama 3° generazione
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Manopole in alluminio

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated sharpener, friendly use
- High precision cutting
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- Removable product plate with tilted and knurled gripper
- Removable sharpener and blade cover easy cleaning

OPTIONAL

- 3rd generation blade
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Aluminium handles



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION		
Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	300
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 54
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	230 x 190
Quadrato	Square	190 x 190
Tondo	Round	Ø 200
Apertura max	Max thickness	15
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	31 kg
Peso imballato	Packed weight	36 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	690 x 710 x 640 ht

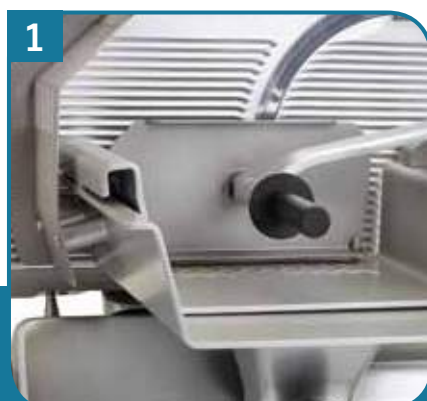
UNI 350 / 370 C

Affettatrice verticale / Vertical slicer



1

3RD
GENERATION
BLADE



1

OPTIONAL



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato o separato di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta che facilita il lavoro dell'operatore
- Lama 3° generazione
- Piatto portamerce asportabile con piatto scorrevole e pressamerce in acciaio inox basculante
- Base di appoggio piedini ridotta
- Accurati canalini per una maggiore scorrevolezza del prodotto
- Pulsanti marcia/arresto IP 69
- Affilatoio e coprilama asportabili per un'accurata pulizia

OPTIONAL

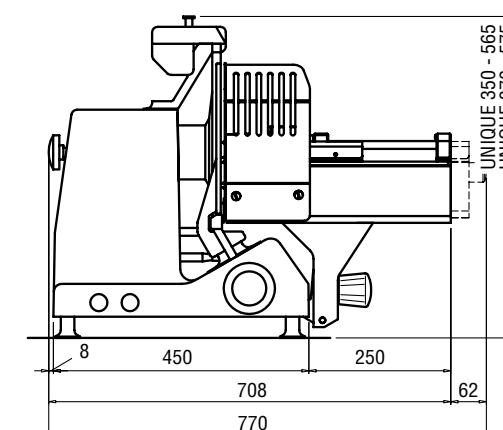
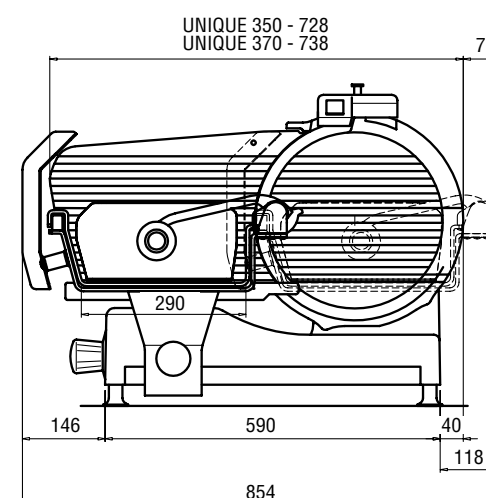
- Trasmissione ad ingranaggi
- Manopole in alluminio
- Lama estraibile (solo per 350)
- Sollevatore

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated or separated sharpener friendly use
- High precision cutting
- Reduced loading height to simplify the operator's daily work
- 3rd generation blade
- Removable product plate with sliding plate and stainless steel tilting product pusher
- Reduced cradle feet
- Improved guide ridges for a better running product
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Removable sharpener and blade cover easy cleaning

OPTIONAL

- Gear transmission
- Aluminium handles
- Blade removal (for 350 only)
- Tilting device



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350 / 370
Motore	Motor	0,37 hp - 0,27 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	√
Comandi bassa tensione	Low tension devices	√
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	√
Protezione acqua	Waterproof	IP 69
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm	CUTTING CAPACITY - mm	
Rettangolo	Rectangular	290 x 260 / 290 x 270
Quadrato	Square	260 x 260 / 270 x 270
Tondo	Round	Ø 260 / 270
Apertura max	Max thickness	20
PESO/IMBALLO	WEIGHT / PACKAGE	
Peso netto	Net weight	46,3 kg
Peso imballato	Packed weight	52 kg
Dimensioni imballo cartone	Package dimensions cardboard	800 x 770 x 710 ht

UNI 350 F

Affettatrice verticale per il taglio del pesce / Vertical fish slicer



3RD
GENERATION
BLADE



OPTIONAL



DOTAZIONI DI SERIE

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato o separato
- Taglio ad alta precisione
- Lama di 3° generazione
- Guida speciale per mantenere il prodotto nella sua corretta posizione
- Piatto speciale per il taglio del pesce inclinabile da 15° a 45°
- Accurati canalini di scorrimento per una miglior scorrevolezza del prodotto
- Pulsanti marcia/arresto IP69
- Facilmente accessibile per la pulizia

OPTIONAL

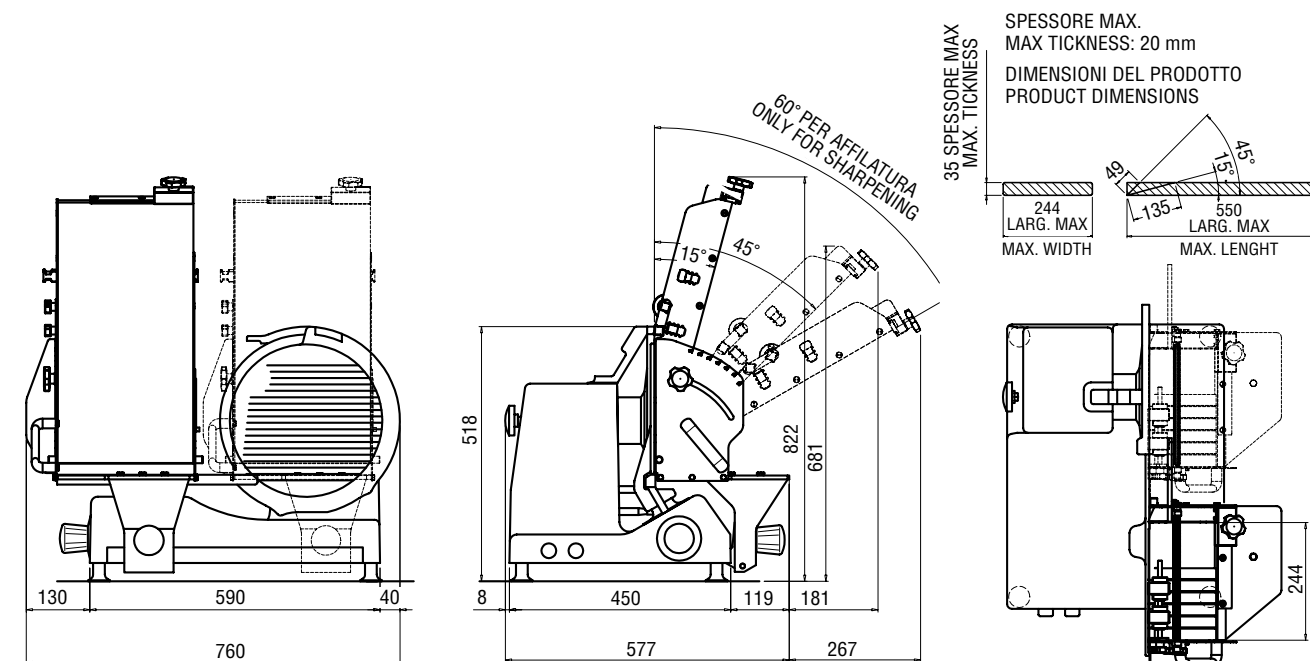
- Lama estraibile
- Manopole in alluminio
- Sollevatore

STANDARD EQUIPMENT

- Belt transmission
- Integrated or separated sharpener
- High precision cutting
- 3rd generation blade
- Product plate provided with special gripper for fish
- Fish support plate from 15° up to 45° setting up
- Improved guide ridges for a better running product
- IP69 switches: vandal - proof and life time warranty
- Easy cleaning

OPTIONAL

- Removable blade
- Aluminium handles
- Tilting device



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION

Diametro lama (mm)	Blade diameter (mm)	350
Motore	Motor	0,5 hp - 0,37 kw
Anello protezione inamovibile	Fixed protection ring	✓
Comandi bassa tensione	Low tension devices	✓
Blocco meccanico vela spessore	Gauge plate mechanical locking	✓
Normativa riferimento	Reference rule	UNI EN 1974
CAPACITÀ DI TAGLIO - mm		CUTTING CAPACITY - mm
Rettangolo	Rectangular	244 x 35
Apertura max	Max thickness	20
PESO/IMBALLO		WEIGHT / PACKAGE
Peso netto	Net weight	48 kg
Peso imballato	Packed weight	68 kg
Dimensioni imballo legno	Package dimensions cardboard	760 x 800 x 830 ht

HAMBURGATRICI

PATTY FORMER MACHINES



Le hamburgatrici ABM rappresentano uno dei prodotti core della produzione.

La linea si compone di 5 modelli con diverse caratteristiche.

Progettate per soddisfare, inizialmente le esigenze della piccola e media industria, sono stati successivamente realizzati modelli per rispondere ampiamente anche alle esigenze della singola realtà e quindi le piccole produzioni giornaliere, ciò mantenendo le stesse prerogative qualitative.

Le macchine sono concepite per semplificare il lavoro dell'operatore e per soddisfare le crescenti richieste della clientela; a catalogo molteplici stampi di svariate forme e dimensioni da utilizzare non solo con la carne, ma anche con il pesce oltre che soluzioni per vegetariani e vegani.

Il peso degli hamburger resta costante e perfettamente determinato, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e del confezionamento, in cui le quantità di prodotto devono essere definite con precisione.

Tutte le attrezzature sono realizzate con materiali di alta qualità, acciaio inox e leghe in alluminio, debitamente trattati per il contatto con gli alimenti.

Solide, facili da utilizzare e pratiche da pulire, sono dotate di nastro trasportatore ergonomico per favorire l'uscita del prodotto.

Tutte le hamburgatrici sono conformi alle normative CE in materia d'igiene e sicurezza.

Alcuni modelli della nostra gamma di hamburgatrici sono certificati ETL e NSF.

The ABM patty formers stand as one of the core products of our manufacturing.

The line is made up of 5 models with different features.

Designed to meet different needs from supermarket chains, retails to Ho.Re.Ca, different lines were developed to fully satisfy the small daily productions needs keeping the high quality standard.

The machines are designed to simplify the operator's daily work and to satisfy customer's growing demands; multiple shapes and sizes molds can be used not only with meat, but also with fish and preparation for vegetarians and vegans.

The burger's weight remains constant and perfectly set up, meeting the bench mark needed in production and packaging industry, where product quantities must be precisely defined.

All equipment is built using of high quality materials, stainless steel and aluminum alloys, duly treated for the food contact.

Heavy duty, easily use and easily to clean, the patty formers are equipped with an ergonomic conveyor belt that facilitates the burger's exit.

All the patty formers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

ETL and NSF marking available for some type of patty formers.



F 1000

Hamburgatrice / Patty former machine



1

DOTAZIONI DI SERIE

- Velocità fissa
- Produzione 1560 pz/h con forma singola
- Produzione 3120 pz/h con forma doppia
- 1 stampo
- Racla in alluminio
- Nastro standard 390 mm
- Contenitore prodotto 16 lt / 10 kg
- Nessuna chiave per smontaggio parti

OPTIONAL

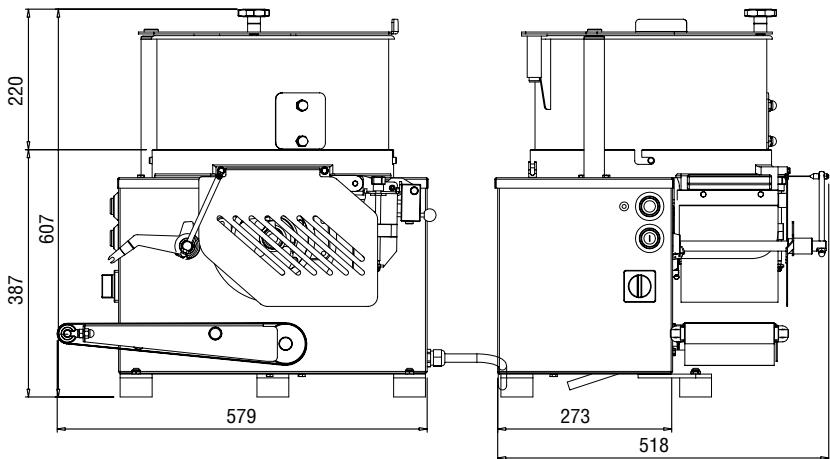
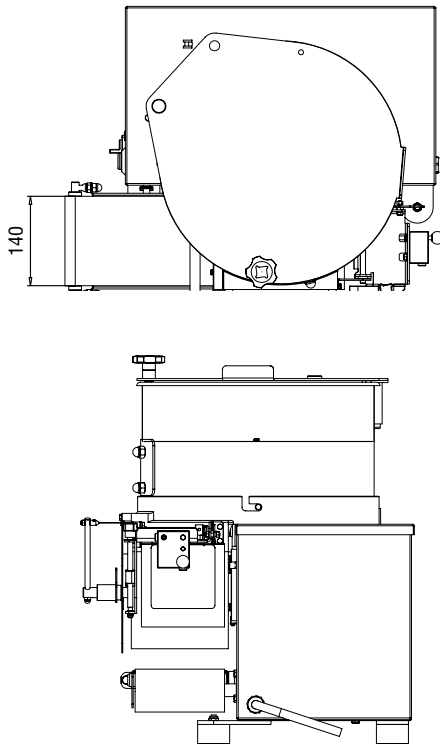
- Interfogliatore
- Racla Inox
- Pulitore pneumatico
- Nastro lungo 900 mm
- Carrello di supporto con ruote
- Pedale

STANDARD EQUIPMENT

- Fixed speed
- High productivity: 1560 patties per hour with single shape
- High productivity: 3120 patties per hour with double shape
- 1 drum
- Aluminium paddle
- Standard conveyor belt 390 mm
- Hopper 16 lt / 10 kg
- No specific dismantling tools

OPTIONAL

- Paper attachment
- Stainless steel paddle
- Pneumatic wire cleaner
- Longer conveyor belt 900 mm
- Support table with wheels
- Foot switch



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Motore	Motor	0,55 kw
Velocità	Speed	1300 rpm
Diametro foglio carta	Paper dimension	135 x 135 mm
Diam. max ottenibile stampo singolo circolare	Shape - max diam - single shape	130 mm
Diam. max ottenibile stampo doppio circolare	Shape - max diam - double shape	55 mm
Peso netto	Net weight	57 kg
Peso imballato	Packed weight	75 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	770 x 700 x 750 mm

