



CGT

MADE IN
ITALY



**Macchine
lavorazione
carne**



**Meat
processing
machinery**



**Machines pour
le traitement
de la viande**



Le officine C.G.T. sono nate nel 1972 come piccola azienda artigianale specializzata nella produzione di tritacarne. Successivamente, viene ampliata la gamma degli articoli, favorendo l'inserimento di attrezzature destinate alla ristorazione, ai laboratori di lavorazione della carne e supermercati.

Sempre alla ricerca di nuove tecnologie e funzionalità e per andare incontro alle esigenze dei clienti l'azienda nel corso degli anni ha incrementato la varietà dei prodotti offrendo sul mercato anche attrezzature per l'industria. Tutto questo, oltre alla qualità, alla continua evoluzione dei modelli e al servizio offerto ai clienti, ha permesso all'azienda di diventare leader mondiale nel proprio settore di mercato. La lunga esperienza e la qualità dei materiali, rigorosamente "made in Italy", che vengono utilizzati è la migliore garanzia di affidabilità nel tempo.

Tutte le macchine sono certificate e soddisfano gli standard europei di sicurezza e igiene.

Nel 2010 in seguito alla crescita aziendale e all'incremento della produzione è stato necessario realizzare una nuova sede, con locali più moderni ed efficienti aumentando del 100% la superficie operativa, che nel 2017 è stata ulteriormente ampliata portandola a circa 3.000 m². Grazie all'alto livello di professionalità e qualità e grazie ai nostri clienti, che sono una continua fonte di spunti per migliorare i nostri prodotti, le macchine delle officine CGT sono conosciute in tutto il mondo.



The Officine C.G.T. was born in 1972 as a small craft company specializing in the production of meat mincers. Subsequently, the range of articles is expanded, favoring the introduction of catering equipment, meat processing laboratories and supermarkets.

Always in search of new technologies and functionalities, and to meet the needs of customers, the company has over the years increased the variety of products by also offering equipment for the industry on the market. All this, in addition to the quality, the continuous evolution of the models and the service offered to customers, has enabled the company to become a world leader in its own market.

The long experience and the quality of materials, strictly made in Italy, that are used is the best guarantee of reliability over time.

All machines are certified and meet European safety and hygiene standards.

In 2010, following the growth of the company and the increase in production, it was necessary to create a new office with more modern and efficient premises, increasing the operating area by 100%, and in 2017 it was further expanded to about 3,000 m².

Thanks to the high level of professionalism and quality and thanks to our customers, which are a continuous source of inspiration for improving our products, Officine cgt machines are known all over the world.



Les Officine C.G.T. sont nées en 1972 comme petite usine artisanale spécialisée dans la production de hachoirs. Par la suite, la gamme d'articles s'est élargie, favorisant l'insertion d'équipements destinés à la restauration, aux laboratoires de travail de la viande, et supermarchés.

Toujours à la recherche de nouvelles technologies et fonctionnalités et pour répondre aux besoins des clients l'entreprise au cours des années a développé la gamme des produits en offrant aussi sur le marché des équipements pour l'industrie.

Tout ceci, on plus delà à la qualité, à l'évolution continue des modèles et aux services offerts aux clients, a permis à l'entreprise de devenir leader dans notre segment de marché. La longue expérience et la qualité des matériels, rigoureusement « made in Italy », que nous utilisons c'est la meilleure garantie de fiabilité au temps. Toutes nos machines sont certifiées et sont conformes aux standards européen en ce qui concerne la sûreté et l'hygiène.

En le 2010 à la suite de la croissance d'entreprise et au développement de la production il a été nécessaire de réaliser un nouveau siège, avec des pièces plus modernes et efficaces en augmentant de 100% la surface opérationnelle, qu'en 2017 elle a ultérieurement été agrandie, en la portant à environ 3.000 m² grâce à la qualité de nos produits, à notre haut niveau de professionnalisme, ainsi que celui de nos clients, source d'inspiration continue pour l'amélioration de nos articles, les machines de C.G.T. sont connues dans le monde entier.







Tritacarne tipo 12 mec

Carcassa, tramoggia e piatto in lamiera inox 18/8.

Motoriduttore a bagno d'olio.

Ingranaggi a quaterna in acciaio.

Invertitore di marcia.

Piastra e coltello autoaffilanti.

Motore ventilato HP 1 (Kw 0,75) trifase

A richiesta anche con motore monofase.



Meat mincer 12 mec model

Casing, hopper and gatherer made of stainless sheet 18/8.

Geared motor in oil bath.

Set of 4 gears made of steel.

Feed reversing switch.

Plate and knife self-sharpening

Fan cooled 3-phase motor 1 HP (Kw 0,75).

