

Lavastoviglie a traino - Rack conveyor machines - Korbtransportmaschinen  
Lavevaisselles à avancement automatique - Lavavajillas de cinta transportadora

MST





Macchine studiate per grosse utenze, dove esiste la necessità di lavare grandi quantità di stoviglie creando una apposita area di lavaggio, con tavoli prelavaggio, e tavoli a rulli dedicati. Si parte da una macchina compatta con lavaggio e risciacquo da 80/120 cestelli/ora e si cresce di dimensioni per ottenere macchine con potenzialità maggiori fino ad avere macchine con prelavaggio, lavaggio e risciacquo da 130/205 cesti 50x50 ora.

Machines designed for large customers needing to wash large amounts of dishes in a specific washing area with dedicated prewash tables and roller tables. They range from compact washing and rinsing machines with a capacity of 80/120 baskets per hour to larger, higher-performance machines, all the way to machines including prewash, wash and rinse with a capacity of 130/205 50x50 baskets per hour.

Diese Maschinen sind ideal für Großküchen, wo große Geschirrmengen gespült werden müssen, dabei wird ein eigener Spülbereich mit Vorspül- und Rolltischen eingerichtet. Basismodell ist eine kompakte Maschine mit einer Spül- und Nachspüleistung von 80/120 Körben/Stunde, es folgen größere und noch leistungsfähigere Modelle mit einer Vorspül-, Spül- und Nachspüleistung von bis zu 130/205 Körben (50x50) stündlich.

Machines projetées pour un usage intensif permettant de laver de grandes quantités de vaisselle via création d'une zone de lavage spéciale avec tables de pré-lavage et tables à rouleaux. La gamme démarre d'une machine compacte assurant le lavage et le rinçage de 80/120 paniers/heure et propose ensuite des machines aux dimensions croissantes offrant des potentialités majeures jusqu'à des machines assurant le pré-lavage, le lavage et le rinçage de 130/205 paniers 50x50 à l'heure

Máquinas estudiadas para uso intensivo, donde existe la necesidad de lavar grandes cantidades de platos creando una zona de lavado exclusiva, con mesas de pre-lavado, y mesas con rodillos. La gama parte de una máquina compacta con lavado y enjuague desde 80/120 cestos/hora y el tamaño crece hasta obtener máquinas con capacidades mayores hasta llegar a máquinas con pre-lavado, lavado y enjuague de 130/205 cestos 50x50 por hora.

## Lavastoviglie a traino - Rack conveyor machines - Korbtransportmaschinen



		MST110(DX-SX)	MST140(DX-SX)
Dimensioni esterne - External dimensions - Aussenmasse - Dimensions externes - Dimensiones externas	cm	110x76,5x147h	140x76,5x147h
Passaggio utile cesto - Rack clearance - Nutzbarer Durchgang des Korbes	cm	50,5x42	50,5x42
Passage utile pour le panier - Paso útil del cesto			
Potenzialità cesti - Capacity baskets - Spülleistung Körbe - Potential paniers - Capacidad cestos	c/h	80-120 (**)	95-145 (**)
Capacità vasca - Tank capacity - Fassungsvermögen Becken - Capacité de la cuve - Capacidad de la cuba	lt	58	70
Capacità boiler - Boiler capacity - Fassungsvermögen Boiler - Capacité du boiler - Capacidad de la caldera	lt	23	23
Consumo acqua per cesto - Water consumption/basket - Wasserverbrauch/Korb	lt	4,4-3,0	3,8-2,6
Consommation eau/panier - Consumo de agua por cesto			
Pressione acqua alimentazione - Water pressure input - Speisewasserdruck	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Pression eau d'alimentation - Presión agua de alimentación			
Temp. max acqua - Max. temp. of water - Max Wassertemperatur - Temp. max. eau - Temperatura máxima agua	°C	50-55	50-55
Potenza motore avanzamento - Feed motor power - Leistung Vorschubmotor	kW	0,15-0,35	0,15-0,35
Puissance moteur avancement - Potencia del motor de la cinta			
Resistenza Vasca - Tank heating element - Widerstand Becken - Résistance de la cuve - Resistencia cuba	kW	9,00	9,00
Resistenza Boiler - Boiler heating element - Widerstand Boiler - Résistance du boiler - Resistencia caldera	(45/50°C)	18,00	18,00
Potenza Pompa - Pump power - Pumpleistung - Puissance de la pompe - Potencia bomba	kW	1,1	1,5
Potenza totale - Total Power - Gesamtleistung - Puissance totale - Potencia total	kW	19,60(*)	20,00(*)
Riscaldamento boiler acqua fredda - Cold water boiler heating - Kaltwasser Boilerheizung	(min. 20°C)	27,00	27,00
Chauffage boiler eau froid - Calentamiento caldera agua fría			
Tensione di alimentazione - Voltage input - Speisespannung - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m - Noise level at 1 m - Geräuschpegel in 1m Abstand - Niveau sonore à 1 m - Ruido a 1 m	dbA	<70	<70

(\*) Resistenza vasca e boiler "in scambio" - Tank and boiler heating element "in Exchange" - Boiler und Waschbeckenheizung im Wechsel eingeschaltet  
 Résistance cuve et boiler fonctionnant en échange - Resistencia depósito y caldera "en intercambio" - (\*\*) Cesti/ora - Baskets/hour - Körbe/Stunde - Paniers/heure - Cestos/ora.

