



Tecnologia - *Technology*

Qualità - *Quality*

Affidabilità - *Reliability*

Made in Italy



🇮🇹 **L'azienda**

IFM è una nuovissima azienda nata nel 2015 dall'esperienza oramai ventennale del titolare che, dopo una esperienza di responsabile tecnico e di produzione in aziende leader del settore, ha deciso di raccogliere questa nuova e stimolante sfida.

La produzione IFM comprende macchine per il settore della lavorazione degli alimenti, in particolare per la lavorazione delle carni: tritacarne, tritacarne refrigerati, insaccatrici idrauliche e impastatrici. Nella costruzione di queste macchine abbiamo concentrato tutta la nostra conoscenza tecnica e meccanica e scelto i migliori componenti, rigorosamente made in Italy.

Il nostro primo obiettivo è fornire, ai nostri clienti, prodotti con il miglior rapporto qualità prezzo, grazie ad una moderna progettazione e un'attenta scelta dei fornitori esterni unite ad una meticolosa cura e attenzione nell'assemblaggio.

Ingrediente finale, che riteniamo indispensabile, la grande passione per il nostro lavoro.

🇬🇧 **The company**

IFM is a very new company born in 2015 from the twenty years experience of the holder, that after various experiences in other same leaders' company as technical and production manager has decided to catch this new important and stimulating experience.

The IFM production consists in food working machinery, especially dedicated to meat, such as meat mincer, refrigerated meat mincer, meat mixer and hydraulic filler.

In the machine building we have concentrated the whole technical and mechanical experience, and we have chosen the best components strictly made in italy.

Our first target is to give to our customers the best value for money products, due to a innovative design with a carefull choice of external suppliers combined with meticulous care and attention in the assembly.

Final ingredient, which we believe is essential, the passion for our work.



ITALIAN FOOD MACHINERY

Tritacarne da pavimento - <i>Floor meat mincers</i>	04
Tritacarne refrigerati - <i>Refrigerated mincers</i>	06
Tritacarne - <i>Mincers</i>	10
Hamburgatrice - <i>Patty machine</i>	14
Insaccatrici - <i>Fillers</i>	15
Impastatrici - <i>Mixers</i>	18
Segaossi - <i>Bone saw</i>	20
Affettatrici - <i>Slicers</i>	22
Grattugia - <i>Grater</i>	25



Tritacarne refrigerato da pavimento

TCPR 32

CE

Refrigerated floor meat mincer



Pannello pulsantiera extra CE
Buttons panel extra CE



Volantino in acciaio inox
Inox wheel



Tritacarne refrigerato da pavimento a trasmoggia estraibile con sensore interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsanteria stagna ip 67 sensore trasmoggia, fungo di emergenza. 4 ruote pivotanti 2 con freno. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



Floor refrigerated meat mincer with removable tray with sensor, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 32.

Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. 4 turning wheels 2 with brake. Refrigerated group with compressor and condenser. Ecologic r134a gas. Working temperature 4°, is adjustable through a thermostat. The refrigeration is a warranty against batteries attack and preserve chill chain, with a better and more longer meat conservation. This machine is recommended for butcher laboratories and supermarket. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	TCPR 32.301	TCPR 32.401
Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase	HP 4 - KW 3 Trifase - Three phase
Collo entrata <i>Neck</i>	diam. 86 mm	diam. 86 mm
Capacità trasmoggia <i>Tray capacity</i>	20 lt.	20 lt.
Impianto elettrico <i>Electric plant</i>	24 V	24 V
Produzione oraria <i>Output per hour</i>	Kg 600	Kg 600
Peso netto <i>Net weight</i>	70 Kg	75 Kg
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxPxH</i>	41x38x110h	41x38x110h
Gas refrigerante <i>Refrigeration gas</i>	R 134 a	R 134 a

Tritacarne da pavimento

Floor meat mincer

TCP 32

CE



Tritacarne da pavimento a tramoggia estraibile con sensore, interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsanteria stagna ip 67, fungo di emergenza. 4 ruote pivotanti 2 con freno. Capacità tramoggia lt.20. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.

