

Produttori ghiaccio - Ice Makers - Eisbereiter - Machine a glaçons





CUBETTI PIENI DI QUALITA'
 ICE-CUBES PACKED WITH QUALITY
 EISWÜRFEL VOLLER QUALITÄT
 GLAÇONS REMPLIS DE QUALITÉ

Per ottenere il meglio del ghiaccio a cubetti pieni, ecco la serie MGP: macchine di alta qualità con deposito ghiaccio isolato in poliuretano, disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W). Offrono la possibilità di produrre ogni giorno da 20 kg a 105 kg di ghiaccio tutti cristallini, con una compatta superficie raffreddante, scegliendo tra sette modelli quello più indicato al vostro lavoro. Ideali per bar, pasticcerie e ristoranti, per secchielli o altre applicazioni. La formazione dei cubetti avviene tramite acqua spruzzata, da ugelli in acciaio, su un evaporatore di rame che, raffreddandosi, forma i cubetti di ghiaccio che un'inversione di ciclo fa ricadere nel deposito sottostante. Carrozzeria esterna in acciaio inox, ad esclusione del modello da 20 kg (MGP 20) che è rivestito in ABS color avorio, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio.



To obtain the very best from full ice cubes, here comes the MGP series: top quality machine with insulated ice storage compartment in polyurethane, available in two cooling versions, air (A) or water (W). They give you the possibility to produce from 20 to 105 Kg of ice each day, all crystalline and with a compact cooling surface, choosing from among seven models the one that best suits your work. Ideal for bars, pastry shops and restaurants, for ice buckets or other applications. The cubes are formed by water sprayed by steel nozzles on a copper evaporator that forms ice cubes when it cools down, which fall into the compartment beneath because of an inversion cycle. Outer bodywork in stainless steel, except for the 20 Kg model (MGP 20) that is coated in ivory-colored ABS, falling door for smoother access to the ice.

Die Serie MGP für erstklassiges Eis mit vollen Würfeln: eine Maschine von hoher Qualität mit isoliertem Eislager aus Polyurethan, verfügbar in zwei Kühlversionen, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W). Sie bieten die Möglichkeit, jeden Tag zwischen 20 und 105 kg kristallklares Eis zu produzieren, mit kompakter Kühlfläche. Wählen Sie das für Ihre Arbeit passende Modell unter sieben Ausführungen aus. Ideal für Bars, Konditoreien und Restaurants, für Eiskübel oder andere Anwendungen. Die Würfelbildung erfolgt mit gespritztem Wasser aus Stahldüsen auf einen Kupferverdampfer, der sich abkühlt und die Eiswürfel bildet, die bei Zyklusinversion in den darunter stehenden Behälter fallen. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, Ausnahme ist das Modell mit 20 kg (MGP 20), welches aus ABS in der Farbe Elfenbein verkleidet ist, zurückspringende Tür für einen besseren Zugang zum Eis.

Pour obtenir le nec plus ultra du glaçon en cubes pleins, voilà la série MGP: des machines de haute qualité avec dépôt glaçon isolé en polyuréthane, disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W). Elles offrent la possibilité de produire chaque jour de 20 à 105 kg de glaçons tous cristallins, avec une surface compacte refroidissante, en choisissant parmi sept modèles celui le plus indiqué à votre travail. Ils sont parfaits pour les bars, les pâtisseries et les restaurants, pour les seaux ou d'autres applications. La formation des glaçons advient à travers l'eau vaporisée, par des buses en acier, sur un évaporateur en cuivre qui, en se refroidissant, forme des glaçons qu'une inversion de cycle fait retomber dans le dépôt sous-jacent. Carrosserie externe en acier inox, à l'exception du modèle de 20 kg (MGP 20) qui est revêtu en ABS couleur ivoire, porte rentrante pour une plus grande accessibilité à la glace.