Upon request also single-phase motor

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 0,75 | 23 | 120 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 400 | 240 | 480 |



Hache viande modèle 12 mec

Carcasse, auge et plateau en tôle inoxydable 18/8.

Motorréducteur en bain d'huile.

Groupe de 4 engrenages en acier.

Interrupteur pour inversion marche.

Plaque et couteau avec auto-affûtage.

Moteur refroidi par air 1 CV (Kw 0,75) triphasé.

Sur demande moteur monophasé.



Tritacarne tipo EURO 22

Carcassa, tramoggia e contenitore carne in acciaio inox Bocca, coclea e ghiera in fusione inox 18/8

Motoriduttore con ingranaggi a quaterna, in acciaio, a bagno d'olio.

Motore trifase HP 1 (Kw 0,75)

Invertitore di marcia.

A richiesta anche con motore monofase.



Meat mincer 22 EURO Model

Casing, hopper and meat container made of stainless steel. Mouth, Archimedean screw and ring nut made of inox casting 18/8.

Geared motor with set of 4 gears, made of steel, in oil bath.

3-phase motor 1 HP (0.75 kW).

Feed reversing switch.

Upon request also single-phase motor.



Hache viande Modèle 22 EURO

Carcasse, auge et récipient viande en acier inoxydable.

Bouche, vis d'Archimède et embout en fonte inox 18/8.

Motorréducteur avec groupe de 4 engrenages en acier, en bain d'huile.

Moteur triphasé 1 CV (0,75 kW).

Interrupteur inversion marche.

Sur demande moteur monophasé.



| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD. ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| 0,75 | 23 | 130 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 400 | 240 | 450 |



Tritacarne tipo 22 mec

Carcassa, tramoggia e piatto in lamiera inox 18/8.
 Bocca, ghiera e coclea in fusione inox 18/8.
 Trasmissione a ingranaggi in acciaio.
 Trafila e coltello autoaffilanti.
 Motore HP 1,5 (Kw 1,1) trifase. Giri 1400.
 Invertitore di marcia.
 A richiesta anche con motore monofase.



Meat mincer 22 mec model

Casing, hopper and gatherer made of stainless sheet 18/8.
 Mouth, ring nut and Archimedean screw made of inox casting 18/8.
 Drive by means of steel gears.
 Drawing plate and knife self-sharpening
 3-phase motor 1.5 HP (1.1 kW) - 1400 rpm.
 Feed reversing switch.
 Upon request also single-phase motor.



Hache viande modèle 22 mec

Carcasse, auge et plateau en tôle inoxydable 18/8.
 Bouche, embout et vis d'Archimède en fonte inox 18/8.
 Transmission par engrenages d'acier.
 Tréfileuse et couteau avec auto-affûtage
 Moteur triphasé 1,5 CV (1,1 kW) - 1400 t/min.
 Interrupteur pour inversion marche.
 Sur demande moteur monophasé.

| POTENZA-POWER-PUISANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 30 | 250 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 480 | 240 | 450 |



Tritacarne tipo 32 mec

Carcassa, tramoggia e piatto in lamiera inox 18/8.
 Bocca, ghiera e coclea in fusione inox 18/8.
 Trafila e coltello autoaffilanti.
 Motore trifase HP 3 (Kw 2,2)
 Invertitore di marcia.
 Produzione oraria kg. 500 ca.
 A richiesta anche con motore monofase.



Meat mincer 32 mec Model

Casing, hopper and gatherer made of stainless sheet 18/8.
 Mouth, ring nut and Archimedean screw made in inox casting 18/8.
 Drawing plate and knife self-sharpening.
 3-phase motor 3 HP - (2.2 kW)
 Feed reversing switch.
 Production about 500 kg/hour.
 Upon request also single-phase motor.



Hache viande modèle 32 mec

Carcasse, auge et plateau en tôle inoxydable 18/8.
 Bouche, embout et vis d'Archimède en fonte inox 18/8.
 Tréfileuse et couteau avec auto-affûtage.
 Moteur triphasé 3 CV (2,2 kW)
 Interrupteur pour inversion marche.
 Production horaria environ 500 kg.
 Sur demande moteur monophasé.

| POTENZA-POWER-PUISANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| 2,2 | 41 | 500 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 520 | 260 | 530 |



Tritacarne tipo eco/32

Macchina con bocca 32 adatta per la lavorazione delle carni di maiale

Riduttore di velocità di tipo industriale, in acciaio, a bagno d'olio
Bocca, coclea in ghisa sferoidale con cuscinetto reggispira e paraolio all'innesto della coclea con l'albero trascinatore

Motore trifase HP 1,5 (Kw 1,1) - giri 100 e rapporto 1:13
Invertitore di marcia.

