ELMA®

Desde 1924

2019/20

PROCESADORES DE ALIMENTOS, ENVASADO AL VACÍO Y MENAJE DE COCINA

FOOD PROCESSORS, VACUUM PACKAGING AND KITCHENWARE

PROCESSEURS D'ALIMENTS, CONSERVATION SOUS VIDE ET USTENSILES DE CUISINE

18 28 36 40

PROCESADORES DE ALIMENTOS
FOOD PROCESSORS
PROCESSEURS D'ALIMENTS

COCCIÓN DE ALIMENTOS
FOOD COOKING
CUISSON D'ALIMENTS

MOLINOS DE CAFÉ
COFFEE GRINDERS
MOULINS À CAFÉ

ELMA CLASSIC
ELMA CLASSIC
ELMA CLASSIC

ENVASADO AL VACÍO

VACUUM PACKAGING

CONSERVATION SOUS VIDE

Elma te ofrece la experiencia de envasar al vacío, alargando la conservación de tus alimentos y garantizando los sabores originales durante más tiempo. En Elma te equipamos además con los accesorios necesarios para sacarle el máximo partido a nuestras envasadoras: bolsas gofradas y recipientes de vacío.

Elma offers you the experience of vacuum packaging, extending the freshness of your food and guaranteeing the original flavors for a longer time. In addition, we provide you with a wide range of accessories to take the best advantage of our sealers: embossed bags and vacuum containers.

Elma vous offre l'expérience d'emballer sous vide, en prolongeant la conservation de vos aliments et en garantissant les goûts originaux durant plus de temps. En plus, Elma vous équipe avec tous les accessoires nécessaires pour profiter de nos machines à emballer : sachets gaufrés et récipients pour sous-vide.

06 ***ENVASADORAS AL VACÍO: USO DOMÉSTICO***
VACUUM SEALERS: HOME USE
MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE : USAGE DOMESTIQUE

08 ***ENVASADORAS AL VACÍO: USO INTENSIVO***
VACUUM SEALERS: HEAVY DUTY
MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE : USAGE INTENSIF

09 12 13 16

ENVASADORAS AL VACÍO: USO PROFESIONAL
VACUUM SEALERS: PROFESSIONAL
MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE : USAGE PROFESSIONEL

COCEDOR A BAJA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE PRESSURE COOKER
CUISEUR DE PRÉCISION À BASSE TEMPÉRATURE

BOLSAS Y ROLLOS PARA ENVASAR AL VACÍO
BAGS AND ROLLS FOR VACUUM PACKAGING
SACHETS ET ROULEAUX POUR EMBALLER SOUS VIDE

RECIPIENTES Y TAPAS PARA ENVASAR AL VACÍO
CONTAINERS AND LIDS FOR VACUUM PACKAGING
RÉCIPIENTS ET COUVERCLES POUR EMBALLER SOUS VIDE

V START MINI

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

NEW!

Ref. 15.07.0	**EAN13:** 8425703150708	
220-240V/50Hz	cm 36,7 × 9,6 × 5,9 cm	
100W	1,2 Kg	6 ud.

CE

SELLADO EXTRA ANCHO — Barra de sellado: 30 cm
Sealing bar: 30 cm
Soudure large : 30 cm

COMPACT — Tamaño compacto
Compact design
Taille compacte

V LINK — Compatible
Compatible
Compatible

- Succión: 9 l/min
- Vacío máximo: -0,7 bar
- Fácil almacenaje y manipulación

- Suction: 9 l/min
- Max. Vacuum degree: -0,7 bar
- Easy to store and handle

- *Aspiration : 9 l/min*
- *Niveau sous vide max. : -0,7 bar*
- *Facilité de stockage et de manutention*

V START

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 15.08.0	**EAN13:** 8425703150807	
230V/50Hz	cm 34 × 15 × 7 cm	
175W	1,8 Kg	6 ud.

