

ELETTRODOMESTICI

Reber

Professionisti in cucina





Trasformare



Pag. 4

Cucinare



Pag. 46

Conservare



Pag. 88



la ricetta dell'**eccellenza**

Nel cuore della pianura padana, culla di tradizioni secolari e amore per il buon cibo; laddove la terra è più fertile e lambita dalle acque del grande Po, in quel di Luzzara nel 1964 nasceva Reber. Dopo aver mosso i primi passi nell'ambito di lavorazioni meccaniche per conto terzi, i soci fondatori danno avvio alla produzione di piccoli elettrodomestici casalinghi, una produzione che nel corso del tempo si è ampliata e perfezionata e che oggi vanta una produzione di macchine anche per l'industria ed una gamma completa di prodotti.

...ha il sapore della **tecnologia**

Elettrodomestici REBER:
creati per mantenere inalterato
il forte legame che esiste
tra cucina e territorio.
Ogni sapore, ogni aroma,
ogni odore vengono non solo
preservati ma riproposti intatti
attraverso il tempo.

Per riscoprire tutti i giorni quelle
sensazioni che solo un prodotto
conservato e lavorato nel rispetto
per il cibo e la sua sincera
genuinità puo' offrire.



trasformare



Elettrodomestici Reber: che si tratti di tritacarne, spremipomodoro o insaccatrici, la gamma di prodotti Reber ha ciò che fa per voi e saprà soddisfare sia le esigenze

professionali sia quelle domestiche con macchine di solida costruzione, adatte per lunghi utilizzi.

Tritacarne professionali



Pag. 6

Tritacarne Semi-professionali



Pag. 10

Tritacarne per uso domestico



Pag. 14

Tritacarne Artus



Pag. 18

Tritacarne manuali



Pag. 20

Sprempomodoro elettrici



Pag. 24

Sprempomodoro elettrici carenati



Pag. 30

Sprempomodoro elettrici Artus



Pag. 31

Insaccatrici



Pag. 36

Motoriduttori e accessori applicabili



Pag. 42

tritacarne professionali



I tritacarne professionali Reber sono macchine progettate per le esigenze della ristorazione, con motori a servizio continuo in grado di sostenere lunghe lavorazioni, mantenendo basse temperature di funzionamento. Sono disponibili anche modelli dotati di scheda bassa tensione 24 V e altri con motore trifase

voltaggio 380 V (fornito senza spina).

- Motori a Induzione a servizio continuo a risparmio energetico
- Ridotto consumo di energia e bassa temperatura di funzionamento
- Interruttore di sicurezza con inversione di marcia e bobina di sgancio

- Riduttore a bagno d'olio tipo Long Life, che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto con gli alimenti
- Carenatura in acciaio Inox AISI 430

20130 N Tritacarne n. 32 Inox AISI 304
 Professionale M80AET

1200 W



Dimensioni	Cm. 58x24x40(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	28 Kg
Peso lordo imballo	30 Kg
Produzione	100 - 200 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2013 02



20120 N Tritacarne n. 22 Inox AISI 304
 Professionale M71AET

600 W



Dimensioni	Cm. 55x24x38,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	22 Kg
Peso lordo imballo	24 Kg
Produzione	80 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2012 03



20110 N Tritacarne n. 12
Inox AISI 304
 Professionale M71AET

600 W



Dimensioni	Cm. 52x24x37(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	19 Kg
Peso lordo imballo	21 Kg
Produzione	60 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2011 97



20100 N Tritacarne n. 8 Inox
 Professionale attacco standard
 tipo Reber M63AET 5A

450 W



Dimensioni	Cm. 36x20x 30(h)
Dimensioni Imballo	Cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	12 Kg
Peso lordo imballo	13 Kg
Produzione	50 - 100 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Altro	Attacco standard tipo Reber
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2010 05



20000 N Tritacarne n. 8 Inox
 Professionale attacco rapido a vite
 M63AET 3B

450 W



Dimensioni	Cm. 36x20x 30(h)
Dimensioni Imballo	Cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	13 Kg
Peso lordo imballo	14 Kg
Produzione	50 - 100 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Altro	Attacco rapido a vite
EAN	8 013152 2000 15



20330 N Tritacarne n. 32
 Inox AISI 304
 Professionale - BT M80AET

1200 W



Dimensioni	Cm. 58x24x40(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	28 Kg
Peso lordo imballo	30 Kg
Produzione	100 - 200 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2033 06



20320 N Tritacarne n. 22
 Inox AISI 304
 Professionale - BT M71AET

600 W



Dimensioni	Cm. 55x24x38,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	22 Kg
Peso lordo imballo	24 Kg
Produzione	80 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2032 07



20310 N Tritacarne n. 12
 Inox AISI 304
 Professionale - BT M71AET

600 W



Dimensioni	Cm. 52x24x37(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	19 Kg
Peso lordo imballo	21 Kg
Produzione	60 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2031 08



20430 N Tritacarne n. 32

Inox AISI 304

Professionale - BT M80AET volt. 380

1200 W



Dimensioni	Cm. 58x24x40(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	29 Kg
Peso lordo imballo	31 Kg
Produzione	100 - 200 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2043 03



20420 N Tritacarne n. 22

Inox AISI 304

Professionale - BT M71AET volt. 380

600 W



Dimensioni	Cm. 55x24x38,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	23 Kg
Peso lordo imballo	25 Kg
Produzione	80 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2042 04



20410 N Tritacarne n. 12

Inox AISI 304 M71AET

Professionale - BT M71AET volt. 380

600 W



Dimensioni	Cm. 52x24x37(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	20 Kg
Peso lordo imballo	22 Kg
Produzione	60 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Acciaio
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
EAN	8 013152 2041 05



tritacarne semi professionali



La linea di tritacarne ideale per chi cerca il compromesso tra un prodotto professionale e uno ad uso domestico.

- Tritacarne in acciaio Inox AISI 304 o ghisa con trattamento di stagnatura testata per uso alimentare
- Motori a Induzione a servizio continuo
- Riduttore a bagno d'olio tipo Long Life, che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto con gli alimenti
- Carenatura in acciaio Inox AISI 430

9504 NSPI Tritacarne n. 32 Inox AISI 304 M90A

1200 W



Dimensioni	Cm 61x26x35,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	29 Kg.
Peso lordo imballo	30,5 Kg
Produzione	100 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Standard
EAN	8 013152 9504 84



9500 NSPI Tritacarne n. 22 Classico Inox AISI 304 EI M80A

600 W



Dimensioni	Cm 55,5x25,5x34(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	20 Kg
Peso lordo imballo	21,5 Kg
Produzione	80 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Standard
EAN	8 013152 9501 94



9512 NSP Tritacarne n. 12 Elettrico Inox M71A

600 W



Dimensioni	Cm 52,5x24,5x32(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	15,5 Kg
Peso lordo imballo	17,5 Kg
Produzione	70 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Standard
EAN	8 013152 9512 14



9508 N Tritacarne n. 8 Elettrico Inox Carenatura chiusa - M63A 3B

450 W



Dimensioni	Cm 47,5x21,5x30,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	12 Kg
Peso lordo imballo	13,3 Kg
Produzione	50 - 100 Kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Standard
Altro	Carenatura chiusa
EAN	8 013152 9508 04



20640 N Tritacarne n. 32 Inox AISI 304 M80AE

1200 W



Dimensioni	Cm 61x26x35,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	29 Kg.
Peso lordo imballo	30,5 Kg
Produzione	100 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
EAN	8 013152 2064 06



20630 N Tritacarne n. 22 Classico Inox AISI 304 Elettrico M71AE

600 W



Dimensioni	Cm 55,5x25,5x34(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	20 Kg
Peso lordo imballo	21,5 Kg
Produzione	80 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm. E coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
EAN	8 013152 2063 07



9504 NSP Tritacarne n. 32 Elettrico M90A

1200 W



Dimensioni	Cm 60x26x36,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	30 Kg.
Peso lordo imballo	31 Kg.
Produzione	100 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 10 mm e coltello In acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 950453



20620 N Tritacarne n. 12 Elettrico Inox M71AE

600 W



Dimensioni	Cm 52,5x24,5x32(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	15,5 Kg
Peso lordo imballo	17,5 Kg
Produzione	70 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
EAN	8 013152 2062 08



20610 N Tritacarne n. 8 Elettrico Inox Carenatura chiusa, attacco standard tipo Reber - M63AE 5A

450 W



Dimensioni	Cm 47,5x21,5x30,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	12 Kg
Peso lordo imballo	13,3 Kg
Produzione	50 - 100 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 4,5 mm e coltello in acciaio di serie
Materiali Tritacarne	Inox AISI 304
Motore	Risparmio energetico e bassa temperatura
Altro	Carenatura chiusa
EAN	8 013152 2061 09



9500 NCSP Tritacarne N.22 Modello corto M80A

600 W



Dimensioni	Cm 52x25,5x34(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	21 Kg.
Peso lordo imballo	22 Kg.
Produzione	70 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello In acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 9500 88



9500 NSP Tritacarne n. 22
Modello Classico
M80A

1200 W



Dimensioni	Cm 60x25,5x34(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	21,5 Kg.
Peso lordo imballo	22,5 Kg.
Produzione	70 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm e coltello In acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 9500 57



20690 N Tritacarne n. 32 elettrico
M80AE

1200 W



Dimensioni	Cm 60x26x35(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	23,5 Kg
Peso lordo imballo	28 Kg
Produzione	100 - 160 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 10 mm E coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
EAN	8 013152 2069 01



20680 N Tritacarne n. 22 elettrico
modello classico
M71AE

600 W



Dimensioni	Cm 60x25,5x34(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	21,5 Kg
Peso lordo imballo	22,5 Kg
Produzione	70 - 120 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 8 mm E coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
EAN	8 013152 2068 02



9501 NSP Tritacarne N.12
Semiprofessionale
M71A

500 W



Dimensioni	Cm 55x24,5x33(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	16,5 Kg.
Peso lordo imballo	17,8 Kg.
Produzione	50 - 90 Kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 6 mm e coltello In acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 9501 56



20670 N Tritacarne n. 12
M71AE

600 W



Dimensioni	Cm 55x24,5x33(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	16,5 Kg
Peso lordo imballo	17,8 Kg
Produzione	50 - 90 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
EAN	8 013152 2067 03



20660 N Tritacarne n. 12 elettrico
carenato con inversione di marcia
M63AE 5A

450 W



Dimensioni	Cm 46,5x21,5x36,5(h)
Dimensioni Imballo	Cm 48,5x26,5x37 (h)
Peso	14,5 Kg
Peso lordo imballo	15 Kg
Produzione	50 - 90 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
In dotazione	Piastra ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico E bassa temperatura
Altro	Carenatura chiusa
EAN	8 013152 2066 04



tritacarne per uso domestico



I tritacarne Reber pensati per la casa vantano dimensioni più contenute rispetto ai modelli ad uso professionale, ma senza andare a scapito della qualità costruttiva e dell'efficacia del motore.

- Motori a Induzione a servizio continuo
- Riduttore a bagno d'olio tipo Long Life, che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto con gli alimenti
- Tritacarne in ghisa con trattamento di stagnatura testata per uso alimentare

9500 N Tritacarne n. 22 Modello classico
M80A

600 W



Dimensioni	cm 56x23x33(h)
Dimensioni Imballo	cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	19,6kg
Peso lordo imballo	21 kg
Produzione	70 - 120 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	metallo
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 8 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 9500 02



9500 NC Tritacarne n. 22 Modello corto
M80A

600 W



Dimensioni	cm 48x23x34(h)
Dimensioni Imballo	cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	19 kg
Peso lordo imballo	20,2 kg
Produzione	70 - 120 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 8 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 9500 26



9501 N Tritacarne n. 12 Elettrico
M71A

500 W



Dimensioni	cm 48x23x33(h)
Dimensioni Imballo	cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	15 kg
Peso lordo imballo	16 kg
Produzione	50 - 90 kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
Altro	In dotazione 2 imbusti insaccatori
EAN	8 013152 9501 01



9502 N Tritacarne n. 5 Elettrico
M63A 3B

450 W



Dimensioni	cm 35x17x26(h)
Dimensioni Imballo	cm 40x19x25,5(h)
Peso	8 kg
Peso lordo imballo	8,6 kg
Produzione	30 - 50 kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 9502 00



20730 N Tritacarne n. 32
M80AE

1200 W



Dimensioni	cm 60x26x36,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 59x29x37,5(h)
Peso	30 kg
Peso lordo imballo	31 kg
Produzione	100 - 160 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	metallo
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 10 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico e bassa temperatura
EAN	8 013152 2073 03



20720 N Tritacarne n. 22 Modello Classico M71AE

600 W



Dimensioni	cm 53x23x33(h)
Dimensioni Imballo	cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	17,6 kg
Peso lordo imballo	19 kg
Produzione	70 - 120 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 8 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico e bassa temperatura
EAN	8 013152 2072 05



20706 N Tritacarne n. 12 Elettrico con inversione di marcia M63A 3B

450 W



Dimensioni	cm 43x21,5x30,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 41,5x23x32,5(h)
Peso	11 kg
Peso lordo imballo	11,7 kg
Produzione	50 - 90 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico e bassa temperatura
EAN	8 013152 2070 69



20700 N Tritacarne n. 5 M63A 3B

450 W



Dimensioni	cm 35x17x26(h)
Dimensioni Imballo	cm 40x19x25,5(h)
Peso	8 kg
Peso lordo imballo	8,6 kg
Produzione	30 - 50 kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 2070 07



20710 N Tritacarne n. 12 M71A

500 W



Dimensioni	cm 59x23x33(h)
Dimensioni Imballo	cm 48,5x26,5x37(h)
Peso	15 kg
Peso lordo imballo	16 kg
Produzione	50 - 90 kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Standard
EAN	8 013152 2071 06



10906 N Tritacarne n. 5 elettrico a risparmio energetico antracite H25

140 W



Dimensioni	cm 35,5x16,5x32(h)
Dimensioni Imballo	cm 40x19x25,5(h)
Peso	6,5 kg
Peso lordo imballo	7 kg
Produzione	30 - 50 kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico e bassa temperatura
Altro	Carenatura in acciaio verniciato
EAN	8 013152 1090 66



10907 N Tritacarne n. 5 elettrico a risparmio energetico Inox cover H25

140 W



Dimensioni	cm 35,5x16,5x32(h)
Dimensioni Imballo	cm 40x19x25,5(h)
Peso	6,6 kg
Peso lordo imballo	7,2 kg
Produzione	30 - 50 kg/h
Inversione di marcia	X
Ingranaggi	nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
In dotazione	Piastra Ø 6 mm e coltello in acciaio al carbonio
Materiali Tritacarne	Ghisa stagnata
Motore	Risparmio energetico e bassa temperatura
Altro	Carenatura in acciaio Inox AISI 430
EAN	8 013152 1090 80



tritacarne Artus



- Motori elettrici universali per uso intermittente
- Utilizzo in continuo fino a 15 minuti
- Potenza di spunto 2000W
- Inversione di marcia
- Tritacarne in alluminio brillantato
- In dotazione 1 coltello e 3 piastre con fori da mm 4 / 6 / 8

ARTUS T25 Tritacarne n. 5 plastica 1008 CI

550 W



Dimensioni	cm 34x18,5x34,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 43x22,5x19(h)
Peso	3,2 kg
Peso lordo imballo	3,7 kg.
Produzione	20 - 30 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
Materiali Tritacarne	Alluminio
Altro	Carenatura in plastica
EAN	8 013152 0025 03



ARTUS T30 Tritacarne n. 5 alluminio AR3

550 W



Dimensioni	cm 35,5x21,5x35(h)
Dimensioni Imballo	cm 44x24x28(h)
Peso	4,5 kg
Peso lordo imballo	5 kg
Produzione	30 - 50 kg/h
Inversione di marcia	✓
Ingranaggi	Nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
Materiali Tritacarne	Alluminio
Altro	Carenatura in alluminio
EAN	8 013152 0030 05