Floor meat mincer with removable tray with sensor, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 32. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. 4 Turning wheels 2 with brake. Tray capacity lt. 20. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	TCP 32.301	TCP 32.401
Potenza motore Motor power	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase	HP 4 - KW 3 Trifase - Three phase
Collo entrata Neck	diam. 86 mm	diam. 86 mm
Capacità tramoggia Tray capacity	20 lt.	20 lt.
Impianto elettrico Electric plant	24 V	24 V
Produzione oraria Output per hour	Kg 600	Kg 600
Peso netto Net weight	70 Kg	75 Kg
Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH	41x38x110h	41x38x110h

Dotazioni standard

Standard equipment

PESTELLO, VASSOIO RACCOGLI CARNE

PESTLE, COLLECT MEAT TRAY

Opzioni - Optional

UNGER PARZIALE - PARTIAL UNGER

UNGER TOTALE - TOTAL UNGER

MOTORE MONOPHASE - ONEPHASE MOTOR

VERSIONE EXPORT - EXPORT VERSION

Refrigerated meat mincer

Dotazioni standard

Standard equipment

PESTELLO, VASSOIO RACCOGLI CARNE

PESTLE, COLLECT MEAT TRAY

Opzioni - Optional

UNGER PARZIALE - PARTIAL UNGER

UNGER TOTALE - TOTAL UNGER

MOTORE MONOFASE - ONEPHASE MOTOR

VERSIONE EXPORT - EXPORT VERSION



Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsanteria stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



Refrigerated meat mincer with removable tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 22. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. Refrigerated group with compressor and condenser. Ecologic r134a gas. Working temperature 4°, is adjustable trough a thermostat. The refrigeration is a warranty against batteries attack and preserve chill chain, with a better and more longer meat conservation. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.



Tramoggia estraibile
Removable meat tray

Tritacarne refrigerato

Refrigerated meat mincer



Volantino in acciaio inox
Inox wheel

TRVE 32

CE

● Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsanteria stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.

● Refrigerated meat mincer with removable tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 32. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. Refrigerated group with compressor and condenser. Ecologic r134a gas. Working temperature 4°, is adjustable trough a thermostat. The refrigeration is a warranty against batteries attack and preserve chill chain, with a better and more longer meat conservation. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	TRVE 22	TRVE 32
Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 1,5 - KW 1,1 Trifase - Three phase HP 1,5 - KW 1,1 Monofase - Single phase	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase HP 2,2 - KW 1,7 Monofase - Single phase
Collo entrata <i>Neck</i>	diam. 63 mm	diam. 86 mm
Impianto elettrico <i>Electric plant</i>	24 V	24 V
Produzione oraria <i>Output per hour</i>	Kg 300	Kg 600
Peso netto <i>Net weight</i>	50 Kg	65 Kg
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxPxH</i>	38x32x55h	41x38x57h

IFM
SRL
ITALIAN FOOD MACHINERY

Tritacarne refrigerato

TRVF 22

CE

Refrigerated mincer



Pannello pulsantiera extra CE
Buttons panel extra CE



Tramoggia
Meat tray



Volantino in acciaio inox
Inox wheel



Tritacarne refrigerato a tramoggia fissa interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsanteria stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carcabatterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



Refrigerated meat mincer with fixed tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 22. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. Refrigerated group with compressor and condenser. Ecologic r134a gas. Working temperature 4°, is adjustable trough a thermostat. The refrigeration is a warranty against batteries attack and preserve chill chain, with a better and more longer meat conservation. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

Tritacarne refrigerato

Refrigerated mincer



Dotazioni standard

Standard equipment

PESTELLO, VASSOIO RACCOGLI CARNE

PESTLE, COLLECT MEAT TRAY

Opzioni - Optional

UNGER PARZIALE - PARTIAL UNGER

UNGER TOTALE - TOTAL UNGER

MOTORE MONOFASE - ONEPHASE MOTOR

VERSIONE EXPORT - EXPORT VERSION

TRVF 32



Tritacarne refrigerato a tramoggia fissa interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsanteria stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carcabatterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie.

Conforme alle normative europee e internazionali.

