



MOTOREDUCTEUR POUR GASTRONOMIE, RESTAURANTS, CHARCUTERIES, COMMUNAUTÉS etc.

Fig. 20/C HACHOIR: Monté sur des roulements à billes à butée, Fig. 20/B assurant un hachage parfait.

Fig. 21 RÂPE À FROMAGE ET À PAIN: à rouleau tournant monté sur roulements à billes.

Fig. 22 MACHINE À TRANCHER LES POMMES DE TERRE-FRUIT-LEGUMES: comprenant des disques interchangeables.

Fig. 23 DISQUE POUR SALADE MIXTE: applicable à la machine à trancher les pommes de terre Fig. 22.

Fig. 23/A DISQUE POUR MOZZARELLA: applicable à la machine à trancher les pommes de terre Fig. 22. diamètre trou mm. 3-4-6-8-10-12-14.

Fig. 24 DISQUE POUR POMMES ALLUMETTES: applicable à la machine à trancher les pommes de terre Fig. 22.

Fig. 24/A DISQUE POUR COUPE LEGUMES À TRANCHES: applicable à la machine à trancher les pommes de terre Fig. 22.

Fig. 25 PETRISSEUSE: entièrement réalisée avec des métaux conformes aux règles de l'hygiène, en acier inoxydable, modèles de 3 Kg. et de 5 Kg. produisant une pâte bien amalgamée en l'espace de 7 minutes environ.

Fig. 26/A DEROULEUSE: à rouleaux spéciaux, dispositif pour le réglage de l'épaisseur consentant une production très élevée de pâte feuilletée pour lasagne, nouvelles, raviolis, etc., d'une épaisseur uniforme. Modèles de 130 mm. et 200 mm.

Fig. 27 MACHINE À NOUILLES: grande capacité de production de nouilles normales et de nouilles minces. Modèles de 130 mm. et 200 mm.

Fig. 27/A MACHINE À NOUILLES MINCES: grande capacité de production de nouilles minces et de capelli d'angelo. Modèles de mm. 130 et 200 mm.

Fig. 27/D MACHINE À PAPPARDELLE ET NOUILLES: grande capacité de production de nouilles normales et de pappardelle modèle de 200 mm.

Fig. 28 PASSOIRE: montée sur des roulements à billes comprenant une hélice spéciale applicable facilement au hachoir.

Fig. 29 MACHINE POUR LA PRODUCTION DE CUBES: de pommes de terre, de carottes, de légumes, etc., pour salade russe, minestrone.

Fig. 30 COUPE-TRIPE-SÈCHES ETS: comprenant un lot de lames en acier inoxydable de facile application et de nettoyage aisé. Épaisseurs de coupe: mm. 4,25 mm. 5,8 mm. 7,2 mm. 8,4 mm. 9,4 mm. 11,6 mm. 14,4.

Fig. 56 PRESSE-PURÉ: corp en anticorrosion, rouleau en acier inox, tremie en alliage alimentaire. Production Kg/H 250.

Fig. 58 MEULE À AIGUISER LES COUTEAUX.

Fig. 59 BATTEUR-MÉLANGEUR: le corp est en aluminium chromé. Cuvette en acier inoxydable équipé d'une fouet en fil acier inox. Optionnel: crochet Fig. 59/A et spatule Fig. 59/B. Type: LT. 8.

Les appareils applicables sont illustrés à la page précédent.

Très simple pour le nettoyage.

	Fig. 19/C	19/B	18
Mesures d'encombrement:			
Longueur cm	47	34	55
Hauteur cm	27	35	41
Largeur cm	26	22	33
Poids:	environ kg	20	27
Puissance du moteur:	HP	1	1,5

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.

A' norme CE



MOTOREDUCING UNITS FOR GASTRONOMY, RESTAURANTS, DELICATESSEN SHOPS, INSTITUTIONS

Fig. 20/C MEAT-MINCER: assembled with thrust ball-bearings guarantees Fig. 20/B perfect mincing.

Fig. 21 CHEESE AND BREAD GRATER: constructed with a rotating roller, assembled with ball-bearings.