- Tritacarne in acciaio INOX AISI 304 o ghisa con trattamento di stagatura per uso alimentare
- Manovella con fissaggio di sicurezza
- Morsetto con escursione massima mm 35
- Forniti di serie con 1 coltello e 1 piastra con fori da mm 4,5 in acciaio al carbonio

8690 N Tritacarne manuale n. 5 Inox AISI 304



Dimensioni	Cm 22,5x20x26,5 (h)
Dimensioni Imballo	Cm 15,5x10,5x26 (h)
Peso	1,54 Kg
Peso lordo	1,67 Kg
Piastra fori mm	4,5
Materiale Tritacarne	Inox
Altro	Piastra e coltello in acciaio inox
EAN	8 013152 8690 07



8691 N Tritacarne manuale n. 8 Inox AISI 304



Dimensioni	Cm 25,5x21x27 (h)
Dimensioni Imballo	Cm 18x10,5x25 (h)
Peso	2,1 Kg
Peso lordo	2,25 Kg
Piastra fori mm	4,5
Materiale Tritacarne	Inox
Altro	Piastra e coltello in acciaio inox
EAN	8 013152 8691 06



8680 N Tritacarne manuale n. 5**8681 N Tritacarne manuale n. 8****8685 N Tritacarne manuale n. 10**

Dimensioni Cm 22,5x20x26,5(h)
 Dimensioni Imballo Cm 15,5x10,5x26(h)
 Peso 1,54 Kg
 Peso lordo 1,67 Kg
 Piastra fori mm 4,5
 Materiale Tritacarne Ghisa
 EAN 8 013152 8680 17

Dimensioni Cm 25,5x21x27(h)
 Dimensioni Imballo Cm 18x10,5x25(h)
 Peso 2,1 Kg
 Peso lordo 2,25 Kg
 Piastra fori mm 4,5
 Materiale Tritacarne Ghisa
 EAN 8 013152 8681 16

Dimensioni Cm 27,5x24,5x30(h)
 Dimensioni Imballo Cm 20,5x11,5x27(h)
 Peso 2,83 Kg
 Peso lordo 3,01 Kg
 Piastra fori mm 4,5
 Materiale Tritacarne Ghisa
 EAN 8 013152 8685 12

**8682 N Tritacarne manuale n. 12****8683 N Tritacarne manuale n. 22****8684 N Tritacarne manuale n. 32**

Dimensioni Cm 28,5x24,5x15,5(h)
 Dimensioni Imballo Cm 21x12,5x16,5(h)
 Peso 3,72 Kg
 Peso lordo 3,86 Kg
 Piastra fori mm 4,5
 Materiale Tritacarne Ghisa
 EAN 8 013152 8682 15

Dimensioni Cm 34,5x29x18,5(h)
 Dimensioni Imballo Cm 23,5x13x19,5(h)
 Peso 4,92 Kg
 Peso lordo 5,07 Kg
 Piastra fori mm 4,5
 Materiale Tritacarne Ghisa
 EAN 8 013152 8683 14

Dimensioni Cm 38x34,5x20(h)
 Dimensioni Imballo Cm 29,5x17,5x21(h)
 Peso 7,27 Kg
 Peso lordo 7,55 Kg
 Piastra fori mm 4,5
 Materiale Tritacarne Ghisa
 EAN 8 013152 8684 13



Reber

Professionisti in cucina



Accessori per tritacarne



	TC 5	TC 8	TC 10 / 12		TC 22		TC 32	
Piastra tritacarne acciaio	4017 A/xx Fori mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16	4016 A/xx Fori mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16	4352 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 16 - 18 - 20		4715 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 14 - 16 - 18 - 20		4754 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 14 - 16 - 18 - 20	
Coltello tritacarne acciaio	4024 A	4023 A	4351 A		4713 A		4756 A	
Piastra tritacarne in acciaio al carbonio	4007 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16		4312 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	4312 A/1 Piastra TC 12 fori a losanga	4714 A/xx Fori mm 4,5 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 (Fori 3 mm Maggio- razione 10%)	4714 A/1 Piastra TC 22 fori a losanga	4750 A/xx Fori mm 4,5 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 (Fori 3 mm Maggiorazione 10%)	4750 A/1 Piastra TC 32 fori a losanga
Coltello tritacarne in acciaio al carbonio	4006 A		4311 A		4712 A		4752 A	
Piastra tritacarne manuale	4011 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16	4013 A/xx Fori mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 12 - 14 - 16	4015 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20		4020 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20		4022 A/xx Fori mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20	
Coltello tritacarne manuale	4010 A	4012 A	4014 A		4019 A		4021 A	
Set di imbuti per insaccare	4017 S Confezione da 3 imbuti (15/20/25)	4014 S Confezione da 3 imbuti (15/20/25)	4306 S Confezione da 2 imbuti (15/25)		4726 S Confezione da 3 imbuti (15/20/25)		4732 S Confezione da 3 imbuti (15/20/25)	
Corona supporto per insaccare	4018 A (da usare al posto di piastra e coltello)		4313 A (da usare al posto di piastra e coltello)		4725 A (da usare al posto di piastra e coltello)		4753 A (da usare al posto di piastra in acciaio al carbonio e coltello in acciaio al carbonio)	



spremi pomodoro elettrici



I passapomodoro Reber sono perfetti tanto per l'uso professionale quanto per quello domestico: i motori in dotazione sono infatti in grado di sostenere lunghe sessioni di utilizzo e i suoi componenti sono facilmente scomponibili e pulibili.

- Apparecchi elettrici per la preparazione di salsa

- di pomodoro, conserve, marmellate e succhi di frutta
- Riduttore a bagno d'olio tipo Long Life, che non necessita di manutenzione o sostituzione / rabbocco, idoneo al contatto con gli alimenti
- Motori a induzione a funzionamento continuo
- Corpi spremipomodoro in Ghisa verniciata con polveri

- epossidiche applicate in forno a 300° o in Resina acetalica per uso alimentare stampata a iniezione resistente fino a 150°
- Elica di spremitura in Resina acetalica resistente fino a 150°
- Cono filtro in acciaio Inox AISI 303
- Accessori in acciaio Inox AISI 303 o materiale plastico per alimenti
- Perno di traino con molla realizzato in acciaio

9000 NPSP Spremipomodoro n. 5 elettrico con crenatura aperta M90A

1200 W



Dimensioni	Cm 71,3x30,5x45,6(h)
Dimensioni Imballo	Cm 59x29x37,5(h)
Peso	25,8 Kg
Peso lordo imballo	27 Kg
Produzione	150 - 380 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo
Velocità di rotazione	104 G/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
Altro	Carenatura aperta inox AISI 430
EAN	8 013152 9000 38



9000 N Spremipomodoro n. 5 elettrico M80A

600 W



Dimensioni	Cm 67,5x30,5x45,6(h)
Dimensioni Imballo	Cm 52x29x34(h)
Peso	18,8 Kg
Peso lordo imballo	20 Kg
Produzione	150 - 350 Kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9000 07



9004 N Spremipomodoro n. 5 elettrico M71A

500 W



Dimensioni	Cm 64,8x30,5x45,6(h)
Dimensioni Imballo	Cm 52x29x34(h)
Peso	16 Kg
Peso lordo imballo	17 Kg
Produzione	150 - 340 Kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9004 03



9008 N Spremipomodoro n. 3 elettrico con accessori Inox M63A 3B

450 W



Dimensioni	Cm 48,7x24,5x34,6(h)
Dimensioni Imballo	Cm 41,5x22,5x28(h)
Peso	8,5 Kg
Peso lordo imballo	9,5 Kg
Produzione	70 - 150 Kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 G/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9008 09



**9006 N Spremipomodoro n. 5
elettrico con banchetto**
M80A

600 W



Dimensioni	cm 81,5x67x98,5(h) - ripiano 58 (h)
Dimensioni Imballo	cm 66x44,5x34(h)
Peso	26 kg
Peso lordo imballo	28,6 kg
Produzione	150 - 340 kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9006 01



**9005 N Spremipomodoro n. 5
elettrico con banchetto**
M71A

500 W



Dimensioni	cm 81,5x67x98,5(h) - ripiano 58 (h)
Dimensioni Imballo	cm 66x44,5x34(h)
Peso	23 kg
Peso lordo imballo	25,5 kg
Produzione	150 - 340 kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9005 02



**9008 NE Spremipomodoro n. 3
elettrico con accessori plastica**
M63A 3B

450 W



Dimensioni	cm 48,7x22,3x37,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 41,5x23x32,5(h)
Peso	6,5 kg
Peso lordo imballo	7,3 kg
Produzione	70 - 140 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	plastica
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Resina acetalica
EAN	8 013152 1101 09



**2085 N Spremipomodoro n. 5
elettrico con accessori Inox**
M90A

1200 W



Dimensioni	cm 71,3x30,5x45,6(h)
Dimensioni Imballo	cm 59x29x37,5(h)
Peso	24 kg
Peso lordo imballo	25 kg
Produzione	150 - 380 kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2085 09



**9011 N Spremipomodoro n. 5
elettrico con banchetto plastica
M63A 5B**

450 W



Dimensioni	cm 90x37x89(h) - ripiano 50 (h)
Dimensioni Imballo	cm 59x29x37,5(h)
Peso	17,5 kg
Peso lordo imballo	18,5 kg
Produzione	100 - 280 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 3011 03



**9108 NEB Spremipomodoro n. 3
elettrico con banchetto plastica
M63A 3B**

450 W



Dimensioni	cm 79x35x83(h) - ripiano 50 (h)
Dimensioni Imballo	59x29x37,5(h)
Peso	14 kg
Peso lordo imballo	15,4 kg
Produzione	70 - 140 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9108 39



**2084 N Spremipomodoro n. 5
elettrico Inox
M71AE**

600 W



Dimensioni	cm 67,5x30,5x45,5(h) cm
Dimensioni Imballo	52x29x34(h)
Peso	19 kg
Peso lordo imballo	20 kg
Produzione	150 - 350 kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2084 00



**2083 N Spremipomodoro N. 5
elettrico Inox
M71A**

500 W



Dimensioni	cm 65,5x30,5x45,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 52x29x34(h)
Peso	16 kg
Peso lordo imballo	17 kg
Produzione	150 - 340 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2083 56



**20820 N Spremipomodoro n. 5
con accessori Inox**
M63A 5B

450 W



Dimensioni	cm 60,5x30,5x41(h)
Dimensioni Imballo	cm 52x29x34(h)
Peso	12 kg
Peso lordo imballo	13,5 kg
Produzione	120 - 300 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	√ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2082 02



**20830 N Spremipomodoro n. 5
con accessori plastica**
M63A 5B

450 W



Dimensioni	cm 60,5x30,5x41(h)
Dimensioni Imballo	cm 52x29x34(h)
Peso	10 kg
Peso lordo imballo	11 kg
Produzione	120 - 300 Kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	plastica
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2083 01



**9011 NX Spremipomodoro n. 5
elettrico con banchetto Inox**
M63A 5B

450 W



Dimensioni	cm 90x35x88,5(h) - ripiano 50 (h)
Dimensioni Imballo	cm 59x29x37,5(h)
Peso	18,3 kg
Peso lordo imballo	19,5 kg
Produzione	100 - 280 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	√ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 9011 27



**20810 N Spremipomodoro N. 3
con accessori plastica**
M63A 3B

450 W



Dimensioni	cm 49x24,5x37,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 41,5x22,5x28(h)
Peso	7,7 kg
Peso lordo imballo	8,5 kg
Produzione	70 - 140 Kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2081 03



**20800 N Spremipomodoro n. 3
con accessori INOX**
M63A 3B

450 W



Dimensioni	49x24,5x34,5 (h)
Dimensioni Imballo	41,5x22,5x28(h)
Peso	6,5 kg
Peso lordo imballo	7,5 kg
Produzione	70 - 140 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	✓
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Ghisa verniciata
EAN	8 013152 2080 04



**20810 N/P Spremipomodoro N. 3
con accessori plastica**
M63A 3B

450 W



Dimensioni	cm 49x24,5x37,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 41,5x22,5x28(h)
Peso	6,5 kg
Peso lordo imballo	7,5 kg
Produzione	70 - 140 Kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Metallo e nylon
Velocità di rotazione	104 g/m
Corpo Spremipomodoro	Resina acetica
EAN	8 013152 2081 96



spremi pomodoro elettrici carenati

- Motori universali a risparmio energetico con rilascio potenza a richiesta
- Utilizzo in continuo fino a 15 minuti



10900 N Passapomodoro elettrico n. 3 carenato Inox con accessori Inox H25

140 W



Dimensioni	cm 49x26x40(h)
Dimensioni Imballo	cm 42x23,5x35,5(h)
Peso	7,5 kg
Peso lordo imballo	8,5 kg
Produzione	70 - 140 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	✓ (Inox)
Imbuto e Sgocciolatoio	Inox
Ingranaggi	nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
Corpo Spremi pomodoro	Ghisa verniciata
Altro	- Carenatura Inox AISI 430 - A risparmio energetico
EAN	8 013152 1090 04



10902 N Passapomodoro elettrico n. 3 carenato rosso con accessori plastica H25

140 W



Dimensioni	cm 49x24x43,3(h)
Dimensioni Imballo	cm 42x23,5x35,5(h)
Peso	5,7 kg
Peso lordo imballo	6,6 kg
Produzione	70 - 140 kg/h
Inversione di marcia	X
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
Corpo Spremi pomodoro	Resina acetalica
Altro	- Carenatura in acciaio verniciato - A risparmio energetico
EAN	8 013152 1090 28



spremi pomodoro elettrici Artus



- Motori elettrici universali per uso intermittente
- Utilizzo in continuo fino a 15 minuti
- Potenza di spunto 2000W
- Carenatura in plastica
- Inversione di marcia

ARTUS S25 Passapomodoro 1008 CI

550 W



Dimensioni	cm 47x24,8x44(h)
Dimensioni Imballo	cm 41,5x34,5x32,5(h)
Peso	3,3 kg
Peso lordo imballo	4,5 kg
Produzione	40 - 80 kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
Corpo Spremi pomodoro	Resina acetalica
EAN	8 013152 0026 02



ARTUS S15 Passapomodoro 1008 CI15

300 W



Dimensioni	cm 45,5x24,8x43(h)
Dimensioni Imballo	cm 41,5x34,5x32,5(h)
Peso	2,8 kg
Peso lordo imballo	4,1 kg
Produzione	40 - 80 kg/h
Inversione di marcia	✓
Paraspruzzi	X
Imbuto e Sgocciolatoio	Plastica
Ingranaggi	Nylon
Velocità di rotazione	120 g/m
Corpo Spremi pomodoro	Resina acetalica
EAN	8 013152 0015 82



Reber

Professionisti in cucina



Accessori per spremipomodoro



	n. 3			n. 5		
Cono filtro Inox	Cono filtro Inox n. 3 fori Standard (ca. 1,5 mm.) 5503 N	Cono filtro Inox n. 3 fori piccoli (ca. 1,1 mm) 5503 NP	Cono filtro Inox n. 3 fori grandi (ca. 2,5 mm) 5503 NG	Cono filtro Inox n. 5 Fori Standard (ca. 1,5 mm) 5303 N	Cono filtro Inox n. 5 fori piccoli (ca. 1,1 mm) 5303 NP	Cono filtro Inox n. 5 fori grandi (ca. 2,5 mm) 5303 NG
Imbuto	Plastica rossa	Inox		Plastica rossa	Inox	
	5100 PR	5100 N		5003 A	5000 N	
Sgocciolatoio	Plastica rossa 5700 PR	Inox 5700 NM		Plastica rossa 5602 A	Inox 5600 NM	
Paraspruzzi	Inox 5703 L (applicabile anche a sgocciolatoio in plastica)			Inox 5603 L (applicabile anche a sgocciolatoio in plastica)		

Accessori per assistenza

Codice	Articolo	EAN
KIT 1001	Kit assistenza olio/guarnizioni n. 3	8 013152 1001 93
KIT 1002	Kit assistenza olio/guarnizioni n. 5 con ingranaggi	8 013152 1002 09
KIT 1003	Kit assistenza olio/guarnizioni n. 3 con ingranaggi	8 013152 1003 91
KIT 1004	Kit assistenza olio/guarnizioni n. 5 con ingranaggi	8 013152 1004 90
KIT 1005	Kit assistenza olio/guarnizioni n. 5 con ingranaggi in acciaio	8 013152 1005 99
1073 A	Flacone olio per riduttori 100 ml	8 013152 1073 07
1020 SER/PL	Serie ingranaggi in nylon e fibra di carbonio per motori da 500 a 1200 W	8 013152 1022 03
1020 SER	Serie ingranaggi in alluminio per motori da 500 a 1200 W	8 013152 1020 05
1021 SER	Serie ingranaggi in acciaio per motori da 500 a 1800 W	8 013152 1021 28
3003 A	Pestello piccolo (per spremipomodoro n. 3)	8 013152 3003 02
2005 A	Pestello grande (per spremipomodoro n. 5 e tritacarne n. 8/12/22/32)	8 013152 2005 03
4101 L	Pestello mini (per torchio e tritacarne n. 5)	8 013152 4101 00

spremi pomodoro manuali



I passapomodoro manuali Reber sono la soluzione ideale per trasformare i pomodori in passata, con il vantaggio di non occupare lo stesso spazio di un modello elettrico.