Refrigerated meat mincer with fixed tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 32. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. Refrigerated group with compressor and condenser. Ecologic r134a gas. Working temperature 4°, is adjustable trough a thermostat. The refrigeration is a warranty against batteries attack and preserve chill chain, with a better and more longer meat conservation. This machine is recommended for butcher laboratories and supermarket. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	TRVF 22	TRVF 32
Potenza motore Motor power	HP 1,5 - KW 1,1 Trifase - Three phase HP 1,5 - KW 1,1 Monofase - Single phase	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase HP 2,2 - KW 1,7 Monofase - Single phase
Collo entrata Neck	diam. 63 mm	diam. 86 mm
Impianto elettrico Electric plant	24 V	24 V
Produzione oraria Output per hour	Kg 300	Kg 600
Peso netto Net weight	50 Kg	65 Kg
Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH	38x32x55h	41x38x57h

Meat mincer



Robusto tritacarne interamente costruito in aisi304. Tramoggia gigante cm.60 x 40 x 7 estraibile. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione IP54. Pulsanteria stagna IP67 sensore tramoggia. Versione CE con sensore tramoggia. Robusti piedi in acciaio inox autolevellanti e antiscivolo. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.

Strong meat mincer totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 32. Big removable tray cm.60 x 40 x 7.

Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom.

Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. This machine is recommended for butcher laboratories and super market.

The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.



Leva chiusura bocca
Mouth closure lever

Tritacarne da banco

Meat mincer

CE



TCR 32

Robusto tritacarne a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione IP54. Pulsanteria stagna IP67 sensore tramoggia. Versione CE con sensore tramoggia. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.

Meat mincer with removable tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 32. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	TCB 32	TCR 32
Potenza motore Motor power	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase HP 2,5 - KW 1,9 Monofase - Single phase	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase HP 2,5 - KW 1,9 Monofase - Single phase
Collo entrata Neck	diam. 86 mm	diam. 86 mm
Impianto elettrico Electric plant	24 V	24 V
Produzione oraria Output per hour	Kg 600	Kg 600
Peso netto Net weight	65 Kg	65 Kg
Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH	41x30x60h	41x38x57h

Dotazioni standard - Standard equipment

PESTELLO, VASSOIO RACCOGLI CARNE

PESTLE, COLLECT MEAT TRAY

Opzioni - Optional

UNGER PARZIALE - PARTIAL UNGER

UNGER TOTALE - TOTAL UNGER

MOTORE MONOFASE - ONEPHASE MOTOR

VERSIONE EXPORT - EXPORT VERSION

Meat mincer



Robusto tritacarne a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite **senza fine** senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione IP54. Pulsanteria stagna IP67 sensore tramoggia. Versione CE con sensore tramoggia. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



Meat mincer with removable tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and wheel in micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system 22. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motoreductor as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mushroom. Heavy stainless steel, autoleveling and skidproof feet. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

Dotazioni standard - Standard equipment

PESTELLO, VASSOIO RACCOGLI CARNE

PESTLE, COLLECT MEAT TRAY

Opzioni - Optional

UNGER PARZIALE - PARTIAL UNGER

UNGER TOTALE - TOTAL UNGER

MOTORE MONOFASE - ONEPHASE MOTOR

VERSIONE EXPORT - EXPORT VERSION

TCR 22	
Potenza motore Motor power	HP 1,5 - KW 1,1 Trifase - Three phase HP 1,5 - KW 1,1 Monofase - Single phase
Collo entrata Neck	diam. 63 mm
Impianto elettrico Electric plant	24 V
Produzione oraria Output per hour	Kg 300
Peso netto Net weight	50 Kg
Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH	38x32x55h

Tritacarne

TCR 12

Mincer

 Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il TRITACARNE – TCR mod. 12 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Carcassa tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Motore ventilato.



Mincing-machine mod. TCR 12 Series: devised expressly for nowadays' necessities of butcher's shops, hotels, restaurants and small communities. The mincing-machine – TCR – mod. 12 Series corresponds to the international accident prevention rules. Provided with noiseless reduction gear, steel spiral gear, oil bath. Casing, hopper and basin for meat by 18/8 stainless steel. The mincing unit entirely made by 18/8 stainless steel or by cast iron. Hopper and mincing unit can be easily disconnected from the whole body for thorough cleaning. Ventilated motor.

TCR 12

Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase
Produzione oraria <i>Output per hour</i>	Kg 140
Peso netto <i>Net weight</i>	25 Kg
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxPxH</i>	23x44,5x38h



Opzioni - Optional

Bocca UNGER PARZIALE (con 2 piastra e 1 coltello)

PARTIAL UNGER (with 2 plates and knife 1)

INVERSIONE DI MARCIA

REVERSE GEAR

Hamburgatrice

HR 100-130-150

Patty machine

La hamburgatrice HR è un accessorio insostituibile in macelleria per il confezionamento rapido di hamburger già avvolti nel cellophane. Il pratico funzionamento è il miglior pregio della HR che con la sola pressione della leva comprime la carne, mentre al ritorno della stessa avviene l'apertura del pressore e l'estrazione della bistecca. Realizzata in alluminio anodizzato, la hamburgatrice HR manterrà inalterato nel tempo il suo brillante colore argenteo. Le parti a contatto con la carne sono realizzate in acciaio Inox.



