



# TOOLLIO MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR

# TOOLLIO



## Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo in alluminio
  - › Potenza resa del motore: 750 W (1 HP)
  - › Disponibile con motore a induzione trifase 380V/50Hz e monofase 220V/50Hz
  - › Due prese di moto indipendenti e affiancate con differenti velocità (200 e 1.400 giri) per garantire la corretta velocità per ogni lavorazione e un risparmio di spazio sul banco di lavoro (fino al 30%)
  - › Ventola supplementare di raffreddamento per utilizzo prolungato
  - › Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi forgiati e temprati
  - › Struttura "a ponte" per inserire agevolmente teglie Gastronorm sotto la macchina
  - › Peso del corpo macchina: 19 kg
  - › Dimensioni: 39x40x34 cm
- \* Tutti gli accessori possono essere smontati completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata
- › Main body in Aluminium
  - › Given motor power: 750 W (1 HP)
  - › Available in three-phase induction motor 380V/50Hz and single phase 220V/50Hz
  - › Two side-by-side independent drive shafts, operating at different speeds (200 and 1.400 rpm) to grant the most suitable speed for every food process and to gain space on the work bench (up to 30%)
  - › Additional fan cooling for prolonged use
  - › Reduction unit equipped with forged and tempered steel gears in oil bath
  - › "Bridge" shape, to allow an easy placement of Gastronorm pans under the machine
  - › Main body weight: 19 kg
  - › Dimensions: 39x40x34 cm
- \* All the accessories can be completely disassembled for a fast and extremely accurate cleaning



Due prese di moto affiancate e indipendenti, a 200 e 1.400 giri, per risparmiare spazio e assicurare la corretta velocità a ciascuna lavorazione

*Two side by side, independent motor shafts rotating at 200 and 1.400 rpm, so as to save space and ensure to any process the adequate rotation speed*



Rullo e corpo grattugia completamente smontabili per una veloce e completa pulizia

*Completely removable grating body and roll, for an easy and thorough cleaning*



Veloce smontaggio e sostituzione degli accessori, senza l'ausilio di attrezzi

*Fast accessories dismantling and replacement, not requiring the use of tools*



Struttura "a ponte" per alloggiare comodamente una teglia Gastronorm ed evitare contenitori fuori standard

*"Bridge" structure to comfortably host a Gastronorm pan and avoid the use of non standardised containers*

# TOOLLIO TRITACARNE + GRATTUGIA MEAT GRINDER + GRATER



F95002/MR

- > Colore: grigio / *Color: grey*
- > Motore a induzione monofase 220V/50Hz  
*Single-phase induction motor 220V/50Hz*

F95002/G

- > Colore: rosso / *Color: red*
- > Motore a induzione trifase 380V/50Hz  
*Three-phase induction motor 380V/50Hz*



- > Peso / *Weight* : 26 Kg
- > Ingombro / *Dimensions* : 43x48x48 cm

La dotazione standard del tritacarne comprende un imbuto utilizzabile sia per l'insaccaggio sia per l'estrazione di succo di pomodori pelati  
*The meat mincer standard equipment includes a funnel suitable for both, sausage filling and tomato juicing*



La grattugia è particolarmente adatta per formaggi duri e stagionati e per pane  
*The grater is particularly suitable for hard and seasoned cheese and dry bread processing*

## TOOLLIO FULL KIT



F95001/MR



F95001/G



Un Corpo Macchina a scelta tra la versione monofase e la versione trifase e tutti gli accessori di Toollio  
*One Main Body to be chosen between the single-phase and three-phase version and all the Toollio accessories*

Le caratteristiche generali di questi prodotti sono a pag. 29 / *The general characteristics of these products are described on page 29*



F95550

## TRITACARNE MEAT GRINDER



- › Corpo, elica, ghiera, tramoggia, piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox / *Mincing body, worm, screw ring, hopper, plate and self-sharpening knife in stainless steel*
- › Taglia / *Size* : 12
- › Peso / *Weight* : 4 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x32x28 cm
- › Produzione oraria / *Output* : 120 Kg/h

### INSACCATRICE / SAUSAGE FILLER

Un pratico imbuto lo trasforma in un'insaccatrice / *A funnel turns it into a sausage filler*

### TRITAPOMODORO / TOMATO CHOPPER

Con l'imbuto in dotazione, può essere utilizzato come estrattore di succo per pomodori pelati / *By using its standard funnel, it can also turn into a tomato juice extractor*

F95600

## GRATTUGIA CHEESE GRATER



- › Particolarmente adatta per formaggi duri e stagionati e per pane / *Particularly suitable for hard and seasoned cheese and dry bread*
- › Corpo in alluminio / *Aluminium body*
- › Rullo in acciaio inox di dimensioni professionali / *Stainless steel professional sized grating roll : 7,8x13,8 cm*
- › Peso / *Weight* : 3 kg
- › Produzione oraria / *Output* : 50 Kg/h

F95650

## INTENERITRICE MEAT TENDERIZER



- › Corpo in alluminio / *Aluminium body*
- › Due alberi porta-coltelli in acciaio ad alta resistenza / *Two knives holder shafts in high resistance steel*
- › Coltelli in acciaio inox / *Stainless steel knives*
- › Velocità (tagli al minuto) / *Speed (cuts/minute)* : 924.000
- › Peso / *Weight* : 5,4 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 28x13x30,5 cm

F95700

## TAGLIAVERDURE VEGETABLE CUTTER



- › Corpo in alluminio / *Aluminium body*
- › 3 coni di taglio / *3 cutting cones*
- › Accessorio guidaverdura / *Vegetables driving accessory*
- › Peso / *Weight* : 5 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x30x37 cm

### TAGLIAMOZZARELLA / MOZZARELLA CHOPPER

Il cono per "julienne" grande può essere utilizzato anche come tagliamozzarella / *The big "julienne" cone can also be used as mozzarella chopper*

\* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio / *medium hardness meat, processed with standard plate*