- Apparecchi manuali per la preparazione di salsa di pomodoro, conserve, marmellate e succhi di frutta
- Corpo in Ghisa verniciata con polveri epossidiche a 300°
- Elica di spremitura in Resina acetilica, antifrizione, adatta all'uso con alimenti, resistente fino a 150°
- Cono filtro in acciaio Inox AISI 304
- Apertura massima morsetto mm 35

8501 N Spremipomodoro n. 5 manuale
accessori plastica + filtro Inox 18/10



Peso 4,5 Kg
Peso lordo imballo 5 Kg
Dimensioni Cm 42,5x32,5x47,5(h)
Dimensioni Imballo Cm 36x24x42,5(h)
Imbuto e Sgocciolatoio Plastica
EAN 8 013 52 8501 04



8502 N Spremipomodoro n. 5 manuale
accessori Inox 18/10



Peso 5 Kg
Peso lordo imballo 6 Kg
Dimensioni Cm 42x30,5x47(h)
Dimensioni Imballo Cm 36x24x42,5
Imbuto e Sgocciolatoio Inox
EAN 8 013152 8502 03



8602 N Spremipomodoro n. 3 manuale
accessori plastica + filtro Inox 18/10



Peso 2 Kg
Peso lordo imballo 2,2 Kg
Dimensioni Cm 31x22,5x38,5(h)
Dimensioni Imballo Cm 29x19,5x29,5
Imbuto e Sgocciolatoio Plastica
EAN 8 013152 8602 02



8603 N Spremipomodoro n. 3 manuale
accessori Inox 18/10



Peso 2,5 Kg
Peso lordo imballo 2,7 Kg
Dimensioni Cm 31x23,5x36,5(h)
Dimensioni Imballo Cm 29x19,5x29,5
Imbuto e Sgocciolatoio Inox
EAN 8 013152 8603 01



Insaccatrici



Le insaccatrici Reber sono di facile utilizzo e sono realizzate per chi necessita di insaccare piccole o grandi quantità di carne. Tutti i modelli sono di robusta costruzione e dotati di guarnizioni in silicone per alimenti.

- Apparecchi di grande robustezza, in acciaio Inox o acciaio verniciato,

per la produzione di insaccati

- Sistema brevettato di sfiato aria
- Azionamento a due velocità: lento per insaccare, veloce per estrarre il tampone
- Perno dentato in acciaio zincato
- Cremagliera dentata a sezione quadrata in acciaio zincato
- Tampone in materiale plastico per alimenti con inserto

in acciaio e vite di bloccaggio in acciaio Inox

- Tubo in acciaio Inox AISI 304
- I modelli professionali sono forniti con carter in acciaio Inox AISI 430 di protezione riduttore
- 4 imbuti insaccatori forniti di serie

8956 N Insaccatrice a 2 velocità

Lt. 3



Dimensioni	cm 65x33x20 (h)
Dimensioni Imballo	cm 48,5x25x25 (h)
Peso	8,7 kg
Peso lordo con imballo	9,6 kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8956 00



8940 N Insaccatrice Eco a 2 velocità

Struttura economica a fianchi aperti

Lt. 5



Dimensioni	cm. 76,5x33x18,5
Dimensioni Imballo	cm.59x25x25
Peso	8,7 kg
Peso lordo con imballo	9,6 kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Fianchi aperti
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8940 09



8941 N Insaccatrice Eco a 2 velocità

Struttura economica a fianchi aperti

Lt. 7



Dimensioni	cm. 86,5x33x18,5
Dimensioni Imballo	cm.69x25x25
Peso	10 kg
Peso lordo con imballo	10,8 kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Fianchi aperti
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8941 08



8970 V Insaccatrice verticale

con ingranaggi acciaio

Lt. 5



Dimensioni	cm. 40x31x70
Dimensioni Imballo	cm. 81x34x35
Peso	14 kg
Peso lordo con imballo	15,6 kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Verticale + Orizzontale
EAN	8 013152 8970 24



8971 V Insaccatrice verticale

con ingranaggi acciaio

Lt. 7



Dimensioni	cm. 40x31x79
Dimensioni Imballo	cm. 81x34x35
Peso	15,2 kg
Peso lordo con imballo	16,7 kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Verticale + Orizzontale
EAN	8 013152 8971 23



8973 V Insaccatrice verticale

con ingranaggi acciaio

Lt. 10



Dimensioni	cm.44x31x86
Dimensioni Imballo	cm. 89x38x35
Peso	24 kg
Peso lordo con imballo	25,5 kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Verticale + Orizzontale
EAN	8 013152 8973 21



8962 V Insaccatrice verticale in Inox a 2 velocità

Lt. 3



Dimensioni	Cm 50x25x61 (h)
Dimensioni Imballo	Cm. 66x31x30
Peso	9 Kg.
Peso lordo con imballo	10,5 Kg.
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Verticale
EAN	8 013152 8962 01



8975 V Insaccatrice verticale con ingranaggi acciaio

Lt. 15



Dimensioni	Cm 46x31x110
Dimensioni Imballo	Cm. 99x36x35
Peso	31,5 Kg
Peso lordo con imballo	33 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Verticale + orizzontale
EAN	8 013152 8975 05



8950 N Insaccatrice a 2 velocità

Lt. 5



Dimensioni	Cm.76,5x33x20
Dimensioni Imballo	Cm.59x25x25
Peso	10,5 Kg
Peso lordo con imballo	11,4 Kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8950 13



8966 N Insaccatrice a 2 velocità Inox

Lt. 3



Dimensioni	Cm 65x33x20(h)
Dimensioni Imballo	Cm 48,5x25x25(h)
Peso	8,7 Kg
Peso lordo con imballo	9,6 Kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8966 38



8960 N Insaccatrice a 2 velocità Inox

Lt. 5



Dimensioni	Cm.76,5x33x20
Dimensioni Imballo	Cm.59x25x25
Peso	10,4 Kg
Peso lordo con imballo	11,3 Kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8960 10



8961 N Insaccatrice a 2 velocità Inox

Lt. 7



Dimensioni	Cm.86,5x33x20
Dimensioni Imballo	Cm.69x25x25
Peso	11,8 Kg
Peso lordo con imballo	12,7 Kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8961 19



8951 N Insaccatrice a 2 velocità

Lt. 7



8953 N Insaccatrice a 2 velocità Ingranaggi acciaio

Lt. 10



8954 N Insaccatrice a 2 velocità Ingranaggi acciaio

Lt. 12



Dimensioni	Cm.86,5x33x20
Dimensioni Imballo	Cm.69x25x25
Peso	11,9 Kg
Peso lordo con imballo	12,8 Kg
Ingranaggio Grande	Zama
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8951 12



Dimensioni	Cm.94x40x23
Dimensioni Imballo	Cm. 75x29x27
Peso	19,4 Kg
Peso lordo con imballo	20,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8953 10



Dimensioni	Cm. 104x40x23
Dimensioni Imballo	Cm. 87x29x28
Peso	21 Kg
Peso lordo con imballo	22,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Acciaio verniciato
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8954 19



8963 N Insaccatrice a 2 velocità Inox Ingranaggi acciaio

Lt. 10



8964 N Insaccatrice a 2 velocità Inox Ingranaggi acciaio

Lt. 12



8965 N Insaccatrice a 2 velocità Inox Ingranaggi acciaio

Lt. 15



Dimensioni	Cm. 94x40x23
Dimensioni Imballo	Cm. 75x29x27
Peso	19,4 Kg
Peso lordo con imballo	20,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8963 17



Dimensioni	Cm. 104x40x23
Dimensioni Imballo	Cm. 87x29x28
Peso	21 Kg
Peso lordo con imballo	22,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8964 16



Dimensioni	Cm. 100x43x31
Dimensioni Imballo	Cm. 99x36x35
Peso	28 Kg
Peso lordo con imballo	29,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
EAN	8 013152 8965 08



8970 N Insaccatrice professionale
Ingranaggi acciaio

Lt. 5



Dimensioni	Cm. 76,5x33x20
Dimensioni Imballo	Cm. 59x25x25
Peso	10,9 Kg
Peso lordo con imballo	11,8 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
Altro	Carter in acciaio
	Di protezione ingranaggi

EAN 8 013152 8970 17



8971 N Insaccatrice professionale
Ingranaggi acciaio

Lt. 7



Dimensioni	Cm. 86,5x33x20
Dimensioni Imballo	Cm. 69x25x25
Peso	12,3 Kg
Peso lordo con imballo	13,2 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Monoblocco
Utilizzo	Orizzontale
Altro	Carter in acciaio
	Di protezione ingranaggi

EAN 8 013152 8971 16



8973 N Insaccatrice professionale
Ingranaggi acciaio

Lt. 10



Dimensioni	Cm. 94x40x23
Dimensioni Imballo	Cm. 75x29x27
Peso	19,3 Kg
Peso lordo con imballo	20,4 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
Altro	Carter in acciaio
	Di protezione ingranaggi

EAN 8 013152 8973 14



8974 N Insaccatrice professionale
Ingranaggi acciaio

Lt. 12



Dimensioni	Cm. 104x40x23
Dimensioni Imballo	Cm. 87x29x28
Peso	21 Kg
Peso lordo con imballo	22,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
Altro	Carter in acciaio
	Di protezione ingranaggi

EAN 8 013152 8974 13



8975 N Insaccatrice a 2 velocità Inox
Ingranaggi acciaio

Lt. 15



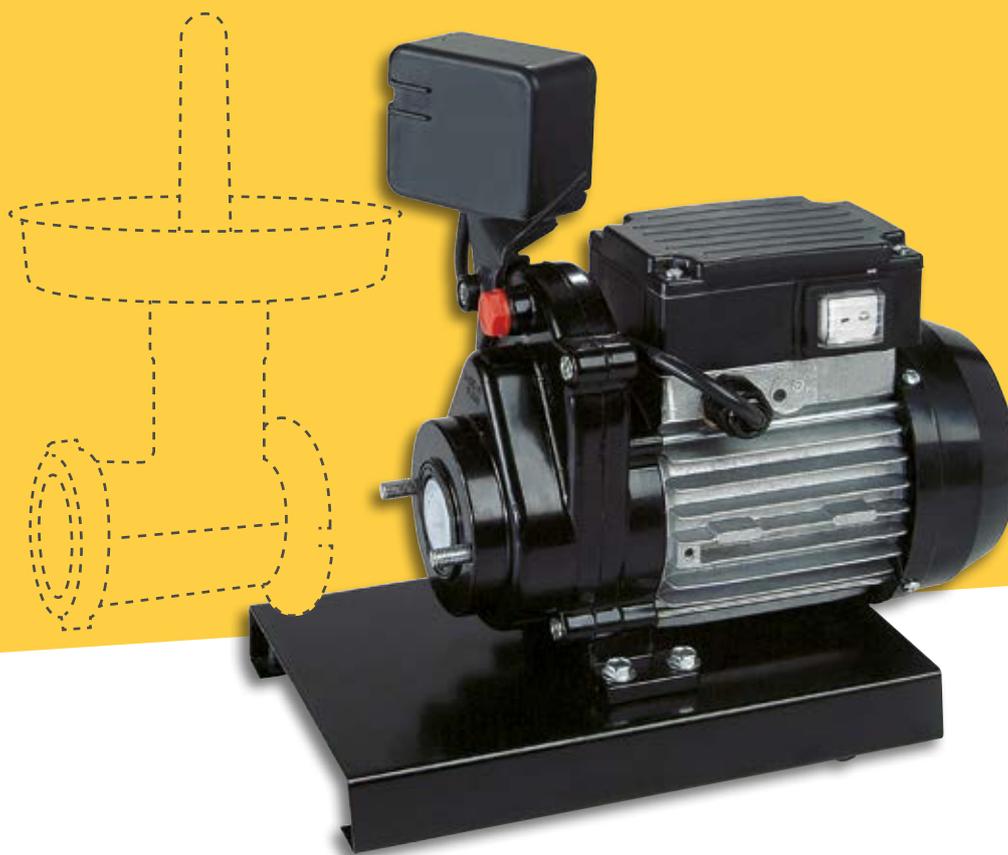
Dimensioni	Cm.100x43x31
Dimensioni Imballo	Cm. 99x36x35
Peso	28 Kg
Peso lordo con imballo	29,5 Kg
Ingranaggio Grande	Acciaio
Carcassa	Inox AISI 430
Struttura	Fianchi aperti con piede
Utilizzo	Orizzontale
Altro	Carter in acciaio
	Di protezione ingranaggi

EAN 8 013152 8975 12





Motoriduttori e accessori applicabili



Professionale con protettore termico

Potenza (W)	Codice	Tipo	Attacco	Carena	Inversione di marcia	Accessori applicabili							
						Passapomodoro	Tritacarne Inox	Tritacarne ghisa	Grattugia	Torchio per pasta	Impastatrice	Affettaverdure	Estrattore
450	20950 N	M63AET	5A	chiusa	✓	13000 N	8808 NF	13010 N	13020 N	8400 N	X	X	X
600	20951 N	M71AET	5	chiusa	✓	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI	8811 N 8800 N 8800 NC	8900 N	8400 N	X	X	X
1200	20952 N	M80AET	5	chiusa	✓	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI 8830 NI	8811 N 8800 N 8800 NC 8830 N	8900 N	8400 N	X	X	X

Semi professionale

Potenza (W)	Codice	Tipo	Attacco	Carena	Inversione di marcia	Accessori applicabili							
						Passapomodoro	Tritacarne Inox	Tritacarne ghisa	Grattugia	Torchio per pasta	Impastatrice	Affettaverdure	Estrattore
450	9600 NSP	M63A	3B	chiusa	X	8710 N 8710 NP	8808 N	8820 N 8820 NI	8910 N	8410 N	X	ORV	SJ
450	Tipo 3	M63A	3B	aperta	X	8710 N 8710 NP	8808 N	8820 N 8820 NI	8910 N	8410 N	8310 N	ORV	SJ
450	Tipo 4	M63AE	5B	aperta	√	13000 N	8808 NF	13010 N	13020 N	8400 N	X	X	X
450	Tipo 5	M63AE	5A	chiusa	√	13000 N	8808 NF	13010 N	13020 N	8400 N	X	X	X
500	9601 NSP	M71A	5	aperta	X	8700 N 8700 NY	X	8811 N	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
600	9602 NSP	M80A	5	aperta	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI	8811 N 8800 N 8800 NC	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
1200	9603 NSP	M90A	5	aperta	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI 8830 NI	8811 N 8800 N 8800 NC 8830 N	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
600	Tipo 6	M71AE	5	aperta	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI	8811 N 8800 N 8800 NC	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
1200	Tipo 7	M80AE	5	aperta	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI 8830 NI	8811 N 8800 N 8800 NC 8830 N	8900 N	8400 N	8300 N	X	X