This HR patty machine is of great help in butcheries to prepare and package hamburgers in cellophane sheet. This unit's most valuable advantage is simple and easy operation: pressing the lever will form the patty, and releasing it will open the press pilot to remove the hamburger patty. Made of anodised aluminium, this HR patty machine meets the strictest sanitation requirements and will maintain its glossy finish unaltered. The parts coming into contact with the meat are made of stainless steel.

CE



Insaccatrici manuali

Manual filler

 Insaccatrici manuali professionali da lt.7 e lt.14. Costruite in acciaio inox 304 e alluminio alimentare per quanto riguarda tutto ciò che è a contatto con gli alimenti. Scatola ad ingranaggi costruiti con acciaio C40 ad alta resistenza affidabili e silenziosi. 2 velocità. Tampone con guarnizione e valvola di sfiato in alluminio. Piedi in gomma antiscivolo. Cilindro saldato a tenuta, che evita fuoriuscite di liquidi, con cerniera di bloccaggio.

-  -Professional manual fillers lt.7 and lt.14.
- Stainless steel (AISI304) and alimentary aluminium builted.
- Gear box with high resistance steel reliable and silent gears.
- 2 speed.
- Alluminium piston with rubber seal and bleed valve
- Rubber not slip feet
- Cylinder welded seal to avoid fluid leakage ,with locking hinge.
- Complete with 3 diameters funnels (11/16/23 mm)

	INM07	INM14
Capacità Capacity	lt.7	lt.14
Velocità Speed	2	2
Dimensione senza imbuto Dimensions without funnel	cm24x62xH25	cm29x79xH27
Dimensione con imbuto Dimensions with funnel	cm24x82xH25	cm29x96xH27
Peso netto Net weight	19 Kg	26 Kg



Opzioni - Optional
IMBUTI INOX
INOX FUNNELS

CE

IFM
SRL
ITALIAN FOOD MACHINERY

Insaccatrice idraulica

IVP 15

Hydraulic filler



Insaccatrice idraulica interamente costruita in acciaio inox. La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La **velocità di salita** è **regolabile** per avere la possibilità di insaccare dai cotechini alla lunganega. La velocità di discesa è doppia rispetto alla velocità max di salita. E' dotata inoltre di manometro per verificare la pressione. **Pressione max di lavoro 160 bar.** Il robusto coperchio è totalmente di inox, appoggiato su molle quando libero per poter rimanere sollevato ed agevolare le manovre di carico e scarico. Il cilindro esterno in lamiera, è smontabile per una migliore e più agevole pulizia. Gestita da pedale tramite elettrovalvole. Serbatoio da lt 4. Lo stantuffo avvitato al cilindro è in aisi304 facilmente smontabile per la pulizia.



Hydraulic filler entirely stainless steel aisi 304 builted. The machine is equipped with hydraulic unit which control the piston movement. The rise up speed is adjustable to have the filling possibility of any kind of sausages. Descent speed is double than maximum rise up speed. There is a manometer to check pressure anytime. Max working pressure 160 bar. The heavy cover is entirely in aisi304 and laid over springs so that, when the cover is open is uplifted to make easier working meat loading and unloading. The external cylinder is removable for an easier cleaning. The machine is regulated trough a pedal within electrovalves. 4 liters tank. The piston is screwed to the cylinder and is made of aisi304, easily removable for an easy cleaning.



Pannello pulsantiera
Buttons panel



Cilindro
Cylinder

Insaccatrice idraulica

Hydraulic filler



IVP 25



Insaccatrice idraulica interamente costruita in acciaio inox. La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La **velocità di salita** è **regolabile** per avere la possibilità di insaccare dai cotechini alla lunganega. La velocità di discesa è doppia rispetto alla velocità max di salita. E' dotata inoltre di manometro per verificare la pressione. **Pressione max di lavoro 160 bar.** Il robusto coperchio è totalmente di inox, appoggiato su molle quando libero per poter rimanere sollevato ed agevolare le manovre di carico e scarico. Il cilindro esterno in lamiera, è smontabile per una migliore e più agevole pulizia. Gestita da pedale tramite elettrovalvole. Serbatoio da lt 4. Lo stantuffo avvitato al cilindro è in aisi304 facilmente smontabile per la pulizia.