## Lavevaisselles à avancement automatique - Lavavajillas de cinta transportadora

Struttura a doppia parete interamente in acciaio inox AISI 304. Camera lavaggio/risciacquo completamente libera da punti di ristagno. Vasca con bordi arrotondati. Porta a ghigliottina controbalanciata a doppia parete a tutta larghezza, con fermo e micro di sicurezza. Filtri vasca inox facilmente rimovibili. Scarico vasca facilitato a mezzo di una leva posta frontalmente. Senso di avanzamento dei cesti inox facilmente asportabili per la pulizia. Sistema di sicurezza sul traino. Comandi semplificati. Un solo interruttore comanda tutte le funzioni. Possibilità di selezione tra due differenti velocità di lavoro. Visualizzazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali. Funzionamento temporizzato con auto-timer di serie per prevedere l'arresto delle funzioni di lavaggio e di risciacquo in assenza di cestelli da lavare. Accessibilità ai componenti elettrici ed alla pompa di lavaggio dalla parte anteriore. Boiler coibentato in AISI 304L. Macchina completabile con una zona di asciugatura tavoli servizio, cappa aspirazione vapori e pompa di calore.

Double skinned supporting frame completely in s/s AISI 304. Washing chamber completely free to avoid stagnation. Tank with rounded edges. Double skinned sliding counterbalanced door, whole width, fitted with stopping device and safety microswitch. Easy removable s/s tank filters. Easy tank draining by means of a front placed lever. Easy reversible moving forward of baskets with a rapid intervention. S/S washing and rinsing arms easy removable for cleaning. Safety system on the conveyor. Simplified controls. One sole switch controls all functions. Two different working speeds. Visualisation of tank and boiler temperatures with digital thermoregulators. Temporised functioning by autotimer as standard that foresees the stopping of washing and rinsing functions when baskets to be washed are absent. Vertical selfdraining washing electropump. Easy access to the electric components and washing pump through the front. Double insulated boiler in s/s AISI 304L. May be completed with a drying area equipped with service tables, steam extracting hood and heating pump.

Doppelwandige Struktur ganz aus Edelstahl AISI 304. Waschraum frei von möglichen Wasserablagerungen. Abgerundetes Waschbecken. Gleitende Tür, doppelwandig, gegenbalanciert, gleiche Länge wie die Maschine mit Halter und Sicherheits-Mikroschalter. Edelstahlfilter für den Waschtank, einfach herausnehmbar. Tankablauf vereinfacht durch einen vorderseitigen Hebel. Korbzugrichtung leicht wechselbar durch schnellen Umbau. Spülarme, Nachspülarme in Edelstahl und herausnehmbar für die Reinigung. Sicherheitssystem für den Korbtransport. Vereinfachte Bedienung.



Nur ein Schalter für alle Funktionen. Anzeige der Tank- und Boiler Temperatur mit digitalen Thermoregler. Automatik mit serienmäßigem automatischen Zeitschalter für das Abschalten des Spül- und Nachspülzyklus bei fehlenden Körben. Vertikale und selbstentleerende Waschpumpe. Zugang an alle elektrischen Bauelementen und an die Waschpumpe von vorne. Zwei isolierte Boiler aus Edelstahl AISI 304L. Sie kann durch einen Trockenbereich und entsprechende Arbeitstische ergänzt werden, Abluftstutzen und Abluftwärmetauscher.

Structure à double paroi complètement en acier inox AISI 304. Chambre lavage complètement libre pour éviter rétamages. Cuve avec les bords arrondis. Porte à guillotine contre-balancée, à double paroi, sur toute la largeur, avec crochet de blocage et microinterrupteur de sécurité. Déplacement facile des filtres (en acier inox) de cuve. Vidange de cuve facilité par un levier frontale. Sens d'avancement des paniers réversible par une intervention rapide. Bras de lavage et rinçage en acier inox, facilement démontables pour le nettoyage. Système de sécurité sur l'avancement. Commandes simplifiées. Un seul interrupteur pour toutes les fonctions. Deux différentes vitesses de travail. Visualisation des températures de cuve et de surchauffeur avec thermorégulateurs numériques. Fonctionnement temporisé avec auto-timer en standard pour prévoir l'arrêt des opérations de lavage et de rinçage en absence de paniers. Electropompe de lavage verticale auto-vidangeable. Accessibilité frontale aux composants électriques et à la pompe de vidange. Double chaudière calorifugé en acier AISI 304L. Pouvant être complétée d'une zone de séchage et de tables de service, hotte d'extraction de buées et pompe à chaleur.