F 2000 / 3000

Hamburgatrice / Patty former machine



1

DOTAZIONI DI SERIE

- Robusta costruzione
- Velocità fissa
- Produzione 2000 pz/h (**F 2000**) con forma singola
- Produzione 3000 pz/h (**F 3000**) con forma singola
- 1 stampo
- Racla in acciaio inox
- Nastro standard 390 mm
- Pedale uso alternato
- Contenitore prodotto 20 lt
- Nessuna chiave per smontaggio parti

OPTIONAL

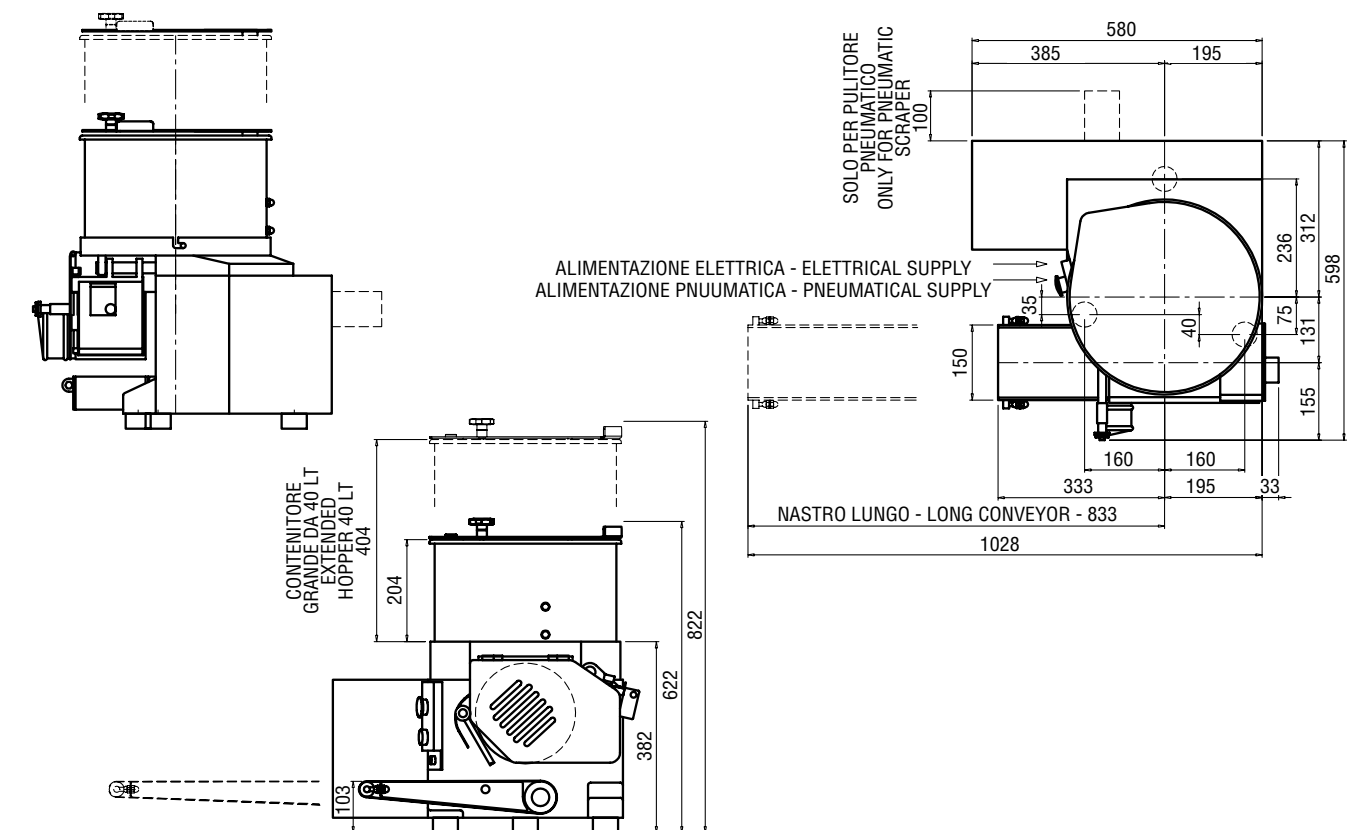
- Interfogliatore
- Pulitore pneumatico
- Nastro lungo 900 mm
- Nastro inox a maglia
- Tramoggia 40 lt
- Carrello supporto con ruote

STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty frame
- Fixed speed
- High productivity: 2000 patties per hour (**F 2000**) with single shape
- High productivity: 3000 patties per hour (**F 3000**) with single shape
- 1 drum
- Stainless Steel paddle
- Standard conveyor belt 390 mm
- Foot switch
- Hopper 20 lt
- No specific dismantling tools

OPTIONAL

- Paper attachment
- Pneumatic wire cleaner
- Longer conveyor belt 900 mm
- Inox conveyor belt
- Larger hopper 40 lt
- Support table with wheels



OPTIONAL



1



OPTIONAL



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Motore	Motor	Std (Kw 0,75 - mn 230/volt)
Diametro Max foglio carta	Max paper dimension	135 x 135 mm
Diam. Max ottenibile stampo singolo circolare	Shape - max diam - single shape	130 mm
Diam. Max ottenibile stampo doppio circolare	Shape - max diam - double shape	55 mm
Peso netto	Net weight	68 kg
Peso imballato	Packed weight	89 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	770 x 700 x 960 ht

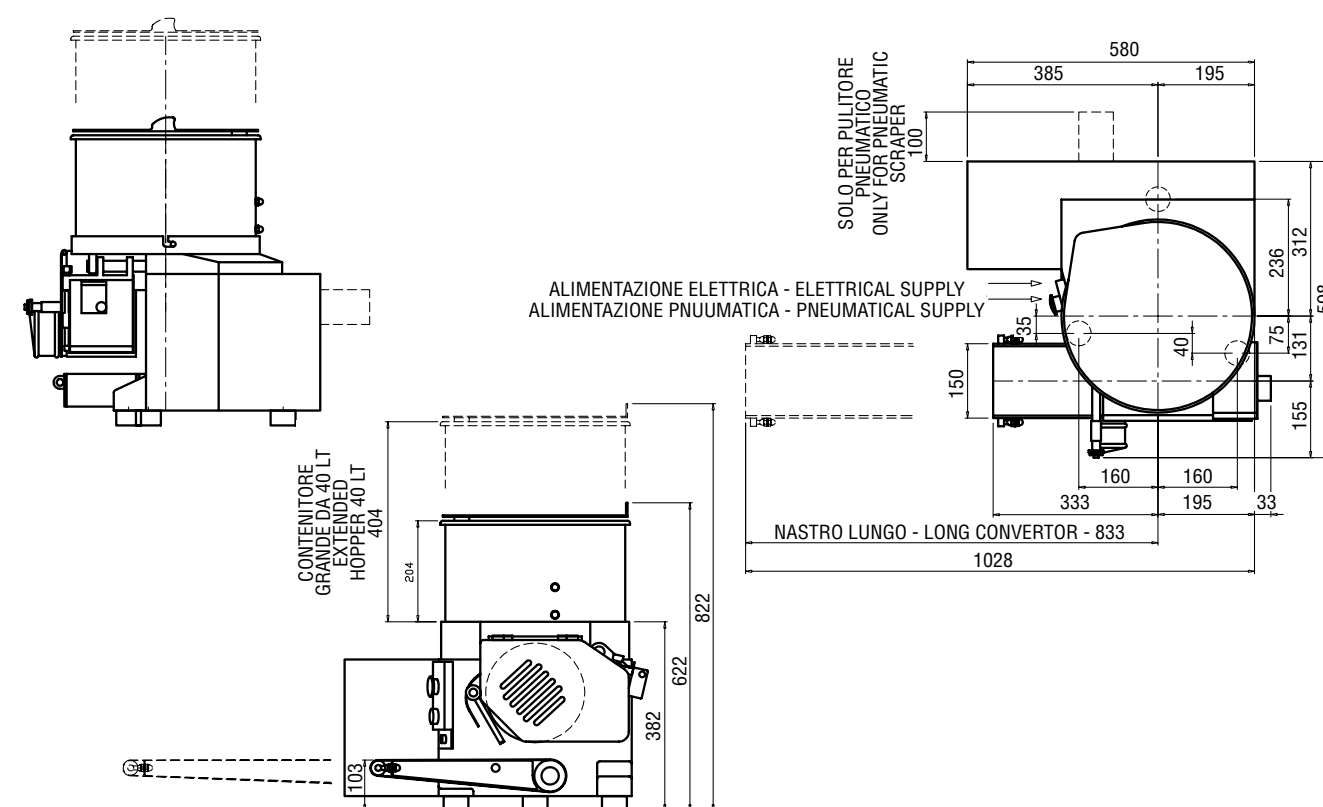


- Robusta costruzione
- Velocità variabile
- Produzione massima 4000 pz/h con forma singola
- Produzione massima 8000 pz/h con forma doppia
- 1 stampo
- Racla in acciaio inox
- Pedale uso alternato
- Contenitore 20 lt
- Nastro standard 390 mm
- Nessuna chiave per smontaggio parti

- Interfogliatore
- Pulitore pneumatico
- Nastro lungo 900 mm
- Nastro inox a maglia
- Tramoggia 40 lt
- Carrello supporto con ruote

- *Heavy duty frame*
- *Variable speed*
- *High productivity up to 4000 patties per hour with single shape*
- *High productivity up to 8000 patties per hour with double shape*
- *1 drum*
- *Stainless steel paddle*
- *Foot switch*
- *Hopper 20 lt*
- *Standard conveyor belt 390 mm*
- *No specific dismantling tools*

- Paper attachment
- Pneumatic wire cleaner
- Longer conveyor belt 900 mm
- Inox conveyor belt
- Hopper 40 lt
- Support table with wheels



Motore	Motor	Std (0,75 kw - 3 ph)
Diametro max foglio carta	Max paper dimension	135 x 135 mm
Diam. max ottenibile stampo singolo circolare	Shape - max diam - single shape	130 mm
Diam. max ottenibile stampo doppio circolare	Shape - max diam - double shape	55 mm
Peso netto	Net weight	72 kg
Peso imballato	Packed weight	94 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	770 x 700 x 960 ht



HD 4000

Hamburgatrice / Patty former machine



DOTAZIONI DI SERIE

- Produzione variabile fino a 4000 pz/h
- Pulitore pneumatico integrato
- Ribassata per facilitarne il carico
- Contenitore 30 lt
- Vasca complementare - 80 lt
- Carrello supporto con ruote
- Nastro uscita 1127 mm
- Pedale
- Nessuna chiave richiesta per smontaggio parti

OPTIONAL

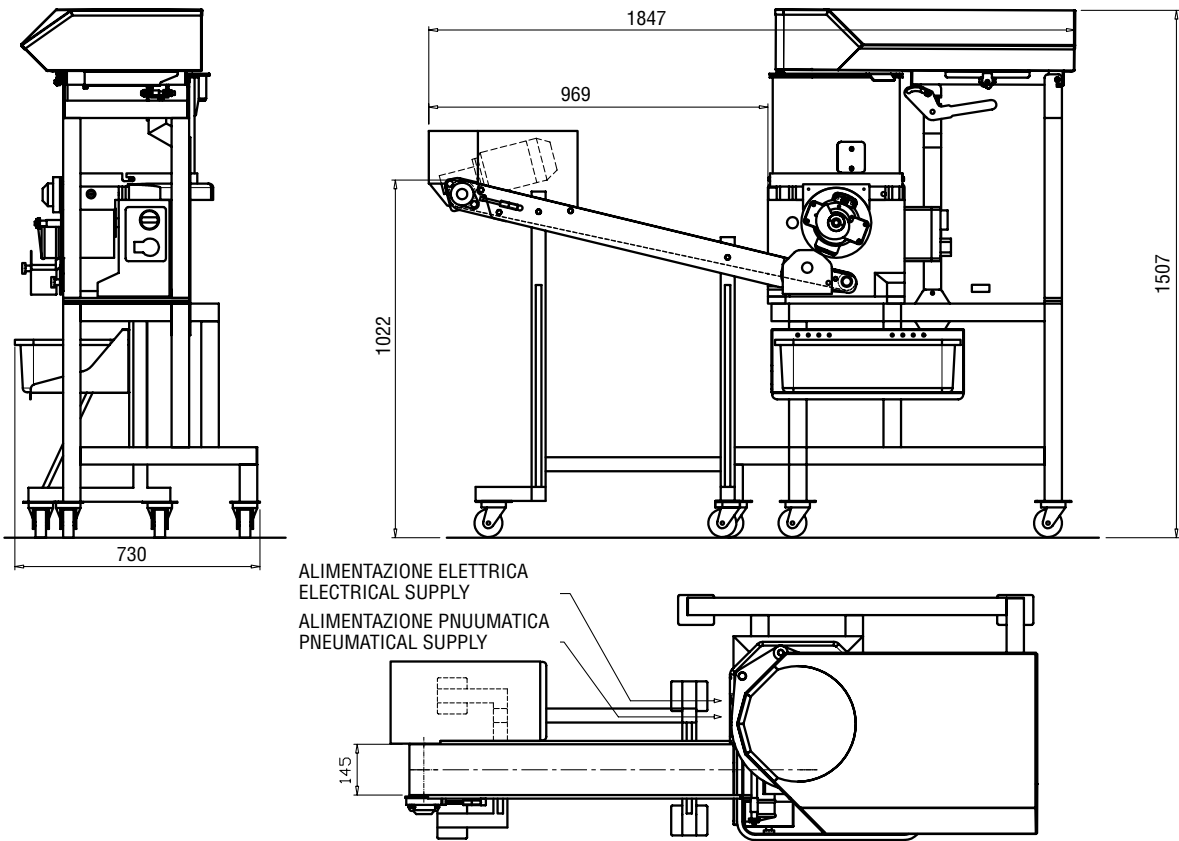
- Interfogliatore

STANDARD EQUIPMENT

- Variable productivity till 4000 patties per hour
- Pneumatic wire cleaner
- Lower to facilitate loading
- Hopper 30 lt
- Complementary hopper - 80 lt
- Support table with wheels
- Conveyor belt 1127 mm
- Foot switch
- No specific dismantling tools

OPTIONAL

- Paper attachment



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		
Motore	Motor	Std (kw 0,75 tr)
Diametro Max foglio carta	Max paper dimension	135 x 135 mm
Diam. Max ottenibile stampo singolo circolare	Shape - max diam - single shape	130 mm
Diam. Max ottenibile stampo doppio circolare	Shape - max diam - double shape	55 mm
Dimensioni	Dimension	1847 x 730 x 1507
Peso netto	Net weight	130 kg
Peso imballato	Packed weight	275 kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	1430 x 1320 x 1700 ht

PALLINATRICI MEATBALLS MACHINE



La pallinatrice ABM nasce come complemento di gamma per la produzione di polpette di varie grammature.