Hydraulic filler entirely stainless steel aisi 304 builted. The machine is equipped with hydraulic unit which control the piston movement. The **rise up speed** is **adjustable** to have the filling possibility of any kind of sausages. Descent speed is double than maximum rise up speed. There is a manometer to check pressure anytime. **Max working pressure 160 bar.** The heavy cover is entirely in aisi304 and laid over springs so that, when the cover is open is uplifted to make easier working meat loading and unloading. The external cilinder is removable for an easier cleaning. The machine is regulated trough a pedal within electrovalves. 4 liters tank. The piston is screwed to the cilinder and is made of aisi304, easily removable for an easy cleaning.

	IVP 15	IVP 25
Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase
Capacità cilindro <i>Cylinder capacity</i>	l15	l25
Max velocità svuotamento <i>Max emptying speed</i>	25 sec	25 sec
Min velocità svuotamento <i>Min emptying speed</i>	5 min	5 min
Tempo ritorno pistone <i>Returning time piston</i>	13 sec	13 sec
Peso <i>Weight</i>	Kg 108	Kg 108
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxPxH</i>	47x42x112 cm	47x42x112 cm



Impastatrice

Two paddles mixer



IMB 050 - 080

Impastarici bipala da 50 o 80 Kg interamente costruite in acciaio inox, la vasca è ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto.

Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante l'impasto, inoltre è dotato di micro magnetico di sicurezza.

La vasca è montata su un traliccio saldato munito di ruote pivotanti con supporto inox, due con freno.

Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale.

Impianto elettrico in bassa tensione 24 volt contenuto in scatola protezione IP54, pulsanti stagni IP67, inversione di marcia a impulsi, stop e pulsante di emergenza. Pale ad estrazione rapida per una facile pulizia. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie.

Conforme alle normative europee e internazionali.

Two paddles meat mixers (50 or 80 Kg) entirely stainless steel aisi304 built , the tank is folding to an easier mixture dischargeable.

Over the cover there are a lot of opening space so that you can add the aromas during th mixing.

The cover is equipped with security magnetic sensor
The tank in built over a welded trestle equipped with turning wheels with brake.

Fast paddles extraction for an easy cleaning.
electronic plant with 24 volt powered buttons, with
marc march inversion, contained in an IP54 electrical box.
Water tight buttons with IP67 protection.

This machine is reccomended for butcher laboratories
and super market.

The machine complies with UE hygiene and safety
regulations and with the specific norms for meat
grinder too.

	IMB 050	IMB 080
Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase
Capacità di impasto min <i>Working capacity min</i>	Kg 15	Kg 25
Capacità di impasto max <i>Working capacity max</i>	50 Kg	80 Kg
Peso <i>Weight</i>	Kg 100	Kg 110
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxPxH</i>	72x50x110 cm	92x50x110 cm



Pannello pulsantiera
Button panel



Sistema di ribaltamento
Tilting system



Doppia pala
Twin paddle

Impastatrice bipala

Two paddles mixer



IMB 120 - 180

Impastarici bipala da 120 e 180 Kg interamente costruite in acciaio inox, la vasca è ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto.

Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante l'impasto, inoltre è dotato di micro magnetico di sicurezza.

La vasca è montata su un traliccio saldato munito di ruote pivotanti con supporto inox, due con freno.

Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale.

Impianto elettrico in bassa tensione 24 volt contenuto in scatola protezione IP54, pulsanti stagni IP67, inversione di marcia a impulsi, stop e pulsante di emergenza. Pale ad estrazione rapida per una facile pulizia. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie.

Conforme alle normative europee e internazionali.

Two paddles meat mixers (120 and 180 Kg) entirely stainless steel aisi304 built , the tank is folding to an easier mixture dischargeable.

Over the cover there are a lot of opening space so that you can add the aromas during th mixing.