A richiesta anche con motore monofase.

Produzione oraria Kg. 250 circa



Meat mincer eco/32 model

Unit with 32 mouth proper for pork.

Speed reducer of industrial type made of steel, in oil bath
Mouth, Archimedean screw made of nodular cast iron with thrust bearing and oil seal to the scroll coupling with the feeding shaft.

3-phase motor 1.5 HP (1,1 kW) - 100 rpm , 1:13 ratio.
Feed reversing switch.

Upon request also single-phase motor.

Production about 250 kg/hour



Hache viande modèle eco/32

Machine avec bouche 32 propre à la viande de porc.

Réducteur de vitesse idé type industriel, en acier, en bain d'huile
Bouche, vis d'Archimède à graphite sphéroïdal
avec palier de butée et garniture huile à l'embrayage de la vis d'Archimède avec l'arbre d'entraînement.

Moteur triphasé 1,5 CV (1,1 kW) - 100 t/min et rapport 1:13.
Interrupteur pour inversion marche.

Sur demande moteur monophasé.

Production horaire environ 250 kg.



| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 30 | 250 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 420 | 310 | 550 |



Tritacarne tipo eco/32 carenato

Macchina con bocca 32 adatta per la lavorazione delle carni di maiale

Riduttore di velocità di tipo industriale, in acciaio, a bagno d'olio
Bocca, coclea in ghisa sferoidale con cuscinetto reggispira e paraolio all'innesto della coclea con l'albero trascinatore

Motore trifase HP 1,5 (Kw 1,1) - giri 100 e rapporto 1:13
Invertitore di marcia.

A richiesta anche con motore monofase.

Produzione oraria Kg. 250 circa



Meat mincer eco/32 with enclosure

Unit with 32 mouth proper for pork.

Speed reducer of industrial type made of steel, in oil bath
Mouth, Archimedean screw made of nodular cast iron with thrust bearing and oil seal to the scroll coupling with the feeding shaft.

3-phase motor 1.5 HP (1,1 kW) - 100 rpm , 1:13 ratio.
Feed reversing switch.

Upon request also single-phase motor.

Production about 250 kg/hour



Hache viande modèle eco/32 avec capotage

Machine avec bouche 32 propre à la viande de porc.

Réducteur de vitesse idé type industriel, en acier, en bain d'huile
Bouche, vis d'Archimède à graphite sphéroïdal
avec palier de butée et garniture huile à l'embrayage de la vis d'Archimède avec l'arbre d'entraînement.

Moteur triphasé 1,5 CV (1,1 kW) - 100 t/min et rapport 1:13.
Interrupteur pour inversion marche.

Sur demande moteur monophasé.

Production horaire environ 250 kg.

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 30 | 250 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 420 | 310 | 550 |



Tritacarne tipo 42 mec

- Indispensabile per macellerie, salumifici, supermercati.
- Affidabile e robusto, interamente costruito in acciaio inox.
- Tramoggia estraibile dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Munito di ruote per agevolare lo spostamento.
- Comandi in bassa tensione 24V.

Meat mincer model 42 mec

- Essential for butchers and supermarkets.
- Reliable and rugged, entirely made of stainless steel.
- Removable hopper equipped with safety microswitch.
- Equipped with wheels to facilitate movement.
- Low voltage controls 24V.

Hache-viande modèle 42 mec

- Indispensable pour boucheries, fabriques de charcuterie, supermarchés.
- Fiable et robuste, entièrement réalisée en acier inox.
- Trémie extractible doué de micro-interrupteur de sûreté.
- Douée de roues pour faciliter le déplacement.
- Douée de commandes en basse tension 24V.

| IT | GB | FR | |
|--------------------|-------------------|--------------------|-----------|
| Potenza motore | Engine power | Puissance | Kw 5,5 |
| Altezza | Height | Hauter | mm 1030 |
| Profondità | Depth | Profondeur | mm 1120 |
| Larghezza | Width | Largeur | mm 530 |
| Peso | Weight | Poids | Kg 143 |
| Capacità tramoggia | Hopper capacity | Contenance trémie | Lt. 48 |
| Produzione oraria | Hourly production | Production horaire | Kg/h 1000 |



Tritacarne Refrigerato Modello 22Eis - 32Eis

- Macchine indispensabili per macellerie, salumifici e supermercati.
- Semplici da utilizzare e rapide da pulire.
- Conformi alle attuali norme di sicurezza CE.
- Robuste e compatte.
- Sistema di raffreddamento statico po-

sto sul gruppo di macinazione.
 • Completamente costruite in acciaio inox.
 • Motore ventilato.
 • Riduttore a bagno d'olio.
 • Ingranaggi in acciaio.
 • Invertitore di Marcia.
 • Comandi in bassa tensione 24 volt.