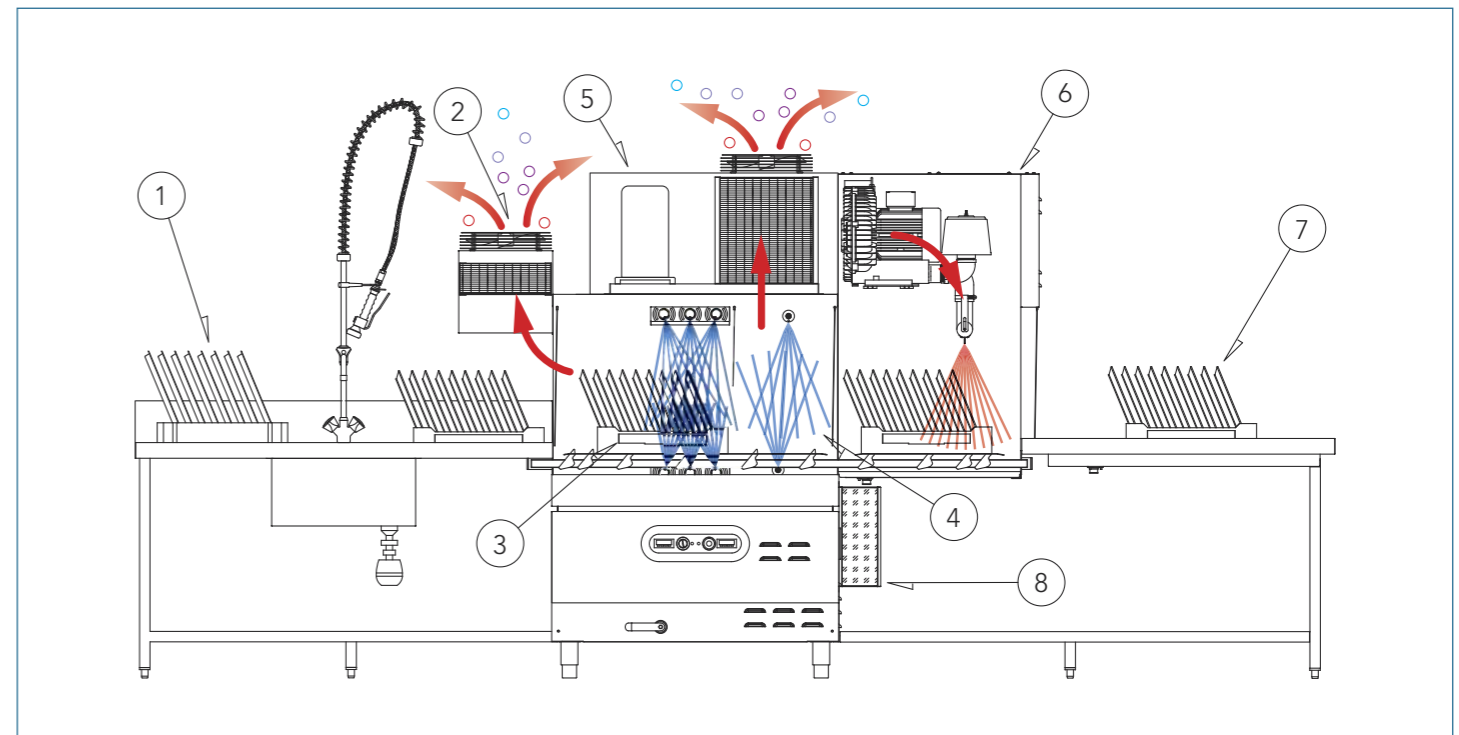
Estructura de pared doble totalmente en acero inoxidable AISI304. Cámara de lavado/enjuague completamente libre de zonas de estancamiento. Depósito con bordes redondeados. Puerta de guillotina controbalanceada con doble pared en todo el ancho, con dispositivo de bloqueo y microinterruptor de seguridad. Filtros del depósito de acero inoxidable fácilmente desmontables. Descarga del depósito facilitada por medio de una palanca situada en la parte frontal. Sentido de avance de los cestos fácilmente reversible con una rápida intervención. Brazos de lavado y enjuague de acero inoxidable fácilmente extraíbles para la limpieza. Sistema de seguridad en la cinta. Controles simplificados. Un sólo interruptor controla todas las funciones. Posibilidad de selección entre dos diferentes velocidades de trabajo. Visualización de las temperaturas del depósito y de la caldera con termoreguladores digitales. Funcionamiento temporizado con auto timer incluido para prevenir el paro de las funciones de lavado y de enjuague en ausencia de canastillas para lavar. Accesibilidad a los componentes eléctricos y a la bomba de lavado por la parte anterior. Caldera aislada de acero inoxidable AISI 304L. La máquina se puede complementar con una zona de secado, sus respectivas mesas de servicio, campana extractor y bomba de calor.