H25

Potenza (W)	Codice	Tipo	Attacco	Carena	Inversione di marcia	Accessori applicabili							
						Passapomodoro	Tritacarne Inox	Tritacarne in ghisa	Grattugia	Torchio per pasta	Impastatrice	Affettaverdure	Estrattore
140	Tipo 8	H25	3	grey	X	8710 N 8710 NP	X	8820 N 8820 NI	8910 N	X	X	ORV	SJ
140	Tipo 9	H25	3	rosso	X	8710 N 8710 NP	X	8820 N 8820 NI	8910 N	X	X	ORV	SJ
140	Tipo 10	H25	3	Inox	X	8710 N 8710 NP	X	8820 N 8820 NI	8910 N	X	X	ORV	SJ

Domestico

Potenza (W)	Codice	Tipo	Attacco	Carena	Inversione di marcia	Accessori applicabili							
						Passapomodoro	Tritacarne Inox	Tritacarne ghisa	Grattugia	Torchio per pasta	Impastatrice	Affettaverdure	Estrattore
450	9600 N	M63A	3B	X	X	8710 N 8710 NP	8808 N	8820 N 8820 NI	8910 N	8410 N	8310 N	ORV	SJ
450	20970 N	M63AE	3B	X	√	8710 N 8710 NP	8808 N	8820 N 8820 NI	8910 N	8410 N	8310 N	ORV	SJ
450	20972 N	M63AE	5B	X	√	13000 N	8808 NF	13010 N	13020 N	8400 N	X	X	X
500	9601 N	M71A	5	X	X	8700 N 8700 NY	X	8811 N	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
600	9602 A	M80A	5	X	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI	8811 N 8800 N 8800 NC	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
600	Tipo 1	M71AE	5	X	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI	8811 N 8800 N 8800 NC	8900 N	8400 N	8300 N	X	X
1200	Tipo 2	M80AE	5	X	√	8700 N 8700 NY	8812 N 8800 NI 8830 NI	8811 N 8800 N 8800 NC 8830 N	8900 N	8400 N	8300 N	X	X

Artus

Potenza (W)	Codice	Tipo	Attacco	Carena	Inversione di marcia	Accessori applicabili							
						Passapomodoro	Tritacarne Inox	Tritacarne in alluminio	Grattugia	Torchio per pasta	Impastatrice	Affettaverdure	Estrattore
300	1008 CI15	X	3	bianco	√	OS	X	OT	X	X	X	OV	X
550	1008 CI	X	3	silver	√	OS	X	OT	X	X	X	OV	X
550	Tipo AR3	X	3	alluminio	√	OS	X	OT	X	X	X	OV	X



cucinare



Elettrodomestici REBER: creati per mantenere inalterato il forte legame che esiste tra cucina e territorio. Ogni sapore, ogni aroma, ogni odore vengono non solo preservati ma riproposti intatti attraverso

il tempo. Per riscoprire tutti i giorni quelle sensazioni che solo un prodotto conservato e lavorato nel rispetto per il cibo e la sua sincera genuinità può offrire.

Grattugie elettriche



Pag. 48

Impastatrici



Pag. 52

Torchi per la pasta



Pag. 54

Affumicatori



Pag. 58

Turbogrill



Pag. 62

Affettatrici



Pag. 66

Essiccatori



Pag. 74

Cottura Sous-Vide



Pag. 76

Apparecchi e accessori per cucinare
Coltelli in ceramica



Pag. 80

grattugie elettriche



Nelle preparazioni culinarie professionali le grattugie elettriche sono più diffuse e utilizzate delle loro controparti manuali perché consentono di grattugiare grandi quantità di prodotto senza sforzo.

La nostra gamma, che copre le esigenze professionali e domestiche, è pensata per supportarti in cucina, grattugiando anche gli alimenti più duri e consistenti,

10053 N Grattugia elettrica semiprofessionale N.3 inox cover

200 W



- Grattugia in alluminio brillantato
- Rullo in acciaio stagnato
- Azionamento con pulsante
- Maniglia con molla di sicurezza
- Ingranaggi in metallo
- Ampia apertura superiore

Carcassa
Funzionamento in continuo
Vano avvolgicavo
Dimensioni rullo
Pezzi per pallet
Peso netto
Peso lordo confezione
Dimensioni
EAN

Acciaio Inox
√
no
Ø 47x81 mm
40
5,1 kg
6,5 kg
cm. 35x17xh.28
8 013152 1005 37



10051 N Grattugia elettrica semiprofessionale N.4

450 W



- Grattugia in alluminio brillantato
- Rullo in acciaio Inox
- Microinterruttore di sicurezza
- Ingranaggi in metallo

Carcassa
Funzionamento in continuo
Vano avvolgicavo
Dimensioni rullo
Pezzi per pallet
Peso netto
Peso lordo confezione
Dimensioni
EAN

Alluminio
√
no
Ø 60x105 mm
40
8,5 kg
9 kg
cm. 30x17x h.30,5
8 013152 1005 13



9250 NS Fido Silver / 9250 BG Fido Bianco-Gialla / 9250 RS Pinkki Power

200 W



- Rullo in acciaio stagnato
- Azionamento con pulsante
- Ingranaggi in metallo
- Ampia apertura superiore
- Accessori lavabili in lavastoviglie

Carcassa	ABS
Funzionamento in continuo	✓
Vano avvolgicavo	✓
Dimensioni rullo	Ø 47x81 mm
Pezzi per pallet	128
Peso netto	2,25 kg
Peso lordo confezione	2,5 kg
Dimensioni	cm. 28,5x15xh.20
EAN	Fido Silver: 8 013152 9250 17 Fido Bianco-Gialla: 8 013152 9250 24 Pinkki Power: 8 013152 9250 79



ARTUS G15 Grattugia elettrica con affettaverdure
1008 CI15

300 W



- Interruttore con inversione di marcia
- 4 rulli in dotazione: grattugia, affettaverdure, julienne, julienne fine

Carcassa	ABS
Funzionamento in continuo	no
Vano avvolgicavo	no
Dimensioni rullo	Ø 58x60 mm
Pezzi per pallet	30
Peso netto	2,5 kg
Peso lordo confezione	3,8 kg
Dimensioni	cm. 33x19xh.33
EAN	8 013152 0015 75





impastatrici



L'impastatrice è una preziosa alleata in cucina e non può mancare nei laboratori di panetteria e pasticceria. Il suo utilizzo permette di risparmiare tempo e fatica nella preparazione di un impasto. Viene impiegata per la produzione di pasta, pane, pizza, dolci, ma si presta per ulteriori e differenti impasti.

Le impastatrici sono estremamente versatili, particolarmente adatte per la casa: il loro motore può infatti essere utilizzato con accessori differenti che la trasformano in un torchio per la pasta, uno spremipomodoro, una grattugia e un tritacarne.

Per un impasto a regola d'arte

- Impastatrici adatte per tutti i tipi di impasto: pane, pizza, dolci, pasta
- Motori elettrici a induzione, servizio continuo
- Riduttore con ingranaggi in metallo e nylon con fibra di carbonio a bagno d'olio
- Olio "Long Life" idoneo al contatto accidentale con gli alimenti; non necessita di rabbocchi o sostituzione
- Supporto impastatrice in pressofusione di lega di alluminio; coppia conica di riduzione in acciaio
- Albero impastatore in microfusione di acciaio inox AISI 316
- Recipiente impastatrice e coperchio in materiale plastico per alimenti ad alta resistenza, smontabile per una facile pulizia (lavabile in lavastoviglie)
- Carenatura in acciaio INOX AISI 430
- Interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento dell'albero impastatore a coperchio aperto



9200 NPSP impastatrice elettrica semiprofessionale 4 lt M90A

1200 W



Carenatura in Acciaio Inox Aperta

Dimensioni	cm 57x25xh.33
Produzione	Kg. 1,6 di impasto in 4 min.
Pezzi per pallet	30
Peso netto	25 kg
Peso lordo confezione	26,5 kg
EAN	8 013152 9200 98

9200 NSP impastatrice elettrica semiprofessionale 4 lt M80A

600 W



Carenatura in Acciaio Inox Aperta

Dimensioni	cm 55x25xh.32
Produzione	Kg. 1,6 di impasto in 4 min.
Pezzi per pallet	30
Peso netto	19,5 kg
Peso lordo confezione	21 kg
EAN	8 013152 9200 81

10208 N impastatrice elettrica semiprofessionale 4 lt

450 W



Carenatura in Acciaio Inox Chiusa

Dimensioni	cm 51x28xh.32
Produzione	Kg. 1,6 di impasto in 4 min.
Pezzi per pallet	30
Peso netto	14,5 kg
Peso lordo confezione	16 kg
EAN	8 013152 1020 74



torchi per la **pasta**



Sperimenta la preparazione della pasta trafilata fatta in casa!
Con i torchi elettrici Reber potrai realizzare differenti formati di pasta (spaghetti;

bucatini; tagliatelle; maccheroni; pappardelle; pasta alla chitarra; passatelli) con ingredienti scelti, e assaporare il fascino dei tempi passati.

Pasta fresca a chilometri zero

- Motori elettrici ad induzione, a servizio continuo
- Riduttore assiale con ingranaggi in metallo e nylon con fibra di carbonio a bagno d'olio
- Olio di tipo "Long Life" idoneo al contatto accidentale con gli alimenti che non necessita di rabbocchi o sostituzione
- Corpo in alluminio alimentare; elica e trafile in resina acetalica ad alta resistenza per uso alimentare
- In dotazione 12 trafile per spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni, pappardelle, pasta alla chitarra, passatelli



9060 N torchio per pasta N.5 M80AT

600 W



Dimensioni	cm 46x25xh.28
Produzione	1,2/1,5 Kg di pasta in 10 min.
Pezzi per pallet	30
Peso netto	14 kg
Peso lordo confezione specifiche	15,6 kg
EAN	inversione di marcia 8 013152 9060 09



9040 N torchio per pasta N.3 M63AT 3B

450 W



Dimensioni	cm 38x18xh.23
Produzione	1,2/1,5 Kg di pasta in 10 min.
Pezzi per pallet	60
Peso netto	7 kg
Peso lordo confezione specifiche	8 kg
EAN	8 013152 9040 05



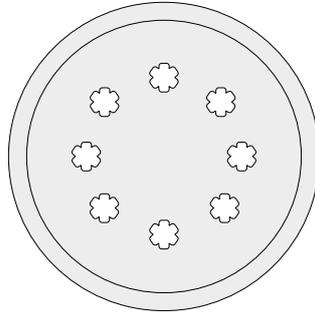
Reber

Professionisti in cucina

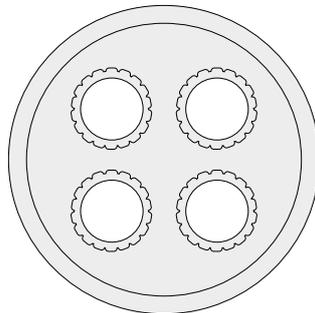
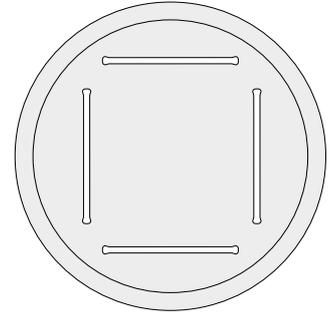
Piastre in dotazione



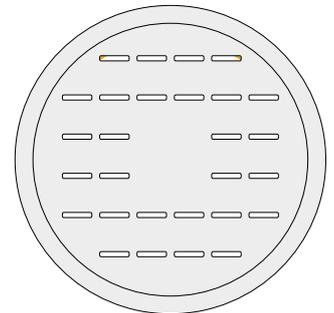
Passatelli, Pici



Pappardelle



Maccheroni (lisci e rigati)



Tagliatelline

Optionals

Impastatrici e torchi per pasta Reber possono montare, sullo stesso motore: un tritacarne, una grattugia (per grattugiare pane e formaggio), uno spremipomodoro.



Spremipomodoro per motoriduttore



1200 W - 600 W - 500 W
- 8700 N N.5

400/450W
- 8710 N N.3

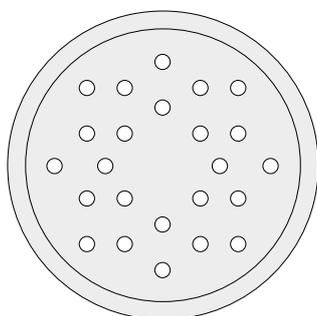
Grattugia per motoriduttore



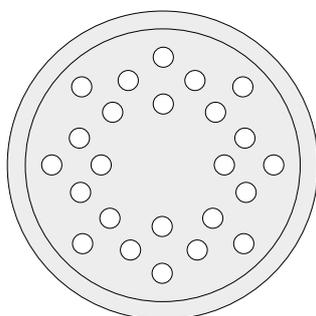
1200W - 600W - 500W
- 8900 N N.5

400/450W
- 8910 N N.3

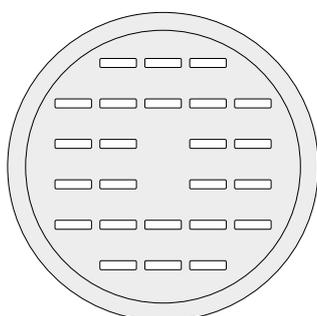
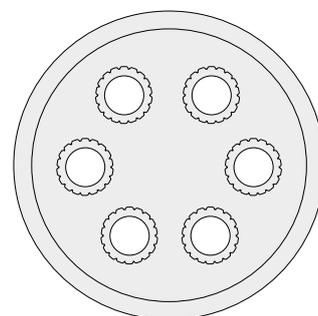
Spghettini



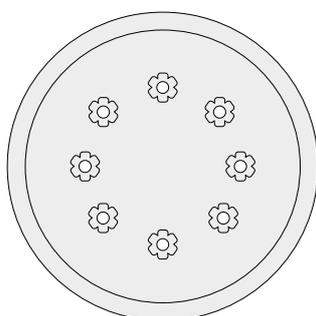
Spaghetti



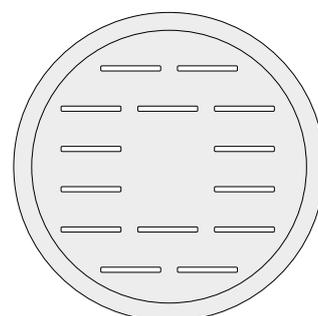
Maccheroni (lisci e rigati)



Tagliatelle medie



Bucatini



Spaghetti alla chitarra

Tritacarne
per motoriduttore



1200W
- 8800 NP N.22 INOX
- 8830 N N.32

1200W - 600W
- 8800 N N.22
- 8800 NC N.22 corto

500W
- 8811 N N.12 piatto inox

400/450W
- 8820 N N.5

Torchio per pasta
per motoriduttore



1200W - 600W - 500W
- 8400 N N.5

400/450W
- 8410 N N.3

Impaiatrice
per motoriduttore



1200W - 600W - 500W
- 8300 N N.5

400/450W
- 8310 N N.3

affumicatori



Nella cucina anglosassone e nordeuropea l'affumicatura della carne e del pesce è pratica usuale anche nelle preparazioni culinarie di casa, ma nelle nostre regioni si affaccia solo adesso, soprattutto grazie alla globalizzazione delle cucine e alle molteplici trasmissioni televisive

sull'argomento.

I nostri affumicatori sono pensati per varie esigenze (permettono di affumicare a caldo e a freddo) e sono disponibili in formati differenti: dal compatto affumicatore da tavolo fino al capiente modello XXL.