Refrigerated Meat Mincer Model 22Eis - 32Eis

- Machines necessary for butchers and supermarkets.
- Easy to be used and quickly to clean.
- In accordance with current CE safety standards.
- Sturdy and compact structure.
- Static cooling system placed on the

grinder unit.
 • Structure totally made of stainless steel.
 • Ventilated motor.
 • Oil-bath reducer unit.
 • Steel gears.
 • Reverser.
 • Low voltage controls 24 V.

Hachoir Réfrigéré Modèle 22Eis - 32Eis

- Machines nécessaires pour boucheries, fabriques de charcuterie et super marchés.
- Hachoirs, caractérisés par emploi simple nettoyage rapide.
- Conformes aux normes de sécurité CE.
- Structure robust et compacte.
- Système de refroidissement statique

positionné sur le groupe de hachage.
 • Structure entièrement en acier inoxydable.
 • Moteur ventilé.
 • Motoreducteur à bain d'huile.
 • Système engrenage en acier.
 • Marche avant et arrière.
 • Commandes à baisse voltage 24V.

| IT | GB | FR | 22 EIS | 32 EIS |
|-------------------|-----------------|--------------------|----------|----------|
| Larghezza | Width | Largeur | 390 mm. | 420 mm. |
| Profondità | Depth | Profondeur | 380 mm. | 470 mm. |
| Altezza | Height | Hauteur | 500 mm. | 550 mm. |
| Peso | Weight | Poids | 45 Kg. | 75 Kg. |
| Potenza | Power | Puissance | 1,1 Kw. | 2,2 Kw. |
| Produzione oraria | Output per hour | Production horaire | 250 Kg/h | 500 Kg/h |



Tritacarne refrigerato tipo 22

Struttura in acciaio inox

Bocca - coclea - ghiera in fusione inox

Motore HP 1,5 trifase (kW 1,1) - ventilato

Riduttore a bagno d'olio

Ingranaggi in acciao

Invertitore di marcia

Gruppo refrigerante statico



Refrigerated meat mincer mod. 22

Stainless steel structure

Mouth - screw - stainless steel fusion ring nut

Motor 1,5 HP three-phase (1,1 kW) - ventilated

Oil-bath reduction unit

Steel gears

Reverser

Sealed static refrigerator group



Hache viande réfrigérée modèle 22

Construit entièrement in Inox 18/8

Bouche, embout et vis sans fin en fonte inox

Moteur 1,5 CV triphasé (1,1 kW) ventilé

Motoreducteur à bain d'huile

Système engrenage en acier

Marche avant et arrière

Refrigeration: par groupe statique



Tritacarne refrigerato tipo 32

Struttura in acciaio inox

Bocca - coclea - ghiera in fusione inox

Motore HP 3 trifase (kW 2,2) - ventilato

Riduttore a bagno d'olio

Ingranaggi in acciao

Invertitore di marcia

Gruppo refrigerante statico



Refrigerated meat mincer mod. 32

Stainless steel structure

Mouth - screw - stainless steel fusion ring nut

Motor 3 HP three-phase (2,2 kW) - ventilated

Oil-bath reduction unit

Steel gears

Reverser

Sealed static refrigerator group



Hache viande réfrigérée modèle 32

Construit entièrement in Inox 18/8

Bouche, embout et vis sans fin en fonte inox

Moteur 3 CV triphasé (2,2 kW) ventilé

Motoreducteur à bain d'huile

Système engrenage en acier

Marche avant et arrière

Refrigeration: par groupe statique

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 58 | 250 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 550 | 390 | 350 |



| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 2,2 | 80 | 500 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 590 | 440 | 380 |



Abbinato T.G. 12 mec

Carcassa, tramoggia e contenitore carne in acciaio inox
Motoriduttore con ingranaggi a quaterna, in acciaio, a bagno d'olio.

Rullo grattugia pinzonato in acciaio inox
Motore trifase HP 1 (Kw 0,75)
Invertitore di marcia.
A richiesta anche con motore monofase.



Paired unit T.G. 12 mec

Casing, hopper and meat container made of stainless steel.
Geared motor with set of 4 gears made of steel, in oil bath.
Roller for grater, pin headed, made in stainless steel.
3-phase motor 1 HP (0.75 kW).

Feed reversing switch.
Upon request also single-phase motor.

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 27 | 120/50 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 400 | 240 | 820 |



Groupe unit T.G. 12 mec

Carcasse, auge et récipient viande en acier inoxydable.
Motoréducteur avec groupe de 4 engrenages en acier, en bain d'huile.