Progettata e realizzata per la produzione di polpette, la sua struttura è interamente in acciaio inox, ed è smontabile in tutte le sue parti, in maniera semplice ed intuitiva permettendo un processo di lavaggio, pulizia e sanificazione veloce e completo, oltre a ridurre notevolmente i tempi di impiego da parte dell'operatore.

Macchina unica nel suo genere può essere allineata a qualsiasi modello di hamburger, ciò ne determina la produzione in termini prettamente quantitativi, potendo soddisfare pertanto le proprie esigenze produttive.

La pallinatrice è conforme alle normative CE in materia d'igiene e sicurezza.

The ABM meatball machine borns as a range complement, for portion-controlled meatballs production.

Designed and built for the production of meatballs, entirely in stainless steel, it can be easily dismantled in all its parts, facilitating the cleaning and sanitizing process, beyond reducing significantly the operator's work.

MDB is a unique machine that can be connected and use with any patty former type, producing accurately portioned meatballs per hour, depending on the burger machine that is used with, able to satisfy the production requirements needed.

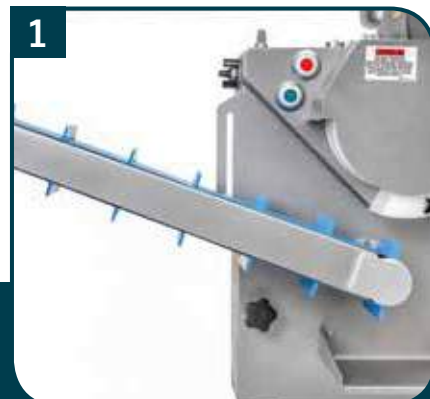
The meatball machine meets the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

The original one



MDB

Pallinatrice / Meatball machine

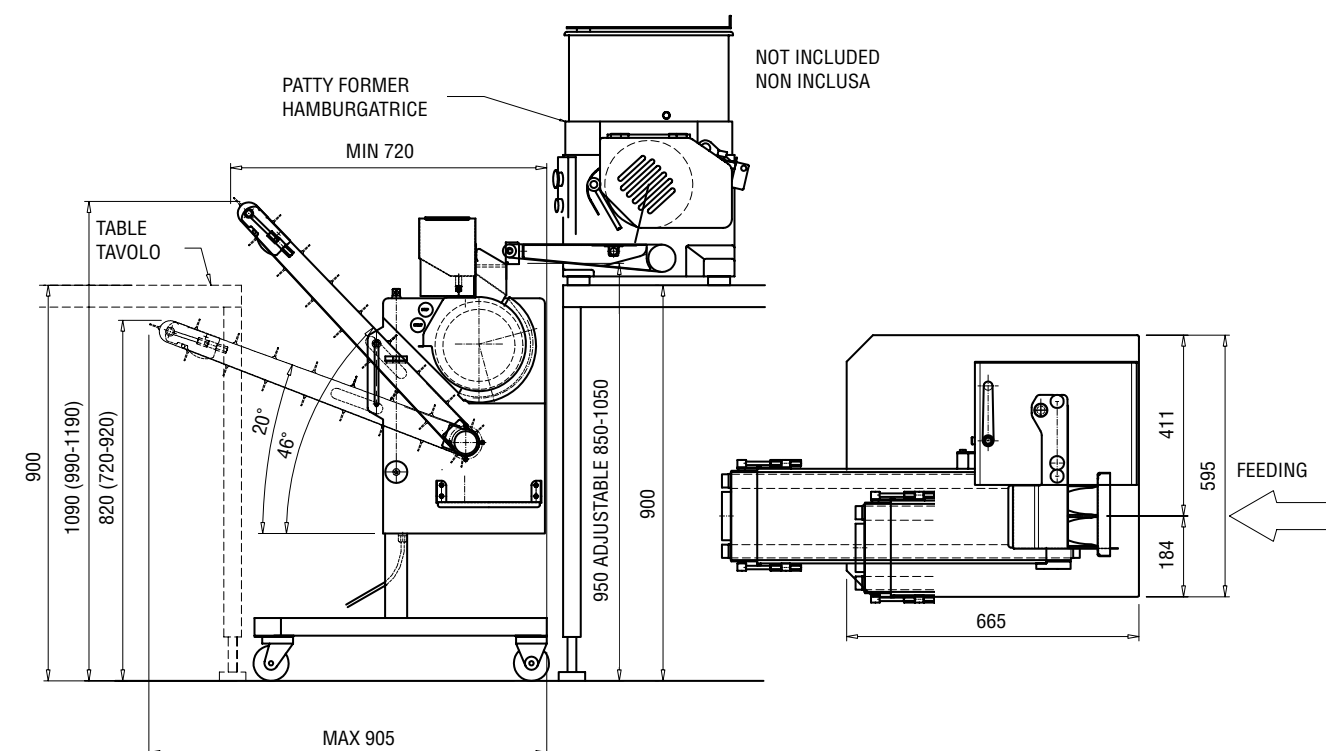


DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura in acciaio, a velocità variabile, regolabile millimetricamente in altezza tramite una semplice vite
- È facile da spostare e nello stesso tempo offre grande stabilità grazie alle 4 ruote girevoli
- Dotata di un contenitore d'acqua integrato ad un sistema che rilascia lentamente le gocce per evitare l'adesione dell'impasto al rullo
- Nastro trasportatore uscita regolabile in inclinazione e smontabile per pulizia (riceve le polpette e le deposita su un banco o su altre attrezzature per cicli di lavorazione successivi)
- Gruppo rullo e contro-rullo (mezzaluna) smontabili senza attrezzi per pulizia e cambio formato

STANDARD EQUIPMENT

- *Stainless steel structure, variable speed, millimetrically height adjustable by a simple screw*
- *It's easy to carry and at the same time offers great stability thanks to his 4 swivel wheels*
- *Provided with a water container integrated system which slowly releases the drops to avoid the adhesion of the dough to the roller.*
- *Outfeed conveyor belt, adjustable grade, removable for cleaning (the conveyor receives the meatballs and places them on a counter or other equipment for the subsequent processing cycles)*
- *The roller and counter-roller units (half moon-shaped) can be removed without tools for the cleaning and size changeover operations*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Potenza elettrica installata	Electrical power	180 watt
Protezione all'acqua	Waterproof	IP 69
Altezza di carico min-max	Feeding hight min-max	850 - 1050 mm
Altezza di scarico min-max	Output hight min-max	720 - 1190 mm
Peso netto	Net weight	67 Kg
Peso imballato	Packed weight	88 Kg
Dimensioni imballo legno	Wooden crate	770 x 700 x 960 ht

COTOLETTATRICI

CHOP CUTTER



Le cotolettatrici ABM sono progettate per realizzare tagli di carne con e senza osso.

La linea di cotolettatrici ABM si compone di due modelli con differenti capacità di taglio e produttività.

Entrambi i modelli sono interamente realizzati in acciaio inox per un utilizzo professionale. La possibilità di variare l'avanzamento del carrello da passo/passo a continuo permette di tagliare carni con e senza osso, oltre naturalmente ad altri alimenti come gli affettati, il pesce, i formaggi e altri ancora.

Compatte e precise, estremamente versatili, le cotolettatrici ABM, grazie al ridotto ingombro e alla semplice installazione, sono ideali per i reparti di salumeria, di macelleria, di centri lavorazioni carni e di supermercati di grandi e di medie dimensioni.

Dotate di un sistema automatico di taglio, con regolazione dello spessore anche durante il funzionamento, le cotolettatrici ABM garantiscono un risultato perfetto anche per i piccoli spessori.

La particolarità della lama permette un'incisione ben definita.

Le lame sono facilmente asportabili in tutta sicurezza.

Tutte le cotolettatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM chop cutters designed to cut perfectly meat with and without bones.

The ABM chop cutters line is made up of two models with different cutting capacity and productivity.

Both models are entirely in stainless steel for a professional use. The possibility of adjust the carriage travel from step by step pushing system to continue one, allows to cut meat with and without bone, as well as other products such as cured meat, fish, cheese and so on.

Heavy duty and perfect cutting, compact and easily to install, the machine matches medium and large supermarkets as well as the butchers shops, delicatessen and meat processing centers.

The automatic cut advanced system, assures the thickness regulation slice even while the machine is working, guarantees a high precision cut, especially the fine cuts.

The blade's peculiarity allows a well-defined incision.

The blades are easily removed in complete safety.

The ABM chop cutters meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

ABM 650

Cotolettatrice / Chop cutter

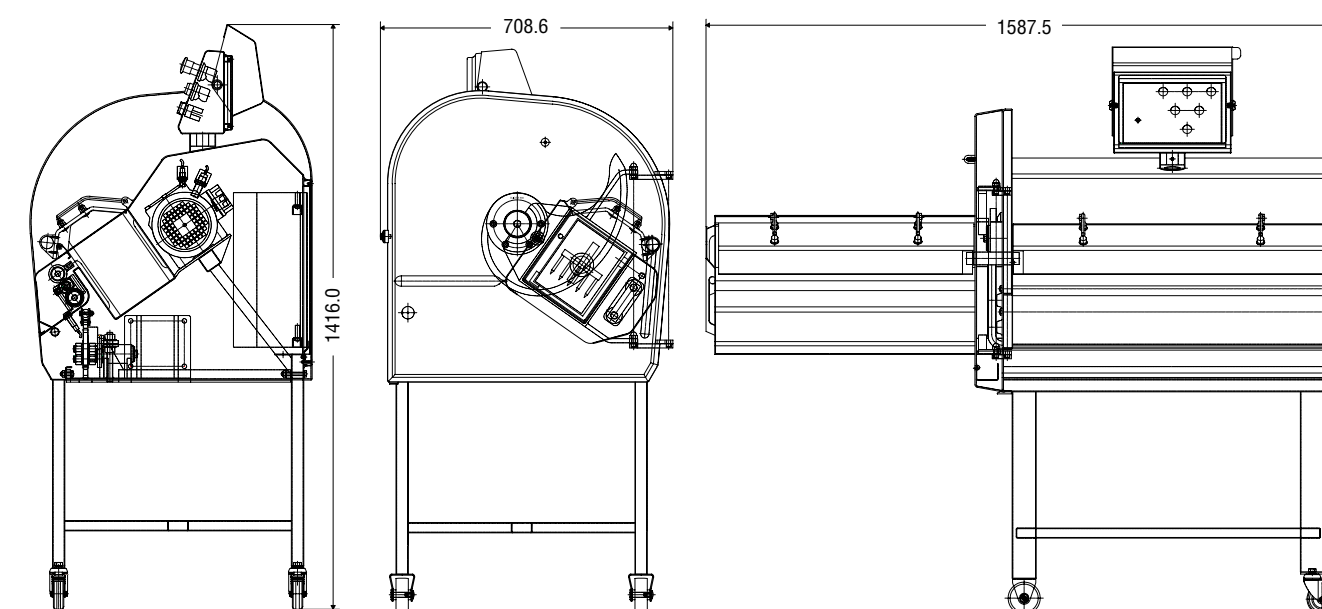


DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura completamente in inox, con porta fissa o basculante
- Taglia 175 porzioni al minuto, con regolazione dello spessore anche durante il funzionamento (possibilità di ottenere spessori da 1 fino a 40 mm, 45 mm a richiesta)
- Posizionamento manuale e ritorno automatico del pressamerce.
- Pannello comandi dotato di coperchio di protezione
- Lame smontabili
- Facilità nella pulizia: completamente lavabile con getto a pressione

STANDARD EQUIPMENT

- *Stainless steel frame with tipping or fixed door*
- *Provides 175 cutting speed per minute, thickness of slicers adjustable from 1 to 40 - 45 mm on demand*
- *Manual positioning and automatic return with programmable carriage travel*
- *Control panel protection*
- *Removable blades*
- *Adopted to high pressure cleaning*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità taglio	Cutting capacity	184 x 205 x 670 mm
Motore hp	Motor power hp	0,55 Kw
Voltaggio	Voltage	230/400V, 50hz
Comandi bassa tensione	24 Volts control panel	√
Protezione acqua	Water proof	IP 54
Peso netto	Net weight	215 kg
Peso imballato	Packed weight	234 kg
Dimensioni imballo	Packing dimension	1300 x 850 x 1900 mm

ABM 700

Cotolettatrice / Chop cutter



DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura completamente in inox
- 1 velocità di taglio: 180
- Regolazione dello spessore da 1 fino a 80 mm anche durante il funzionamento
- Ritorno automatico programmato del carrello
- Dotata di un avanzato sistema idraulico: questo sistema è stato concepito per un utilizzo continuativo in condizioni difficili (umidità e freddo)
- Spostabile facilmente grazie alle 4 ruote
- Smontabile e completamente lavabile con getto a pressione

OPTIONAL

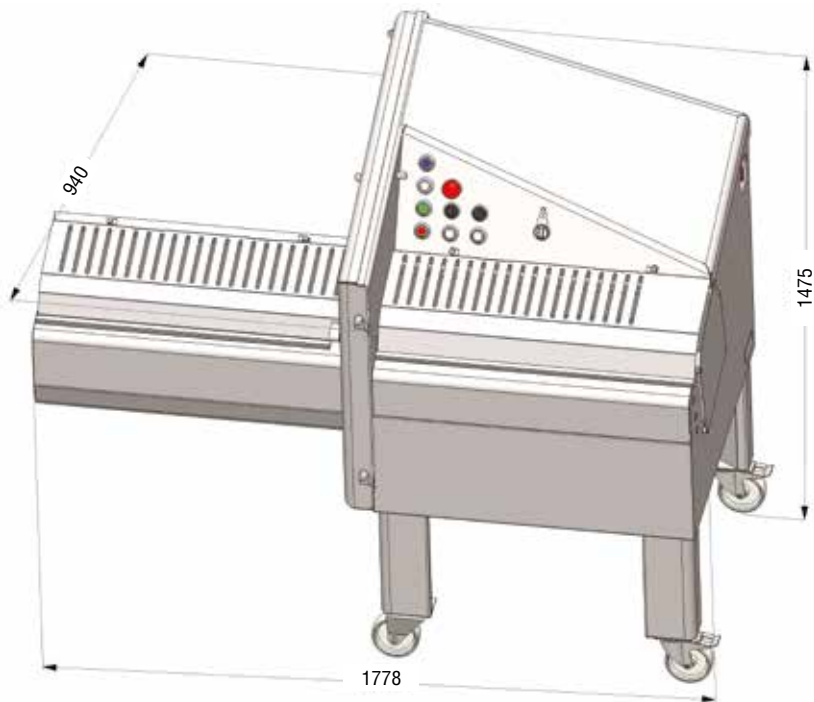
- Lama liscia
- Lama doppia
- Nastro trasportatore
- Pressamerce speciale

STANDARD EQUIPMENT

- *Stainless steel frame*
- *1 cutting speed: 180 cuts/minute*
- *Thickness of slicers adjustable from 1 to 80 mm, even during the out*
- *Carriage's automatic set up return*
- *Hydraulic advance system: necessary for an intensive use in heavy conditions (humidity and cold)*
- *Stands on four locking wheels, easy to move*
- *Easily dismantled and adapted to high pressure cleaning*

OPTIONAL

- *Smooth blade*
- *Double blade*
- *Conveyer belt*
- *Special meat pusher*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		
Capacità taglio	Cutting capacity	260 x 250 x 720 mm
Motore hp	Motor power hp	4 hP
Comandi bassa tensione	24 Volts control panel	√
Protezione acqua	Water proof	IP 65
Dimensioni	Sizes	1778 x 940 x 1475 ht
Peso netto	Net weight	315 kg
Peso imballato	Packed weight	330 kg

CUBETTATRICI

DICERS



Le cubettatrici ABM hanno la funzione di trasformare carni, salumi, pesce, formaggio, frutta e verdura in cubetti, strisce, dadini e scaglie.