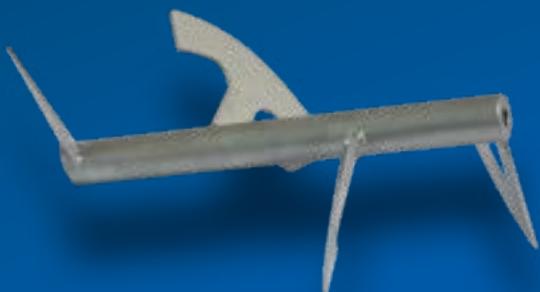
The cover is equipped with security magnetic sensor
The tank in built over a welded trestle equipped with turning wheels with brake.

Fast paddles extraction for an easy cleaning.
electronic plant with 24 volt powered buttons, with
marth inversion, contained in an IP54 electrical box.
Water tight buttons with IP67 protection.

This machine is reccomended for butcher laboratories
and super market.

The machine complies with UE hygiene and safety
regulations and with the specific norms for meat
grinder too.

	IMB 120	IMB 180
Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase	HP 3 - KW 2,2 Trifase - Three phase
Capacità di impasto min <i>Working capacity min</i>	Kg 40	Kg 55
Capacità di impasto max <i>Working capacity max</i>	120 Kg	180 Kg
Peso <i>Weight</i>	Kg 120	Kg 135
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxPxH</i>	97x62x110 cm	130x62x110 cm



Segaossi alluminio

Aluminium bone saw



Opzioni

LAMA
VOLTAGGI SPECIALI
CAValletto
VERSIONE EXPORT
VERSIONE VERNICIATA

Optional
BLADE
SPECIAL VOLTAGES
BASE
EXPORT VERSION
PAINTED VERSION

SGL16 - SGL18

Segaossi in alluminio professionali, robusti e facili da utilizzare. Struttura realizzata in fusione di alluminio anodizzato, facile asportazione della lama e delle pulegge, piano di lavoro interamente in acciaio inox. VERSIONE CE: Spingicarne, porzionatore, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera elettronica con fungo di emergenza, scheda bassa tensione autofrenante, guidalama, basamento con vassoio inox raccogli segatura, carter di copertura motore. VERSIONE EXPORT: Porzionatore e guidalama. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.

Bone bandsaws, designed for a professional use, are heavy-duty and easy to operate. Anodized cast aluminium body, easily removable blade and pulley, stainless steel worktop. CE VERSION: meat pusher, portion-gauge, door safety micro switch, elec-tronic power switch with emergency stop button, self-braking low tension board, basement-blocked waste tray and motor cover. EXPORT VERSION: portion-gauge and blade guide.

This machine is recommended for butcher laboratories and super market.

The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	SGL16	SGL18
Potenza motore Motor power	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase
Altezza utile di taglio Blade lenght	210 mm	300 mm
Larghezza utile di taglio Cutting width	175 mm	175 mm
Lunghezza nastro Blade lenght	1610 mm	1800 mm
Dimensioni piano Worktop dimensions	380x380 mm	380x380 mm
Peso Weight	Kg 35,5	Kg 38
Dimensioni imb. LxPxH Pack. dimensions LxPxH	56x100x55 cm	56x100x55 cm

Segaossi acciaio inox

SGX16 - SGX18

Stainless steel bone saw



Opzioni
LAMA
VOLTAGGI SPECIALI
CAVALLETTO

Optional
BLADE
SPECIAL VOLTAGES
BASE

Seghaossi inox professionali, robusti e facili da utilizzare. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, con cassetto raccoglitrice interbloccato nello sportello, puleggia superiore rimovibile. Completo di spingicarne, porzionatore, micro di sicurezza sulla porta e scheda a bassa tensione. Pulegge costruite in alluminio e sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie.

Conforme alle normative europee e internazionali.

Bone bandsaws, designed for a professional use, are heavy-duty and easy to operate. AISI304 stainless steel body, doorblocked waste tray, easily removable door for faster cleaning. Removable upper pulley. Supplied with meat pusher, portion gauge, door safety micro switch and low tension board. Aluminium pulleys. This machine is recommended for butcher laboratories and super market.

The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.