Rouleau râpe à picots en acier inoxydable.
Moteur triphasé 1 CV (0,75 kW)
Interrupteur pour inversion marche.
Sur demande moteur monophasé.



Abbinato T.G. 22 EURO

Carcassa, tramoggia e contenitore carne in acciaio inox
Bocca, coclea e ghiera in fusione inox 18/8
Motoriduttore con ingranaggi a quaterna, in acciaio, a bagno d'olio.

Rullo grattugia pinzonato in acciaio inox
Motore trifase HP 1 (Kw 0,75)
Invertitore di marcia.
A richiesta anche con motore monofase.



Paired unit T.G. 22 EURO

Casing, hopper and meat container made of stainless steel.
Mouth, Archimedean screw and ring nut made of inox casting 18/8.

Geared motor with set of 4 gears made of steel, in bath oil.
Grater roller, pin headed made of stainless steel.
3-phase motor 1 HP (0.75 kW).

Feed reversing switch.
Upon request also single-phase motor.



Groupe unit T.G. 22 EURO

Carcasse, auge et récipient viande en acier inoxydable.
Bouche, vis d'Archimède et embout en fonte inox 18/8.
Motoréducteur avec groupe de 4 engrenages en acier, en bain d'huile.

Rouleau râpe à picots en acier inoxydable
Moteur triphasé 1 CV (0,75).
Interrupteur inversion marche.
Sur demande moteur monophasé.

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 27 | 130/50 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 460 | 240 | 820 |



Grattugia tipo 12 mec

Carrozzeria in acciaio inox

Vaschetta di raccolta formaggio - pane inox Ø 210

Rullo in acciaio fresato e trattato

Motore trifase HP 1 (Kw 0,75) volt 230/400

Peso Kg. 19 ca.

Motore monofase HP 1,3 (Kw 1) volt 230

Peso Kg. 22 ca.



Grater tipo 12 mec

Body made of stainless steel

Cheese- bread gathering tank made of stainless steel 210 mm diameter.

Steel roller milled and plated

3-phase motor 1 HP (0.75 kW), 230/400 V

Weight about 19 kg

Single-phase motor 1,3 HP (1 kW) 230 V

Weight about 22 kg.



Râpe Modèle 12 mec

Carrosserie en acier inoxydable.

Bac ramassage fromage - pain inoxydable diam. 210 mm.

Rouleau en acier fraisé et traité.

Moteur triphasé 1 CV (0,75 kW) 230/400 V.

Poids environ 19 kg.

Moteur monophasé 1,3 CV (1 kW) 230V.

Poids environ 22 kg.



| POTENZA-POWER-PUISANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 22 | 50 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 370 | 310 | 240 |



Tagliamozzarella

tipo: Asincrono

motore: monofase

potenza motore: HP 0,35

tensione di alimentazione: V, 230 monofase

frequenza: 50 Hz

velocità di rotazione del motore: 1400



Slicer for neapolitan and soft cheese

Type : asynchronous

motor: single-phase

motor power: 0.35 HP

supply voltage: 230V one-phase

frequency: 50 Hz

motor speed: 1400 rpm



Coupe-mozzarella

type : asynchrone

moteur : monophasé

puissance moteur: 0,35 ch

tension d'alimentation : 230V, monophasée

fréquence : 50 Hz

vitesse de rotation du moteur : 1400

| POTENZA-POWER-PUISANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| 0,27 | 14 | 50 |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 340 | 260 | 310 |



Segaossi tipo 183

Indispensabile per macellerie, pescherie, industrie della carne e del pesce congelato, salumifici.

Utilissima per ristoranti, mense, comunità, ecc.

Piano di lavoro in acciaio inox

Lama in acciaio speciale temperato

Motore trifase - monofase HP 1,5 (Kw 1,1)

Altezza massima di taglio mm. 260

Larghezza massima di taglio mm. 210



Bone saw model 183

Indispensable for butcheries, fisheries, frozen meat and fish industry.

Very useful for restaurants, canteens, communities, etc.

Stainless steel worktop

Special hardened steel blade

Three-phase or single-phase motor Hp 1,5 (1,1 kW)

Maximum cutting height 260 mm

Maximum cutting width 210 mm



Scie de boucher modèle 183

Indispensable pour boucheries, poissonneries, industries d'aliments congelés et surgelés.

Utile pour restaurants, tables, communautés, ecc.

Paillasse en acier inox

Lame en acier particulier tempérée

Moteur monophasé ou triphasé CV 1,5 (1,1 kW)

Hauteur maximum de découpage 260 mm

Largeur maximum de découpage 210 mm



Segaossi tipo 183 inox

Indispensabile per macellerie, pescherie, industrie della carne e del pesce congelato, salumifici.