TEV/SX + GDR + MST/110SX + URF



TEV/SX + GDR + MST/140SX + MAFPC + MZA/908 + AUMD/DX



1 - Entrata Entry Eingang Entrée Entrada	TEV	5 - Aspirazione fumi pompa di calore Steam extraction heatingpump Abluftwärmetauscher Aspiration des buées pompe à chaleur Extracción de humos bomba de calor	MAFPC
2 - Cappa aspirazione con condensa vapori Steam extracting hood Abluftstutzen Hotte d'aspiration de buées Campana extractor	MACACV/SX	6 - Asciugatura ad aria Air drying unit Lufttrocknung Module de sechage à air Secado con aire	MZA/908
3 - Lavaggio Washing Spülung Lavage Lavado		7 - Uscita Exit Ausgang Sortie Salida	URF
4 - Risciacquo Rinse Nachspülung Rinçage Enjuague		8 - Kit contenitore dosatori Rinse-aid and detergent pumps container kit Montagekasten Dosiergeräte Kit container doseurs Kit de dosificadores	KIT/CDBD



## Lavastoviglie a traino - Rack conveyor machines - Korbtransportmaschinen



		MST180(DX-SX)	MST210(DX-SX)
Dimensioni esterne - External dimensions - Aussenmasse - Dimensions externes - Dimensiones externas	cm	180x76,5x147h	210x76,5x147h
Passaggio utile cesto - Rack clearance - Nutzbarer Durchgang des Korbes	cm	50,5x42	50,5x42
Passage utile pour le panier - Paso útil del cesto			
Potenzialità cesti - Capacity baskets - Spülleistung Körbe - Potential paniers - Capacidad cestos	c/h	125-180 (**)	135-210 (**)
Capacità vasca - Tank capacity - Fassungsvermögen Becken - Capacité de la cuve - Capacidad de la cuba	lt	58	70
Capacità boiler - Boiler capacity - Fassungsvermögen Boiler - Capacité du boiler - Capacidad de la caldera	lt	23	23
Pressione acqua alimentazione - Water pressure input - Speisewasserdruck	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Pression eau d'alimentation - Presión agua de alimentación			
Temp. max acqua - Max. temp. of water - Max Wassertemperatur - Temp. max. eau - Temperatura máxima agua	°C	50-55	50-55
Potenza motore avanzamento - Feed motor power - Leistung Vorschubmotor	kW	0,15-0,35	0,15-0,35
Puissance moteur avancement - Potencia del motor de la cinta			
Resistenza Vasca - Tank heating element - Widerstand Becken - Résistance de la cuve - Resistencia cuba	kW	9,00	9,00
Resistenza Boiler - Boiler heating element - Widerstand Boiler - Résistance du boiler - Resistencia caldera	kW	18,00	18,00
Potenza Pompa - Pump power - Pumpleistung - Puissance de la pompe - Potencia bomba	kW	1,10	1,50
Prelavaggio - Pre-wash - Vorspülung - Pré-lavage - Prelavado			
Capacità vasca - Tank capacity - Fassungsvermögen Becken - Capacité de la cuve - Capacidad de la cuba	lt	47	47
Resistenza Vasca - Tank heating element - Widerstand Becken - Résistance de la cuve - Resistencia cuba	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa - Pump power - Pumpleistung - Puissance de la pompe - Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Doppio risciacquo - 2nd rinse - 2 Nachspülung - 2ème rinçage - Doble enjuague			
Capacità vasca - Tank capacity - Fassungsvermögen Becken - Capacité de la cuve - Capacidad de la cuba	lt	-	-
Resistenza Vasca - Tank heating element - Widerstand Becken - Résistance de la cuve - Resistencia cuba	kW	-	-
Potenza Pompa - Pump power - Pumpleistung - Puissance de la pompe - Potencia bomba	kW	-	-
Potenza totale - Total Power - Gesamtleistung - Puissance totale - Potencia total	kW	20,50 (*)	20,90 (*)
Tensione di alimentazione - Voltage input - Speisespannung - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m - Noise level at 1 m - Geräuschpegel in 1m Abstand - Niveau sonore à 1 m - Ruido a 1 m	dB(A)	<70	<70

## Lavevaisselles à avancement automatique - Lavavajillas de cinta transportadora

Macchine modulari per potenziare il lavaggio ed il risciacquo nei modelli di serie (MST/110 e MST/140): modelli con ZONA PRELAVAGGIO (in entrata) MST/180 e MST/210 e modelli con, in aggiunta al prelavaggio, la ZONA DOPPIO RISCACQUO (in uscita) MST/250 e MST/280. La zona di prelavaggio è ideale per quelle utenze, dove esiste la necessità di lavare stoviglie con sporco particolarmente resistente. La zona di doppio risciacquo utilizza l'acqua proveniente dal boiler ad una temperatura di 85°C che svolge un'azione sanitizzante e facilita l'asciugatura delle stoviglie. Tendine paraspruzzi, presenti in tutti i settori della macchina ed abbinate a vasche di capacità adeguate, evitano la fuoriuscita di getti d'acqua durante l'inserimento dei cestelli ed impediscono inoltre che acqua e detersivo invadano il ciclo successivo.

Modular machines created to strengthen the washing and the rinsing in the standard machines (MST/110 and MST/140): models with an INLET PREWASHING UNIT MST/180 and MST/210 and machines, that in addition to the prewashing area have an OUTLET DOUBLE RINSING UNIT MST/250 and MST/280. The prewashing unit is ideal for those users that need to wash very dirty dishes. The double rinsing unit uses the water that comes from the boiler at a temperature of 85°C, which sanitizes and facilitates the drying of the dishes. Every area in the machine is provided with curtains that, combined with tanks with a suitable capacity, avoid the leakage of water jets during the insertion of the baskets in the machine and they prevent water and detergent from invading the next cycle.