La linea di cubettatrici si compone di due modelli con differenti capacità di taglio e produttività.

Realizzate in acciaio inox, entrambe le cubettatrici soddisfano gli alti standard richiesti dalle normative in termini di sicurezza e garantiscono una incisione netta e precisa di ogni tipo di alimento. I gruppi di taglio offrono un'ampia gamma di configurazioni a scelta: cubetti, fettine, julienne, scaglie, dadini, ecc.

Il modello più compatto offre un sistema di avanzamento idraulico e robuste griglie in acciaio inox.

Il modello più potente garantisce tempi di attesa ridotti, grazie alla camera di precarico e permette la lavorazione a basse temperature.

Entrambe le macchine sono di facile smontaggio e in totale sicurezza.

Tutte le cubettatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

The ABM dicers have the purpose to turn the meat and cured meat, sausage, fish, cheese, fruit and vegetables into cubes, strips, flakes, gyros, shawarma and kebab.

The dicer line is made up of two models with different cutting capacity and productivity.

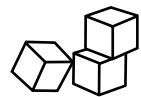
Stainless steel machines, both dicers meet the high safety standard requirement and guarantee a smooth and clean edges cut of meat or any other kind of food. The cutting tool offers a wide range of configurations from cubes to minced meat, strips, gyros, shawarma, kebab etc.

The heavy duty machine, MS 90, offers a hydraulic feed system and stainless steel cutting grids of different sizes.

Furthermore, is provided with a preload chamber and allows processing food at low temperatures.

Both machines are easy to disassemble and totally safe.

ABM dicers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.



MOD 72

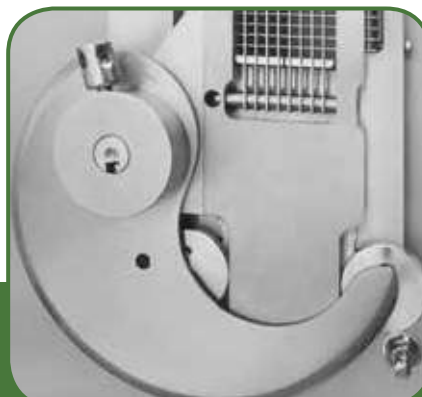
Cubettatrice / Dicer



1



1

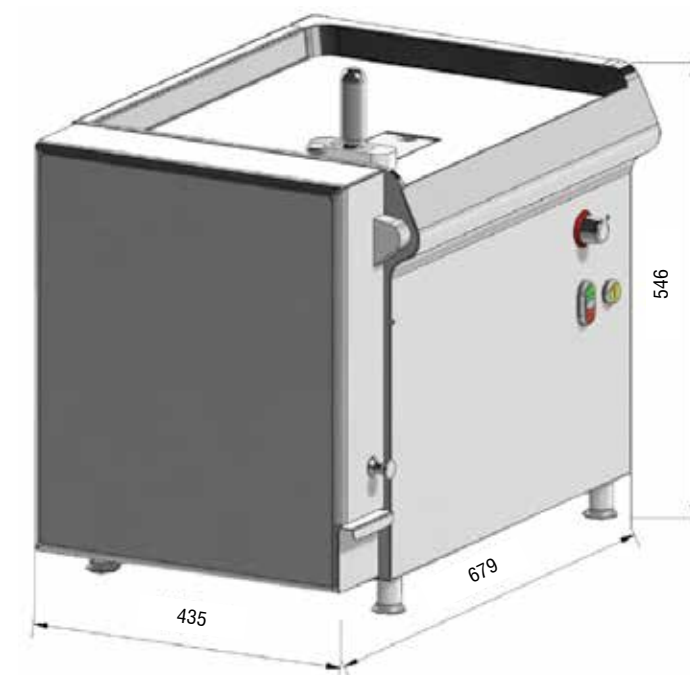


DOTAZIONI DI SERIE

- Macchina da banco
- Completamente in acciaio inox
- Fornita di una griglia di taglio standard in acciaio inox a scelta fra 8x8 mm e 24x24 mm
- Robustissime griglie di taglio in acciaio inox su richiesta: 9x9mm, 18x18 mm, 36x36mm
- Ideale per produrre cubetti, fettine, julienne, scaglie e dadini
- Avanzamento idraulico

STANDARD EQUIPMENT

- Top cutting quality table machine
- Entirely stainless steel
- Different cube sizes are possible due to various stainless steel gridsets: 8x8 mm and 24x24 mm in stock
- 9x9 mm, 18x18 mm and 36x36 mm, gridsets on request
- Ideal for the productin of cubes, minced meat, strips, tartar, giros, shawarma and vegetables
- Hydraulics advance

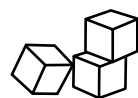


STANDARD / IN STOCK	
8x8 mm	24x24 mm

SU RICHIESTA / ON REQUEST		
9x9 mm	18x18 mm	36x36 mm

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità di taglio	Chamber size 72 x 72 x 200 mm	(circa /about 1 kg)
Portata media	Average output	2 Kg / min
Potenza coltelli	Knives power	0,75 kw
Avanzamento regolabile	Adjustable advance	1 a 60 mm
Potenza avanzamento	Advanced power	0,55 kw
Velocità di taglio	Blade speed	145 tagli/ min
Motore	Motor power	400 V Trifase + neutro
Dimensioni	Sizes	435 x 679 x 546
Peso netto	Weight	122.5 kg



MS 90

Cubettatrice / Dicer

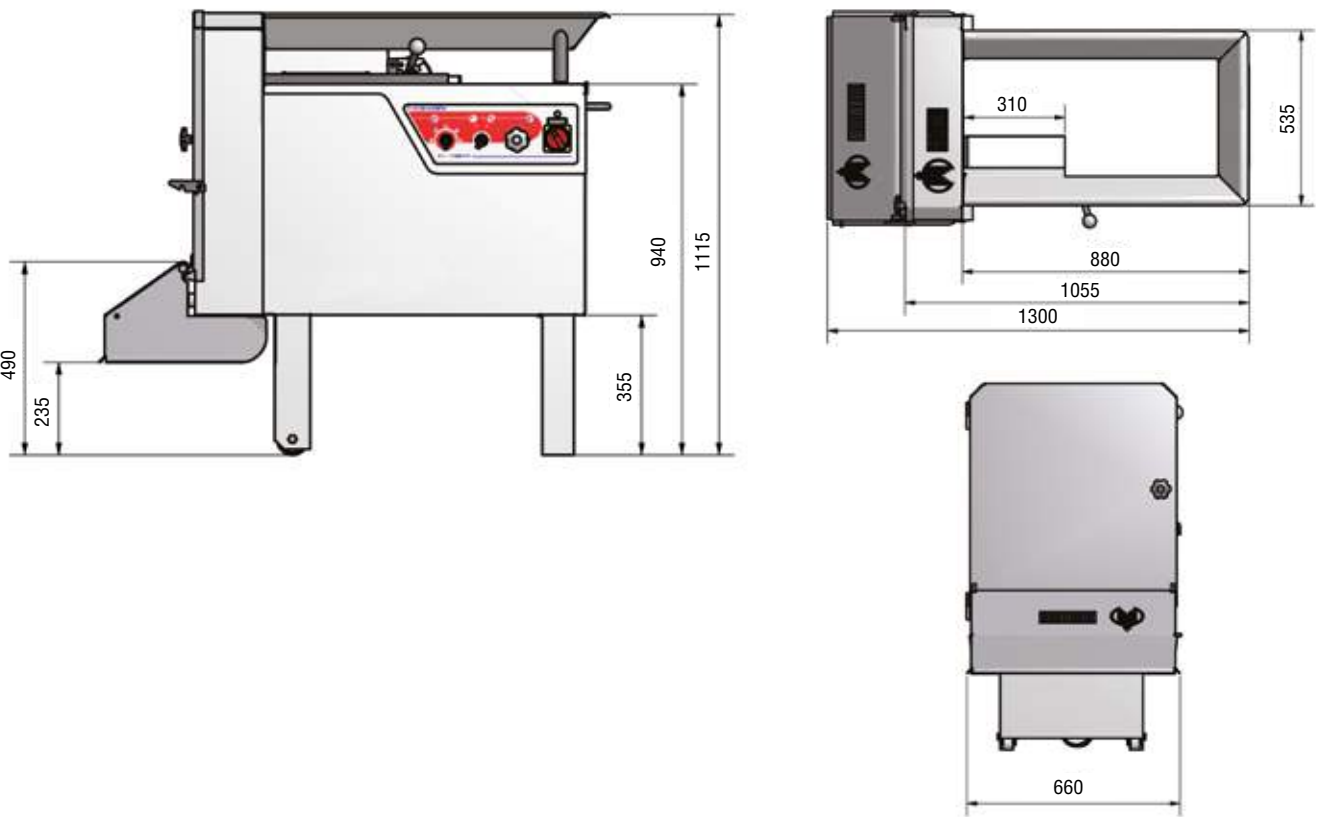


DOTAZIONI DI SERIE

- Fissaggio griglie di taglio velocissimo e stabile
- Tempi di attesa ridotti grazie alla camera di precarico
- Pannello comandi semplice, segnalando la prontezza del carico
- Alimentazione continua o intermittente selezionando il funzionamento della singola lama
- Regolazione automatica della lama dopo ogni ciclo di taglio
- 1 gruppo taglio formaggi min. 5x5mm
- Gruppi taglio carne, salumi, pesce, verdura e frutta disponibili fra: 4x4, 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45mm
- Temperatura minima di taglio -3°
- Smontabile per lavaggio senza ausilio di chiavi

STANDARD EQUIPMENT

- *Ergonomic single-handed operation with lengthwise chamber opening*
- *Time saving, double chamber system assures loading and dicing together*
- *Visual signal for loading readiness*
- *Automatic positioning of the slice-cut knife after each cutting cycle*
- *Cheese cutting grid stands for a min. 5x5mm*
- *Extra durable cutting grids to cope with hardest workload as standard feature, at your choice: 4x4, 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45 mm*
- *Processing temperature up to -3°C*
- *Minimum set up time to change grid sets, no tools required*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		
Carico massimo	Throughput	Max. 950 kg/h
Capacità di taglio	Chamber size	90 x 90 x 310
Alta produttività	Hight output	Fino a 560 pezzi/min.
Sezione taglio ottenibile	Chamber size	Min. 4x4 mm
Lunghezza taglio regolabile	Cutting length	0-45 mm
Produzione ora - kg	Throughput	950
Motore kw	Motor power	2,6
Comandi bassa tensione	Low tension devices	Si
Protezione acqua	Waterproof	Ip65
Peso	Weight	260 kg

CUTTERS CUTTERS



I cutter ABM sono ideali per tagliare, tritare, macinare ed emulsionare.

La linea dei cutter ABM si compone di due modelli con differente capacità produttiva.

I nostri cutter sono realizzati in acciaio inox; nelle due diverse capacità da 23 e da 45 litri, sono macchine professionali potenti e robuste.

Vantano entrambi uno spazio d'ingombro coperchio/lame ridotto, assicurando l'emulsione senza riscaldare il prodotto, un foro di scarico dell'acqua integrato nella vasca e due motori lame/vasca indipendenti a due velocità.

Mentre la macchina più piccola, da 23 litri, ha un tavolo di supporto incluso, quella più capiente da 45 litri è caratterizzata dall'inversione di marcia delle lame per l'uso impastatrice che permette di avere due macchine in una.

Tutti i cutter ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM cutters are ideal for cutting, chopping, grinding and emulsifying.

The ABM cutter line is made up of two models with different production capacity.

Our cutters are stainless steel heavy duty machines; with different capacity of 23 and of 45 liters, they are professional machines.

Both types have the minimum space between the bowl and the knives allowing to produce any fine stuffing without heating the product, a water drain hole integrated in the bowl and 2 independent motors for knives and bowls with 2 different speeds.

While the smaller 23-liter machine has a support table included, the larger one from 45 liters marks out the inversion of the blades for the kneading use, which allows to have two machines in one, collecting the function of the cutter and the kneader at best.