Fig. 22 POTATO-FRUIT AND VEGETABLE SLICER: constructed with interchangeable discs.

Fig. 23 DISC FOR VEGETABLE SALAD: applicable to potato slicer fig. 22.

Fig. 23/A DISC FOR MOZZARELLA: applicable to potato slicer fig. 22. Hole diameter mm. 3-4-6-8-10-12-14.

Fig. 24 DISC FOR STICK POTATOES: applicable to potato slicer fig. 22.

Fig. 22/A DISC FOR SLICES VEGETABLES: applicable to potato slicer fig. 22.

Fig. 25 KNEADING MACHINE: entirely constructed of hygienic stainless steel, 3 and 5 Kg. type for a well mixed dough about every seven minutes.

Fig. 26/A PASTRY-ROLLER: constructed with special rollers and thickness regulator Fig. 26/B which guarantees a very large sheet of pastry production for "lasagne", noodles, "ravioli" etc. having a regular thickness. Type mm. 130 or mm. 200.

Fig. 27 NOODLE-MACHINE: produces a large quantity of large or fine noodles. Fig. 27/B Type mm. 130 or mm. 200.

Fig. 27/A FINE NOODLE-MACHINE: produces a large quantity of fine noodles and Fig. 27/C capelli d'angelo. Type mm. 130 or 200 mm.

Fig. 27/D NOODLE-MACHINE: produce a large quantity of large noodles and pappardelle. Type mm. 200.

Fig. 28 VEGETABLES-STRAINER: assembled with ball-bearings and a special propeller easily applicable to the meat-mincer.

Fig. 29 CUBE-CUTTER: makes small cubes of potatoes, carrots, vegetables, etc. for russian salad and vegetable soup.

Fig. 30 TRIPE-CUTTER, CUTTLE-FISH, CUTTER ETC.: with a group of stainless steel blades easily applicable and cleaned. Cutting thickness: mm. 4,25 mm. 5,8 mm. 7,2 mm. 8,4 mm. 9,4 mm. 11,6 mm. 14,4.

Fig. 56 MASH-POTATOES STRAINER: alloy body, stainless steel roll, alimentary alloy feed plate. Production Kg/H 250.

Fig. 58 KNIFE SHARPENER.

Fig. 59 BEATING MIXER: light alloy body chrome plated stainless steel bowl. Complete with stainless steel beater. Optional: hook Fig. 59/A and whisk Fig. 59/B. Type: LT. 8.

Fig. 59 BATTEUR-MÉLANGEUR: light alloy body chrome plated stainless steel bowl. Complete with stainless steel beater. Optional: hook Fig. 59/A and whisk Fig. 59/B. Type: LT. 8.

The applicable equipment are illustrated on the previous page.

Very easy for cleaning.

	Fig. 19/C	19/B	18
Overall dimensions:			
Longueur cm	47	34	55
Hauteur cm	27	35	41
Largeur cm	26	22	33
Weight:	environ kg	20	27
Puissance du moteur:	HP	1	1,5

Three-phase or mono-phase voltage on request.

With norms CE



AUFSTECKMOTOR FÜR GROSSKÜCHEN RESTAURANTS etc.

Fig. 20/C FLEISCHHACKMASCHINE: auf Kugeldrucklager montiert Fig. 20/B gewährleistet ein perfektes Haschieren.

Fig. 21 BROT-UND KÄSEREIBMASCHINE: mit spezieller Reibwalze auf Kugellager montiert.

Fig. 22 KARTOFFEL-GEMÜSE OBSTSCHEIDEMASCHINE: mit auswechselbaren Scheiben.

Fig. 23 SCHEIBE FÜR GEMISCHTEN SALAT: die bei der abb. 22 Kartoffelschneidemaschine verwendet werden kann.

Fig. 23/A SCHEIBE FÜR "MOZZARELLA": die bei der abb. 22 Kartoffelschneidemaschine verwendet werden kann. Loch Durchmesser mm. 3-4-6-8-10-12-14.

