



METAVEL

EMPRESA LIDER EN EQUIPAMIENTO
Y ACCESORIOS PARA LA INDUSTRIA
GASTRONÓMICA

**Cuchillas
Amasadoras
Picadoras
Ralladoras de pan
Ralladoras de queso y zanahoria**

Comandante Lucena 5661
(1875) Wilde, Pcia de Buenos Aires; Argentina.
Tel / Fax 011 4206 1458
site www.metavel.com.ar
e.mail info@metavel.com.ar

MODELO

ROIA A-18
 NOCTOR
 MARIANI / PICOLA
 ROIA R-21 / TRADEXA
 SAN SALVADOR
 TRINIDAD
 ZUMBA
 IRIS
 TRINIDAD
 TEGOBAL
 BERKEL 114
 ROIA R-2
 PRESISA
 GLOWE
 MAT USA
 ARO San Salvador
 HOBART
 BERKEL 834
 COLOSAL
 RENINGHAUS
 ROIA R-24
 ROIA R-25
 SAN SALVADOR Mod. N
 SAN SALVADOR Mod. V
 TECWO / LAMA
 TRINIDAD / FREIRE / YAMECO
 PAGANI
 BERKEL 919
 ARO FILIZOLA
 FILIZOLA
 BERKEL 807 / 808
 EL SOL
 IRIS ag CHICO
 IRIS ag. GRANDE
 BRAHER / MAT
 PAGANI
 BRAHER / USA
 GURAL
 MARANI / PRINCER
 BIANCHI
 BISERVA

DIÁMETRO

220
240
240
250
250
250
250
265
170
272
275
275
275
291
292
296
298
300
300
300
300
300
300
300
300
300
300
300
300
310
315
315
315
320
320
320
320
320
322
325
330
330

CUBRE CUCHILLA

180
190
194
210
200,5
202
194
197
209,5
196
220
220
220
240
242
240
256
240
240
254
255
240
250
240
241
245
254
255
260,2
238
252
262,3
252
262
263
270
258
270
254
260
270
270

DIÁMETRO DE FIJACIÓN

40
25
35
40
40
26
59
57
57
25,4
25,4
40
30
76
42
21,6
25,4
58
57
40
40
40
56,9
57
40
57
59
25,4
21,5
59
25,4
57
19
57
57
57
59
42
55
56,9
57
57

AGIJERO DE FIJACIÓN

3
3
3
3
3
3
3
4
4
3
3
3
3
6
3
12
1
4
4
3
3
3
4
4
3
4
4
2
12
4
2
4
2
4
2
4
3
4
4
3
4
4
4

MODELO

DAMI (H 14)
 DAMI (H 16)
 IFFACCO / BRAHER
 NOCTOR
 RENINGHAUS c/Pollera
 S.SALVADOR / Trin/Fre/Pag.
 COLOSAL
 DAMI / SIGMA
 ITALIANA
 MAT
 RENINGHAUS c/Pollera
 RENINGHAUS / DAMI / SIGMA
 NOCTOR
 SANDWICHERA
 T.O.C.
 ITALIANA / MORETTI / TECWO
 BIANCHI B-85 ag. CHICO
 BIANCHI B-85 ag. GRANDE
 SANDWICHERA
 SANDWICHERA

DIÁMETRO

330
 330
 330
 330
 330
 330
 350
 350
 350
 350
 350
 350
 350
 350
 360
 370
 370
 370
 380
 380
 390
 420

CUBRE CUCHILLA

270
 270
 270
 274
 274
 271
 306
 280
 280
 300
 296
 280
 296
 296

 290
 310
 310

DIÁMETRO DE FIJACIÓN

40
 40
 42
 57,6
 57
 57
 57
 57
 57
 57
 57
 57
 57
 25
 25,4
 25,4
 57
 25
 57
 25,4
 25,4

AGIJERO DE FIJACIÓN

3
 3
 3
 4
 4
 4
 4
 4
 4
 3
 4
 4
 4
 4
 3
 3
 4
 3
 4
 3
 4

AMASADORA 0,5HP/BL

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad 20 Kg. de Masa
- Motor 0,5 HP Monofasico
- Bols de Acero Inoxidable
- Agitador de Aluminio pulido

REDUCTOR

- Sin Fin de acero SAE 1045
- Corona en Bronce antifricción
- Rodamientos en todos sus ejes
 - Retenes de Silicona
 - Poleas de Acero
- Gabinete Reforzado

PINTURA

- Proceso de desengrase y fortificado con una terminación de pintura en polvo blanca texturada poliéster.



∞ETAVEL

RALLADORA DE QUESO Y ZANAHORIA

Modelo M.41 y Mod. M.11

Especialmente diseñadas para hacer
el trabajo rápido y con mínimo esfuerzo.