Utilissima per ristoranti, mense, comunità, ecc.

Piano di lavoro in acciaio inox

Lama in acciaio speciale temperato

Motore trifase - monofase Hp 1,5 (kW 1,1)

Altezza massima di taglio mm. 270

Larghezza massima di taglio mm. 210



Bone saw model 183 inox

Indispensable for butcheries, fisheries, frozen meat and fish industry.

Very useful for restaurants, canteens, communities, etc.

Stainless steel worktop

Special hardened steel blade

Three-phase or single-phase motor HP 1,5 (1,1 kW)

Maximum cutting height 270 mm

Maximum cutting width 210 mm



Scie de boucher modèle 183 inox

Indispensable pour boucheries, poissonneries, industries d'aliments congelés et surgelés.

Utile pour restaurants, tables, communautés, ecc.

Paillasse en acier inox

Lame en acier particulier tempérée

Moteur monophasé ou triphasé CV 1,5 (1,1kW)

Hauteur maximum de découpage 270 mm

Largeur maximum de découpage 210 mm

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 47 | - |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 945 | 525 | 465 |

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 1,1 | 60 | - |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 945 | 610 | 500 |



Segaossi Tipo 246/316 inox

Indispensabile per macellerie, pescherie, industrie della carne e del pesce congelato, salumifici. Utilissima per ristoranti, mense, comunità, ecc.

- Piano di lavoro in acciaio inox
- Motore trifase - monofase
- Lama in acciaio speciale temperato
- A richiesta piano di lavoro scorrevole



Bone saw

Model 246/316 inox

Indispensable for bouticheries, fisheires, Frozen meat and fish industry. Very useful for restaurants, canteens communities, etc.

- Stainless steel worktop
- Three-phase or single-phase motor
- Special hardened steel blade
- Upon request provide sliding worktop



Scie de boucher

Modèle 246/316 inox

Indispensable pour boucheries, poissonneries, industries d'aliments congelés et surgelés. Utile pour restaurants, réfectoires, communautés, etc.

- Plan de travail en acier inox
- Moteur monophase ou triphasé
- Lame en acier particulier tempérée
- Sur demande fourniture plan de travail coulissant

| IT | GB | FR | S 246 | S 316 |
|--------------------|-------------------|--------------------|------------|------------|
| Potenza motore | Engine power | Puissance moteur | kw 1,5 | kw 2,2 |
| Lunghezza nastro | Length band | Longueur ruban | mm 2460 | mm 3160 |
| Piano di lavoro | Worktop | Plan de travail | mm 710x650 | mm 850x800 |
| Altezza taglio | Cutting height | Hauteur de coupe | mm 320 | mm 420 |
| Spessore di taglio | Cutting thickness | Epaisseur de coupe | mm 285 | mm 385 |
| Altezza | Height | Hauteur | mm 1700 | mm 1900 |
| Profondità | Depth | Profondeur | mm 710 | mm 850 |
| Larghezza | Width | Largeur | mm 860 | mm 970 |
| Peso | Weight | Poids | kg 120 | kg 157 |



Mescolatore inox M30-M50-B60-B100

- Robusta e compatta.
- Completamente costruita in acciaio inox.
- Vasca ribaltabile per un agevole scarico dell'impasto.
- Coperchio superiore della vasca dotato di microinterruttore di sicurezza.
- Senso di rotazione della pala reversibile.

- Pala facilmente estraibile per la pulizia.
- Comandi in bassa tensione 24V.
- Modello B30 da banco.
- I modelli M50, B60, B100 dotati di 4 ruote di cui 2 sterzanti e frenabili.
- I modelli B60 e B100 muniti di doppia pala.



Stainless steel mixer M30-M50-B60-B100

- Sturdy and compact structure.
- Structure totally made of stainless steel.
- Turnover tank for the easy mixture unloading.
- Top tank cover equipped with safety microswitch.
- Blade rotation reversible.
- Blade easy to be withdrawn for cleaning

- operations.
- Low voltage controls 24V.
- M30 model for bench.
- M50, B60 and B100 models with 4 wheels: 2 steering wheels which may be braked.
- B60 and B100 models are equipped with double blade.



Mélangeur en acier inoxydable M30-M50-B60-B100

- Structure robuste et compacte.
- Structure complètement en acier inoxydable.
- Cuve escamotable pour un déchargement facile de la pâte.
- Couvercle supérieur de la cuve avec microinterrupteur de sécurité.
- Sens de rotation de la pale réversible.