Fig. 24 SCHEIBE FÜR STÄBCHENKARTOFFEL: die bei der abb. 22 Kartoffelschneidemaschine verwendet werden kann.

Fig. 22/A SCHEIBE FÜR KARTOFFEL-GEMÜSE SCHNEIDEN: die bei der abb. 22 Kartoffelschneidemaschine verwendet werden kann.

Fig. 25 KNETMASCHINE: ganz aus nicht gesundheitsschädlichen, rostfreien Metallen hergestellt. Modelle für 3 Kg. und 5 Kg. Knetmasse, die in ungefäh 7 Minuten gut durchgeknetet wird.

Fig. 26/A AUSWALKMASCHINE: mit speziellen Walzen und einer Vorrichtung zum Einstellen der Teigdicke, womit grosse Teigmengen von gleicher Dicke, Breite Nudeln, Bandnudeln, Ravioli, usw., ausgewalkt werden können. Modelle für 130 mm. und 200 mm.

Fig. 27 MASCHINE FÜR BREITE NUDELN: es können grosse Mengen von breiten und feinen Nudeln damit gemacht werden. Modelle für 130 mm. und 200 mm.

Fig. 27/A MASCHINE FÜR FEINEN NUDELN: es können grosse Mengen von feinen Nudeln und capelli d'angelo damit gemacht werden. Modelle für 130 mm. und 200 mm.

Fig. 27/D MASCHINE FÜR BREITE NUDELN: es können grosse Mengen von breiten Nudeln und pappardelle damit gemacht werden. Modell für 200 mm.

Fig. 28 GEMÜSEPASSIERGERÄT: auf Kugellager mit einer Spezialschneidemaschine angebracht werden kann.

Fig. 29 WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE: zum Schneiden von Kartoffel-Karotten-Gemüsewürfeln usw., für italienische Salate, Gemüsesuppen.

Fig. 30 KALDAUNENSCHNEIDEMASCHINE-TINTENFISCHEN USW.: Schneidmessergruppe aus rostfreiem Stahl, handlich und leicht zu reinigen. Dicke des schnittes: mm. 4,25 mm. 5,8 mm. 7,2 mm. 8,4 mm. 9,4 mm. 11,6 mm. 14,4.

Fig. 56 KARTOFFELBREI-PASSIERGERÄT: Produktion: Kg/H 250.

Fig. 58 KÜCHNENMESSER-SCHLEIFEN.

Fig. 59 VORRICHTUNG ZUR: zubereitung von Mayonnaise und Pate. Optional: haken Fig. 59/A und spatel Fig. 59/B. Typ: LT. 8.

Fig. 59 BATTEUR-MÉLANGEUR: Light alloy body chrome plated stainless steel bowl. Complete with stainless steel beater. Optional: hook Fig. 59/A and whisk Fig. 59/B. Type: LT. 8.

Die anschliessbaren Geräte sind auf umstehender Seite illustriert.

Sehr leicht für die Reinigung.

	Fig. 19/C	19/B	18
Abmessungen:			
Longueur cm	47	34	55
Hauteur cm	27	35	41
Largeur cm	26	22	33
Gewicht:	environ kg	20	27
Motorstärke:	HP	1	1,5

Auf Wunsch für Einphasen-oder Dreiphasen-Spannung.

Mit Normen CE



MOTO-REDUCTOR PARA GASTRONOMIAS, RESTAURANTES, SALCHICHERIAS, COMUNIDADES, etc.

Fig. 20/C MANILLO PARA TRITURAR LA CARNE: montado sobre cojinetes Fig. 20/B de esfera apoya-impulso, asegura una picadura perfecta.

Fig. 21 RALLADOR QUESO Y PAN: con rulo rodante especial montado sobre cojinetes de esfera.

Fig. 22 CORTAPATATAS-FRUTA-VERDURA: Construido con discos intercambiables.

Fig. 23 DISCO CAPRICHOSA: aplicable al aparato cortapatatas fig. 22.

Fig. 23/A DISCO PARA QUESO FRESCO: aplicable al aparato cortapatatas fig. 22 (mm. 3-4-6-8-10-12-14).