All ABM cutters meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

23L / 45L

Cutters / Cutters

23 L



45 L



CUTTER 23L

DOTAZIONI DI SERIE

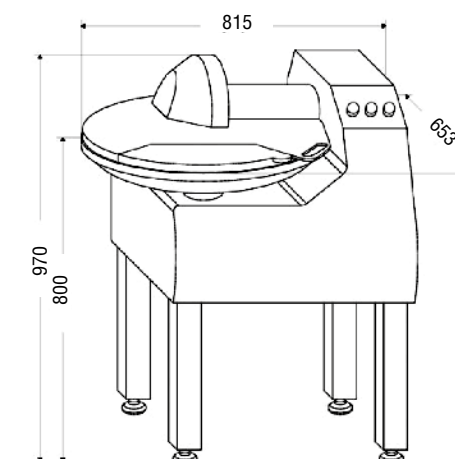
- Costruzione completamente in inox
- Spazio ingombro coperchio / lame ridotto
- Testata lame: 6 - riducibile a 3
- 2 Motori - lame/vasca - indipendenti a due velocità
- Foro scarico acqua integrato nella vasca
- Tavolo di supporto incluso
- Facilità nella pulizia

STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel
- Minimum space between the bowl and the knives
- Equipped with 6 knives - reducible to 3
- 2 knives speed / 2 bowl speed motors
- Water drain hole integrated in the bowl
- Support table included
- Very easy to clean

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità vasca	Bowl capacity	23 L
Alimentazione motore	Power	Trifase, 400V, 50 Hz
Motore vasca	Bowl motor power	0,4-0,5 kw
Motore lame	Blades motor power	3,3-4,4 kw
Velocità vasca	Bowl speed	12/24 giri/min.
Velocità lame	Blades speed	1500-3000 giri/min.
Peso	Weight kg	260 kg



CUTTER 45L

DOTAZIONI DI SERIE

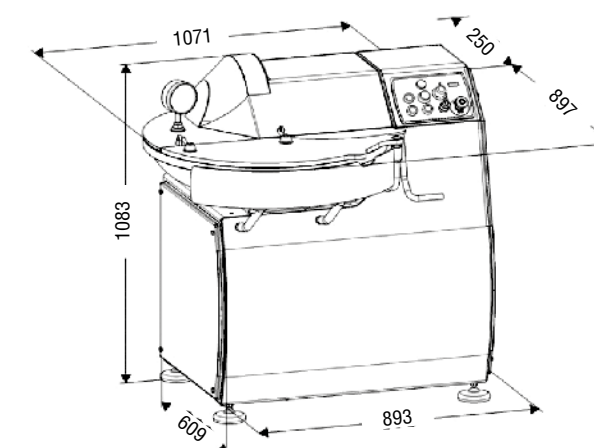
- Costruzione completamente in inox
- Spazio ingombro coperchio / lame ridotto
- 2 Motori - lame/vasca - indipendenti a due velocità
- Foro scarico acqua integrato nella vasca
- L'inversione marcia lame per uso impastatrice
- Dotato di 6 coltelli a velocità regolabile
- Comandi in bassa tensione 24 Volts
- Facilità nella pulizia

STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel
- Minimum space between the bowl and the knives
- 2 knives speed / 2 bowl speed motors
- Water drain hole integrated in the bowl
- Equipped with 6 knives, adjustable knives speed thanks to its variator - kneader activation also
- Low voltage, 24V commands
- Very easy to clean

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità vasca	Bowl capacity	45 L
Alimentazione motore	Power	Trifase, 400V, 50 Hz
Motore vasca	Bath motor power	0,47-0,58 kw
Motore lame	Blades motor power	15cv (11kv)
Velocità vasca	Bowl speed	8/16 giri/min.
Velocità lame	Blades speed	1000-3600 giri/min.
Velocità marcia lame per uso impastatrice	Mixing reverse blade speed	150-300 giri/min.
Peso	Weight kg	395 kg



IMPANATRICI BATTER BREADING MACHINE



Macchine automatiche per l'infarinatura in continuo di prodotti alimentari.

La linea delle impanatrici ABM si compone di 3 modelli che si differenziano per dimensioni e capacità produttive:

COMPACT: macchina da banco, compatta ed efficace.

MINI: macchina da terra con supporto su ruote per una semplice ed efficace infarinatura e impanatura automatica

PRACTIC: macchina da terra, ideale per produzioni industriali, completa di serbatoio panatura e serbatoio pastella per il rilascio continuo e graduale durante la produzione.

Progettate e realizzate interamente in acciaio inox, facilmente smontabili per un processo di sanificazione e pulitura veloce e completo che riduce significativamente il tempo d'impiego dell'operatore.

Le macchine ottimizzano i costi di produzione e migliorano notevolmente il margine del prodotto.

Tutte le impanatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

Automatic batter breading machines for continuous use.

The ABM batter breading line have 3 models that varies according to the dimensions and the production required:

COMPACT: bench-top machine, compact and efficient.

MINI: free-standing machine with support on wheels for an easy and efficient battering and breading process.

PRACTIC: floor machine, ideal for industrial use, completed with breading feeder and battering feeder for a continuous use and a gradual release of product during the process.

Designed and manufactured entirely in stainless steel, fully dismantled for a complete and easy cleaning, reduces significantly the operator's working time.

The machines optimize the production costs and significantly improve the product's margins.

ABM batter breading meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.



COMPACT / MINI PRACTIC 240

Impanatrici / Batter breading machine

MINI



COMPACT



PRACTIC 240



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		COMPACT	MINI	PRACTIC 240
Capacità utile prodotto - mm	Useful width - mm	150	150	240
Velocità nastro - minuto	Conveyor speed - minute	10 mt	9 - 15 mt	9 - 15 mt
Produzione ora - pz	Production hour - pcs	2000	2000	3000 - 4000
Altezza max prodotto	Max thickness	40 mm	40 mm	40 mm
Inversione marcia scarico pane fine lavoro	Inverter for unloading bread	✓	✓	✓
Motore kw	Motor power kw	1,20	1,84	1,84
Comandi bassa tensione	24 Volts control panel	✓	✓	✓
Protezione acqua	Water proof	IP 54	IP 54	IP 54
Peso kg	Weight kg	55	110	150

COMPACT

DOTAZIONI DI SERIE

- Funzionamento elettrico monofase (su richiesta 120-220V, 50-60 Hz)
- Macchina da banco (tavolo supporto su richiesta)
- Completamente smontabile per facilitarne la pulizia
- Fabbricata in acciaio inox e plastiche adatte per l'industria alimentare

STANDARD EQUIPMENT

- Single-phase electrical operation (optional 120-220V, 50-60Hz)
- Top table machine (table support on demand)
- Can be fully dismantled for easy cleaning
- Made in stainless steel and suitable plastics for food industry

MINI

DOTAZIONI DI SERIE

- Funzionamento elettrico (monofase 220 volt)
- Soffiatore per l'eccesso di liquido
- Caduta dei pezzi sul nastro o discesa tramite scivolo per rimuovere il pane in eccesso
- Supporto per vassoi all'uscita
- Montata su 4 piedi con ruote inossidabili
- Completamente smontabile per facilitarne la pulizia
- Costruita in acciaio inossidabile e plastiche non tossiche (adatte per l'industria della carne)

STANDARD EQUIPMENT

- Electrical operation (single-phase 220 volt)
- Blower for liquid surplus
- Pieces drop on the belt or through ramp to remove bread excess
- Support exit trays
- Assembled on 4 legs with stainless steel wheels
- Can be fully dismantled for an easy cleaning
- Made in stainless steel and non-toxic plastics (suitable for the meat industry)

PRACTIC 240

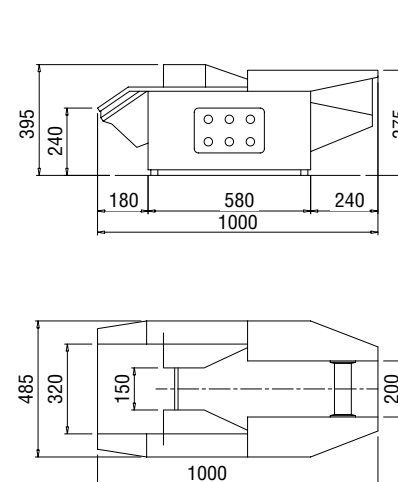
DOTAZIONI DI SERIE

- Funzionamento elettrico (monofase 220 volt).
- Alimentazione pane automatica
- Soffiatore per l'eccesso di liquido
- Uscita piatta a 960 mm d'altezza
- Montata su 4 piedi con ruote in acciaio inossidabile.
- Completamente smontabile per facilitarne la pulizia.
- Costruita in acciaio inossidabile e plastiche non tossiche (adatte per l'industria della carne)
- Serbatoio superiore di collante 15 l
- Agitatore per il collante
- Serbatoio superiore pane 30 kg
- Su richiesta è possibile collegare una turbina per soffiare il pane dal lato superiore

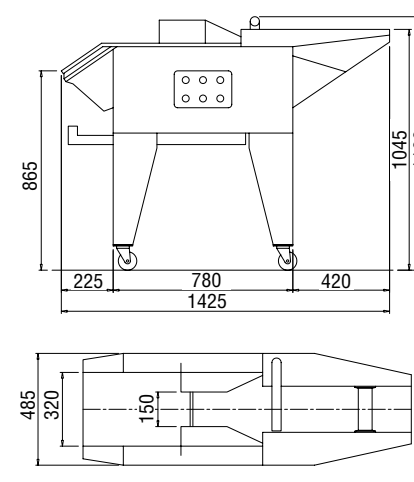
STANDARD EQUIPMENT

- Electrical operation (single-phase 220 volt)
- Automatic bread feed
- Blower for liquid surplus
- Plane output at a 960 mm height
- Assembled on 4 legs with stainless steel wheels
- Fully dismantlable for easy cleaning
- Made in stainless steel and non-toxic plastics (suitable for the meat industry)
- 15-litre top-mounted batter container
- Batter shaker
- 30-kilogramme top-mounted breadcrumbs container
- A turbine could be fitted (optionally) to blow the breadcrumbs on the top side

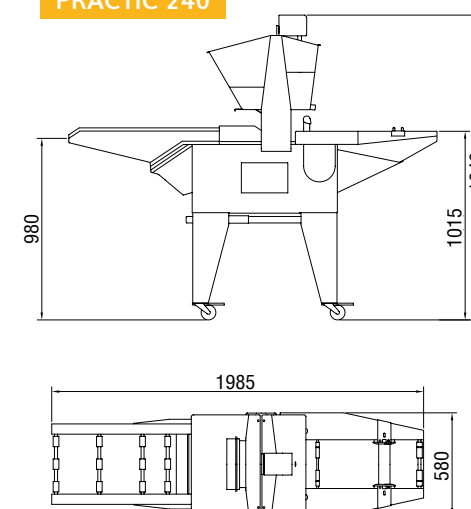
COMPACT



MINI



PRACTIC 240



SEGAOSSI

BAND SAW MACHINE



I segaossi professionali Abm sono strumenti da taglio a nastro, ideali per industrie alimentari, macellerie, pescherie, ristoranti e mense.

La linea segaossi Abm si divide in 2 macro categorie:

Segaossi da banco: composta da 2 modelli ideali per piccole macellerie, pescherie, ristoranti e mense.

Segaossi da terra: composti da 1 modello ideale per centri lavorazione carni e pesce, per grandi supermercati ed ipermercati, per il taglio di grandi dimensioni e per prodotti congelati.

La linea da terra è progettata e realizzata interamente in acciaio inox, adatta ad un funzionamento intensivo, tra i più affidabili della categoria soddisfa le richieste più esigenti.

Tutti i segaossi ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

The ABM band saws are ideal for butcher and fish shops, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries.

The Abm band saw line is made up of 2 macro categories:

Bench top band saw: composed of 2 models ideal for small needs like butcher and fish shops, restaurants.

Floor band saw: composed of 1 model ideal for meat and fish processing centers, for large supermarkets and hypermarkets, for large-size cutting and for frozen products.

The floor line band saws, designed and manufactured entirely in stainless steel, is suitable for intensive operations, largely reliable in their range meets the most demanding requirements.

ABM bone saws meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

1550 / 1830 / SX 200

Segaossi / Band saws machine



1550 / 1830

SX200



1550 / 1830

DOTAZIONI DI SERIE

- Robuste e facili da usare
- Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature al nitro o anodizzato
- Piano di lavoro in acciaio inox, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato
- Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP 65.
- Con scheda autofrenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.)

STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty and friendly use
- Cast metal machine frame, nitro painted or anodized
- Worktop in stainless steel, adjustable tension pulley, serving setter cuts incorporated
- Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade, self ventilated and self braking
- Low tension board 24V (low N.V.R.)

SX 200

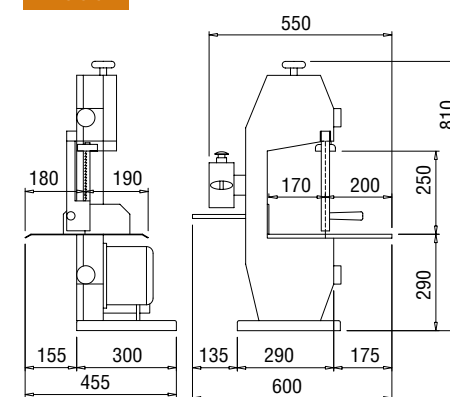
DOTAZIONI DI SERIE

- Solida e robusta costruzione interamente in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Guidalama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica
- Piano lavoro scorrevole per una pulizia impeccabile
- Piedini regolabili
- Motore e materiale elettrico protetto dagli schizzi d'acqua
- Motore trifase, 230/400V, 50 Hz
- Facile manutenzione e pulizia

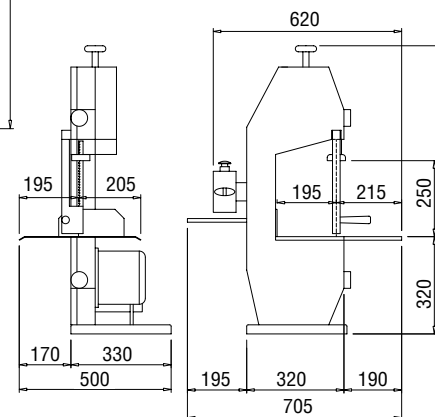
STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel 18-10, heavy duty and compact
- Frame with strong thickness and perfectly rigid
- Automatic blade tensioner and serving setter cuts
- Sliding upper blade guide with automatic position hold
- Four adjustable feet
- Waterproof motor and electric equipment
- Connection: three phase 230/400V, 50 Hz
- Very easy to clean

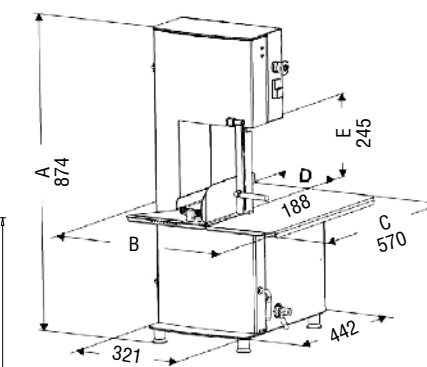
1550



1830



SX200



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		1550 AL	1830 AL	SX200
Struttura	Frame	Alu	Alu	INOX - SS
Capacità di taglio mm	Cutting capacity mm	170 x 150	225 x 300	190 x 245 ht
Piano lavoro mm	Work top mm	330 x 330	410 x 410	400 x 570
Diametro volani mm	Wheel diam mm	190	200	200
Sviluppo lama mm	Blade standard mm	1550	1830	1640
Motore kw	Motor power kw	0,81	0,81	0,75
Peso kg	Weight kg	34	38	52