Sperimenta **nuovi gusti** per le tue prelibatezze



Camera di affumicatura per carni, pesce, formaggi, salumi e alimenti in genere. Aromatizza gli alimenti e ne allunga la conservazione

- Struttura d'acciaio INOX AISI 430
- Cassetto degrassatore e bruciatore estraibili in acciaio inox AISI 430
- Fornita in dotazione confezione da 1 kg di materiale per affumicare (cippatura compressa di legno duro) per 5/10 cicli
- Coperchio anteriore a scorrimento verticale e apertura totale, per l'inserimento/estrazione delle griglie
- Regolatore tiraggio aria superiore

- Foro di inserimento termometro per verifica temperatura
 - Materiale per affumicatura REBER ottenuto da legno di faggio e rovere compressi, senza utilizzo di colle e sostanze chimiche
- Il trattamento di compressione permette di ottenere un rendimento doppio in termini di calore e fumo
- I modelli in KIT di montaggio sono venduti smontati per ridurre gli ingombri e i rischi di danneggiamento durante il trasporto. Includo istruzioni e chiave per il montaggio dei componenti

10043 N Affumicatore tower/verticale
cm. 26x21x100 - kit di montaggio



Peso netto	9,6 kg
Peso lordo confezione	12,2 kg
Ingombro imballo	107x30x16
Utilizzabile anche in orizzontale	✓
Barra appendiganci superiore	✓
Predisposizione accessorio affumicatura a freddo	✓
Griglie incluse	no
Ganci inclusi	5
Pezzi per pallet	25
EAN	8 013152 1004 38

10042 N Affumicatore XXL
cm. 51x41x96 - kit di montaggio



Peso netto	21 kg
Peso lordo confezione	25,9 kg
Ingombro imballo	cm 100x55x16
Utilizzabile anche in orizzontale	✓
Barra appendiganci superiore	✓
Predisposizione accessorio affumicatura a freddo	✓
Griglie incluse	3
Ganci inclusi	5
Pezzi per pallet	15
EAN	8 013152 1004 21

10046 N Affumicatore da tavolo
cm. 40x45x32 - kit di montaggio



Peso netto	6,5 kg
Peso lordo confezione	8,8 kg
Ingombro imballo	cm 57x33x26
Utilizzabile anche in orizzontale	no
Barra appendiganci superiore	no
Predisposizione accessorio affumicatura a freddo	✓
Griglie incluse	1
Ganci inclusi	no
Pezzi per pallet	24
EAN	8 013152 1004 76



10030 N Affumicatore medio
cm. 46x29x86 - kit di montaggio



Peso netto	12,7 kg
Peso lordo confezione	16,7 kg
Ingombro imballo	cm 94x51x16
Utilizzabile anche in orizzontale	no
Barra appendiganci superiore	no
Predisposizione accessorio affumicatura a freddo	✓
Griglie incluse	3
Ganci inclusi	5
Pezzi per pallet	15
EAN	8 013152 1003 08



10040 N Affumicatore medio
cm. 46x29x86 - assemblato



Peso netto	12 kg
Peso lordo confezione	16,2 kg
Ingombro imballo	cm 55x36x95
Utilizzabile anche in orizzontale	no
Barra appendiganci superiore	no
Predisposizione accessorio affumicatura a freddo	no
Griglie incluse	3
Ganci inclusi	5
Pezzi per pallet	4
EAN	8 013152 1004 07



10041 N Affumicatore piccolo
cm. 38x27x80 - assemblato



Peso netto	10 kg
Peso lordo confezione	13,6 kg
Ingombro imballo	cm 46x33x90
Utilizzabile anche in orizzontale	no
Barra appendiganci superiore	no
Predisposizione accessorio affumicatura a freddo	no
Griglie incluse	3
Ganci inclusi	5
Pezzi per pallet	6
EAN	8 013152 1004 14



10045 R Resistenza elettrica temporizzata per affumicatori

200 W



- Evita l'uso di fuoco o braci
- Volt. 230/50 hz.
- Timer 30 minuti
- Potenza assorbita 150W

Ingombro imballo	cm. 44x8xh.9
Peso netto	0,65
Peso lordo confezione	0,7
Ingombro imballo	61x20x9
Pezzi per pallet	240
EAN	8 013152 1004 52



10046 A Accendibraci per affumicatori e barbecues 7 Lt.

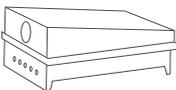


- Per l'accensione delle braci in modo rapido e sicuro
- Doppia impugnatura

Ingombro imballo	20x22xh.41
Peso netto	1,2
Peso lordo confezione	1,5
Pezzi per pallet	120
EAN	8 013152 1004 69



Accessori

	Codice	Descrizione	Peso netto	Peso lordo confezione	Ingombro imballo	EAN
	10029 N	KIT AFFUMICATURA A FREDDO (PER 10030 N E 10042 N) COPERCHIO E TUBO DI COLLEGAMENTO DA 30 CM.	2,4 KG	2,7 KG	36X24XH.43	8 013152 1002 92
	10029 NV	KIT AFFUMICATURA A FREDDO (PER 10043 N) COPERCHIO E TUBO DI COLLEGAMENTO DA 30 CM.	1,65 KG	1,9 KG	29X20XH.30	8 013152 1902 93
	10029 NT	KIT AFFUMICATURA A FREDDO (PER 10046 N) CASSETTO, COPERCHIO E TUBO DI COLLEGAMENTO DA 30 CM.	2,2 KG	2,5 KG	29X20XH.30	8 013152 0102 94
	5031 A	CONFEZIONE 10 GANCI IN ACCIAIO INOX PER AFFUMICATURA (ACCIAIO INOX AISI 304 A 1 PUNTA) - 80X3 MM				8 013152 5031 09
	5028 A	CIPPATURA PRESSATA LEGNO DI FAGGIO PER AFFUMICATORE KG.1				8 013152 5028 05
	5029 A	CIPPATURA PRESSATA LEGNO DI FAGGIO PER AFFUMICATORE KG.15				8 013152 5029 04
	5010 A	GRIGLIA PICCOLA AFFUMICATORE 10041 N (CM. 35X25)				8 013152 5010 06
	5008 A	GRIGLIA AFFUMICATORE 10030 N, 10040 N, 10046 N (CM. 27X43)				8 013152 5008 01
	5008 AV	GRIGLIA PER AFFUMICATORE VERTICALE 10043 N (CM. 19,9X23)				8 013152 5008 25
	5008 AG	GRIGLIA PER AFFUMICATORE XXL 10042 N (CM. 39,3X48)				8 013152 5008 49



turbogrill



La linea prodotti Turbogrill introduce nelle case un innovativo sistema di cottura diretta e ultrarapida, che riproduce le emissioni infrarosse delle braci grazie ad un fornello a gas in ceramica microforata. Questi prodotti, da utilizzare all'aperto, sono realizzati in Italia, interamente

in acciaio INOX, e permettono la cottura perfetta di alimenti quali carne, pesce, verdure, spiedini, pane, pizza e focacce. I nostri Turbogrill riducono il tempo del grill, non emettono fumo, trattengono più vitamine e sono rapidi e semplici da pulire.



Turbogrill: metti il turbo alla tua grigliata

- Sistema di cottura ultrarapido per irraggiamento a infrarossi
- Struttura in acciaio INOX AISI 430
- Griglia per alimenti in acciaio INOX AISI 304 alto spessore
- Forniti in dotazione maniglia per movimentazione griglia e vassoio raccogliatore
- Alimentazione standard GPL con raccordo portagomma e ugello 29/36 mbar. A richiesta connessioni e ugelli per pressioni 50 mbar
- Bruciatore in ceramica microforata potenza massima 3,9 kW
- Regolazione a due livelli max/min.
- Temperatura massima 850° (a contatto)
- Regolatore di pressione e tubo di raccordo non forniti

9751 N Turbogril Air - kit di montaggio

850° C



9750 NECO Turbogril Eco - assemblato

850° C



9752 N Turbogril Pro

850° C



Dimensioni 62x32xh.41
 Ingombro imballo 59x38x34
 Misura griglia 35x22
 Peso netto 19,5
 Peso lordo confezione 21,2
 Temperatura massima 850° C
 Consumo di gas max. 290 gr/h
 Bruciatore singolo 3,9 kW
 EAN 8 013152 9751 04

Dimensioni cm. 62x32xh.41
 Ingombro imballo 67x37x49
 Misura griglia 35x22
 Peso netto 19,8
 Peso lordo confezione 21,7
 Temperatura massima 850° C
 Consumo di gas max. 290 gr/h
 Bruciatore singolo 3,9 kW
 EAN 8 013152 9750 12

Dimensioni cm. 53x55xh.42
 Ingombro imballo 67x53x48
 Misura griglia 35x38
 Peso netto 27,6
 Peso lordo confezione 31
 Temperatura massima 850° C
 Consumo di gas max. 580 gr/h
 Bruciatore doppio 7,8 kW
 EAN 8 013152 9752 03



9753 NP Supporto con pietra refrattaria Eco/Air (in kit di montaggio)



Supporto in acciaio INOX AISI 430

Dimensioni 31x17
EAN 8 013152 9753 02



9753 NS Supporto con 4 spiedini modelli ECO/AIR (in kit di montaggio)



Supporto in acciaio INOX AISI 430,
spiedini in acciaio INOX AISI 304

Dimensioni 35x22
EAN 8 013152 9753 26



1084 AA1 Griglia per modelli Eco/Air

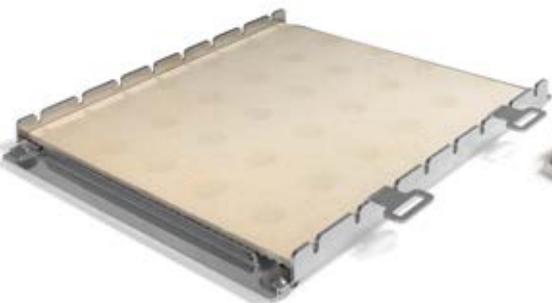


Supporto in acciaio INOX AISI 304

Misura griglia 35x22
Spessore 3 mm
EAN 8 013152 1084 03



9753 NPP Supporto con pietra refrattaria Pro (in kit di montaggio)



Supporto in acciaio INOX AISI 430

Dimensioni 31x33,5
EAN 8 013152 9753 19



9753 NSP Supporto con 8 spiedini modello Pro (in kit di montaggio)

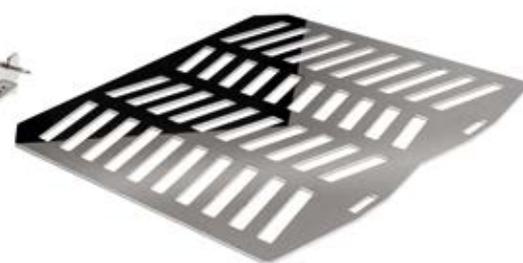


Supporto in acciaio INOX AISI 430
spiedini in acciaio INOX AISI 304

Dimensioni 35x38
EAN 8 013152 9753 33



1084 AD5 Griglia grande per modello Pro



Supporto in acciaio INOX AISI 304

Misura griglia 35x38
Spessore 3 mm
EAN 8 013152 1084 10





affettatrici



L'affettatrice è un elettrodomestico estremamente utile che evita l'acquisto di salumi già porzionati, solitamente venduti a prezzi maggiori e contraddistinti da una scadenza breve.

Le nostre affettatrici coprono le esigenze di professionisti e consumatori privati e permettono di ridurre in fette non soltanto salumi, ma anche verdure, formaggi e altri prodotti per preparare nuove ricette.

Lama professionale per tagli impeccabili e interruttore di sicurezza

- Affettatrici in fusione di alluminio con trattamento di ossidazione anodica
- Lama professionale in acciaio temperata e rettificata
- Premisalumi in alluminio con puntine in acciaio
- Albero portalama con doppio cuscinetto
- Motore professionale ventilato per funzionamento continuo
- Sistema di sgancio carrello Easy Clean per pulizia facilitata



AP25 Affettatrice lama mm. 250 uso professionale

150 W



Affettatrice equipaggiata con interruttore di sicurezza con bobina di sgancio

Potenza	150 W
Diametro lama	250
Dimensioni	53x48xh.38
Ingombro Imballo	48x55x41
Capacità di taglio	mm. 160x220
Peso Netto	14,5 kg
Peso Lordo Confezione	15,5 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0250 52

AP27 Affettatrice lama mm. 275 uso professionale

170 W



Affettatrice equipaggiata con interruttore di sicurezza con bobina di sgancio

Potenza	170 W
Diametro lama	275
Dimensioni	53x48xh.38
Ingombro Imballo	50x56x46
Capacità di taglio	mm. 180x195
Peso Netto	17 kg
Peso Lordo Confezione	18 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0270 25

AP30 Affettatrice lama mm. 300 uso professionale

180 W



Affettatrice equipaggiata con interruttore di sicurezza con bobina di sgancio

Potenza	180 W
Diametro lama	300
Dimensioni	55x48xh.43
Ingombro Imballo	51x62x47
Capacità di taglio	mm. 200x205
Peso Netto	18 kg
Peso Lordo Confezione	19 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0300 32



Modelli semiprofessionali con interruttore standard

- Affettatrici in fusione di alluminio con trattamento di ossidazione anodica
- Lama professionale in acciaio temperata e rettificata
- Premisalumi in alluminio con puntine in acciaio
- Albero portalama con doppio cuscinetto
- Motore professionale ventilato per funzionamento continuo
- Sistema di sgancio carrello Easy Clean per pulizia facilitata



LF22 Affettatrice lama mm. 220 affilatore fisso

140 W



Potenza	140 W
Diametro lama	220
Dimensioni	53x48xh.36
Ingombro Imballo	48x54x41
Capacità di taglio	mm. 145x210
Peso Netto	13 kg
Peso Lordo Confezione	14 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0220 44

LF25 Affettatrice lama mm. 250 affilatore fisso

150 W



Potenza	150 W
Diametro lama	250
Dimensioni	53x48xh.38
Ingombro Imballo	48x55x41
Capacità di taglio	mm. 160x220
Peso Netto	14 kg
Peso Lordo Confezione	15 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0250 45

LF27 Affettatrice lama mm. 275 affilatore fisso

170 W



Potenza	170 W
Diametro lama	275
Dimensioni	53x48xh.38
Ingombro Imballo	53x48x38
Capacità di taglio	mm. 180x195
Peso Netto	16,5 kg
Peso Lordo Confezione	17,5 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0270 18



LA22 Affettatrice lama mm. 220 affilatore estraibile

140 W



Potenza	140 W
Diametro lama	220
Dimensioni	53x48xh.32
Ingombro Imballo	48x54x41
Capacità di taglio	mm. 145x210
Peso Netto	13 kg
Peso Lordo Confezione	14 kg
Affilatore	Amovibile (incluso)
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0200 33



LF30 Affettatrice lama mm. 300 affilatore fisso

180 W



Potenza	180 W
Diametro lama	300
Dimensioni	55x48xh.43
Ingombro Imballo	51x62x47
Capacità di taglio	mm. 200x205
Peso Netto	17,5 kg
Peso Lordo Confezione	18,5 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0300 49



Modelli in **pressofusione** verniciati

- Affettatrici in pressofusione di alluminio verniciate effetto acciaio
- Lama professionale in acciaio temperata e rettificata
- Premisalumi in alluminio con puntine in acciaio
- Albero portalama con doppio cuscinetto
- Motore professionale ventilato per funzionamento continuo



TA20 Affettatrice lama mm. 200

140 W



Potenza	140 W
Diametro lama	200
Dimensioni	47x35xh.30
Ingombro Imballo	35x47x38
Capacità di taglio	mm. 135x180
Peso Netto	10 kg
Peso Lordo Confezione	11 kg
Affilatore	Amovibile (non incluso)
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0200 19

TA22 Affettatrice lama mm. 220

140 W



Potenza	140 W
Diametro lama	220
Dimensioni	48x35xh.31
Ingombro Imballo	35x47x38
Capacità di taglio	mm. 140x170
Peso Netto	11 kg
Peso Lordo Confezione	12 kg
Affilatore	Amovibile (non incluso)
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0220 37

TF25 Affettatrice lama mm. 250 con Affilatore

150 W



Potenza	150 W
Diametro lama	250
Dimensioni	53x48xh.38
Ingombro Imballo	48x55x41
Capacità di taglio	mm. 160x220
Peso Netto	13 kg
Peso Lordo Confezione	14 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0250 38



TF27 Affettatrice lama mm. 275 con Affilatore

170 W



Potenza	170 W
Diametro lama	275
Dimensioni	53x48xh.38
Ingombro Imballo	50x56x46
Capacità di taglio	mm. 180x195
Peso Netto	15,5 kg
Peso Lordo Confezione	16,5 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0270 01



TF30 Affettatrice lama mm. 300 con Affilatore

180 W



Potenza	180 W
Diametro lama	300
Dimensioni	55x48xh.43
Ingombro Imballo	51x62x47
Capacità di taglio	mm. 200x205
Peso Netto	17 kg
Peso Lordo Confezione	18 kg
Affilatore	Fisso
Regolazione dello spessore	0 - 16 mm
EAN	8 013152 0300 18



Facili da usare e adatte per la casa

- Affettatrici economiche con carcassa in alluminio
- Lama in acciaio mm. 220
- Premisalumi in materiale plastico trasparente per alimenti
- Piedini antiscivolo
- Funzionamento continuo 5 minuti



ARTUS AF22 Affettatrice lama mm. 220 in Alluminio Stampato

150 W



Potenza	150 W
Diametro lama	220
Dimensioni	40x24xh.30
Ingombro Imballo	48x28x36
Capacità di taglio	mm. 150x170
Peso Netto	5 kg
Peso Lordo Confezione	5,7 kg
Affilatore	no
Regolazione dello spessore	0 - 14 mm
EAN	3 760010 0360 13



TE 22 Affettatrice lama mm. 220 in Alluminio Estruso

200 W



Potenza	200 W
Diametro lama	220
Dimensioni	43x25xh.30
Ingombro Imballo	48x35x38
Capacità di taglio	mm. 160x180
Peso Netto	5,1 kg
Peso Lordo Confezione	5,8 kg
Affilatore	no
Regolazione dello spessore	0 - 14 mm
EAN	8 013152 0022 99





essiccatori



I vantaggi degli alimenti essiccati sono molteplici e non si limitano alla conservazione dei cibi. Frutta, verdura e semi essiccati preservano gran parte dei loro principi nutritivi e aiutano a mantenere la linea, perché sono privi di zuccheri raffinati e grassi. Gli alimenti conservano poi il loro colore

e profumo, trasformandosi in ingredienti speciali per i vostri piatti o in snack salutari, adatti per la colazione o gli spuntini. L'essiccazione è una tecnica di cucina green, poiché permette di evitare gli sprechi e consente di disporre di alcuni tipi di frutta e verdura durante tutto l'anno.