Fig. 24 DISCO PARA PATATAS A CERILLA: aplicable al aparato cortapatatas fig. 22.

Fig. 24/A DISCO CORTA PATATAS-FRUTA-VERDURA: aplicable al aparato cortapatatas fig. 22.

Fig. 25 AMASADORA: enteramente construida con materiales higiénicos en acero inox. En los tipos de 3 Kgs. y de 5 Kgs. de masa bien amalgamada en 7 minutos aproximadamente.

Fig. 26/A MAQUINA DESHOJADORA: con rulos especiales, dispositivo para regular el espesor que consiente una producción muy elevada de hojas para lasanas, tallarines, raviolis, etc. con espesor uniforme. En los modelos de 130 mm. y de 200 mm.

Fig. 27 TALLARINES: produce una enorme cantidad de tallarines y de tallonines con un espesor uniforme. En los modelos de 130 mm. y de 200 mm.

Fig. 27/A TALLONINES: produce una enorme cantidad de tallonines y de capelli d'angelo con un espesor uniforme. En los modelos de 130 mm. y de 200 mm.

Fig. 27/D TALLARINES: produce una enorme cantidad de tallarines y de pappardelle con un espesor uniforme. En los modele de 200 mm.

Fig. 28 PASAVERDURA: montado sobre cojinetes de esfera con hélice especial fácilmente aplicable al aparato molinillo para triturar la carne.

Fig. 29 CUBETADORA: prepara cubitos de patatas zanahorias, verduras en general para la preparación de ensaladilla rusa, menestras, etc.

Fig. 30 CORTACALLOS-SEPIAS-CALAMARES: con grupo de hojas en acero inox. De fácil aplicación y limpieza. Espesores corte: mm. 4,25 mm. 5,8 mm. 7,2 mm. 8,4 mm. 9,4 mm. 11,6 mm. 14,4.

Fig. 56 PASAPUREA: rulo en acero inox. Tolsa en aleación especial. Prod. Kg/H 250.

Fig. 58 AFILADURA DE HOJA.

Fig. 59 BATIMAYONESA: contenedor en acero inox con brazo inox. Opcional: gancho Fig. 59/A y spatula Fig. 59/B. Tipo: LT. 8.

Fig. 59 BATTEUR-MÉLANGEUR: contenedor en acero inox con brazo inox. Opcional: gancho Fig. 59/A y spatula Fig. 59/B. Tipo: LT. 8.

En la página siguiente están ilustrados los aparatos aplicables.

Simple para la limpieza.

	Fig. 19/C	19/B	18
Medidas:			
Longueur cm	47	34	55
Hauteur cm	27	35	41
Largeur cm	26	22	33
Peso:	environ kg	20	27
Potencia motor:	HP	1	1,5

Voltaje trifásica o monofásica a petición.

con normas CE



MOTORIDUTTORI

INDISPENSABILI PER RISTORANTI, GASTRONOMIE, SALUMERIE, MENSE, COMUNITA', etc.