CE

SELLADO EXTRA ANCHO — Barra de sellado: 30 cm
Sealing bar: 30 cm
Soudure large : 30 cm

COMPACT — Tamaño compacto
Compact design
Taille compacte

- Succión: 11 l/min
- Vacío máximo: -0,7 bar
- Automática

- Suction: 11 l/min
- Max. Vacuum degree: -0,7 bar
- Automatic

- *Aspiration : 11 l/min*
- *Niveau sous vide max. : -0,7 bar*
- *Automatique*

V ADVANCE

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 15.10.1	**EAN13:** 8425703151019	
230V/50Hz	cm 38 × 16 × 7 cm	
110W	1,4 Kg	4 ud.

Barra de sellado: 30 cm
Sealing bar: 30 cm
Soudure large : 30 cm

Apertura automática de la tapa
Automatic lid opening
Ouverture automatique du couvercle

V LINK
Compatible
Compatible
Compatible

- Succión: 11 l/min
- Vacío máximo: -0,7 bar
- Automática
- Función "Pulse"
- Seal Plus: añade 1 seg. de sellado
- Sistema "Low-Noise"

- Suction: 11 l/min
- Max. Vacuum degree: -0,7 bar
- Automatic
- "Pulse" function
- Seal Plus: 1 second extended sealing time
- « Low-Noise » system

- *Aspiration : 11 l/min*
- *Niveau sous vide max. : -0,7 bar*
- *Automatique*
- *« Pulse » fonction*
- *Seal Plus : 1 second plus de temps de soudure*
- *« Low-Noise » système*

V PLUS

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 15.12.2	**EAN13:** 8425703151224	
220-240V/50Hz	cm 40 × 21 × 10 cm	
120W	2,2 Kg	4 ud.

Sellado extra tiempo
Extra time sealing
Heures supplémentaires d'étanchéité

Función marinado
Marinate function
Fonction marinate

V LINK
Compatible
Compatible
Compatible

- Succión: 15 l/min
- Vacío máximo: -0,8 bar
- Automática
- Sellado extra "MOIST": Garantiza un sellado correcto con alimentos frescos y algo de humedad
- Selector de velocidad: Normal / Baja (delicada)
- Porta rollos integrado con cutter

- Suction: 15 l/min
- Max. Vacuum degree: -0,8 bar
- Automatic
- "MOIST" extra sealing time: It guarantees a correct sealing with fresh food with some moisture
- Speed selector: Normal / Gentle (delicate)
- Roll holder with a built in cutter

- *Aspiration : 15 l/min*
- *Niveau sous vide max. : -0,8 bar*
- *Automatique*
- *« MOIST » soudure supplémentaire : Il garantit une soudure correcte avec de la nourriture fraîche avec un peu d'humidité*
- *Sélecteur de vitesse : Normal / Bas (délicat)*
- *Logement porte rouleaux avec cutter intégré*

DIGIT ZERO

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 15.13.2	**EAN13:** 8425703151323	
230V/50Hz	cm 39,6 × 21,2 × 9,5 cm	
200W	2,9 Kg	4 ud.

CE ES FR

Barra de sellado: 30 cm
Sealing bar: 30 cm
Soudure large : 30 cm

Apertura automática de la tapa
Automatic lid opening
Ouverture automatique du couvercle

Uso intensivo
Heavy duty
Usage intensif

Compatible
Compatible
Compatible

- Succión: 15 l/min
- Vacío máximo: -0,8 bar
- Automática
- Funciones "Pulse" y "Seal"
- Selector de vacío: Alto / Bajo
- Mandos digitales avanzados:
  - Selector tiempo sellado
  - Progreso numérico de sellado y vacío
- Porta rollos integrado con cutter

- Suction: 15 l/min
- Max. Vacuum degree: -0,8 bar
- Automatic
- "Pulse" and "Seal" functions
- Vacuum selector: High / Low
- Advanced digital panel:
  - Sealing time selector
  - Vacuum and sealing numerical progress
- Roll holder with a built in cutter

- *Aspiration : 15 l/min*
- *Niveau sous vide max. : -0,8 bar*
- *Automatique*
- *« Pulse » et « Seal » fonctions*
- *Sélecteur de vide : Haute / Basse*
- *Écran digital multifonction :*
  - *Sélecteur de temps de soudure*
  - *Vacuum and sealing numerical progress*
- *Logement porte rouleaux avec cutter intégré*

DIGIT ONE

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 15.14.2	**EAN13:** 8425703151422	
230V/50Hz	cm 42 × 32 × 14 cm	
230W	3,9 Kg	2 ud.