10080 N: potenza e controllo

- Apparecchi per essiccare frutta, verdura, carne, pesce
- Sistema di distribuzione aria dal basso che sfrutta il principio di convezione, per ridurre il consumo elettrico
- 5 vassoi di serie
- Temperatura regolabile 30° - 70°

10080 N Essiccatore digitale Inox per alimenti

260 W



Potenza massima assorbita	230/260 W
Peso netto	7,75 kg
Peso Lordo confezione	9,5 kg
Dimensioni	38x41xh.29
Ingombro Imballo	36x45x52
Vassoi	Acciaio INOX AISI 304 cm. 32x29,5 h. 3
Optional	Vassoi in acciaio AISI 316
Timer	Programmabile fino a 72 ore
EAN	8 013152 1008 03

ARTUS D03 Essiccatore digitale per alimenti Ø 32 - 5 scomparti

260 W



Potenza massima assorbita	230/260 W
Peso netto	2,9 kg
Peso Lordo confezione	3,7 kg
Dimensioni	32,5x34,5xh.27,5
Ingombro Imballo	33x33x29
Vassoi	Trasparenti ø cm. 32 h. 3
Timer	Programmabile fino a 72 ore
EAN	3 760010 0383 90

ARTUS D02 Essiccatore digitale per alimenti Ø 26 - 5 scomparti

260 W



Potenza massima assorbita	230/260 W
Peso netto	1,75 kg
Peso Lordo confezione	2,2 kg
Dimensioni	28x26,5xh.26,5
Ingombro Imballo	27x27x23
Vassoi	Trasparenti ø cm. 26 h.3
Altro	Vassoi impilabili salvaspazio
EAN	8 013152 0003 25



cottura **Sous-Vide**



La cottura sottovuoto a bassa temperatura è una tecnica che permette di scoprire sapori di purezza ed intensità inarrivabili con i metodi di cottura tradizionali. Grazie a questa tecnica culinaria è possibile cucinare anche senza condimenti, riducendo o addirittura eliminando l'utilizzo del sale. Questo perché, cuocendo a bassa temperatura ed evitando il contatto diretto del cibo

e dei liquidi di cottura con l'aria, vitamine e sali minerali si preservano e permettono di ottenere alimenti di qualità e morbidezza straordinarie, che si prestano a successive elaborazioni o, semplicemente, al consumo in purezza. La cottura CBT era, fino ad oggi,

ad uso esclusivo della cucina professionale a causa dei cospicui costi d'acquisto per le attrezzature e per l'ampio spazio da queste richiesto, oltre alla difficoltà nel reperimento di informazioni su tempi e modi di utilizzo. Reber ha ideato una linea di prodotti anche per l'uso domestico, così da permettere a chiunque di sperimentare questa innovazione culinaria.

Gourmet Sous-Vide Inox

Prestazioni d'acciaio per il ristorante

- Apparecchi per cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT)
- Resistenza corazzata a immersione con assorbimento massimo 650W
- Sistema a risparmio energetico con intercapedine isolante; consumo orario medio a regime 65/80W
- Temperatura regolabile 32° - 86°
- Controllo di precisione con sonda termica +/- 0,5°
- Timer programmabile con partenza ritardata fino a 9 ore, funzionamento in continuo fino a 72 ore
- Spazio utile per gli alimenti: 70% della capacità della vasca
- Applicazione Smartforno per controllo dell'apparecchio da smartphone



10061 N Gourmet Sous-Vide CBT

10 lt.



10063 N Gourmet Sous-Vide 17 inox

17 lt.



10063 NP Gourmet Sous-Vide 34

34 lt.



Modello fornito di rubinetto per lo scarico dell' acqua

Dimensioni 35x31xh.26
 Ingombro imballo 42x42x31
 Materiale Acciaio inox
 Capacità della vasca (lt.) 10 lt.
 Potenza max / media W 650 / 80 W
 EAN 8 013152 1006 12

Dimensioni 43x36xh.26
 Ingombro imballo 49x42x31
 Materiale Acciaio inox
 Capacità della vasca (lt.) 17 lt.
 Potenza max / media W 650 / 80 W
 EAN 8 013152 1006 36

Dimensioni 60x56xh.29
 Ingombro imballo 65x65x31
 Materiale Acciaio inox
 Capacità della vasca (lt.) 34 lt.
 Potenza max / media W 1300 / 140 W
 EAN 8 013152 1006 43



Gourmet Sous-Vide: il forno CBT perfetto per la casa

- Apparecchi per cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT)
- Resistenza corazzata a immersione con assorbimento massimo 650W
- Sistema a risparmio energetico con intercapedine isolante; consumo orario medio a regime 65/80W
- Temperatura regolabile 32° - 86°
- Controllo di precisione con sonda termica +/- 0,5°
- Timer programmabile con partenza ritardata fino a 9 ore e funzionamento in continuo fino a 72 ore
- Spazio utile per gli alimenti: 70% della capacità della vasca
- Applicazione Smartforno per controllo dell'apparecchio da smartphone



10066 N Gourmet Sous-Vide 10

10 lt.



Dimensioni	35x31xh.26
Ingombro imballo	42x42x31
Materiale	ABS termoresistente
Capacità della vasca (lt.)	10
Potenza max / media W	650 / 80 W
Colore	Crema
EAN	8 013152 1006 67



10067 N Gourmet Sous-Vide 17

17 lt.



Dimensioni	43x36xh.26
Ingombro imballo	49x42x31
Materiale	ABS termoresistente
Capacità della vasca (lt.)	17
Potenza max / media W	650 / 80 W
Colore	Crema
EAN	8 013152 1006 74



Roner CBT: compatto e facile da utilizzare

- Circolatore (roner) per cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT)
- Resistenza corazzata a immersione con assorbimento massimo 1500W.
- Temperatura regolabile 32° - 95°
- Sensibilità +/- 0,1°
- Funzionamento in continuo fino a 99 ore
- Ideale per contenitori da 10 litri
- Spazio utile per gli alimenti: 30% della capacità della vasca utilizzata



10064 N CBT - Roner a immersione soft touch elettronico

1500 W



ARTUS R01 CBT - Roner a immersione controllo elettronico

1500 W



11000 N Libro "La Cucina Sous-Vide Tecnica e Ricette"



Dimensioni 15x9xh.40
 Materiale Acciaio inox/ABS soft touch
 Capacità della vasca (lt.) 10
 Potenza max / media W 1500 W
 Colore Nero
 EAN 8 013152 1000 94

Dimensioni 15x9xh.40
 Materiale Acciaio inox e ABS
 Capacità della vasca (lt.) 10
 Potenza max / media W 1500 W
 Colore Rosso
 EAN 8 013152 1106 59

EAN 9 782918 5840 94



apparecchi e accessori per cucinare



In questo capitolo troverete una selezione di prodotti indispensabili per la realizzazione di piatti ricercati, adatti per l'utilizzo domestico o professionale.

I nostri accessori sono ideali per l'utilizzo in cucina o all'aperto e sono realizzati con materiali di alta qualità.

Kit paella: tutto il necessario per portare in tavola la Spagna

Set per la cucina all'aria aperta e per la preparazione di paella. Fornello con alimentazione a gas (GPL) a fuochi indipendenti con sicurezza a norma europea, attacco GPL standard. Supporti a tre piedi di sostegno fornello/padella in acciaio verniciato. Padella in ferro lucidato a due manici.



**30189 N Kit paella completo Ø 60 cm
(Fornello+Supporto+Padella)**



Fornello / Padella / KIT Supporto

Dimensioni	92x61h.80
Peso	10,5 kg
Ingombro imballaggio	61x92x14
Diametro padella	cm 60
Diametro fornello	cm 50
N. fuochi	2
EAN	3 760010 0301 89

**30158 N Kit paella completo Ø 46 cm
(Fornello+Supporto+Padella)**



Fornello / Padella / KIT Supporto
predisposto per le ruote

Dimensioni	cm.70x43 h.80
Peso	8 kg
Ingombro imballaggio	cm.46x69x14
Diametro padella	cm 42
Diametro fornello	cm 40
N. fuochi	2
EAN	3 760010 0301 58

**30157 N Kit paella con supporto 3P
+ fornello Ø 50 + padella Ø 60**



Fornello / Padella / KIT Supporto

Dimensioni	cm. 92x92xh.86
Peso	17,6 kg
Ingombro imballaggio	cm. 94x53x18
Diametro padella	cm 60
Diametro fornello	cm 50
N. fuochi	2
EAN	8 013152 3015 07



30226 N Fornello GPL (Ø 40 cm)**30233 N Fornello GPL (Ø 50 cm)****30240 N Fornello GPL (Ø 60 cm)**

Dimensioni cm.70x44x13
 Peso 3,5 kg
 Diametro fornello cm. 40
 N. fuochi 2
 Materiale acciaio verniciato
 EAN 3 760010 0302 26

Dimensioni cm.80x52x14
 Peso 4 kg
 Diametro fornello cm. 50
 N. fuochi 2
 Materiale acciaio verniciato
 EAN 3 760010 0302 33

Dimensioni cm.92x61x14
 Peso 6 kg
 Diametro fornello cm. 60
 N. fuochi 3
 Materiale acciaio verniciato
 EAN 3 760010 0302 40

**30196 N Padella in ferro due manici (Ø 42 cm)****30202 N Padella in ferro due manici (Ø 60 cm)****32219 N Padella in ferro due manici (Ø 80 cm)**

Dimensioni cm. 58xh.5,5
 Peso 1,65 kg
 Ingombro imballaggio cm. 58x45xh.5,5
 Diametro padella cm. 42
 Materiale ferro lucidato
 EAN 3 760010 0301 96

Dimensioni cm. 78xh.5,5
 Peso 4,25 kg
 Ingombro imballaggio cm. 78x65xh.5,5
 Diametro padella cm. 60
 Materiale ferro lucidato
 EAN 3 760010 0302 02

Dimensioni cm.98xh.5,5
 Peso 9,4 kg
 Ingombro imballaggio cm. 98x85xh.5,5
 Diametro padella cm. 80
 Materiale ferro lucidato
 EAN 3 760010 0302 19



**30159 N Supporto tre piedi
per fornelli gas Ø 40/50/60**



Supporto a tre piedi

Dimensioni cm. 92x92xh.71
Peso 10,5 kg
Ingombro imballaggio cm. 94x53x18
EAN 8 013152 3015 14



**30160 N - Kit fornello Ø 50
supporto tre piedi per fornello**



KIT Supporto / Fornello

Dimensioni cm. 92x92xh.86
Peso 14,5 kg
Ingombro imballaggio cm. 94x53x18
Diametro fornello cm 50
N. fuochi 2
EAN 8 013152 3016 06



36488 N Piastra in ghisa Ø 40



Piastra in ghisa verniciata antiaderente.
Utilizzabile con il supporto kit paella.

Dimensioni cm. 46xh.3
Peso 6,2 kg
Ingombro imballaggio cm. 46x42xh. 3
Diametro padella cm. 40
Materiale ghisa verniciata
EAN 3 760010 0364 88



**36051 N - Tagliere in faggio
cm.60x35 sp.5**



Tagliere in faggio naturale europeo.
Scanalature per scolo liquidi.

Dimensioni cm. 60x35xh.5
Peso 5 kg
Ingombro imballaggio cm. 60x35 x h. 5
Materiale legno di faggio
EAN 3 760010 0360 51



12000 N Green Juicer
estrattore/grattugia/affetta verdure

200 W



Estrattore di succhi a bassa velocità. Sistema di estrazione orizzontale che riduce l'incorporazione di ossigeno e l'ossidazione del succo. Massima facilità di pulizia. Inversione di marcia. Inclusi 4 rulli affettaverdure e 1 rullo grattugia.

Dimensioni	cm. 38x19xh.42
Peso Netto	2,8 kg
Peso lordo confezione	4 kg
Ingombro imballaggio	cm. 30x24x40
Potenza	200 W
Velocità di rotazione	85 g/m
Funzioni	Estrattore/grattugia/affettaverdure
EAN	8 013152 1200 09



Artus E01 Estrattore di succhi

200 W



Estrattore di succhi a bassa velocità. Sistema di estrazione orizzontale che riduce l'incorporazione di ossigeno e l'ossidazione del succo. Massima facilità di pulizia. Inversione di marcia.

Dimensioni	cm. 38x19xh.42
Peso Netto	2,8 kg
Peso lordo confezione	3,5 kg
Ingombro imballaggio	cm. 30x24x31
Potenza	200 W
Velocità di rotazione	85 g/m
Funzioni	Estrattore
EAN	8 013152 0100 27



ARTUS OJV Accessorio grattugia/affettaverdure per Artus E01



Dimensioni	cm. 13x9xh.18
Peso Netto	0,25 kg
Peso lordo confezione	0,6 kg
Ingombro imballaggio	cm. 20x18x13
Funzioni	Grattugia/affettaverdure
EAN	8 013152 0111 09



ARTUS K15 Kit spremi / trita / taglia grattugia 300 W
1008 C15

300 W



KIT multifunzione. Accessori smontabili senza attrezzi. Massima facilità di pulizia. Inversione di marcia.

Dimensioni	cm. 32x19xh.38
Peso Netto	2,7 kg
Peso lordo confezione	5,85 kg
Ingombro imballaggio	cm. 44x41x33
Potenza	300 W
Velocità di rotazione	120 g/m
Funzioni	Passapomodoro/tritacarne grattugia affettaverdure
EAN	8 013152 0015 99



ARTUS C25 Combinato passapomodoro + tritacarne 550 W
1008 C1

550 W



KIT multifunzione. Accessori smontabili senza attrezzi. Massima facilità di pulizia. Inversione di marcia.