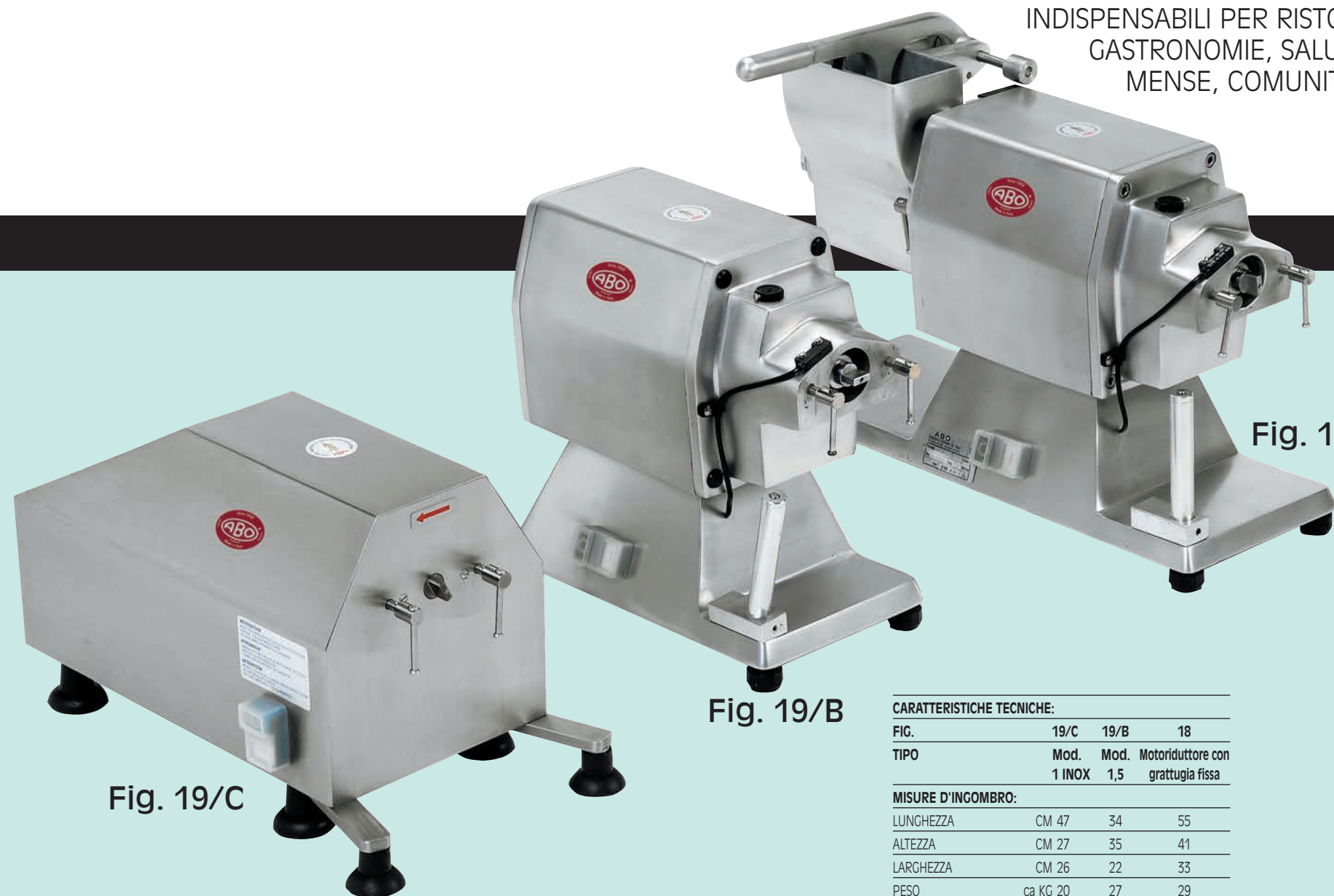


Fig. 18

Fig. 19/B

Fig. 19/C

MACCHINE A NORME CE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG.	19/C	19/B	18
TIPO	Mod. 1 INOX	Mod. 1,5	Motoriduttore con grattugia fissa

MISURE D'INGOMBRO:

LUNGHEZZA	CM 47	34	55
ALTEZZA	CM 27	35	41
LARGHEZZA	CM 26	22	33
PESO	ca KG 20	27	29
POTENZA MOTORE	HP 1	1,5	1,5

Voltaggio trifase o monofase a richiesta



21040 OGGIONA S. STEFANO (VA) ITALY - Via Ronchetti, 55
Tel. 0331.217.169 - 212.698 - Fax 0331.217.575
http://www.abo.it - e-mail: abo@abo.it - exportdepartment@abo.it

Le officine **ABO**
DISTANO 300 metri
dall'uscita del casello CAVARIA
Autostrada Milano-Varese