Modulkorbtransportmaschinen zur Hochrüstung der Modelle MST/110 und MST/140. Es sind die Modelle MST/180 und MST/210 mit einer VORSPÜLZONE (am Eingang) und die Modelle MST/250 und MST/280 mit einer zusätzlichen ZWEIFACH-NACHSPÜLZONE (am Ausgang). Die Vorspülzone ist ideal wenn man die Notwendigkeit hat, das Geschirr mit hartnäckigen Speiseresten abzusputzen. Die Zweifach-Nachspülzone benutzt das heiße Wasser, das direkt bei 85 °C aus dem Boiler kommt. Das Geschirr wird dadurch und dessen Trocknung gefördert. Jede Zone der Spülmaschine ist mit geeigneten Spritzschutzhängen und angemessenen Tanks ausgestattet, um den Austritt der Wasserstrahlen während der Aufnahme der Körbe zu vermeiden.

Machines modulaires pour améliorer le lavage et le rinçage des modèles standard (MST/110 et MS/140): modèles avec MODULE DE PRELAVAGE (à l'entrée) MST/180 et MST/210 et modèles avec, en plus au pré-lavage, le MODULE DE DOUBLE RINÇAGE (à la sortie) MST/250 et MST/280. La module de pré-lavage est idéal pour les utilisateurs qui ont besoin de laver la vaisselle avec beaucoup de saleté. La module de double rinçage utilise l'eau provenant du boiler à une température de 85°C et facilite le séchage de la vaisselle. Des rideaux garde-giclé, présents dans toutes les zones de la machine, évitent la fuite de jets d'eau pendant l'insertion des paniers et ils empêchent également que l'eau et le détergent envahissent le cycle suivant.

Lavavajillas modulares con lavado y enjuague potenciados en los modelos de serie (MST/110 y MST/140). Lavavajillas con ZONA DE PRELAVADO (de entrada) MST/180 y MST/210 y lavavajillas, en las cuales, además de una zona de prelavado, hay también una ZONA DE DOBLE ENJUAGUE (de salida) MST/250 y MST/280. La zona de prelavado es perfecta para quien necesita lavar platos con sucio muy resistente. La zona de doble enjuague utiliza el agua proveniente de la caldera a una temperatura de 85 °C, que desinfecta y facilita el secado de los platos. En cada sector, con cubas de lavado de capacidades adecuadas, hay cortinas que impiden la salida de los chorros de agua al poner los cestos en la lavavajillas. Estas cortinas evitan también que el agua y el detergente vayan a mezclarse con el ciclo siguiente.

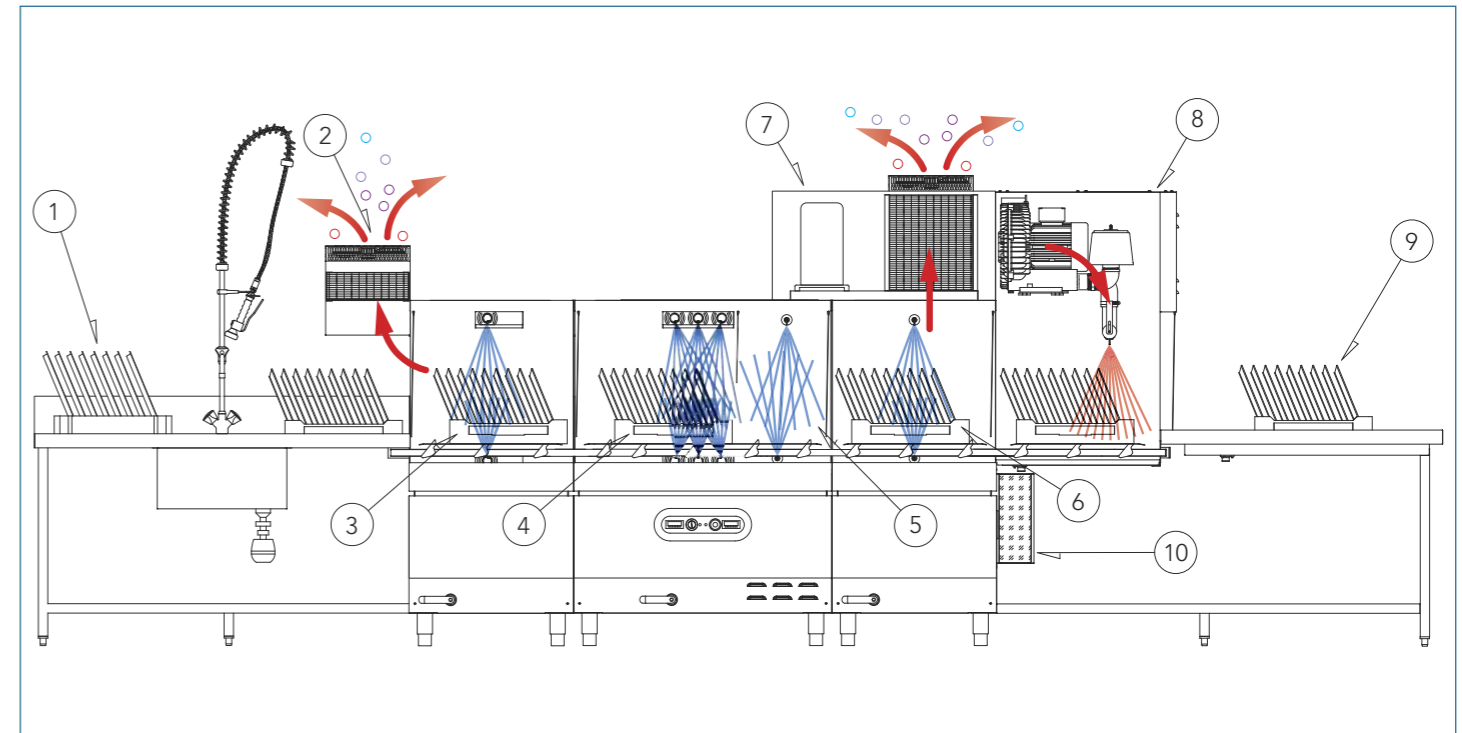
	MST250(DX-SX)	MST280(DX-SX)
	250x76,5x147h	280x76,5x147h
	50,5x42	50,5x42
	120-175 (**)	130-205 (**)
	58	70
	23	23
	1,5-3,0	1,5-3,0
	50-55	50-55
	0,15-0,35	0,15-0,35
	9,00	9,00
	18,00	18,00
	1,10	1,50
	47	47
	6,00	6,00
	0,90	0,90
	31	31
	3,00	3,0
	0,50	0,50
	21,00 (*)	21,40 (*)
	400 3N/50	400 3N/50
	<70	<70