Dimensioni	cm. 34x19xh.38
Peso Netto	3,2 kg
Peso lordo confezione	5,7 kg
Ingombro imballaggio	cm. 44x41x33
Potenza	550 W
Velocità di rotazione	120 g/m
Funzioni	Passapomodoro/tritacarne
EAN	8 013152 0027 01





coltelli in ceramica



- Lama ceramica in ossido di zirconio ad altissima purezza
- Produzione realizzata secondo la tradizione della coltelleria ceramica giapponese, in tre passaggi: pressatura a secco, compattatura isostatica, sinterizzazione ad altissima temperatura (oltre 1000°)
- Affilatura ad alta precisione

- effettuata manualmente con mole diamantate
- La compattatura isostatica permette di ottenere lame di eccezionale durezza e compattezza, molto sottili e in grado di mantenere l'affilatura per tempi lunghissimi
- Manico in ABS antiscivolo, ergonomico, morbido al tatto

- Eccezionale bilanciatura e leggerezza per non affaticare l'utilizzatore
- Non contengono metalli - prevengono l'ossidazione delle verdure e sono anallergici (nickel free)
- Impermeabili all'attacco di oli, acidi e sali - non arrugginiscono

ARTUS CK3 coltello spelucchino lama
ceramica cm 7,5



Peso gr. 40
Peso Imballato gr. 80
Dimensioni cm. 25,5x6,5x2
Lama Nero
Manico Soft touch
EAN 8 013152 0300 01



ARTUS CK4 set 2 coltelli da tavola
lama ceramica cm. 10



Peso gr. 60
Peso Imballato gr. 140
Dimensioni cm. 25,5x12,5x2
Lama Nero
Manico Soft touch
EAN 8 013152 0400 00



ARTUS CK5 coltello santoku
lama ceramica cm. 12,5



Peso gr. 80
Peso Imballato gr. 140
Dimensioni cm. 35x7x2
Lama Nero
Manico Soft touch
EAN 8 013152 0500 09



ARTUS CK6 coltello chef
lama ceramica cm. 15



Peso gr. 60
Peso Imballato gr. 140
Dimensioni cm. 35x7x2
Lama Nero
Manico Soft touch
EAN 8 013152 0600 08



ARTUS CK B set 2 coltelli
+ pelaverdure in ceramica (blister)



Peso gr. 120
Peso Imballato gr. 160
Dimensioni cm. 29x16x4
Lama Bianco
Manico Standard
EAN 8 013152 0100 03



CK EVA set 2 coltelli + pelaverdure
in ceramica (confezione regalo)



Peso gr. 140
Peso Imballato gr. 620
Dimensioni cm. 36x22x5,5
Lama Bianco
Manico Soft touch
EAN 8 013152 2200 06



conservare



- **Tanta spesa, nessuno spreco:** il processo di confezionamento sottovuoto consiste nel togliere l'aria da sacchetti o contenitori per proteggere gli alimenti o gli oggetti contenuti. Il sottovuoto è un sistema di conservazione sicuro e naturale che preserva le caratteristiche nutritive e organolettiche degli alimenti più a lungo rispetto alla conservazione tradizionale. Prodotti acquistati in maggior quantità, nei periodi più indicati e nelle zone di produzione tipiche possono essere conservati freschi e intatti grazie al sistema sottovuoto REBER.
- **Preparare, organizzare, conservare:** il sottovuoto impedisce lo sviluppo di muffe e batteri dannosi negli alimenti. Frigorifero e congelatore possono essere utilizzati in modo più razionale evitando la contaminazione tra gli alimenti e la dispersione di odori. Potrete preparare i vostri cibi in anticipo, conservandoli sottovuoto e utilizzandoli al momento opportuno. Le porzioni in eccesso non andranno più sprecate ma potranno essere conservate e utilizzate in seguito. Il sistema sottovuoto REBER allunga fino a 5 volte i normali tempi di conservazione degli alimenti.
- **Le quattro stagioni in pochi scomparti:** col sistema sottovuoto REBER le stagioni si allungano. Pasta, riso, farro, orzo, legumi secchi e farine non saranno intaccati da larve e insetti. La conservazione sott'olio è più sicura e durevole se abbinata al sottovuoto. Le conserve, una volta aperte, si manterranno meglio e più a lungo. Il sottovuoto preserva dall'ossidazione i vini (fermi) aperti, grazie ai tappi per bottiglie REBER.
- **Sottovuoto per davvero:** gli accessori necessari: la spesa è pronta da ritirare negli scomparti frigorifero, freezer o in dispensa. Il confezionamento sottovuoto è semplice e veloce grazie anche ai pratici accessori REBER. Contenitori lavabili in lavastoviglie e utilizzabili nel forno a microonde, coperchi universali utilizzabili su bottiglie, pentole, vasi e contenitori di normale uso casalingo, vasi in vetro con gli appositi coperchietti per la creazione del vuoto, sacchetti e rotoli impermeabili all'aria e all'umidità. Ogni alimento al suo posto, ogni posto ordinato.

Apparecchi sottovuoto Artus



Pag. 90

Apparecchi sottovuoto Serie V



Pag. 92

Apparecchi sottovuoto Salvaspesa



Pag. 94

Apparecchi sottovuoto Family



Pag. 98

Apparecchi sottovuoto professionali



Pag. 100

Buste e accessori



Pag. 104

Reber

Professionisti in cucina



apparecchi sottovuoto

Artus

- Apparecchi di dimensioni ridotte
- Massima semplicità d'uso
- Funzionamento completamente automatico
- Adatti per l'utilizzo saltuario

ARTUS V06 Magnetiko

90W



Colore:	antracite
Potenza massima assorbita:	90W
Tempo di saldatura:	fisso
Lunghezza max saldatura:	300 mm
Livello massimo di vuoto:	-600 mbar
Capacità di aspirazione:	9 lt/min
Dimensioni:	cm 37x8x5,5
Dimensioni Imballo:	cm 40,5x11,5x10
Peso:	kg. 0,7
Peso con Imballo:	kg. 1
Apertura:	manuale
Indicatore di vuoto:	no
Altro:	1 ciclo ogni 60" / fondo magnetico
EAN:	8 013152 0006 08



ARTUS V08 Sottovuoto Basic

150 W



Colore:	bianco
Potenza massima assorbita:	150 W
Tempo di saldatura:	fisso
Lunghezza max saldatura:	300 mm
Livello massimo di vuoto:	-800 mbar
Capacità di aspirazione:	12 lt/min
Dimensioni:	cm 34x15x7
Dimensioni Imballo:	cm 36x9,5x19
Peso:	kg. 1,25
Peso con Imballo:	kg. 1,5
Apertura:	manuale
Indicatore di vuoto:	no
Altro:	1 ciclo ogni 60"
EAN:	8 013152 0008 82





apparecchi sottovuoto serie V



- Apparecchi di dimensioni ridotte
- Massima semplicità d'uso
- Funzionamento completamente automatico
- Adatti per l'utilizzo saltuario



9350 N V-Slim compatto e con aggancio magnetico

Modello di apparecchio per sottovuoto completamente automatico, con design moderno e compatto, con fondo magnetico che permette di agganciarlo alle varie superfici metalliche della cucina (come ad esempio il frigorifero).

Oltre alla funzione sottovuoto, il V-Slim funziona anche come sigilla sacchetti grazie alla funzione "Sola saldatura".

9350 N V-Slim magnetico

90W



Colore:	silver
Potenza massima assorbita:	90W
Tempo di saldatura:	fisso
Lunghezza max saldatura:	300 mm
Livello massimo di vuoto:	-600 mbar
Capacità di aspirazione:	9 lt/min
Dimensioni:	cm 37x8x5,5
Dimensioni Imballo:	cm 40,5x11,5x10
Peso:	kg. 0,7
Peso con Imballo:	kg. 1
Apertura:	manuale
Indicatore di vuoto:	no
Altro:	1 ciclo ogni 60"
EAN:	8 013152 9350 09

9718 N V-Home

110 W



Colore:	nero/silver
Potenza massima assorbita:	110 W
Tempo di saldatura:	fisso
Lunghezza max saldatura:	300 mm
Livello massimo di vuoto:	-800 mbar
Capacità di aspirazione:	12 lt/min
Dimensioni:	cm 40x17x10
Dimensioni Imballo:	cm 44x15,5x19,5
Peso:	kg. 1,75
Peso con Imballo:	kg. 2,3
Apertura:	manuale
Indicatore di vuoto:	no
Altro:	1 ciclo ogni 60"
EAN:	8 013152 9718 92

9720 N V-Pro Inox

130 W



Colore:	Inox
Potenza massima assorbita:	130 W
Tempo di saldatura:	regolabile
Lunghezza max saldatura:	310 mm
Livello massimo di vuoto:	-900 mbar
Capacità di aspirazione:	18 lt/min
Dimensioni:	cm 40x25x14
Dimensioni Imballo:	cm 44,5x29x16
Peso:	kg. 3,4
Peso con Imballo:	kg. 4,4
Apertura:	elettrovalvola
Indicatore di vuoto:	vuotometro
Altro:	Funzione vuoto manuale a impulsi
EAN:	8 013152 9720 04



apparecchi sottovuoto serie **Salvaspesa**



- Sistema elettronico brevettato a risparmio energetico (brevetto depositato)
- Potenza di saldatura regolabile
- LED di visualizzazione del livello di vuoto alimentare
- Funzionamento automatico con possibilità di intervento manuale o passaggio al funzionamento manuale
- Funzionamento a ciclo continuo
- Vano avvolgicavo sul fondo

9340 N Salvaspesa bianca

32 cm



Colore	Bianco
Potenza massima assorbita	180 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-830 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min
Dimensioni	cm 38x16,5x11
Dimensioni Imballo	cm 44x19x14
Peso	kg. 2,5
Peso con Imballo	kg. 3,3
Apertura	manuale
Indicatore di vuoto	LED
EAN	8 013152 9340 02



9344 N Salvaspesa Tekno

32 cm



Colore	Nero / silver
Potenza massima assorbita	180 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-830 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min
Dimensioni	cm 38x16,5x11
Dimensioni Imballo	cm 44x19x14
Peso	kg. 2,6
Peso con Imballo	kg. 3,5
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	LED
EAN	8 013152 9344 08



9342 NB Salvaspesa Blu/satin

32 cm



Colore	Blu / Grigio satin
Potenza massima assorbita	180 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-830 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min
Dimensioni	cm 38x16,5x11
Dimensioni Imballo	cm 44x19x14
Peso	kg. 2,5
Peso con Imballo	kg. 3,3
Apertura	manuale
Indicatore di vuoto	LED
EAN	8 013152 9342 00



9342 NR Salvaspesa Rosso/satin

32 cm



Colore	Rosso / Grigio satin
Potenza massima assorbita	180 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-830 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min
Dimensioni	cm 38x16,5x11
Dimensioni Imballo	cm 44x19x14
Peso	kg. 2,5
Peso con Imballo	kg. 3,3
Apertura	manuale
Indicatore di vuoto	LED
EAN	8 013152 9342 24



9342 NS Salvaspesa Silver

32 cm



9351 N Sottovuoto Pinkki Power

32 cm



Colore Silver
 Potenza massima assorbita 180 W
 Tempo di saldatura regolabile
 Lunghezza max saldatura 320 mm
 Livello massimo di vuoto -830 mbar
 Capacità di aspirazione 18 lt/min
 Dimensioni cm 38x16,5x11
 Dimensioni Imballo cm 44x19x14
 Peso kg. 2,5
 Peso con Imballo kg. 3,3
 Apertura manuale
 Indicatore di vuoto LED
 EAN 8 013152 9342 62

Colore Rosa / Antracite
 Potenza massima assorbita 180 W
 Tempo di saldatura regolabile
 Lunghezza max saldatura 320 mm
 Livello massimo di vuoto -830 mbar
 Capacità di aspirazione 18 lt/min
 Dimensioni cm 38x16,5x11
 Dimensioni Imballo cm 44x19x14
 Peso kg. 2,5
 Peso con Imballo kg. 3,3
 Apertura manuale
 Indicatore di vuoto LED
 EAN 8 013152 9351 84



9348 NF Salvaspesa Plus Silver full optional

32 cm



Apparecchio in confezione regalo con inclusi:
 - Attacco per contenitori (6727 AP)
 - 20 sacchetti cm. 20x30;
 - 2 rotoli cm. 20x600;
 - 2 rotoli cm. 30x600;
 - 1 contenitore 20x13

Colore Silver
 Potenza massima assorbita 180 W
 Tempo di saldatura regolabile
 Lunghezza max saldatura 320 mm
 Livello massimo di vuoto -830 mbar
 Capacità di aspirazione 18 lt/min
 Dimensioni cm 38x16,5x11
 Dimensioni Imballo cm 44x19x14
 Peso kg. 2,5
 Peso con Imballo kg. 3,6
 Apertura elettrovalvola
 Indicatore di vuoto LED
 EAN 8 013152 9348 28





apparecchi sottovuoto serie **Family**



Reber Family è la macchina sottovuoto automatica pensata per uso domestico. L'apparecchio è dotato di scheda elettronica interna che le permette di funzionare sia in modalità automatica sia in modalità manuale.

- Sistema elettronico brevettato a risparmio energetico (brevetto depositato)
- Vano avvolgicavo sul fondo

- Funzionamento automatico con possibilità di intervento manuale o passaggio al funzionamento manuale
- Potenza di saldatura regolabile
- Vuotometro professionale
- Funzionamento a ciclo continuo
- Elettrovalvola per l'apertura automatica del coperchio

9700 N Family bianca

32 cm



Colore	Bianco
Potenza massima assorbita	190 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-830 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min
Dimensioni	cm 43,5x15,5x11
Dimensioni Imballo	cm 44x19x14
Peso	kg 2,75
Peso con Imballo	kg 3,50
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9700 17



9701 N Family De Luxe silver

32 cm



Colore	Silver
Potenza massima assorbita	190 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-830 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min
Dimensioni	cm 43,5x15,5x11
Dimensioni Imballo	cm 44x19x14
Peso	kg 2,75
Peso con Imballo	kg 3,50
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9701 16



9700 NF Family Full Optional

Modello Bianco

32 cm



Apparecchio FAMILY in confezione regalo con:

- Attacco per contenitori (6727 AP)
- 20 sacchetti cm. 20x30
- 20 sacchetti cm. 22x65
- 20 sacchetti cm. 30x80
- 2 coperchi universali (6712 A - 6711 A)

Nota: Per i dati tecnici visiona l'articolo 9700 N Family bianca

EAN 8 013152 9700 24



9701 NF Family De Luxe

Modello Silver

32 cm



Apparecchio FAMILY in confezione regalo con:

- Attacco per contenitori (6727 AP)
- 20 sacchetti cm. 20x30
- 20 sacchetti cm. 22x65
- 20 sacchetti cm. 30x80
- 2 coperchi universali (6712 A - 6711 A)

Nota: Per i dati tecnici visiona l'articolo 9701 N Family De Luxe silver

EAN 8 013152 9701 23



apparecchi sottovuoto professionali



- Sistema elettronico brevettato a risparmio energetico (brevetto depositato)
- Funzionamento automatico con possibilità di intervento manuale o passaggio al funzionamento manuale
- Potenza di saldatura regolabile
- Vuotometro professionale
- Funzionamento a ciclo continuo
- Elettrovalvola per l'apertura automatica del coperchio
- A richiesta disponibili in versione con filtro protezione liquidi



9709 NE Ecopro 30 sottovuoto perfetto tenuta impeccabile

La macchina per sottovuoto 9709 NE 30 è realizzata completamente in acciaio per garantire robustezza e durata nel tempo.

L'efficienza della pompa per vuoto e la precisione nelle saldature di sacchetti e buste per sottovuoto la rendono lo strumento ideale per l'utilizzo professionale.

L'operatore è supportato anche dalla presenza di un vuotometro professionale e può contare sul funzionamento a ciclo continuo della macchina.