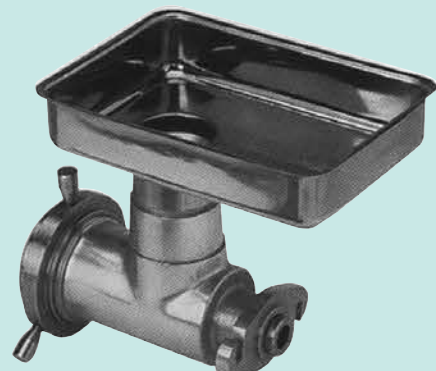
AI MOTORIDUTTORI SI POSSONO APPLICARE A RICHIESTA DEL CLIENTE I SEGUENTI APPARECCHI:

A LA DEMANDE DU CLIENT ON PEUT APPLIQUER AUX MOTO-RÉDUCTEURS DU MOTEUR LES APPAREILS SUIVANTS:

THE FOLLOWING EQUIPMENT CAN BE APPLIED, TO THE MOTOREDUCEING UNITS ON CUSTOMERS REQUEST:

AN DEN GETRIEBEMOTOREN KÖNNEN NACHSTEHEND AUFGEFÜHRTE GERÄTE ANGESCHLOSSEN WERDEN:

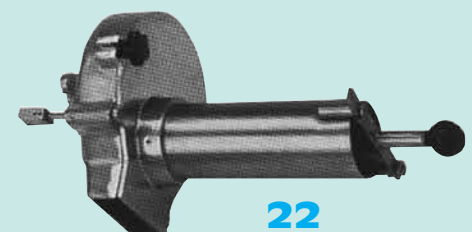
AL MOTOREDUCTOR SE PUEDEN APLICAR A PETICION DEL CLIENTE LOS SIGUIENTES APARATOS:



