MILLS for the trade

Robust appliances with fast flow rate for preparing purées, stewed fruit, soups, fish soups, etc.

• **S3** and **X3** - SEMI-PROFESSIONAL MODEL - supplied with 3 perforated disks - very good performance on all cylindrical containers.
2 types : S3 of tin-plated steel and X3 of 18/10 stainless steel.

• **M5** and **X5** - RESTAURANT MODEL - choice of 5 perforations.
2 types : M5 of tin-plated steel and X5 of 18/10 stainless steel

• **P10** - CANTEEN MODEL on tube leg.
Choice of 5 perforations; tin-plated steel.

• **E5** and **EX5** ELECTRIC MODEL - mounted on leg - very stable bracket.
Choice of 5 perforations; 1/3 H.P. geared motor unit, single phase 220 V or three phase 220/380 V. On request, reversing switch.
2 types : E5 of tin-plated steel and EX5 of stainless steel.

CHARACTERISTICS	S3 - X3	M5 - X5	P10	E5 - EX5
Flow rate per minute	1 to 1,5 kg	5 kg	10 kg	5 kg
Number of servings	10 to 20	10 to 50	25 to 200	50 to 500
Diameter	31 cm	37 cm	39 cm	37 cm
Height with handle	25 cm	32 cm	80 cm	108 cm
Grill diameter perforated height	14 cm	18 cm 5 cm	20 cm 6 cm	18 cm 5 cm
Weight	1,300 kg	3,300 kg	14 kg	34 kg
Usable pot	more than 18 cm	26 to 60 cm	40x40 cm	45x45 cm
Grill perforation	1,5-2,5-grating	1-1,5-2-3 ou 4 mm (grating)		

PASSIERSIEBE für Profis

Robuste Geräte mit hoher Leistung zur Zubereitung von Puree, Mus, Suppe, Fischsuppe usw.

• **S3** und **X3** - HALB-PROFI-MODELL - geliefert mit 3 Lochscheiben - hält sehr gut auf allen zylindrischen Behältern.
2 Modelle : S3 aus verzinntem Stahl und X3 aus Edelstahl 18/10.

• **M5** und **X5** - MODELL für Gaststätten - 5 Lochungen nach Wahl.
2 Modelle : M5 aus verzinntem Stahl und X5 aus Edelstahl 18/10.

• **P10** - MODELL FÜR KOLLEKTIVKÜCHEN, auf Rohrfuss - 5 Lochungen nach Wahl - verzinnter Stahl.

• **E5** und **EX5** - ELEKTRISCHE MODELLE - Montage auf Fuss - sehr stabiler Ausleger.
5 Lochungen nach Wahl - Getriebemotorblock 1/3 PS, einphasig 220 V oder dreiphasig 220/380 V - auf Wunsch Drehrichtungsumkehrer.
2 Modelle : E5 aus verzinntem Stahl und EX5 aus Edelstahl.

TECHNISCHE DATEN	S3 - X3	M5 - X5	P10	E5 - EX5
Leistung pro Minute	1 bis 1,5 kg	5 kg	10 kg	5 kg
Anzahl Gedecke	10 bis 20	10 bis 50	25 bis 200	50 bis 500
Durchmesser	31 cm	37 cm	39 cm	37 cm
Höhe mit Kurbel	25 cm	32 cm	80 cm	108 cm
Gitter Durchmesser Perforierte Höhe	14 cm	18 cm 5 cm	20 cm 6 cm	18 cm 5 cm
Gewicht	1,300 kg	3,300 kg	14 kg	34 kg
Verwendbarer Kochtopf	grösser als 18 cm	26 bis 60 cm	40x40 cm	45x45 cm
Lochplatten	1,5-2,5-schabend	1-1,5-2-3 ou 4 mm (schabend)		

PASSAVERDURE professionali

Apparecchi robusti di grande capacità per la preparazione di puré, composte, passati, zuppe di pesce.

• **S3** e **X3** - MODELLO SEMIPROFESSIONALE - munito di 3 dischi forati - ottima tenuta su tutti i recipienti cilindrici.
2 realizzazioni : S3 in acciaio stagnato, X3 in acciaio inossidabile 18/10.

• **M5** e **X5** - MODELLO RISTORANTE - 5 perforazioni a scelta.
2 realizzazioni : M5 in acciaio stagnato, X5 in acciaio inossidalbile 18/10.

• **P10** - MODELLO COLLETTIVITA' su montante tubolare - 5 perforazioni a scelta - acciaio stagnato.

• **E5** e **EX5** MODELLO ELETTRICO - su supporto - potenza molto stabile - 5 perforazioni a scelta - blocco motoriduttore 1/3 CV, monofase 220 v o trifase 220/380 V, a richiesta, invertitore di marcia -
2 realizzazioni : E5 in acciaio stagnato, EX5 in acciaio inossidabile.

CARATTERISTICHE	S3 - X3	M5 - X5	P10	E5 - EX5
Capacità/minuto	da 1 a 1,5 kg	5 kg	10 kg	5 kg
Numero di piatti	da 10 a 20	da 10 a 50	da 25 a 200	da 50 a 500
Diametro	31 cm	37 cm	39 cm	37 cm
Altezza con manovella	25 cm	32 cm	80 cm	108 cm
Griglia diametro altezza perforata	14 cm	18 cm 5 cm	20 cm 6 cm	18 cm 5 cm
Peso	1,300 kg	3,300 kg	14 kg	34 kg
Pentola utilizzabile	più di 18 cm	da 26 a 60 cm	40x40 cm	45x45 cm
Perforazione griglie	1,5-2,5-grattugia	1-1,5-2-3 ou 4 mm (grattugia)		

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ

Высокоэффективные приборы большой прочности для приготовления пюре, овощных и рыбных супов и т.д.
S3 X3 - ПОЛУПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДЕЛИ - поставляются с 3 перфорированными дисками, отлично работающими на всех цилиндрических емкостях:
2 исполнения: S3 - луженая сталь, X3 - нержавеющая сталь 18/10.
M5 и X5 - МОДЕЛЬ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ - 5 перфорированных дисков на выбор:
2 исполнения: M5 - луженая сталь, X5 - нержавеющая сталь 18/10.
P10 - МОДЕЛЬ ДЛЯ ОБЩЕПИТА на трубчатом основании - 5 дисков с пер- форациями на выбор - луженая сталь.
E5 и EX5 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ - на устойчивой стойке:
5 дисков с перфорациями на выбор - моторедуктор 1/3 л.с., однофазный ток 220 В или трехфазный ток 220/380 В по заказу, реверсов направления.
2 исполнения: E5 - из луженой стали, EX5 - из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	S3 - X3	M5 - X5	P10	E5 - EX5
Производительность/мин	1 - 1,5 кг	5 кг	10 кг	5 кг
Число порций	10 - 20	10 - 50	25 - 200	50 - 500
Диаметр	31 см	37 см	39 см	37 см
Высота, регулируемая с помощью рукоятки	25 см	32 см	80 см	108 см
Диаметр диска Высота перфорации	14 см	18 см 5 см	20 см 6 см	18 см 5 см
Вес	1,300 кг	3,300 кг	14 кг	34 кг
Используемая емкость	более 18 см	26 - 60 см	40 x 40 см	45 x 45 см
Отверстие в дисках	1,5-2,5 (терка)	1-1,5-2-3 или 4 мм (терка)		