(\*) Resistenza vasca e boiler "in scambio" - Tank and boiler heating element "in Exchange" - Boiler und Waschbeckenheizung im Wechsel eingeschaltet - Résistance cuve et boiler fonctionnant en échange - Resistencia depósito y caldera "en intercambio" - (\*\*) Cesti/ora - Baskets/hour - Körbe/Stunde - Paniers/heure - Cestos/ora.





TEV/DX + GDR + MST/280 + MAFPC + MZA/908 + URF



- |  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| 1 - <b>Entrata</b><br>Entry - Eingang<br>Entrée - Entrada  | TEV      | 6 - <b>Doppio risciacquo</b><br>2nd rinse - 2 Nachspülung<br>2ème rinçage - Doble enjuague   |          |
| 2 - <b>Cappa aspirazione con condensa vapori</b><br>Steam extracting hood<br>Abluftstutzen<br>Hotte d'aspiration de buées<br>Campana extractor | MACACVSX | 7 - <b>Aspirazione fumi pompa di calore</b><br>Steam extraction heatingpump<br>Abluftwärmetauscher<br>Aspiration des buées pompe à chaleur<br>Extracción de humos bomba de calor | MAFPC    |
| 3 - <b>Prelavaggio</b><br>Pre-wash - Vorspülung<br>Pré-lavage - Prelavado  |          | 8 - <b>Asciugatura ad aria</b><br>Air drying unit - Lufttrocknung<br>Module de sechage à air - Secado con aire   | MZA/908  |
| 4 - <b>Lavaggio</b><br>Washing - Spülung<br>Lavage - Lavado  |          | 9 - <b>Uscita</b><br>Exit - Ausgang<br>Sortie - Salida   | URF      |
| 5 - <b>Risciacquo</b><br>Rinse - Nachspülung<br>Rinçage - Enjuague   |          | 10 - <b>Kit contenitore dosatori</b><br>Rinse-aid and detergent pumps container kit<br>Montagekasten Dosiergeräte<br>Kit container doseurs<br>Kit de dosificadores               | KIT/CDBD |



## Accessori e Tavoli - Accessories and Tables - Zubehör und Tische

**Kit contenitore dosatori**  
 Rinse-aid and detergent pumps container kit  
 Montagekasten Dosiergeräte  
 Kit container doseurs  
 Kit de dosificadores

**kW 0,1**  
 V.230x1-50Hz



KIT/CDBD

**Asciugatura ad aria**  
 Air drying unit  
 Lufttrocknung  
 Module de sechage à air  
 Secado con aire

**kW 2,2 - HP 3,00**  
 V.400x3-50Hz



MZA/908

**\*Aspirazione fumi pompa di calore**  
 \*Steam extraction heatingpump  
 \*Abluftwärmetauscher  
 \*Aspiration des buées pompe à chaleur  
 \*Extracción de humos bomba de calor

**kW 2,2**  
 V.400x3-50Hz



MAFFC

**Recupero calore**  
 Heat recovery units  
 Wärmerückgewinner  
 Récupérateur de chaleur  
 Recuperación de calor

**kW 2,4**  
 V.400x3-50Hz



MRCAF

**Cappa aspirazione con condensa vapori**  
 Steam extracting hood  
 Abluftstutzen  
 Hotte d'aspiration de buées  
 Campana extractor