MGP 20



| | | 49820201 (A) 49820202 (W) | 49820251 (A) 49820252 (W) | 49820351 (A) 49820352 (W) | 49820451 (A) 49820452 (W) | 49820551 (A) 49820552 (W) | 49820801 (A) 49820802 (W) | 49821051 (A) 49821052 (W) |
|---|------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| | | MGP 20 (*) | MGP 25 | MGP 35 | MGP 45 | MGP 55 | MGP 80 | MGP 105 |
| Produzione Production Produktion Production | kg/24h | 20 | 23 | 35 | 45 | 54 | 77 | 105 |
| Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage | kg | 4 | 6 | 13 | 13 | 25 | 30 | 50 |
| Dimensioni esterne External dimensions Ausßenmasse Dimensions externes | cm | 35,5x40,4x59 | 37,5x48,7x66(*) | 44x60,6x77,5(*) | 44x60,6x77,5(*) | 52x64,7x95,5(**) | 65x64,5x98,5(**) | 93x56,5x116(**) |
| Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage | cm | 41,5x44,5x78 | 42x53,5x77 | 48,5x66x89 | 48,5x66x89 | 56,5x70x102,5 | 70,5x70x103,5 | 98,5x62x122,5 |
| Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation | Volt Hz | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 |
| Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consummation | Watt | 320 | 350 | 410 | 450 | 500 | 700 | 850 |
| Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut | kg | 27,5 - 34 | 32 - 37 | 41 - 48 | 41 - 48 | 52 - 59 | 62 - 70 | 133 - 143 |
| Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant | | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consummation d'eau | l/kg | 4,5 (A) 20 (W) | 3,2 (A) 14 (W) | 3,2 (A) 15 (W) | 3,5 (A) 15 (W) | 3,0 (A) 14 (W) | 2,8 (A) 14 (W) | 3 (A) 14 (W) |
| Tipo cubetto Kind of cube Eiswurfel Typ Type de glaçon | gr | 13 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 |

(*) Rivestimento in ABS - Coated in ABS - Welches aus ABS verkleidet ist - Revêtu en ABS

(*) Altezza macchina con piedini (H piede 6,5 cm) - Machine height with foot (H foot 6,5 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 6,5 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 6,5 cm)

(**) Altezza macchina con piedini (H piede 11 cm) - Machine height with foot (H foot 11 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 11 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 11 cm)



CUBETTI CAVI: SPAZIO AL FREDDO

HOLLOW CUBES: MAKE ROOM FOR COLD
 HOHLEISWÜRFEL: PLATZ FÜR KÄLTE
 GLAÇONS CREUX: ESPACE AU FROID

Cubetti puri, trasparenti e cavi (con più superficie di contatto): serie MGC per raffreddare rapidamente, per arricchire di gusto e colore drinks e ricette. Disponibili in cinque diversi modelli, assicurano una produzione quotidiana di cubetti cavi da 25 kg a 130 kg, rispondendo adeguatamente alle esigenze dei locali che offrono un servizio vario e raffinato. La formazione dei cubetti avviene grazie a peduncoli refrigerati immersi in una bacinella colma d'acqua in cui si trovano delle palette rotanti che controllano le dimensioni del cubetto in formazione, per un risultato costante dal primo all'ultimo cubetto; una volta formato il ghiaccio, grazie ad un motoriduttore a ribaltamento della bacinella, i cubetti vengono fatti ricadere nel deposito sottostante, isolato in poliuretano. Carrozzeria esterna in acciaio inox, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio; disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W).



Pure, transparent and hollow cubes (with more contact surface): the MGC series to quickly cool down and spice the taste and color of your drinks and recipes. Available in five different models, they yield a daily output of 25 to 130 Kg of hollow ice-cubes, effectively meeting the needs of bars, restaurants, etc. that offer a refined and varied service. The cubes are formed thanks to cooled stems dipped into a basin filled to the brim with water, where there are rotating blades that keep their size in check, for a steady result from the first to the last ice cube; once the ice has formed, the cubes are made to drop into the isolated compartment in polyurethane beneath by a reduction gear that tips the basin over. Outer bodywork in stainless steel, falling door for smoother access to the ice; available in two cooling versions, air (A) and water (W).

Reine Eiswürfel, durchsichtig und hohl (mit mehr Kontaktfläche): Serie MGC für schnelles Kühlen sowie für die geschmackliche und farbliche Verfeinerung von Drinks und Rezepten. Verfügbar in fünf verschiedenen Modellen, die eine Tagesproduktion zwischen 25 kg und 130 kg gewährleisten und somit den Ansprüchen der Lokale, die einen abwechslungsreichen und raffinierten Service bieten, entsprechen. Die Eiswürfelbildung erfolgt mittels gekühlten Stielen, die in eine mit Wasser gefüllte Wanne eingetaucht sind und in der sich drehende Schaufeln befinden, die die Abmessungen des sich bildenden Würfels für ein gleichmäßiges Ergebnis vom ersten bis zum letzten Würfel kontrollieren. Hat sich das Eis gebildet, wird dank eines kippenden Untersetzungsgetriebes die Wanne gekippt und die Eiswürfel fallen in den darunter stehenden Behälter, der mit Polyurethan isoliert ist. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, zurückspringende Tür für einen besseren Zugang zum Eis; verfügbar in zwei Kühlversionen, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W).