CE

Barra de sellado: 30 cm
Sealing bar: 30 cm
Soudure large : 30 cm

Cierre y apertura de la tapa automática
Automatic closing and opening of the lid
Fermeture et ouverture automatique du couvercle

Uso intensivo
Heavy duty
Usage intensif

Compatible
Compatible
Compatible

- Succión: 15 l/min
- Vacío máximo: -0,8 bar
- Automática
- Mandos digitales avanzados:
  - Selector tiempo sellado
  - Funciones "Pulse" y "Seal"
- Progreso numérico de sellado y vacío
- Porta rollos con cutter

- Suction: 15 l/min
- Max. Vacuum degree: -0,8 bar
- Automatic
- Advanced digital panel:
  - Sealing time selector
  - "Pulse" and "Seal" functions
- Vacuum and sealing numerical progress
- Roll holder with a built in cutter

- *Aspiration : 15 l/min*
- *Niveau sous vide max. : -0,8 bar*
- *Automatique*
- *Écran digital multifonction :*
  - *Sélecteur de temps de soudure*
  - *« Pulse » et « Seal » fonctions*
- *Progrès numérique du vide et de soudure*
- *Logement porte rouleaux avec cutter intégré*

DIGIT FREE

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 16.14.0	**EAN13:** 8425703161407	
220 - 240V/50Hz	cm 39 × 34 × 11 cm	
220W	4,8 Kg	2 ud.

CE

Doble barra de sellado basculante: 30 cm
Doble barra de sellado basculante: 30 cm
Doble barra de sellado basculante : 30 cm

Succión: 20 l/min
Suction: 20 l/min
Aspiration : 20 l/min

Uso intensivo
Heavy duty
Usage intensif

V LINK
Compatible
Compatible
Compatible

- Pantalla LED: muestra la operación seleccionada y su progreso
- Vacío máximo: -0,90 bar
- Automática
- Diseño robusto en acero inoxidable
- Sellado extra "MOIST": Garantiza un sellado correcto con alimentos frescos y algo de humedad
- Función "Marinado"
- Porta rollos integrado con cutter
- Sistema recoge cables

- LED display: it shows the progress of the selected function.
- Max. Vacuum degree: -0,90 bar
- Automatic
- Robust design in stainless steel
- "MOIST" extra sealing time: It guarantees a correct sealing with fresh food with some moisture
- "Marinate" function
- Roll holder with a built-in cutter
- Cord holder device

- *Écran LED : il montre la progression de la fonction sélectionnée.*
- *Niveau sous vide max. : -0,90 bar*
- *Automatique*
- *Conception robuste en acier inoxydable*
- *« MOIST » soudure supplémentaire : Il garantit une soudure correcte avec de la nourriture fraîche avec un peu d'humidité*
- *Fonction « Marinate »*
- *Porte-rouleau avec un cutter intégré*
- *Dispositif de support de câble*

PROFESSIONAL DIGIT 30 NEO

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 16.15.1	**EAN13:** 8425703161513	
230V/50Hz	cm 39 × 27,5 × 15 cm	
700W	6,7 Kg	2 ud.

CE

Barra de sellado: 30 cm
Sealing bar: 30 cm
Soudure large : 30 cm

Succión: 15 l/min
Suction: 15 l/min
Aspiration : 15 l/min

"Manos libres"
"Hands Free"
« Mains libres »

Uso intensivo
Heavy duty
Usage intensif

V LINK
Compatible
Compatible
Compatible

- Doble bomba de vacío
- Vacío máximo: -0,96 bar
- Automática
- "Manos Libres": botón "Start" y "Seal" integrados en el asa de la tapa
- Mandos digitales avanzados:
  - Selector tiempo sellado y nivel de vacío
  - Funciones "Pulse" y "Seal"
- Progreso numérico de sellado y vacío

- Double vacuum pump
- Max. Vacuum degree: -0,96 bar
- Automatic
- "Hands Free": "Start" and "Seal" button integrated in the lid handle
- Advanced digital panel:
  - Vacuum and sealing numerical progress
  - "Pulse" and "Seal" functions
- Vacuum and sealing numerical progress