ABM 350

Segaossi / Band saws machine

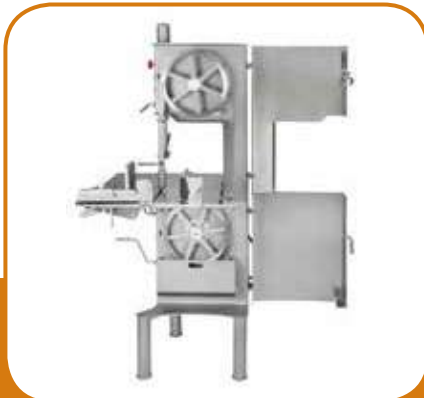
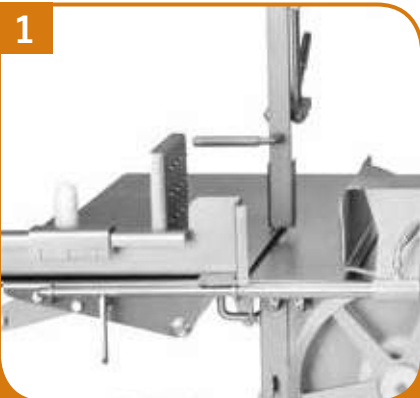
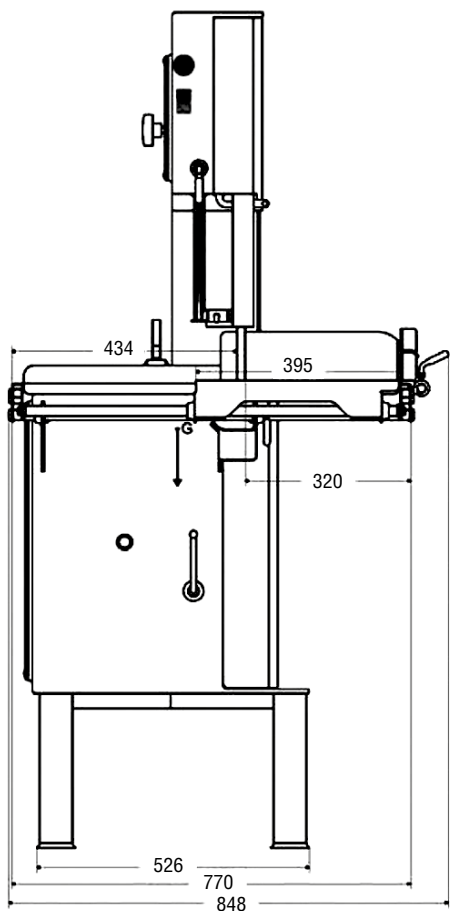
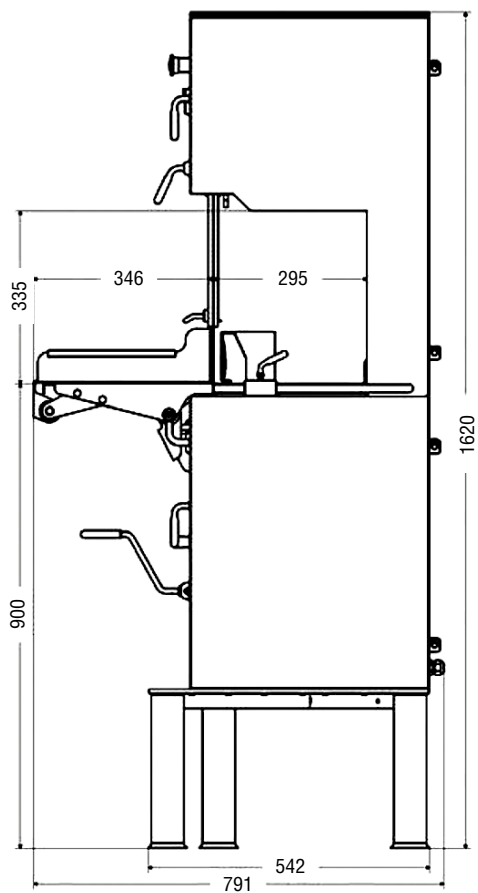


DOTAZIONI DI SERIE

- Costruzione solida e robusta completamente in acciaio inox
- Tenditore lama automatico e porzionatore spessore taglio
- Pulegge in acciaio inox
- Guidalama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica
- Carrello scorrevole per una pulizia impeccabile, piedini regolabili
- Motore e materiale elettrico protetto dagli schizzi d'acqua
- Facile manutenzione e pulizia

STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty and compact, stainless steel machine
- Automatic blade tensioner and serving setter cuts
- Stainless steel tension pulley
- Sliding upper saw guide holded in automatic position
- Moving carriage for a perfect cleaning, four adjustable leg
- Waterproof motor and electric equipment
- Very easy to maintain and clean



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità di taglio	Cutting capacity	300 x 340 ht
Piano lavoro	Work top mm	641 x 829
Diametro volani mm	Wheel diam mm	350
Sviluppo lama mm	Blade standard mm	2490
Motore kw	Motor power kw	2,5
Peso kg	Weight kg	140

INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS



Le insaccatrici professionali ABM sono sistemi industriali per insaccare carni e preparati.

La linea delle insaccatrici ABM si compone di tre modelli sostanzialmente uguali con capacità differenti.

La cura nella realizzazione, eseguita interamente con acciaio inox, la semplicità operativa e la precisione di funzionamento rendono queste macchine ideali per cucine di grandi comunità, industrie alimentari, salumifici, supermercati e ipermercati, laboratori di carni e grandi macellerie.

Tutte le parti mobili sono in acciaio inox compreso il pistone, il coperchio e il boccaglio.

L'uscita dell'impasto è regolabile in velocità, con comando di avviamento e stop da ginocchio.

Le insaccatrici ABM sono macchine da terra dotate di ruote con erogazione del prodotto regolabile e un motore ventilato ad azione immediata.

Coperchio, cilindro e tampone sono asportabili per facilitare le operazioni di pulizia.

Tutte le insaccatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM professional stuffer machines are industrial systems for filling up meat and preparations into sausage skins.

The ABM stuffer line, made up of three identical models with different capacities.

Entirely in stainless steel including lid, piston and accessories, easily use is the perfect answer for large community kitchens, food industries, sausage factories, supermarkets and hypermarkets, meat laboratories and large butcher shops.

Closed hydraulic circuit with tank and waterproof electric box.

The product's output is adjustable in speed, with start and stop control by a foldable lever.

The ABM stuffer are floor machines equipped with wheels, delivered with 3 nozzles diameter and automatic decompression.

Lid, cylinder and nozzle are removable becoming very easy to clean.

ABM stuffers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

PHX 15 / 25 / 40

Insaccatrici / Stuffer

PHX 15



PHX 25



PHX 40

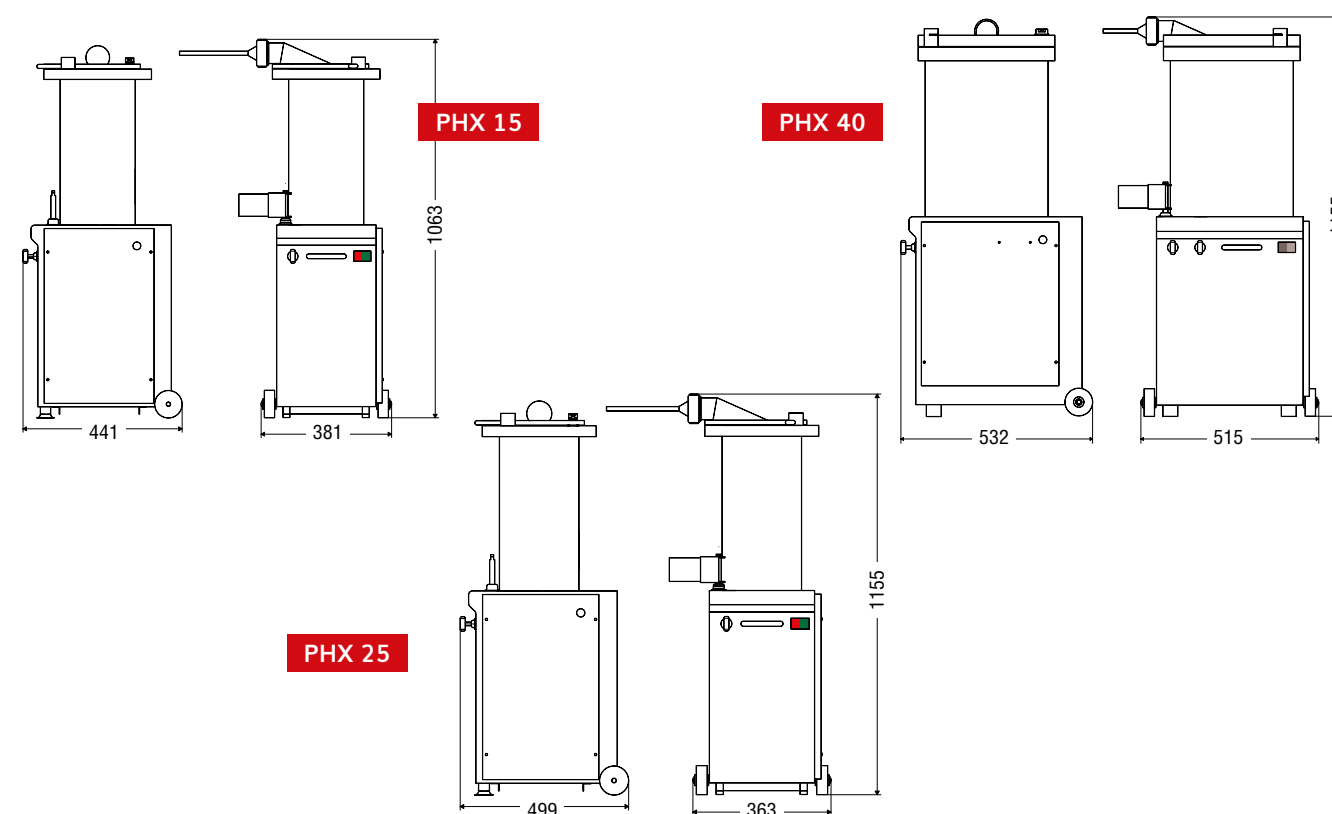


DOTAZIONI DI SERIE

- Costruite completamente in acciaio inox, compreso il pistone, coperchio e bocaglio
- Regolatore flusso olio
- Erogazione del prodotto regolabile
- Motore ventilato ad azione immediata
- Azionamento per mezzo di una ginocchiera, lasciando quindi libere le mani per l'operazione di riempimento
- Comandi 24 V
- Coperchio, cilindro e tampone sono asportabili per una pulizia facile e completa

STANDARD EQUIPMENT

- Entirely stainless steel frame including cover, piston and nozzles
- Oil flow register
- Extreme flexibility piston's speed adjustment - feed speed adjustable
- Adjustable product supply
- Powerful ventilated motor, immediate ON
- Fitted with a foldable lever leaving the user's hands free to perform all the necessary filling operation
- 24 V controls
- Cover, cylinder and pistons are removable for an easy and complete cleaning



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		PHX 15	PHX 25	PHX 40
Capacità contenitore	<i>Hopper</i>	15	25	40
Struttura	<i>Frame</i>	INOX	INOX	INOX
Diametro imbuti compresi - 3	<i>Nozzles diam - 3</i>	14 - 20 - 30	14 - 20 - 30	14 - 20 - 30
Comandi altezza ginocchio	<i>Foltable lever</i>	✓	✓	✓
Decompressione automatica	<i>Automatic decompression</i>	✓	✓	✓
Pistone smontabile	<i>Dissasembling pusher</i>	✓	✓	✓
Motore kw	<i>Motor power kw</i>	0,55	0,75	1,5
Comandi bassa tensione	<i>24 Volts control panel</i>	✓	✓	✓
Protezione acqua	<i>Water proof</i>	IP 65	IP 65	IP 65
Peso kg	<i>Weight kg</i>	100	130	210



IMPASTATRICI MIXERS



Le impastatrici professionali ABM sono macchine adatte per la produzione di preparati di ogni genere d'impasto, come insaccati e hamburger.

La linea delle impastatrici ABM è composta da due macchine con caratteristiche produttive differenti.

Le macchine sono realizzate in acciaio inox e si caratterizzano entrambe per la reversibilità della pala, caratteristica importante per la preparazione di impasti morbidi per carni fresche di tutti i tipi.

Le impastatrici ABM sono robuste e silenziose, la vasca è motorizzata e ribaltabile con regolazione dei giri.

Entrambi i modelli di impastatrici hanno la trasmissione con motoriduttore e sono facili da pulire.

Tutte le impastatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM professional mixers are machines suitable for the production of all kinds of preparations, mixtures for sausages and burgers.

The ABM mixer line, made up of two models with different capacities.

Completely in stainless steel, provided with reversible blade rotation, ideal for the fine texture processing of every kind of fresh meat without damaging it.

The ABM mixers are heavy duty and silent, with motorized and tipped bowl with regulation turns.

Both mixers are oil bath reducer - permanently oiled - and very easy to clean.

ABM mixers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

PMX 60 / 90

Impastatrici / Mixers

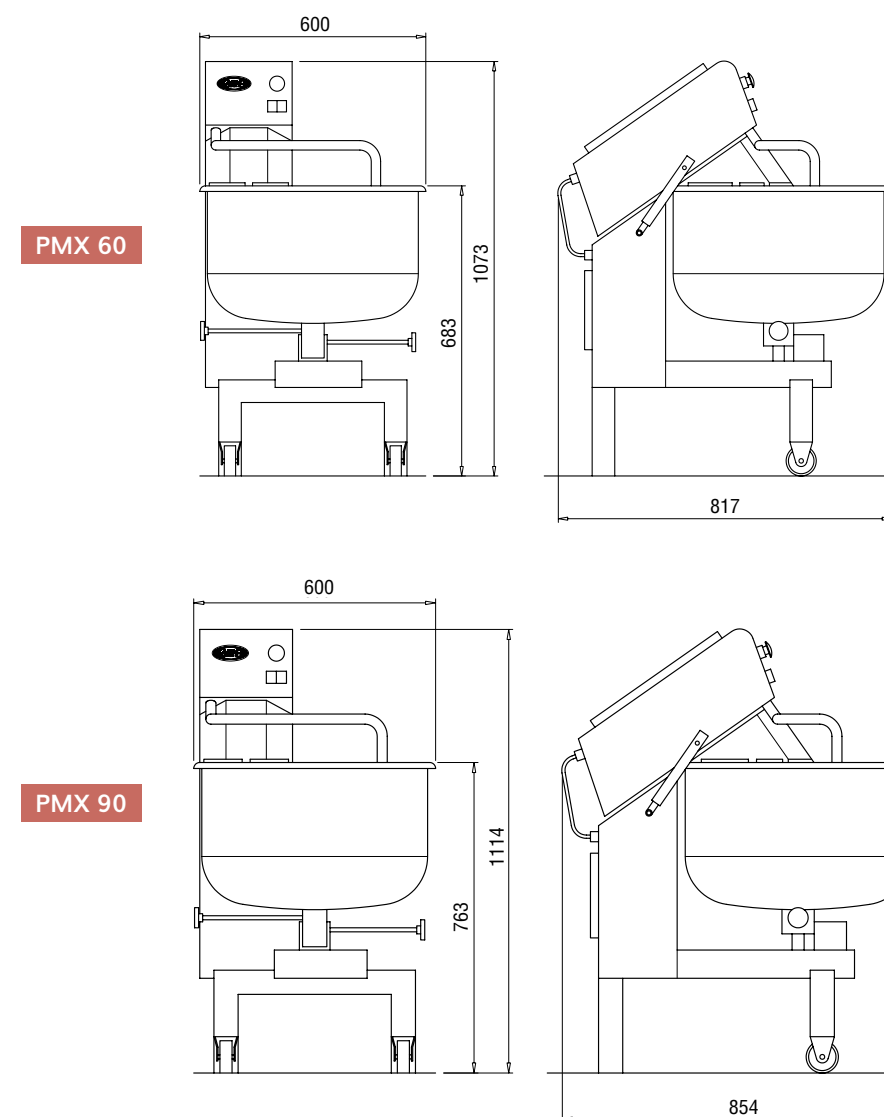


DOTAZIONI DI SERIE

- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca raccolta prodotto ribaltabile con regolazione dei giri
- Vasca motorizzata
- Trasmissione con motoriduttore
- Pale velocità fissa asportabili
- Facilità nella pulizia

STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel 18/10
- Tipping bowl and bowl regulation turns
- Motorized hopper
- Closed hydraulic circuit with tank oil bath reducer (permanently oiled)
- Safety avoids the start when the arm is lifted up
- Extremely easy to clean



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		PMX 60	PMX 90
Capacità contenitori - litri	Hopper - lt	60	90
Capacità impasto	Mixing capacity	8 - 35 kg	8 - 50 kg
Motore kw	Motor power kw	0,5	0,75
Comandi bassa tensione	24 Volts control panel	√	√
Protezione acqua	Water proof	IP 65	IP 65
Peso Kg	Weght kg	95	100

TRITACARNE

MEAT MINCER



I tritacarne professionali ABM sono attrezzature adatte per diverse situazioni di lavoro dal piccolo laboratorio ai supermercati, sino alle mense e grandi ipermercati.