Des glaçons purs, transparents et creux (avec plusieurs surfaces de contact): série MGC pour refroidir rapidement, pour enrichir de goût et couleur vos drinks et vos recettes. Disponibles en cinq modèles différents, ils assurent une production quotidienne de glaçons creux de 25 à 130 kg, en répondant parfaitement aux exigences des locaux qui offrent un service varié et raffiné. La formation des glaçons advient grâce aux tiges réfrigérées plongées dans une baignoire pleine d'eau où se trouvent des palettes rotatives qui contrôlent les dimensions du glaçon en formation, pour un résultat constant du premier au dernier glaçon; une fois formée la glace, grâce à un motoréducteur à renversement de la baignoire, les glaçons retombent dans le dépôt sous-jacent, isolé en polyuréthane. Carrosserie externe en acier inox, porte rentrante pour une plus grande accessibilité à la glace; disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W).



| | | 49840251 (A) 49840252 (W) | 49840351 (A) 49840352 (W) | 49840501 (A) 49840502 (W) | 49840751 (A) 49840752 (W) |
|--|------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| | | MGC 25 | MGC 35 | MGC 50 | MGC 75 |
| Produzione Production Produktion Production | kg/24h | 25 | 35 | 50 | 75 |
| Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage | kg | 8 | 15 | 20 | 25 |
| Dimensioni esterne External dimensions Ausßenmasse Dimensions externes | cm | 39x47x74(*) | 50x58x80(**) | 50x58x91(**) | 74x60x102(**) |
| Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage | cm | 44x52x88 | 55x63x88 | 55x63x99 | 78x64x109 |
| Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation | Volt Hz | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 |
| Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consommation | Watt | 310 | 310 | 420 | 480 |
| Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut | kg | 38 - 45 | 47 - 55 | 54 - 68 | 75 - 87 |
| Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant | | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consommation d'eau | l/kg | 4,5 (A) 15,5 (W) | 4,4 (A) 13,3 (W) | 3,3 (A) 10,5 (W) | 3,3 (A) 10,5 (W) |
| Tipo cubetto Kind of cube Eiswürfel Typ Type de glaçon | gr | 20 | 20 | 20 | 20 |

(*) Altezza macchina con piedini (H piede 5 cm) - Machine height with foot (H foot 5 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 5 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 5 cm)
 (**) Altezza macchina con piedini (H piede 11 cm) - Machine height with foot (H foot 11 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 11 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 11 cm)



IL GHIACCIO PER TUTTI GLI USI
 ALL-PURPOSE ICE
 EIS FÜR JEDEN VERWENDUNGSZWECK
 LA GLACE POUR TOUT LES USAGES

Serie MGF (con deposito incorporato): per produrre il meglio del ghiaccio granulare, da utilizzare nei laboratori, ospedali, panifici, macellerie, pescherie, fast-food e ristoranti. Un ghiaccio granulare asciutto e compatto, ideale per la conservazione di cibi e bevande, prodotto in quattro diversi quantitativi: da 60 kg a 150 kg. Tutti i modelli sono disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W). Adottano un innovativo concetto della meccanica interna con un motoriduttore posto nella parte superiore dell'evaporatore. Carrozzeria esterna in acciaio inox, evaporatore in AISI 304, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio.



The MGF series (with built-in storage compartment) to make the finest granular ice for use in labs, hospitals, bakeries, butcher shops, fish markets, fast-foods and restaurants. Dry and compact granular ice, ideal to preserve food and beverages, produced in four different quantities: from 60 to 150 Kg. All models are available in two cooling versions, air (A) and water (W). By adopting an innovative concept of inner mechanics with reduction gear at the back in the upper part of the evaporator. Outer bodywork in stainless steel, evaporator made in AISI 304 stainless steel, falling door for smoother access to the ice.