- *Bombe d´aspiration double*
- *Niveau sous vide max. : -0,96 bar*
- *Automatique*
- *« Mains libres » : bouton « Start » et « Seal » intégré dans la poignée du couvercle*
- *Écran digital multifonction :*
  - *Progrès numérique du vide et de soudure*
  - *« Pulse » et « Seal » fonctions*
- *Progrès numérique du vide et de soudure*

PROFESSIONAL DIGIT 40 NEO

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 16.40.2	**EAN13:** 8425703164026	
220-240V/50Hz	cm 49 × 26 × 12,5 cm	
670W	7,85 Kg	2 ud.

ES FR

Barra de sellado: 40 cm
Sealing bar: 40 cm
Soudure large : 40 cm

Succión: 23 l/min
Suction: 23 l/min
Aspiration : 23 l/min

"Manos libres"
"Hands Free"
« Mains libres »

Uso intensivo
Heavy duty
Usage intensif

Compatible
Compatible
Compatible

- Doble bomba de vacío
- Vacío máximo: -0,96 bar
- Automática
- "Manos Libres": botón "Start" y "Seal" integrados en el asa de la tapa
- Mandos digitales avanzados:
  - Selector tiempo sellado
  - Selector de nivel de vacío
  - Función "Pulse Vac"
  - Función "Impulse Seal"
  - Función "Accesory"

- Double vacuum pump
- Max. Vacuum degree: -0,96 bar
- Automatic
- "Hands Free": "Start" and "Seal" button integrated in the lid handle
- Advanced digital panel:
  - Sealing time selector
  - Vacuum Sealer
  - Function "Pulse Vac"
  - Function "Impulse Seal"
  - Function "Accesory"

- *Bombe d'aspiration double*
- *Niveau sous vide max : -0,96 bar*
- *Automatique*
- *« Mains libres » : bouton « Start » et « Seal » intégré dans la poignée du couvercle*
- *Écran digital multifonction :*
  - *Sélecteur de temps de soudure*
  - *Sélecteur de temps de niveau de vide*
  - *« Pulse Vac » fonction*
  - *« Impulse Seal » fonction*
  - *« Accesory » fonction*

PROFESSIONAL DIGIT 40+

ENVASADORA AL VACÍO

VACUUM SEALER

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref. 16.40.1	**EAN13:** 8425703164019	
230V/50Hz	cm 51 × 29,5 × 18 cm	
840W	8 Kg	1 ud.

Barra de sellado: 40 cm
Sealing bar: 40 cm
Soudure large : 40 cm

Succión: 30 l/min
Suction: 30 l/min
Aspiration : 30 l/min

Apertura automática de la tapa
Automatic lid opening
Ouverture automatique du couvercle

Uso intensivo
Heavy duty
Usage intensif

- Doble bomba de vacío
- Vacío máximo: -0,9 bar
- Automática
- Mandos digitales avanzados:
  - Selector tiempo sellado

- Double vacuum pump
- Max. Vacuum degree: -0,9 bar
- Automatic
- Advanced digital panel:
  - Sealing time selector

- *Bombe d'aspiration double*
- *Niveau sous vide max. : -0,9 bar*
- *Automatique*
- *Écran digital multifonction :*
  - *Sélecteur de temps de soudure*

CHAMBER PRO DIGIT 300

ENVASADORA AL VACÍO DE CAMPANA

CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINE

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE À CLOCHE

Ref. 17.30.0	**EAN13:** 8425703173004	
220-240V/50Hz	cm 43 × 36 × 23,5 cm	
350W	13 Kg	1 ud.