RALLADORA DE ZANAHORIA

CARACTERÍSTICAS

- Rallador de Acero Inoxidable.
- Con Bujes de grillón para mayor duración.
- Ralla aprox. de 11 kg/hora. con esfuerzo mínimo.
- Cuerpo completo de aluminio fundido.
 - Palote de madera.
 - Bandeja plástica.
- Fácil de usar y de limpiar
(se accede al rallador sólo desenroscando las 2 perillas frontales)



RALLADORA DE QUESO

CARACTERÍSTICAS

- Rallador de Acero Inoxidable.
- Motor de 1400 RPM de diseño especial.
- Rendimiento aprox. de 44 kg/hora.
- Cuerpo de Aleación de aluminio.
 - Peso aprox. de 20 kg.
- Dimensiones: 43 cm de largo; 33 cm de alto y 25 cm. de ancho.
- Palote de madera.
- Bandeja plástica.
- Se limpia fácilmente quitando la tapa frontal.

RALLADORA DE PAN

Tipo y modelos con características
distintivas para cada necesidad.
Modelo M.10 / Mod. M.35 / Mod. M.250

RALLADORA DE PAN

CARACTERÍSTICAS

- Fácil manejo
- Balanceada
- Motor desarrollado especialmente para este equipamiento
- Peso total aprox. 20 kg.
- Altura de 65 cm.
- Diámetro de 25 cm.
- Fabricada en aleación de aluminio fundido que reduce los ruidos de trabajo
- Capacidad aprox. de 35 kg / hora
- Cierre superior de goma (sin tapa)

RALLADORA DE PAN -doble boca-

CARACTERÍSTICAS

- Fácil manejo
- Doble salida de pan para mayor rendimiento
- Motor de 1,5 hp trifásico
- Peso total aprox. 28 kg.
- Altura de 75 cm.
- Diámetro de 40 cm.
- Cuerpo en aleación de aluminio fundido que reduce los ruidos de trabajo
- Capacidad aprox. de 250 kg / hora
- Cierre superior de goma (sin tapa)



PICADORA DE CARNE

Mod. GIBR - Mod. GIBC -
Mod. GIBI 1.5 HP y 2 HP PLUS
Tenemos varios modelos con características
distintivas para cada necesidad.

MODELOS

Picadoras de 1.5 HP.

Modelos: GIBR - GIBC - GIBI

Capacidad de Trabajo 240 Kg.

Motor 1,5 HPM / 1,5 HPT.

Bandeja Rectangular o Circular de
Acero Inoxidable.

Picadora de 2 HP.

Modelo: GIBI

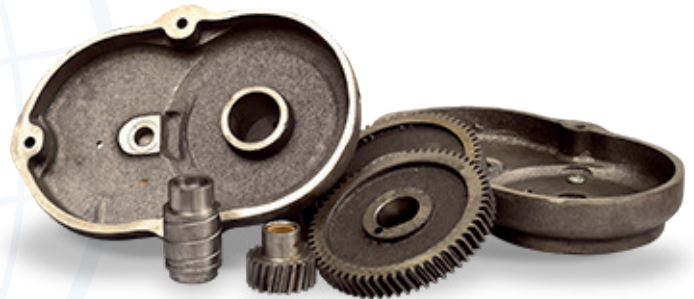
Capacidad de Trabajo 300 Kg.

Motor 2 HPM / 2 HPT.

Bandeja Rectangular de Acero
Inoxidable de 58 x 32 incorporada.

CARACTERÍSTICAS

- Golpe de puño de seguridad.
- Protección de seguridad para mano.
 - Llave interruptora rotativa.
- Cabezal estañado en toda su superficie.
 - Anillo de antifricción de Delring.
- Reten sobre Acople (impide que el aceite fluya
hacia el cabezal).
- Reten sobre Eje del Motor con
- Oring centrifugador y Recuperador de aceite
(impide que el aceite pase al motor).
- Disco agujero Ø 6 y Ø 8.
 - Palote plástico.
- Gabinete de Acero Inoxidable.
- Opcional: cuchilla 32 Autoafilable
- Inoxidable con disco de agujero de Ø 6 y Ø 8



CAJAS REDUCTORAS PARA PICADORAS DE CARNE

Fabricamos tres modelos: 102 RPM, 132 RPM Y
178 RPM. Con engranaje delring (opcional bronce)



METAVEL

EMPRESA LIDER EN EQUIPAMIENTO
Y ACCESORIOS PARA LA INDUSTRIA
GASTRONÓMICA

Comandante Lucena 5661
(1875) Wilde, Pcia de Buenos Aires; Argentina.
Tel / Fax 011 4206 1458
site www.metavel.com.ar
e.mail info@metavel.com.ar