**kW 0,1**  
 V.230x1-50Hz



MCACV

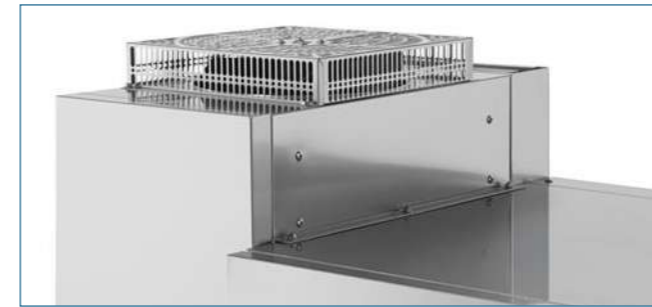
\*La pompa di calore permette di alimentare la macchina con acqua fredda (minimo 20°C), mantenendo una potenza di alimentazione in BOILER di 18kW. Il risparmio energetico è di circa 8kW.

\*The heat pump allows the machine to be powered by cold water (minimum 20°C), by maintaining a power supply of 18kW in the BOILER. Energy saving is about 8kW.

\*Die Wärmepumpe ermöglicht es, die Maschine mit kaltem Wasser (mindestens 20°C) zu speisen, immer mit einer Stromversorgung in dem BOILER von 18kW. Die Energieeinsparung beträgt etwa 8kW.

\*La pompe à chaleur permet d'alimenter la machine avec de l'eau froide (au moins 20°C), en maintenant la puissance d'alimentation du chaudière de 18kW. L'économie d'énergie est d'environ 8kW.

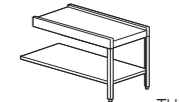
\*La bomba de calor permite alimentar la máquina con agua fría (mínimo 20°C), manteniendo una potencia de alimentación en la caldera de 18kW. El ahorro de energía es aproximadamente 8kW.



## Accessoires et Tables - Accesorios y Mesas

**Tavolo entrata con ripiano inferiore**  
 Inlet table with undershelf  
 Zulauf Tisch mit Bodenbord  
 Table d'entrée avec étagère basse  
 Mesa de entrada con estante inferior

(120-160 cm)



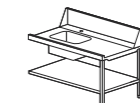
**Tavolo uscita con fine corsa e ripiano inferiore**  
 Outlet table with undershelf  
 Auslaftisch mit und Bodenbord  
 Table de sortie avec étagère basse  
 Mesa de salida con estante inferior

(120-160 cm)

TUE

**Tavolo prelavaggio dx o sx con vasca**  
 Rh or Lh prewash table with bowl  
 Vorspültisch rechts oder links mit Becken  
 Table de pré lavage droite ou gauche avec bac  
 Mesa pre-lavado derecha o izquierda con pileta

(120-160 cm)



TEV/912DX

**Tavolo prelavaggio dx o sx con vasca e zona sbarazzo con foro**  
 Rh or Lh prewash table with bowl and waste disposal hole  
 Vorspültisch rechts oder links mit Becken und Abfallloch  
 Table de pré lavage droite ou gauche avec bac et trou vide-déchets  
 Mesa pre-lavado derecha o izquierda con pileta y zona de descarga de desechos con agujero

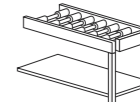
(180 cm)



TEVS/918SX

**Unità lineare a rulli folli x entrata o uscita con finecorsa**  
 Inlet or Outlet roller tabling with free turning rolls and micro stop switch  
 Rollen-Förderbahn mit Endschalter für Zu- und Auslauf  
 Table a rouleaux libres de entrée ou sortie avec fin de cours  
 Unidad lineal con rodillos libres con fin de trayectoria

(120-160 cm)



URF

**Tavolo entrata ad angolo dx o sx con finecorsa**  
 Rh or Lh inlet table at an angle with micro stop switch  
 Eck-Zulauf Tisch rechts oder links mit Endschalter  
 Table d'entré à un angle droite ou gauche avec fin de cours  
 Mesa de entrada al borde derecha o izquierda con fin de trayectoria

AEMD

**Tavolo uscita ad angolo dx o sx con finecorsa**  
 Rh or Lh output table at an angle with micro stop switch  
 Eck-Auslaftisch rechts oder links mit Endschalter  
 Table de sortie à un angle droite ou gauche avec fin de cours  
 Mesa de salida al borde derecha o izquierda con fin de trayectoria

(120-170 cm)



AUMD/12

Macchine costruite secondo criteri di qualità, imballate con cura e naturalmente dotate di documentazione tecnica chiara ed aggiornata, libretti di uso e manutenzione multilingua, schemi di installazione ed esplosi. Mach da molta importanza alla documentazione tecnica, che è sempre in continuo aggiornamento e disponibile anche on line sul nostro sito.

Machines manufactured according to quality standards, packed with care and, of course, equipped with clear and updated documentation, multi-language instruction and service booklets, installation plans and exploded views. At MACH's, we attach great importance to technical documentation, which is constantly updated and is also available online on our website.