- Pale facilement extraîble pour les opérations de nettoyage.
- Commandes à bas voltage 24V.
- Modèle M30 pour banc.
- Modèles M50, B60 et B100 avec 4 roues directrices avec frein.
- Les modèles B60 et B100 sont munis de 2 pales.

| model/ type/ tipo | M 30 | M 50 | B 60 | B 100 |
|--|---------|---------|---------|---------|
| volume/ volume/ volume | 45 L | 80 L | 90 L | 130 L |
| carico massimo/ maximum load/ maximun charge | 30 kg | 50 kg | 60 kg | 100 kg |
| lunghezza/ length/ longueur | 700 mm | 830 mm | 820 mm | 1050 mm |
| profondità/ depth/ profondeur | 450 mm | 500 mm | 560 mm | 560 mm |
| altezza/ height/ hauteur | 600 mm | 1100 mm | 1170 mm | 1170 mm |
| voltaggio/ voltage/ voltage | 400 v | 400 v | 400 v | 400 v |
| frequenza/ current frequency/ fréquence courante | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| potenza/ power/ puissance | 0,55 kw | 1,5 kw | 1,5 kw | 1,5 kw |
| peso netto/ net weight/ poids net | 45 kg | 108 kg | 118 kg | 133 kg |



Insaccatrice inox L7-L14

Indispensabile per macellerie, norcinerie e per ogni tipo di insaccato



Inox sacking unit L7-L14

Necessary for butcher's shops, pork-butcher's shops and for every sacked product.



Ensacheuse inox L7-L14

Nécessaire pour boucheries, charcuteries et pour chaque type de saucisson.

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| - | 27-35 | - |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 240/280 | 690/840 | 200/240 |



Insaccatrice idraulica inox tipo L.25 - L.40

- Indispensabile per macellerie, salumifici, supermercati.
- Semplice da utilizzare e rapida da pulire grazie al cilindro estraibile.
- Robusta e compatta, interamente realizzata in acciaio inox.
- Dotata di comandi in bassa tensione 24V.



Stainless steel hydraulic sausage filler model L.25 - L.40

- Essential for butchers and supermarkets.
- Easy to use and quick to clean thanks to extractable cylinder.
- Rugged and compact, entirely made of stainless steel.
- Equipped with control in low voltage 24V.



Poussoir hydrauliques en acier inoxydable modèle L.25 - L.40

- Indispensable pour boucheries, fabriques de charcuterie, supermarchés.
- Simple à utiliser et grâce à le cylindre amovible, rapide à nettoyer.
- Robuste et compacte, entièrement réalisée en acier inoxydable.

- Douée de commande en basse tension 24V.
- Vitesse d'avancement réglable.
- Montée et descente du piston avec commande à la pédale.
- Douée de roues pour faciliter le déplacement.

| IT | GB | FR | L.25 | L.40 |
|----------------------|-------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Potenza motore | Engine power | Puissance | Kw 0,55 | Kw 0,55 |
| Capacità cilindro | Cylinder capacity | Capacité cylindre | Lt 24 | Lt 37 |
| Tempo di avanzamento | Progress time | Temps d'avancement | Min/max 1- 6 min | Min/max 1- 6 min |
| Tempo di ritorno | Return time | Temps de retour | 40 sec | 40 sec |
| Altezza | Height | Hauter | mm 1140 | mm 1140 |
| Profondità | Depth | Profondeur | mm 400 | mm 400 |
| Larghezza | Width | Largeur | mm 400 | mm 450 |
| Peso | Weight | Poids | Kg 88 | Kg 100 |



Affilacoltelli "L'arrotina"

Motore monofase 230V - 50 Hz - 1,6A
2800 giri/min.; 0,27 HP



Knife sharpener "L'arrotina"

Single-phase motor 230V - 50 Hz - 1,6A
2800 rpm.; 0,27 HP



Affuteuse "L'arrotina"

Moteur monophasé 230V - 50 Hz - 1,6A
2800 tours/min.; 0,27 HP

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| 0,27 | 9 | - |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 400 | 280 | 330 |



Pressacarne "Vitesse 100" a movimento manuale

Corpo centrale in lega di alluminio ottenuta per fusione. Pistone e tazza in acciaio inox con diametro 100 mm. Da notare la leva centrale che permette di lavorare solo con una mano e che assicura una perfetta stabilità della macchina.