9709 NE Ecopro 30 Inox

barra saldante cm. 32

32 cm



9709 NEL Professional 30 Inox Electronic

barra saldante cm. 32

32 cm



9709 NELF Professional 30 Inox Electronic

con filtro protezione liquidi

32 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	200 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-850 mbar
Capacità di aspirazione	18 lt/min.
Dimensioni	cm 39x27,5x12,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 44x32x21(h)
Peso	kg. 4,5
Peso con imballo	kg. 5,7
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9709 18

Colore	Inox
Potenza massima assorbita	280 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 39x27,5x12,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 44x32x21(h)
Peso	kg 5,2
Peso con imballo	kg 6,4
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9709 70

Colore	Inox
Potenza massima assorbita	280 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	320 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 47,5x27,5x12,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 57x33x26(h)
Peso	kg 5,5
Peso con imballo	kg 8,2
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9709 94



9716 NEL Ecopro 40 - Inox Electronic
barra saldante cm. 43

43 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	335 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	430 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 48x27,5x12,5(h)
Dimensioni Imballo	cm 57x33x26(h)
Peso	kg 7,2
Peso con imballo	kg 8,6
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9716 94



9714 NEL Professional 40 Inox Electronic
barra saldante cm. 43

43 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	345 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	430 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 48x27,5x13(h)
Dimensioni Imballo	cm 57x33x26(h)
Peso	kg 7,2
Peso con imballo	kg 8,5
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9714 96



9712 NEL Professional 55 - Inox Electronic
barra saldante cm. 58

58 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	355 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	580 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 62,5x27,5x13(h)
Dimensioni Imballo	cm 76x30x22(h)
Peso	kg. 9,4
Peso con imballo	kg. 11
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9712 29



9712 N Professional 55 Inox
barra saldante cm. 58

58 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	355 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	580 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 62,5x27,5x15(h)
Dimensioni Imballo	cm 76x30x22(h)
Peso	kg. 9,4
Peso con imballo	kg. 11
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9712 05



9714 NELF Professional 40 Inox Electronic con filtro protezione liquidi

43 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	345 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	430 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 56,5x27,5x13(h)
Dimensioni Imballo	cm 76x30x22(h)
Peso	kg. 7,5
Peso con imballo	kg. 9
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9714 89



9712 NELF Professional 55 Inox Electronic con filtro protezione liquidi

58 cm



Colore	Inox
Potenza massima assorbita	355 W
Tempo di saldatura	regolabile
Lunghezza max saldatura	580 mm
Livello massimo di vuoto	-900 mbar
Capacità di aspirazione	40 lt/min.
Dimensioni	cm 71x27,5x13(h)
Dimensioni Imballo	cm 76x30x22(h)
Peso	kg. 9,7
Peso con imballo	kg. 11,3
Apertura	elettrovalvola
Indicatore di vuoto	vuotometro
EAN	8 013152 9712 98



buste e accessori



La scelta di buste e accessori è importante per ottenere un sottovuoto di qualità. I sacchetti devono essere resistenti, impermeabili all'aria e idonei al contatto con gli alimenti. I sacchetti a triplo strato Reber rispondono a tutti questi requisiti: l'interno in polietilene è idoneo al contatto con l'alimento contenuto; lo strato esterno in poliammide garantisce la tenuta alla penetrazione dell'aria; lo strato centrale, ancora in polietilene, rende il sacchetto più

resistente alla perforazione o lacerazione, impedendo la penetrazione dell'umidità, riduce la formazione di brina e cristalli di ghiaccio in congelatore.

Anche gli accessori Reber (contenitori, vasi, campane, etc) sono progettati per offrire un sottovuoto perfetto, in modo da mantenere al meglio gli alimenti conservati.

Buste per sottovuoto goffrate

- Buste goffrate PA/PE
- Spessore 90 micron
- Tecnologia di produzione a 7 strati (PA/EVOH/PE)
- Adatte per l'uso in congelatore, frigorifero, microonde
- Adatte alla cottura sottovuoto CBT fino a 100° (massimo di contatto 4 ore per i 100°)



Confezionati in busta

Codice	Articolo	EAN
6724 Q	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 12x20 - crt. 32 pz.	8 013152 6724 23
6745 N	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 15x25 - crt. 23 pz.	8 013152 6742 05
6723 B	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 15x30 - crt. 16 pz.	8 013152 6723 93
6728 N	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 15x40 - crt. 12 pz.	8 013152 6728 05
6744 N	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 20x25 - crt. 16 pz.	8 013152 6744 10
6723 N	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 20x30 - crt. 15 pz.	8 013152 6723 00
6724 N	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 25x35 - crt. 9 pz.	8 013152 6724 16
6735 N	BUSTA 100 SACCHETTI GOFFRATI cm. 30x40 - crt. 8 pz.	8 013152 6735 05
6748 N	BUSTA 20 SACCHETTI GOFFRATI cm. 22x65 - crt. 25 pz.	8 013152 6748 09
6749 N	BUSTA 20 SACCHETTI GOFFRATI cm. 30x80 - crt. 16 pz.	8 013152 6749 08
6722 N	BUSTA 20 SACCHETTI GOFFRATI cm. 20x30 - crt. 50 pz.	8 013152 6722 01
6725 P	BUSTA 50 SACCHETTI GOFFRATI cm. 40x50 - crt. 8 pz.	8 013152 6725 91
6724 P	BUSTA 50 SACCHETTI GOFFRATI cm. 40x60 - crt. 6 pz.	8 013152 6724 30
6724 X	BUSTA 50 SACCHETTI GOFFRATI cm. 50x60 - crt. 4 pz.	8 013152 6799 96
6724 Y	BUSTA 50 SACCHETTI GOFFRATI cm. 50x80 - crt. 4 pz.	8 013152 6724 61
6615 A	BUSTA DUE ROTOLI largh. cm.15 x 6 metri - crt. 24 pz.	8 013152 6615 02
6726 A	BUSTA DUE ROTOLI largh. cm.20 x 6 metri - crt. 24 pz.	8 013152 6726 07
6725 A	BUSTA DUE ROTOLI largh. cm.30 x 6 metri - crt. 24 pz.	8 013152 6725 08



Confezionati in scatola

Codice	Articolo	EAN
6727 N	SCATOLA 30 SACCHETTI cm. 15x25 - crt. 15 pz.	8 013152 6727 06
6729 N	SCATOLA 20 SACCHETTI cm. 20X30 - crt. 15 pz.	8 013152 6729 11
6730 N	SCATOLA 40 SACCHETTI cm. 15x40 - crt. 10 pz.	8 013152 6730 17
6731 N	SCATOLA 30 SACCHETTI cm. 25X35 - crt. 10 pz.	8 013152 6731 09
6732 N	SCATOLA 20 SACCHETTI cm. 30X40 - crt. 10 pz.	8 013152 6732 08
6715 N	SCATOLA DUE ROTOLI largh. cm.15 x 6 metri - crt. 15 pz.	8 013152 6715 01
6726 N	SCATOLA DUE ROTOLI largh. cm.20 x 6 metri - crt. 15 pz.	8 013152 6726 14
6725 N	SCATOLA DUE ROTOLI largh. cm.30 x 6 metri - crt. 10 pz.	8 013152 6725 15

Disponibile il confezionamento in busta da 50 pz. o con quantità a richiesta con maggiorazione prezzo

Buste per sottovuoto 100% riciclabili

NEXT FLEX

- Buste goffrate PP/EVOH/PE
- Tecnologia di coestrusione a 11 strati
- 100% riciclabile; secondo i canoni dell'economia circolare, il sacchetto può essere riciclato completamente in materiali plastici per altri utilizzi, o addirittura come imballaggio alimentare
- Spessore 90 micron
- L'utilizzo di EVOH aumenta la tenuta all'aria e migliora la qualità della conservazione
- Adatte per l'uso in congelatore, frigorifero, microonde
- Adatte alla cottura sottovuoto CBT fino a 100°

Codice	Articolo	EAN
6724 NF/50	SACCHETTI GOFFRATI RICICLABILI NEXTFLEX cm. 18x25 50 pz.	8 013152 3672 44
6723 NF/50	SACCHETTI GOFFRATI RICICLABILI NEXTFLEX cm. 20x30 50 pz.	8 013152 3672 37
6731 NF/50	SACCHETTI GOFFRATI RICICLABILI NEXTFLEX cm. 25x35 50 pz.	8 013152 3673 12
6735 NF/50	SACCHETTI GOFFRATI RICICLABILI NEXTFLEX cm. 30x40 50 pz.	8 013152 3673 50



Buste per sottovuoto liscio PA/PE 90 micron

- Buste lisce per conservazione sottovuoto PA/PE
- Tecnologia di coostrusione a 5 strati
- Spessore 90 micron
- Adatte per l'uso in congelatore, frigorifero, microonde
- Adatte alla cottura sottovuoto CBT fino a 90°

Codice	Articolo	EAN
6894 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 17x20	8 013152 6894 07
6723 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 20x30	8 013152 6723 86
6724 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 25x35	8 013152 6924 07
6735 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 30x40	8 013152 6735 36
6890 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 30x50	8 013152 6890 01
6891 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 40x60	8 013152 6891 00
6892 LIS	BUSTA 100 SACCHETTI LISCI cm. 50x80	8 013152 6892 09

Buste sottovuoto per cottura e abbattitore

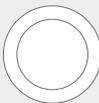
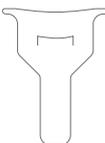
- Buste lisce PA/PP per cottura
- Tecnologia di coostrusione a 11 strati
- Spessore 80 micron
- Adatte alla cottura 121° per 4 ore
- Adatte per l'uso in abbattitore, congelatore, frigorifero, microonde
- Utilizzo microonde 900W per 8 minuti

Codice	Articolo	EAN
6894 NC	BUSTA 100 SACCHETTI PER COTTURA cm. 17x20	8 013152 0689 43
6889 NC	BUSTA 100 SACCHETTI PER COTTURA cm. 20x30	8 013152 0688 99
6887 NC	BUSTA 100 SACCHETTI PER COTTURA cm. 30x40	8 013152 0688 75
6895 NC	BUSTA 100 SACCHETTI PER COTTURA cm. 40x50	8 013152 0689 50
6896 NC	BUSTA 100 SACCHETTI PER COTTURA cm. 50x60	8 013152 0689 67



Accessori per la conservazione sottovuoto

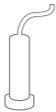
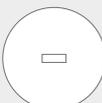
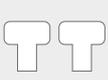
Accessori per vasi in vetro

Codice		Articolo	EAN
6707 A		ATTACCO GRANDE PER VASI IN VETRO	8013152670702
6704 A		ATTACCO GRANDE CON GHIERA DI SFIATO ARIA, PER VASI IN VETRO PER APPARECCHI SENZA ELETTROVALVOLA (AD APERTURA MANUALE)	8013152670405
6706 A		CONFEZIONE 12 COPERCHIETTI PER VASI IN VETRO	4006501364005
6705 A		CONFEZIONE 12 GHIERE PER VASI IN VETRO LEIFHEIT	4006501364012
6713 A		LEVACOPERCHI PER VASI IN VETRO	8013152671303

Accessori per la manutenzione

Codice	Articolo	EAN
KIT 6804	COPIA GUARNIZIONI CAMERA DEL VUOTO (PER TUTTI I MODELLI IN PLASTICA)	8 013152 6804 28
KIT 6808	KIT BARRA SALDANTE COMPLETA CM.32 CON ZOCCOLI FERMABARRA	8 013152 6808 00

Coperchi e contenitori

Codice		Articolo	EAN
6727 AP		ATTACCO PICCOLO PER CONTENITORI REBER	8 013152 6727 37
6703 A		CONTENITORE DA LITRI 2 CON COPERCHIO Ø 22 CM.	8 013152 6703 06
6702 A		CONTENITORE DA LITRI 4 CON COPERCHIO Ø 22 CM.	8 013152 6702 07
6730 A		CAMPANA PER DOLCI E FORMAGGI Ø 22 - H.6 CM. (SPAZIO UTILE INTERNO)	8 013152 6730 00
6729 A		CAMPANA PER DOLCI E FORMAGGI Ø 22 - H.12 CM. (SPAZIO UTILE INTERNO)	8 013152 6729 04
6750 A		CONTENITORE RETTANGOLARE CM. 20X25 H. 8 CON COPERCHIO PER SOTTOVUOTO E COPERCHIO SALVAFRESCHEZZA	8 013152 6750 04
6756 A		CONTENITORE RETTANGOLARE CM. 20X13 H. 8 CON COPERCHIO PER SOTTOVUOTO E COPERCHIO SALVAFRESCHEZZA	8 013152 6756 08
6740 A		COPERCHIO SOTTOVUOTO PER GASTRONORM 1/3	8 013152 6740 07
6712 A		COPERCHIO UNIVERSALE Ø 4 - 9 CM.	8 013152 6712 04
6711 A		COPERCHIO UNIVERSALE Ø 4 - 12 CM.	8 013152 6711 05
6709 A		COPERCHIO UNIVERSALE Ø 12 - 16 CM.	8 013152 6709 00
6708 A		COPERCHIO UNIVERSALE Ø 16 - 20 CM.	8 013152 6708 01
6716 A		COPERCHIO UNIVERSALE RETTANGOLARE 16X16 - 20X20 CM.	8 013152 6713 03
6719 A		CONFEZIONE DUE TAPPI PER BOTTIGLIE (PER VINO FERMO)	8 013152 6719 21

Vaschette biodegradabili

- Vaschette per alimenti in cartoncino, pratiche, ecologiche, compostabili
- Utilizzabili per cucinare in forno tradizionale o forno a microonde, e per conservare in frigorifero e congelatore
- Biodegradabili al 100% (possono essere smaltite nell'umido assieme agli avanzi alimentari, oppure nella carta)
- Non contengono alluminio, plastica, composti chimici
- Utilizzabili da -25° a + 220°



10102 N

Vaschette 2 porzioni con coperchio

10104 N

Vaschette 4 porzioni con coperchio

10106 N

Vaschette 6/8 porzioni con coperchio



Confezione da 6 vaschette

Dimensioni cm. 21,5x15
 Peso della confezione 200 gr.
 Coperchio incluso
 EAN 8 013152 1010 22



Confezione da 4 vaschette

Dimensioni cm. 24x19,5
 Peso della confezione 200 gr.
 Coperchio incluso
 EAN 8 013152 1010 46



Confezione da 2 vaschette

Dimensioni cm. 33x26,5
 Peso della confezione 200 gr.
 Coperchio incluso
 EAN 8 013152 1010 60





10110 N

75 vaschette 2 porzioni

10112 N

100 vaschette 4 porzioni

10114 N

150 vaschette 6/8 porzioni



Busta contenente 75 vaschette da 2 porzioni
(1 crt. = 8 pz.; 1 pallet = 18 crt.)

Busta contenente 100 vaschette da 4 porzioni
(1 crt. = 8 pz.; 1 pallet = 12 crt.)

Busta contenente 150 vaschette da 6/8 porzioni
(1 crt. = 2 pz.; 1 pallet = 12 crt.)

Dimensioni cm. 21,5x15
Peso della confezione kg. 1,6
Coperchio non incluso
EAN 8 013152 1011 07

Dimensioni cm. 24x19,5
Peso della confezione kg. 2,7
Coperchio non incluso
EAN 8 013152 1011 21

Dimensioni cm. 33x26,5
Peso della confezione kg. 4,75
Coperchio non incluso
EAN 8 013152 1011 45





Legenda dei simboli

-  Certificazione TUV
Certificati reperibili sul sito TUV.com
-  Certificazione CE
-  Per alimenti
-  IP Protetto contro l'acqua
-  IPX5 Protetto contro l'acqua
-  Inversione di marcia: avanti/indietro
-  Adatto anche per insaccare
-  Inox AISI 304
-  Inox AISI 316
-  Protezione ingranaggi
-  Funzionamento verticale/orizzontale
-  Tasto accensione di sicurezza
-  Rullo dentato in acciaio
-  Sistema di pressione salvadita
-  Accessori lavabili in lavastoviglie
-  Preserva la freschezza degli alimenti
-  Risparmio di costi
-  Sfiato d'aria anteriore senza l'utilizzo di valvole sul pistone
-  Affumicatura a freddo
-  Vano avvolgicavo
-  Ecologico
-  Scheda bassa tensione
-  Funzionamento continuo
-  Risparmio energetico
-  Made in Italy

Reber

Professionisti in cucina

Reber S.r.l.

S. Legale: Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara (RE) - Italy

S. Operativa: Via Sanguine - 46030 Correggioverde di Dosolo (MN)

Tel. +39 0522 976153 - Fax. 0522976096

www.rebersrl.it - info@rebersrl.it