La gamma dei tritacarne ABM si suddivide in tre grandi famiglie: le macchine da banco dalla capacità produttiva ideale per negozi e cucine, le macchine da terra con la funzione anche di impastatrice, le macchina BIRO adatte per grandi volumi.

Tutti i tritacarne sono realizzati in acciaio inox e sono progettati per essere produttivi e resistenti nel tempo.

Le macchine da banco sono completamente smontabili per una semplice pulizia.

Il motore è trifase o monofase con comandi di attivazione a bassa tensione.

Le macchine da terra hanno la funzione ulteriore di impastatrice con differenti capacità di carico e di lavoro.

Anche questi modelli sono facilmente accessibili per potere procedere alle fasi di manutenzione e pulizia ordinaria.

Tutti i tritacarne ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

The ABM professional meat mincers are suitable equipment for various working area from the small laboratory to the supermarkets up to canteens and large hypermarkets.

The ABM meat grinder range is made up of three large families: the bench-top machine, ideal for shops and kitchens, the floor machines with the kneader feature as well, BIRO machine suitable for continuous intensive operation.

All the mincers are stainless steel machines, long life and heavy-duty body.

Bench-top meat mincers can be completely disassembled for easy cleaning.

The motor is three-phase or single-phase with low voltage controls.

The floor meat mixers have the additional function of mixing machine with different load capacities.

Those models are friendly use, easily cleaning for the ordinary maintenance.

ABM meat mincers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

TK 22 / 32

Tritacarne / Meat mincer



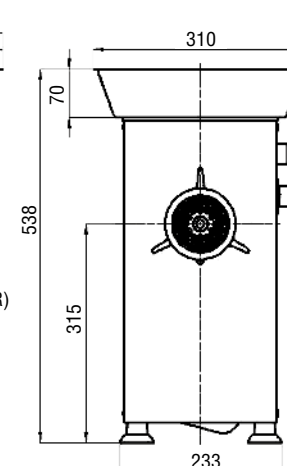
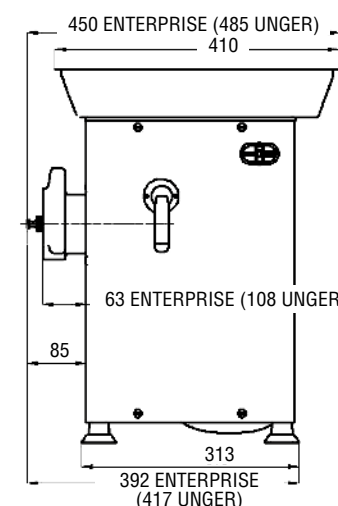
DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionali entry-level
- Struttura in acciaio inox aisi 304
- Riduttore con vite senza fine
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Disponibile sistema di taglio unger a 3 o 5 elementi
- Bloccaggio laterale del gruppo di macinazione
- Comandi laterali
- Tramoggia in acciaio inox
- Motori ventilati monofase o trifase
- Comandi a bassa tensione. Nvr

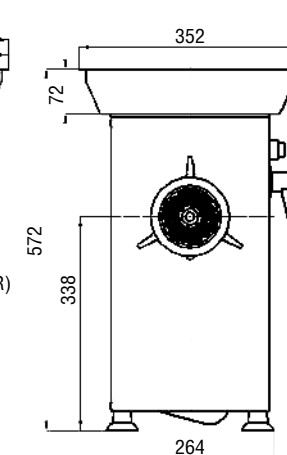
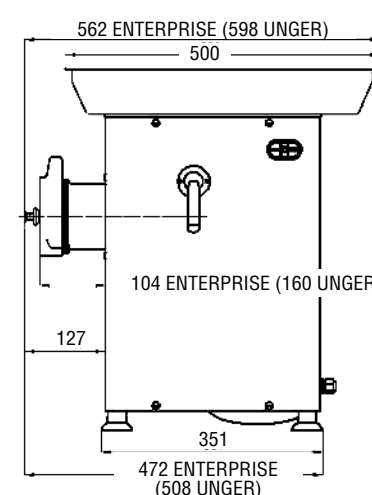
STANDARD EQUIPMENT

- Professional entry-level meat mincers
- Aisi 304 stainless steel body
- Endless screw motor reducer
- Stainless steel mincing group
- 3 - or 5 - elements unger cutting set, on request
- Side blocking of the mincing group
- Side panel control
- Stainless steel hopper
- 1-phase or 3 - phase motor
- Low voltage controls. Nvr

TK 22



TK 32



SPECIFICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATION		TK 22	TK 32
Tensione di alimentazione	Power source	Monofase 230V - Trifase 400V	Monofase 230V - Trifase 400V
Potenza motore	Motor power	1,1 kW (1,5 HP) Monofase & trifase	1,8 kW (2,5 HP) Monofase & Trifase
Assorbimento	Electrical absorption	4A Monofase - 2A Trifase	11A Monofase - 3A Trifase
Livello di rumorosità	Sound power level	58 dBA	58 dBA
Temperatura di impiego	Temperature	5°C - 35°C	5°C - 35°C
Struttura	Frame	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Grado di protezione	Protection degree	IP 53	IP 53
Produzione oraria	Output / h	300 kg	500 kg
Dimensioni mm	Dimensions mm	210 x 410 x 450	320 x 460 x 500
Peso netto	Net weight	25 kg	35 kg
Peso imballato	Gross weight	27 kg	38 kg

TCD 32 STANDARD TCD 32 REFRIGERATO

Tritacarne / Meat mincer

STANDARD

REFRIGERATO



TCD 32 STANDARD

DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionale da banco
- Struttura in acciaio inox AISI 18-10
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Riduttore a bagno di grasso
- Struttura smontabile
- Sistema di taglio singolo o doppio disponibile
- Su richiesta è possibile avere il sistema di taglio triplo che prevede 3 piastre e 2 coltelli
- Tavolo supporto disponibile su richiesta
- Comandi laterali
- Motore trifase 60HZ disponibile su richiesta

STANDARD EQUIPMENT

- Professional counter mincer
- Stainless steel body
- Stainless steel mincing assembly
- Oil bath speed reducer, permanently oiled
- Dismountable body
- Cutting system: enterprise or unger available
- The triple cut option is available - possible use with an extra blade and knife on the unger system
- Foot support available on request
- Control panel on one side
- Frequency 60Hz on demand

TCD 32 REFRIGERATO / REFRIGERATED

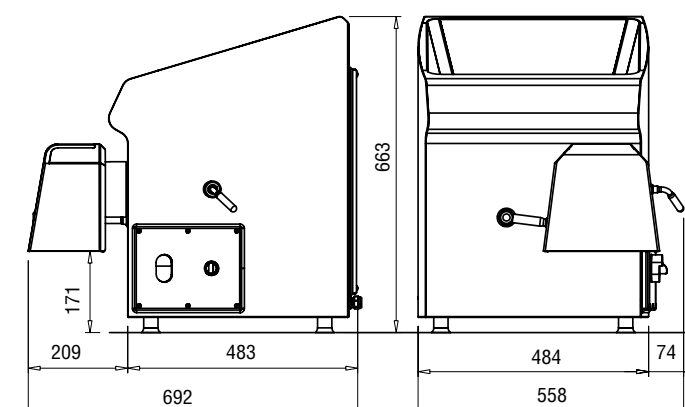
DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionale refrigerante
- Struttura in acciaio inox AISI 18-10
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Struttura smontabile e refrigerata
- Riduttore a bagno di grasso
- Comandi laterali
- Sistema enterprise o unger
- Su richiesta è possibile avere il sistema di taglio triplo che prevede 3 piastre e 2 coltelli
- Mediante un compressore ermetico avviene il sistema di refrigerazione
- Regolazione della temperatura mediante il termostato elettronico sul display generale - Gaz R134
- Motore monofase 230V, 50 Hz disponibile su richiesta
- Motore trifase 60Hz disponibile su richiesta

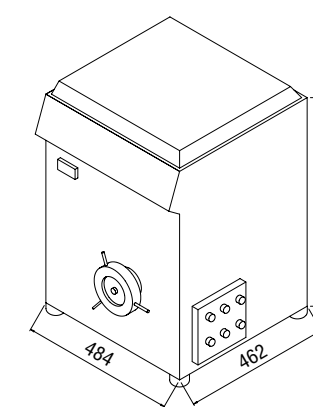
STANDARD EQUIPMENT

- Professional refrigerated meat mincer
- Stainless steel body
- Stainless steel mincing assembly
- Dismountable and cooled body
- Oil bath speed reducer, permanently oiled
- Control panel on one side
- Cutting system: enterprise or unger available
- The triple cut option is available - possible use with an extra blade and knife on the unger system
- Refrigeration by hermetic compressor and static cold
- Regulation by digital display electronic thermostat - Gaz R134
- Option available for mono tension 230v, 50 Hz
- Frequency 60Hz available on demand

TCD 32 STANDARD



TCD 32 REFRIGERATO/REFRIGERATED



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		TCD 32 STANDARD	TCD 32 REFRIGERATO
Produzione kg/h	Output kg/h	500	500
Capacità vasca L	Bowl capacity L	20 L	10 L
Motore	Motor	3CV - 2,2 KW	3CV - 2,2 KW
Alimentazione	Power Source	TRIFASE 400V, 50 HZ	TRIFASE 400V, 50 HZ
Piastra diametro	Grater's diameter	5 mm	5 mm
Peso Kg	Machine's Weight	70 kg	85 kg

TC 32 GD AUTO

Tritacarne / Meat mincer

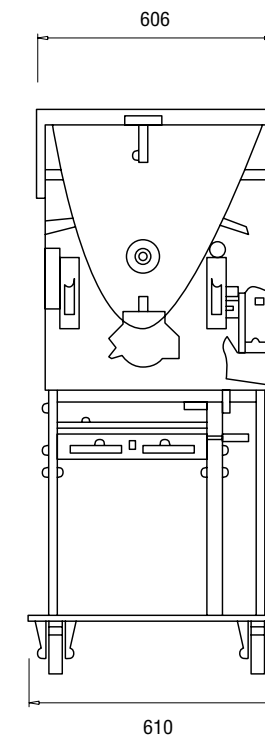
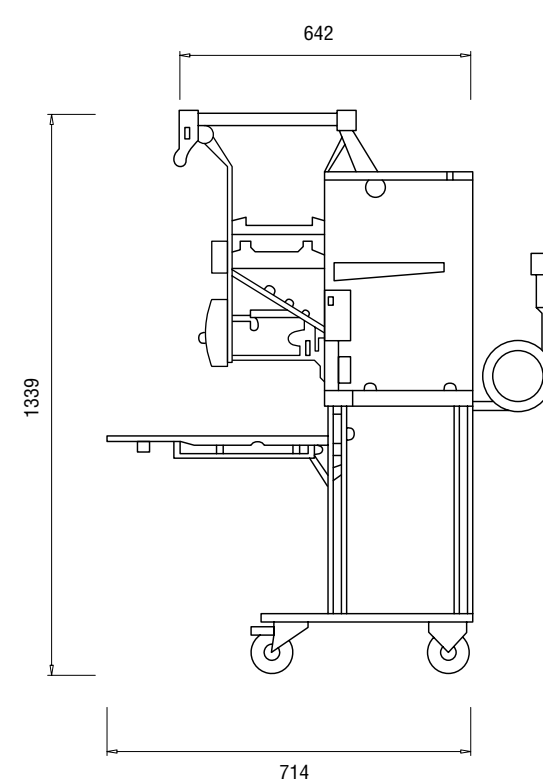


DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionale da pavimento, carrellato
- Alimentazione automatica e funzione mescolatore
- Struttura in acciaio inox aisi 304
- Gruppo di macinazione, pala mixer e vasca smontabili facilmente per una migliore pulizia
- Macinazione e miscelazione alimentate da due motori indipendenti
- Comando a pedale su richiesta

STANDARD EQUIPMENT

- Professional meat mincer and mixer grinder
- Floor wheeled
- Mincing set, paddle and feed tray can be easily removed for quick cleaning
- Aisi 304 stainless body
- Grinding and mixing unit fed by two independent motors
- Pedal foot control on request



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		TC 32 GD AUTO
Produzione oraria kg/h	Hourly output kg/h	750
Potenza motore kw macinazione/miscelazione	Motor power kw mincer/mixer	2,2 / 0,75
Capacità vasca L	Bowl capacity L	35
Dimensioni imballo mm	Packing dimension mm	590 x 880 x 1200 ht
Peso kg	Weight kg	133