"Vitesse 100" meat presser with manual movement

Central body in hot-melt aluminium alloy
Piston and cup in stainless steel with 100 mm diameter
A central lever allows the user to work with one hand only and ensures a perfect stability of the machine

| POTENZA-POWER-PUISSEANCE (Kw) | PESO-WEIGHT-POIDS (Kg.) | PROD.ORARIA-AVERAGE PROD.-PROD. HORARIE (Kg./h) |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| - | 5 | - |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTER (mm) | LARGH.-WIDTH-LARGEUR (mm) | PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR (mm) |
| 150 | 180 | 320 |

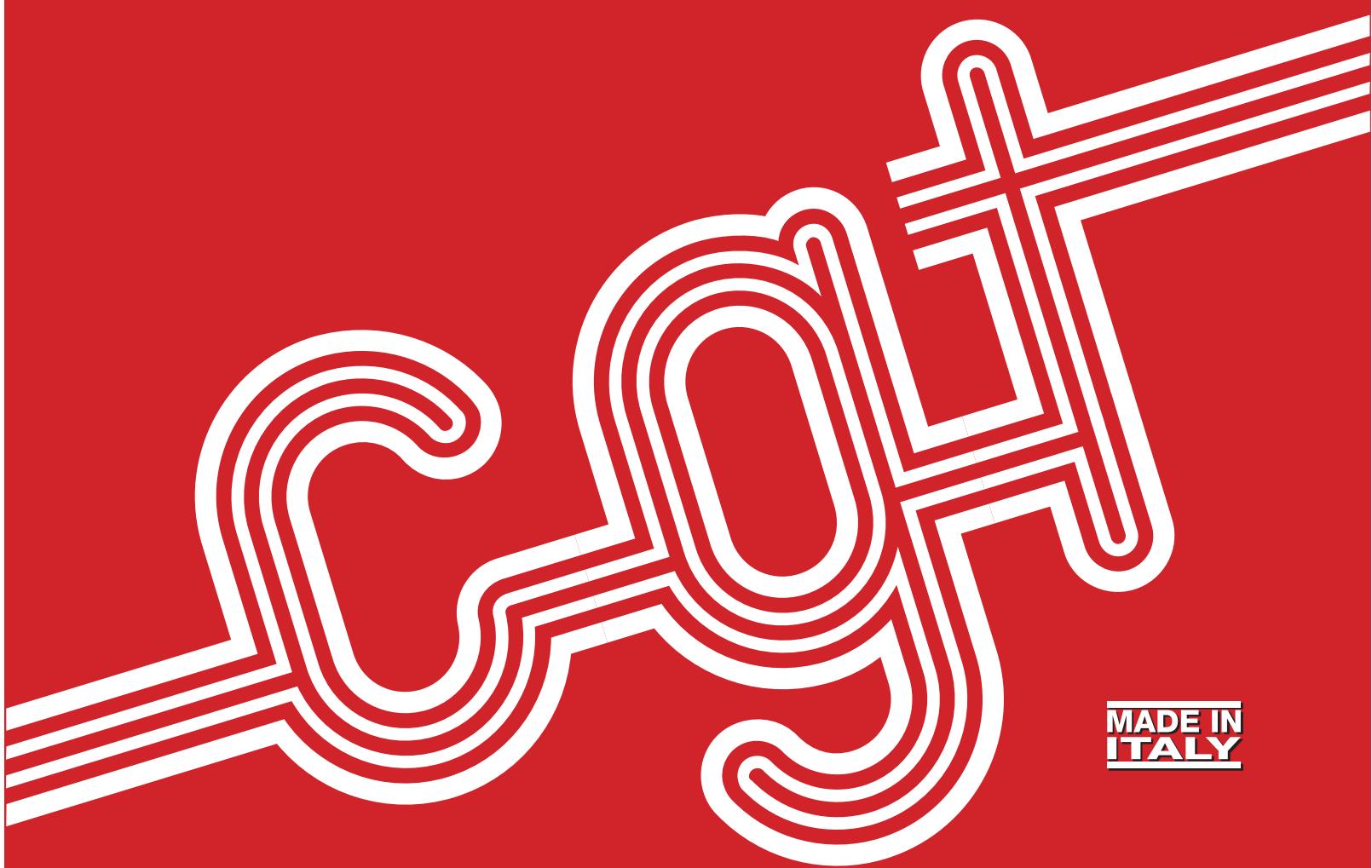


Presse-viande "Vitesse 100" à commande manuelle

Corps central en alliage d'aluminium, obtenu par fusion. Piston et coupelle en acier inoxydable, diamètre 100 mm. A noter : le levier central permet de travailler avec une seule main et assure une parfaite stabilité de la machine.



NOTE



OFFICINE



Officine C.G.T. S.r.l.

Via Tazio Nuvolari, 46

47843 MISANO ADRIATICO (RN)

Tel. 0541.610143 • Fax 0541.613430

E-mail: officinecgtsrl@officinecgtsrl.com

www.officinecgtsrl.com

P.IVA e C.F. 00282040401

TIMBRO DEL RIVENDITORE / JOBBER STAMP / TIMBRE DU REVENDEUR