20



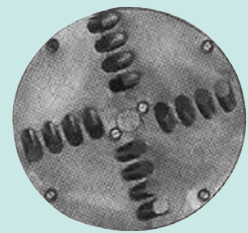
21



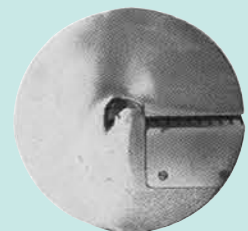
22



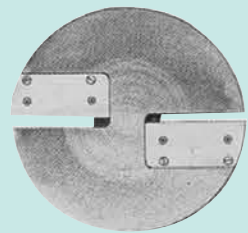
23



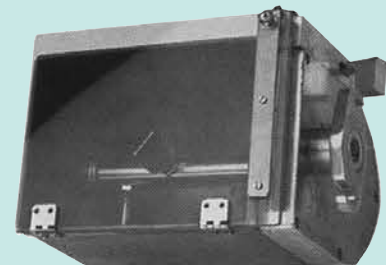
23/A



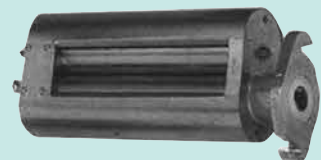
24



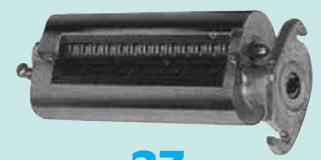
24/A



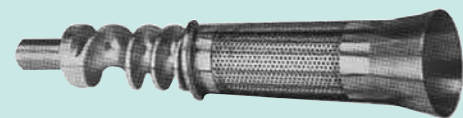
25



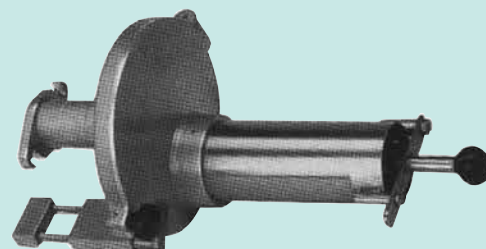
26



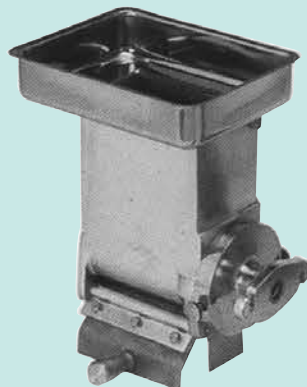
27



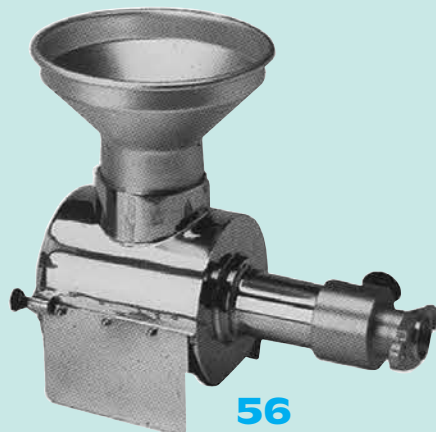
28



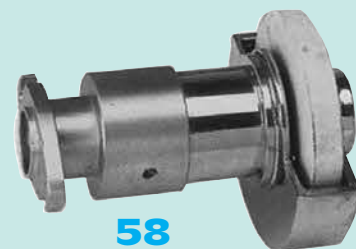
29



30



56



58



59



59/A

59/B



60

Fig. 20/C **TRITACARNE:** Montato su cuscinetti a sfera reggispinga, assicura una tritura perfetta.

Fig. 21 **GRATTUGIA FORMAGGIO E PANE:** con rullo rotante speciale, montato su cuscinetti a sfera.

Fig. 22 **AFFETTAPATATE - FRUTTA - VERDURA:** con dischi intercambiabili.

Fig. 23 **DISCO CAPRICCIOSA:** applicabile all'apparecchio affettapatate fig. 22.

Fig. 23/A **DISCO PER MOZZARELLA:** applicabile all'apparecchio affettapatate fig. 22. Diametro fori: mm. 3-4-6-8-10-12-14.

Fig. 24 **DISCO PER PATATE A FIAMMIFERO:** applicabile all'apparecchio affettapatate fig. 22.

Fig. 24/A **DISCO PER PATATE TIPO PAI:** applicabile all'apparecchio affettapatate fig. 22.

Fig. 25 **IMPASTATRICE:** interamente costruita con metalli igienici in acciaio inox. Nei tipi Kg. 3 e Kg. 5 d'impasto ben amalgamato in 7 minuti circa.

Fig. 26/A **SFOGLIATRICE:** con rulli speciali, dispositivo per regolazione dello spessore che consente una produzione molto elevata di sfoglie per lasagne, tagliatelle, ravioli ecc. con spessore uniforme. Nei modelli 130 mm. e 200 mm.

Fig. 27 **TAGLIATELLE:** produce in forte quantità sia tagliatelle che taglioline con spessore uniforme. Nei modelli 130 mm. e 200 mm.

Fig. 27/A **TAGLIOLINE:** produce in forte quantità sia taglioline che capelli d'angelo con spessore uniforme. Nei modelli 130 mm. e 200 mm.

Fig. 27/D **PAPPARDELLE E TAGLIATELLE:** produce in forte quantità sia tagliatelle che pappardelle con spessore uniforme. Solo nel modello mm. 200.

Fig. 28 **PASSAVERDURA:** montato su cuscinetti a sfera con elica speciale facilmente applicabile all'apparecchio tritacarne.

Fig. 29 **CUBETTATRICE:** prepara cubetti di patate, carote e verdura in genere per la produzione di insalata russa, minestrone, ecc.

Fig. 30 **TAGLIATRIPPA - SEPIE - TOTANI:** con gruppo di lame in acciaio inox. Spessori taglio: mm. 4,25, mm. 5, 8, mm. 7,2, mm. 8,4, mm. 9,4, mm. 11,6, mm. 14,4.

Fig. 56 **PASSAPURÈ:** corpo in anticorodal, rullo inox, tramoggia in lega alimentare. Produzione Kg./h. 250 ca.

Fig. 58 **AFFILACOLTELLI:** corpo in anticorodal. Mola abrasiva smontabile.

Fig. 59 **SBATTITRICE MESCOLATRICE:** con corpo in lega cromata. Bacinella in acciaio inox munita di frusta. Versione: Lt. 8. Optional: **GANCIO E SPATOLA.**

Fig. 60 **PIEDESTALLO PORTA MOTORIDUTTORE.**