	SGX16	SGX18
Potenza motore <i>Motor power</i>	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase	HP 1 - KW 0,75 Trifase - Three phase
Altezza utile di taglio <i>Blade lenght</i>	180 mm	265 mm
Larghezza utile di taglio <i>Cutting width</i>	165 mm	165 mm
Lunghezza nastro <i>Blade lenght</i>	1610 mm	1800 mm
Dimensioni piano <i>Worktop dimensions</i>	480x530 mm	480x530 mm
Peso <i>Weight</i>	Kg 55	Kg 58
Dimensioni imb. LxPxH <i>Pack. dimensions LxPxH</i>	55x100x75 cm	55x100x75 cm

Affettatrici elettriche a gravità

F 300-330-350-370 I

Gravity electric slicers



Le affettatrici modello F I costruite in lega di alluminio trattate anodicamente hanno il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Ideale per supermercati, piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



The F I model slicer made of anodised aluminium permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. The decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. The built-in blade sharpener assures effective and sharp cutting. The plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products. This machine is recommended for butcher laboratories and supermarket. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.



	F 300	F 330	F 350	F 370
Motore monofase 220-240V / 50-60Hz <i>Single phase motor</i>	HP 0,50	HP 0,50	HP 0,50	HP 0,50
Diametro lama <i>Blade diameter</i>	mm 300	mm 330	mm 350	mm 370
Giri lama al min. <i>RPM</i>	280	260	260	260
Spessore taglio <i>Cut thickness</i>	mm 0-16	mm 0-16	mm 0-16	mm 0-16
Taglio utile <i>Cut L x H</i>	mm 260 x 200	mm 250 x 210	mm 300 x 265	mm 320 x 275

Affetta salumi

F 300-330-350-370 TS-V

Sausage vertical slicers

Le affettatrici TS-V costruite in lega di alluminio trattate anodicamente, hanno il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Ideale per supermercati, piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



The TS-V vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.



	F 300 TS-V	F 330 TS-V	F 350 TS-V	F 370 TS-V
Motore monofase 220-240V / 50-60Hz <i>Single phase motor</i>	HP 0,50	HP 0,50	HP 0,50	HP 0,50
Diametro lama <i>Blade diameter</i>	mm 300	mm 330	mm 350	mm 370
Giri lama al min. <i>RPM</i>	280	260	260	260
Spessore taglio <i>Cut thickness</i>	mm 0-16	mm 0-16	mm 0-16	mm 0-16
Taglio utile <i>Cut L x H</i>	mm 260 x 200	mm 250 x 210	mm 300 x 265	mm 320 x 275



Affettacarne verticale

F 300-330-350-370 TC-V

Vertical meat slicer



L'affettatrice verticale modello F 300/330/350/370 TC-V costruita in lega di alluminio trattata anodicamente ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Ideale per supermercati, piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.



The F 300/330/350/370 TC-V vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too.



	F 300 TC-V	F 330 TC-V	F 350 TC-V	F 370 TC-V
Motore monofase 220-240V / 50-60Hz <i>Single phase motor</i>	HP 0,50	HP 0,50	HP 0,50	HP 0,50
Diametro lama <i>Blade diameter</i>	mm 300	mm 330	mm 350	mm 370
Giri lama al min. <i>RPM</i>	280	260	260	260
Spessore taglio <i>Cut thickness</i>	mm 0-16	mm 0-16	mm 0-16	mm 0-16
Taglio utile <i>Cut L x H</i>	mm 260 x 200	mm 250 x 210	mm 300 x 265	mm 320 x 275

Grattugia

GS

Grater

 Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la GRATTUGIA semplice mod. GS è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio e pane: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Motore ventilato a servizio continuo.



Simple grater mod. GS made for the modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities. This machine corresponds to the international accident prevention rules. Cheese and bread grater: the head of the motor is covered by stainless steel strip. Built in a special anticorrosive aluminium alloy. The grating cylinder is in anticorrosive milled steel to grate with extreme facility and cleanliness. Ventilated motor for continuous service.



GS	
Motore trifase 220-240V / 50-60Hz <i>Three phase motor</i>	HP 1
Peso <i>Weight</i>	Kg 20
Produzione oraria <i>Working production</i>	Kg 140
Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm 42x32x44h

CE

IFM
SRL
ITALIAN FOOD MACHINERY

Note - Notes

Note - Notes



IFM s.r.l.

Sede legale:

Viale Guerrazzi, 29
40026 Imola (BO) Italy

Sede operativa:

Via Ortignola, 20/a
40026 Imola (BO) Italy
Tel. +39 (0) 335 6662594
info@ifmsrl.it



Rivenditore autorizzato / Authorized dealer

www.ifmsrl.it