Serie MGF (mit eingebautem Behälter): beste Eisflocken für die Verwendung in Labors, Krankenhäusern, Bäckereien, Metzgereien, Fischgeschäften, Fast-Food-Lokalen und Restaurants. Trockene und kompakte Eisflocken, ideal für die Konservierung von Speisen und Getränken, hergestellt in vier verschiedenen Mengen: von 60 kg bis 150 kg. Alle Modelle sind in zwei Kühlversionen verfügbar, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W). Ein innovatives Konzept der internen Mechanik mit einem oberhalb des Verdampfers liegenden Untersetzungsgetriebe. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, Verdampfer aus Edelstahl AISI 304, zurückspringende Tür für einen besseren Zugang zum Eis.

Séries MGF (avec dépôt incorporé): pour produire le nec plus ultra du glaçon granulaire, à utiliser dans les laboratoires, les hôpitaux, les boulangeries, les boucheries, les poissonneries, les fast-foods et les restaurants. Une glace granulaire sèche et compacte, idéale pour la conservation des aliments et des boissons, produite en quatre quantités différentes: de 60 à 150 kg. Tous les modèles sont disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W). Ils adoptent un concept innovateur de la mécanique interne avec un motoréducteur placé dans la partie supérieure de l'évaporateur. Carrosserie externe en acier inox, évaporateur en inox AISI 304, porte rentrante pour une plus grande accessibilité à la glace.



| | | 49860651 (A) 49860652 (W) | 49861001 (A) 49861002 (W) | 49861501 (A) 49861502 (W) |
|---|------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| | | MGF 65 | MGF 100 | MGF 150 |
| Produzione Production Produktion Production | kg/24h | 60 | 100 | 150 |
| Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage | kg | 10 | 20 | 55 |
| Dimensioni esterne External dimensions Ausßenmasse Dimensions externes | cm | 45x62x74,5(*) | 50x66x79,5(**) | 74x68x112,5(**) |
| Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage | cm | 50,5x67,5x85 | 55x72x88 | 80x75x115 |
| Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation | Volt Hz | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 |
| Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consumation | Watt | 420 | 550 | 650 |
| Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut | kg | 56 - 64 | 59 - 67 | 87 - 98 |
| Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant | | R404A | R404A | R404A |
| Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consumation d'eau | l/kg | 1 (A) 5,3 (W) | 1 (A) 6,3 (W) | 1 (A) 6,4 (W) |

(*) Altezza macchina con piedini (H piede 6,5 cm) - Machine height with foot (H foot 6,5 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 6,5 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 6,5 cm)
 (**) Altezza macchina con piedini (H piede 11 cm) - Machine height with foot (H foot 11 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 11 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 11 cm)



UNA MONTAGNA DI GHIACCIO GRANULARE

A HEAP OF GRANULAR ICE

EIN BERG VON EISFLOCKEN

UNE MONTAGNE DE GLACE GRANULAIRE

Serie MGFB (senza contenitore): per produrre il meglio del ghiaccio granulare, da utilizzare nei laboratori, ospedali, panifici, macellerie, peschiere, fast-food e ristoranti. Un ghiaccio granulare asciutto e compatto, ideale per la conservazione di cibi e bevande, prodotto in quattro diversi quantitativi: da 160 kg a 1000 kg scegliendo tra quattro diversi modelli della serie disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W). Adottano un innovativo concetto della meccanica interna con un motoriduttore posto nella parte superiore dell'evaporatore. Carrozzeria esterna in acciaio inox, evaporatore in AISI 304.



The MGFB (without container) series to make the finest granular ice for use in labs, hospitals, bakeries, butcher shops, fish markets, fast-foods and restaurants. Dry and compact granular ice, ideal to preserve food and beverages, produced in four different quantities: from 160 to 1000 Kg, choosing from among four different models of the series available in two cooling versions, air (A) and water (W). By adopting an innovative concept of inner mechanics with reduction gear at the back in the upper part of the evaporator. Outer bodywork in stainless steel, evaporator made in AISI 304 stainless steel.

Serie MGFB (ohne Behälter): beste Eisflocken für die Verwendung in Labors, Krankenhäusern, Bäckereien, Metzgereien, Fischgeschäften, Fast-Food-Lokalen und Restaurants. Trockene und kompakte Eisflocken, ideal für die Konservierung von Speisen und Getränken, hergestellt in vier verschiedenen Mengen: von 160 kg bis 1000 kg bei drei unterschiedlichen Modellen der Serie sind in zwei Kühlversionen verfügbar, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W). Ein innovatives Konzept der internen Mechanik mit einem oberhalb des Verdampfers liegenden Untersetzungsgetriebe. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, Verdampfer aus Edelstahl AISI 304.