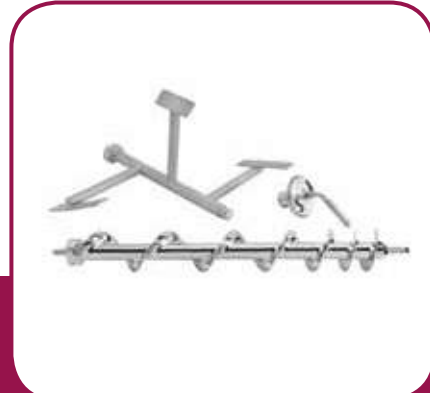
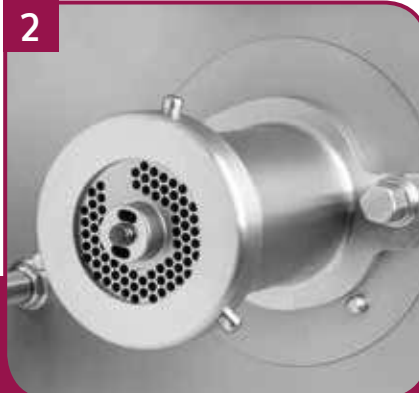
D50 L / D105 L 32 AUTO

Tritacarne / Meat mincer

D50 L 32 AUTO



D105 L 32 AUTO



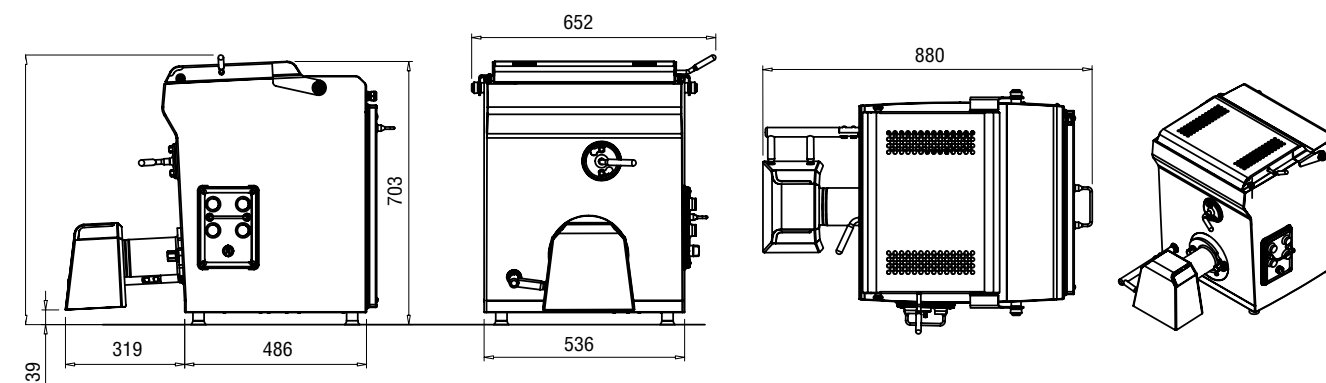
DOTAZIONI DI SERIE

- Robusto e silenzioso
- Costruito completamente in acciaio inox 18-10
- 2 motori separati, il primo per tritare il secondo per mescolare
- Sistema di taglio singolo o doppio disponibile
- Su richiesta è possibile avere il sistema di taglio triplo che prevede 3 piastre e 2 coltelli
- Pale mescolatrici
- Facilità per lo scarico prodotto
- Facilità nella pulizia

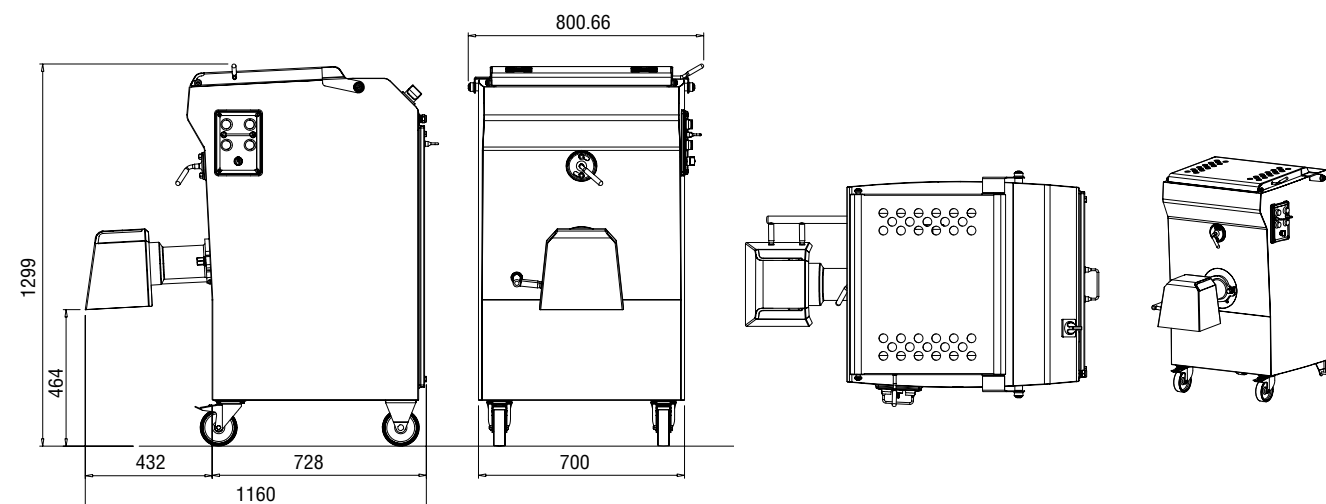
STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty and silent
- Entirely in stainless steel 18-10
- 2 motor reducers, the first one for mincing and the second one for mixing
- Cutting system: enterprise or unger
- The triple cut option is available - possible use with an extra blade and knife on the unger system
- Mixing arm
- Easily unloaded
- Very easy to clean

D50 L 32 AUTO



D105 L 32 AUTO



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		D50 L 32 AUTO	D 105 L 32 AUTO
Produzione oraria kg/h	Hourly output kg/h	600	1000
Alimentazione	Power source	TRIFASE, 400V, 50 hz	TRIFASE, 400V, 50 hz
Motore tritacarne	Mincer motor power	2 CV (1,5 Kw)	5,5 CV (4 Kw)
Motore impastatrice	Mixing motor power	0,75 CV (0,55 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)
Capacità vasca	Hopper capacity	50 L	105 L
Piastra diametro	Grate's diameter	5 mm	5 mm
Peso macchina	Machine's weight	90 kg	150 kg

AFMG 24 / AFMG 52

Tritacarne / Meat mincer

AFMG 24



AFMG 52



AFMG 24

DOTAZIONI DI SERIE

- Resistente tramoggia con coperchio, pale, struttura e piedini in acciaio inox e volantino in acciaio inox
- Magneti termici e comandi in bassa tensione protetti all'acqua.
- Trasmissione a catena per uso continuo con cuscinetti a rulli conici.
- Sistema di guida volantino con pale tritacarne indipendenti in acciaio inox
- Interfaccia motore ad ingranaggio conduttore.
- Nessun riscaldamento prodotto e nessun pre-taglio del prodotto
- Coperchio con blocco di sicurezza magnetico sulla tramoggia

STANDARD EQUIPMENT

- The heavy duty stainless steel hopper, frame, and legs
- Hot tin dipped cast iron bowl, ring, and auger
- Watertight magnetic with thermal overload and under voltage protection
- Continuous roller chain drive with tapered roller bearings
- Belt auger drive system with independent grind paddle - stainless steel 2nd grind paddle with hook, spurt guard
- Heavy duty motor interface gear drive system.
- No warming product and no pre cutting food processed
- Magnetic safety interlock on hopper lid

AFMG 52

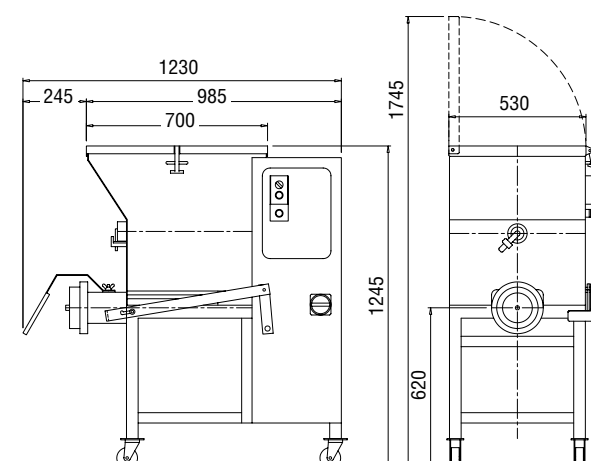
DOTAZIONI DI SERIE

- Resistente tramoggia con coperchio, pale, struttura e piedini in acciaio inox, volantino in acciaio inox
- Coperchio con blocco di sicurezza magnetico sulla tramoggia
- Magneti termici e comandi in bassa tensione protetti all'acqua
- Trasmissione a catena per uso continuo con cuscinetti a rulli conici
- Sistema di guida volantino con pale tritacarne indipendenti
- Interfaccia motore ad ingranaggio conduttore
- Nessun riscaldamento prodotto e nessun pre-taglio del prodotto

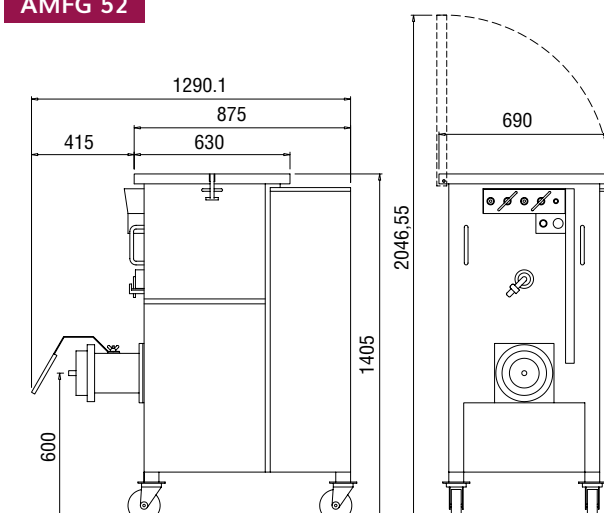
STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty stainless steel hopper, lid, paddle, frame and legs
- Watertight magnetic with thermal overload and under voltage protection
- Continuous roller chain drive with tapered roller bearings
- Belt auger drive system with independent grind paddle
- Heavy duty motor interface gear drive system
- No warming product and no pre cutting food processed
- Magnetic safety interlock on hopper lid

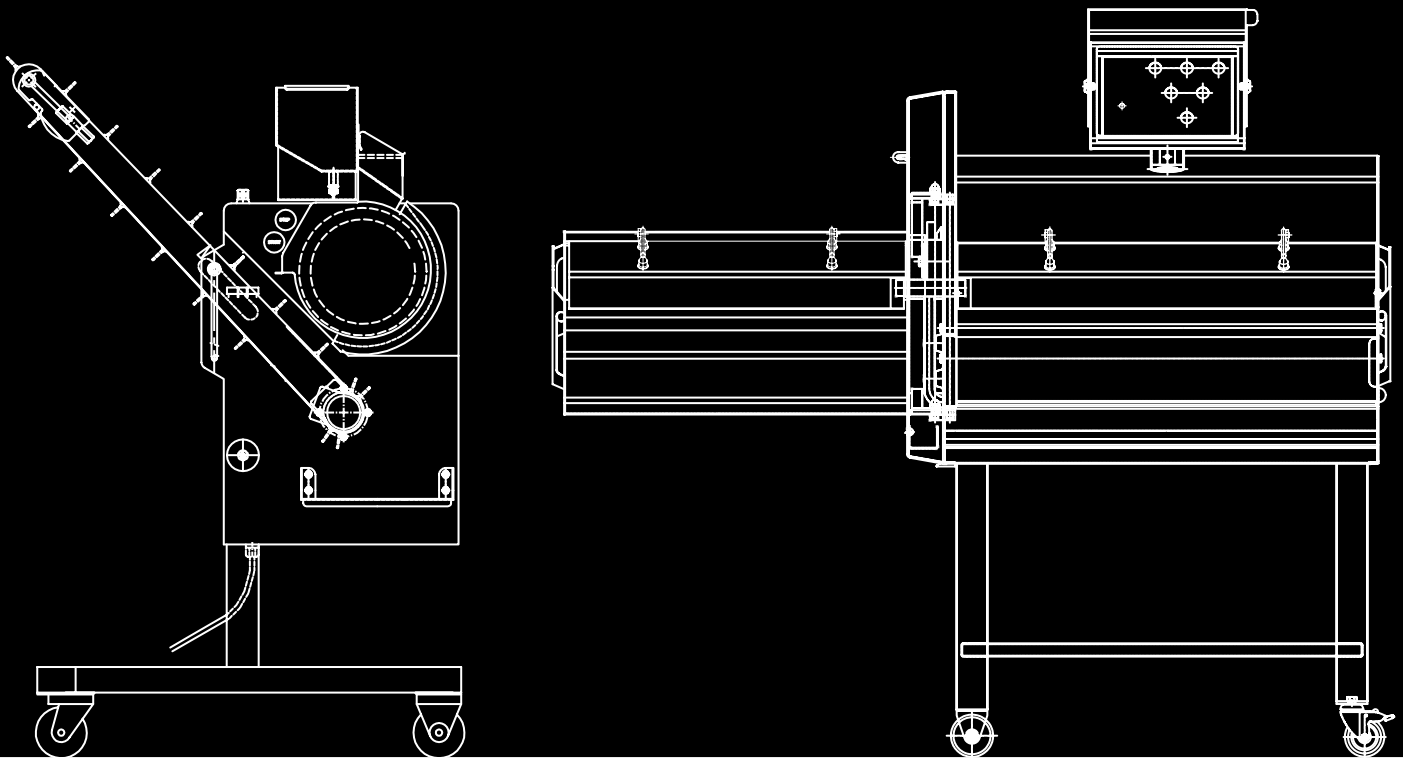
AMFG 24



AMFG 52



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		AFMG 24	AFMG 52
Produzione kg minuto	Grinding capacity kg min	29	45,5
Capacità vasca kg	Hopper kg	66	91
Diam bocca mm	Bowl diam mm	32	130
Motore principale kw	Motor kw	3,7	5,6
Comandi	Start/stop	24 volts	24 volts
Trasmissione	Trasmission	Riduttore/ghear	Riduttore/ghear
Dimensioni mm	Dimensions mm	527 x 1029 x 1251 ht	690 x 1290 x 1405 ht
Peso kg	Weight kg	276	343



www.abmcompany.com

ITALIA - Via Rho, 6 - 20020 Lainate (Mi) - Italy

T. +39 02 9373781 - F. +39 02 93790148 - abm@abmcompany.com

BRASILE - Rua Bruno Coraucci 316 - Bairro Jardim Sao José - 14300 Batais - Brasil

T. +55 16 36622102 - abm@abmsudamerica.com

FRANCIA - 17 Rue Alfred de Musset - 77176 Savigny Le Temple - France

T. +33 09 80872903 - F. +33 09 85872903 - abm@abmfrance.com

DUBAI - Warehouse 4, Manama Street - Ras Al Khor industrial 2nd - Dubai, UAE