Maschinen, die nach Qualitätskriterien gebaut und sorgfältig verpackt werden und natürlich mit einer klar verständlichen und überarbeiteten technischen Dokumentation, mit mehrsprachigen Bedienungs- und Wartungsanleitungen, Installationsplänen und auseinandergezogenen Darstellungen ausgestattet sind. MACH legt großen Wert auf die technische Dokumentation, die ständig auf den neuesten Stand gebracht wird und auch online auf unserer Website abrufbar ist.

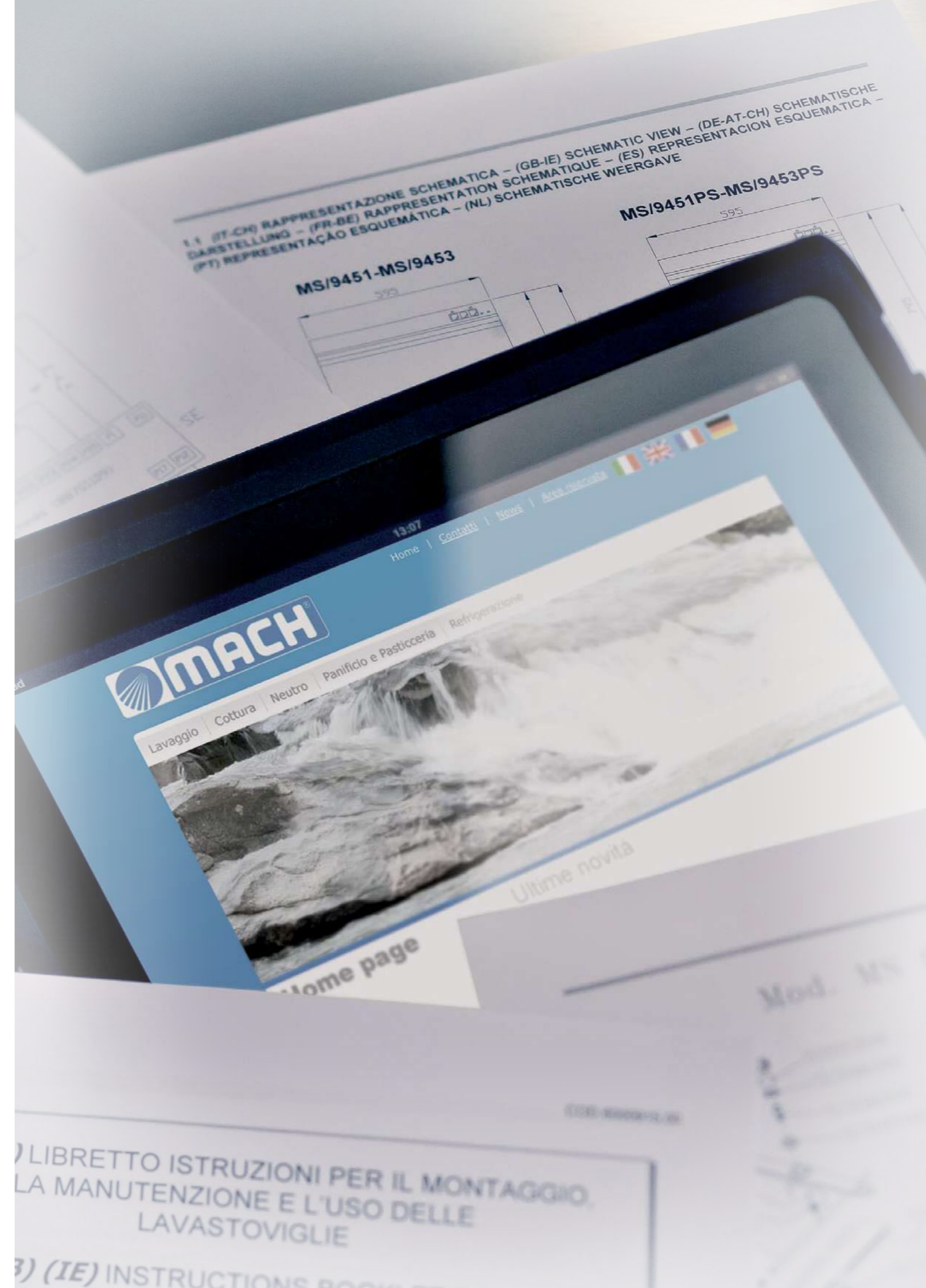
Machines construites selon des critères de qualité, emballées avec soin et, bien entendu, accompagnées d'une documentation technique claire et actualisée, manuels d'utilisation et d'entretien multi-langues, schémas d'installation et vues éclatées. Chez MACH, nous accordons la plus grande importance à la documentation technique, constamment mise à jour et disponible également sur notre site Internet.

Máquinas construidas según criterios de calidad, empacadas cuidadosamente y naturalmente suministradas con documentación técnica clara y actualizada, folletos de uso y mantenimiento en varios idiomas, esquemas de instalación y diagramas de piezas. Mach le da mucha importancia a la documentación técnica, la cual está siempre en actualización continua y disponible también en línea en nuestra página de internet.

Discover more:



© Mach S.p.a. - 100% made in Italy







Azienda Italiana fondata nel 1988



© Mach S.p.a. - 100% made in Italy