Séries MGFB (sans bac): pour produire le nec plus ultra du glaçon granulaire, à utiliser dans les laboratoires, les hôpitaux, les boulangeries, les boucheries, les poissonneries, les fast-foods et les restaurants. Une glace granulaire sèche et compacte, idéale pour la conservation des aliments et des boissons, produite en quatre quantités différentes: de 160 à 1000 kg en choisissant entre quatre différents modèles de la série disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W). Ils adoptent un concept innovateur de la mécanique interne avec un motoréducteur placé dans la partie supérieure de l'évaporateur. Carrosserie externe en acier inox, évaporateur en inox AISI 304.



| | | 49871601 (A) 49871602 (W) | 49872851 (A) 49872852 (W) | 49875101 (A) 49875102 (W) | 49881001 (A) 49881002 (W) |
|---|------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| | | MGFB 160 | MGFB 285 | MGFB 510 | MGFB 1000 |
| Produzione Production Produktion Production | kg/24h | 160 | 280 | 510 | 1000 |
| Dimensioni esterne External dimensions Ausßenmasse Dimensions externes | cm | 56X57X60 | 56X57X69,5 | 56x57x69,5 | 93,4x68,4x70 |
| Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage | cm | 64,5X64,5X81 | 64,5X64,5X91 | 64,5x64,5x91 | 99,5x76,5x89 |
| Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation | Volt Hz | 230x1 50 | 230x1 50 | 230x1 50 | 400x3N 50 |
| Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consommation | Watt | 650 | 1050 | 1700 | 3200 |
| Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut | kg | 63 - 74 | 83 - 93 | 102 - 113 | 172 - 195 |
| Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant | | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consommation d'eau | l/kg | 1 (A) 5,5 (W) | 1 (A) 5,2 (W) | 1 (A) 5,8 (W) | 1 (A) 5,3 (W) |





CONTENITORE GHIACCIO

ICE CONTAINER

EISBEHÄLTER

BAC À GLACE

Deposito ghiaccio appositamente studiato per produttori di ghiaccio privi di serbatoio. Struttura interamente in acciaio inox. La cella interna è realizzata in polietilene, idoneo al contatto con alimenti e facile da pulire. Altamente isolato, evita a lungo la fusione del ghiaccio.



An ice storage compartment specifically studied for icemakers without a tank. Structure entirely made out of stainless steel. The inner cell is made of polyethylene, suitable for contact with foodstuffs and easy to clean. Highly insulated, it prevents the ice from melting for a prolonged time.

Das Eislager ist für Eishersteller entworfen, die ohne Behälter sind. Struktur ist vollständig aus rostfreiem Stahl. Die Innenzelle besteht aus Polyäthylene, geeignet für den Kontakt mit Nahrungsmitteln und leicht zu reinigen. Sehr gut isoliert, verhindert langfristig das Schmelzen von Eis.

Dépôt de glaçons étudié spécialement pour les producteurs de glace sans réservoir. Structure entièrement en acier inox. La cellule interne est réalisée en polyéthylène, appropriée au contact avec les aliments et facile à nettoyer. Fortement isolé, il évite la fonte de la glace le plus longtemps possible.

| | | 49900250 | 49900255 | 49900350 | 49900355 | 49900550 |
|--|------|----------------------|----------------|----------------------|----------------|-----------------------|
| | | MGB 250 | MGB 255 | MGB 350 | MGB 355 | MGB 550 |
| Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage | kg | 250 | 250 | 350 | 350 | 550 |
| Dimensioni esterne External dimensions Aussenmasse Dimensions externes | cm | 77x84x128(*) | 77x84x128(*) | 125x79x110(*) | 125x79x110(*) | 111x106x191,5(*) |
| Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage | cm | 82x89x133 | 82x89x133 | 130x85x118 | 130x85x118 | 128x123,5x196 |
| Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut | kg | 72 - 85 | 72 - 85 | 105 - 126 | 105 - 126 | 163 - 177 |
| Abbinamento contenitori Coupling storage bins Kombination Behälter Combinaison bacs de stockage | Mod. | MGFB 160 MGFB 285 | MGFB 510 | MGFB 160 MGFB 285 | MGFB 510 | MGFB 510 MGFB 1000 |

(*) Altezza macchina con piedini (H piede 15 cm) - Machine height with foot (H foot 15 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 15 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 15 cm)

(**) Altezza macchina con piedini (H piede 10 cm) - Machine height with foot (H foot 10 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 10 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 10 cm)



Azienda Italiana fondata nel 1988