CE ES FR

Barra de doble sellado: 30 cm
Double sealing bar: 30 cm
Barre de double soudure : 30 cm

Succión: 70 l/min (4,2 m³/h)
Suction: 70 l/min (4,2 m³/h)
Aspiration : 70 l/min (4,2 m³/h)

Compacta y fácil de transportar
Compact and portable
Compact et facile à transporter

- Vacío máximo: -0,95 bar
- Controles digitales:
  - Nivel de vacío regulable
  - Tiempo de sellado regulable
- Tapa de cristal ultra resistente
- Permite envasar y sellar con líquidos
- Bomba vacío: 4 pistones
- Medidas de la cámara: 30,5 × 32,2 × 10 cm (7 L.)
- Uso intensivo

- Max. Vacuum degree: -0,95 bar
- Digital Display:
  - Adjustable vacuum degree
  - Adjustable sealing time
- Armored glass lid
- Allows vacuuming and sealing with liquid
- Vacuum Pump: 4 pistons
- Chamber measurements: 30,5 × 32,2 × 10 cm (7 L.)
- Heavy duty

- *Niveau sous vide max. : -0,95 bar*
- *Écran digital multifonction :*
  - *Sélecteur de temps de soudure*
  - *Sélecteur de niveau de vide*
- *Plateau en verre ultra résistant*
- *Il permet au liquide d'emballage et d'étanchéité*
- *Bombe d´aspiration : 4 pistons*
- *Mesures de la chambre : 30,5 × 32,2 × 10 cm (7 L.)*
- *Usage intensif*

PRO DIGIT 306 S

ENVASADORA AL VACÍO DE CAMPANA

CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINE

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE À CLOCHE

Ref. 17.30.6	**EAN13:** 8425703173066	
220V/50Hz	cm 46,8 × 35,9 × 34,5 cm	
630W	24,4 Kg	1 ud.

CE

Barra de sellado extra ancha: 30 cm
Extra wide sealing bar: 30 cm
Barre de soudure extra large : 30 cm

Succión: 100 l/min (6 m³/h)
Suction: 100 l/min (6 m³/h)
Aspiration : 100 l/min (6 m³/h)

Oil Free
Oil Free
Oil Free

- Vacío máximo: -0,99 bar
- Controles digitales:
  - Nivel de vacío regulable
  - Tiempo de sellado regulable
- Sensor de vacío
- Sistema de vacío por compresor "Oil free"
- Medidas de la cámara: 35 × 30 ×10 cm (10,5 L.)
- Uso intensivo

- Max. Vacuum degree: -0,99 bar
- Digital Display:
  - Adjustable vacuum degree
  - Adjustable sealing time
- Vacuum sensor
- "Oil Free" vacuum compressor
- Chamber measurements: 35 × 30 × 10 cm (10,5 L.)
- Heavy duty

- *Niveau sous vide max. : -0,99 bar*
- *Écran digital multi funções :*
  - *Seletor de tempo de selagem*
  - *Seletor de nível de vácuo*
- *Senseur de vide*
- *Compresseur d'aspiration « Oil Free »*
- *Mesures de la chambre : 35 × 30 × 10 cm (10,5 L.)*
- *Usage intensif*

COOKER CLIP

COCEDOR A BAJA TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE PRESSURE COOKER

CUISEUR DE PRÉCISION À BASSE TEMPÉRATURE

Ref. 14.60.0	**EAN13:** 8425703146008
220-240V/50Hz	9,2 × 16,1 × 33,0 cm
1200W	1,8 Kg / 6 ud.

ES FR

Cocina a baja temperatura: Fácil y sencillo
Low temperature cooking: Easy and simple
Cuisson à basse température: Facile et simple

+ Propiedades nutritivas y sabores intactos
+ Intact nutritional properties and flavors
+ Propriétés nutritionnelles et de saveurs intactes

+ Precisión en la cocción gracias al control de tiempo y temperatura
+ Cooking precision thanks to time and temperature control
+ Précision de cuisson en contrôlant le temps et la température

- Timer: 0 - 99 horas
- Selector temperatura: 5° - 95°C
- Capacidad de calentamiento máx.: 30 litros
- Máxima Inmersión: 16,5 cm
- Material: Acero Inoxidable
- Índice de protección: IPX7
- Precisión de temperatura: +/- 0´1°C

- Timer: 0 - 99 hours
- Temperature selector: 5° - 95°C
- Maximum heating capacity: 30 liters
- Maximum immersion: 16,5 cm
- Body material: Stainless Steel
- Index of protection: IPX7
- Temperature precission: +/- 0´1 °C

- *Minuterie : 0 - 99 heures*
- *Sélecteur de température : 5° - 95°C*
- *Capacité de chauffage maximale : 30 litres*
- *Immersion maximale : 16,5 cm*
- *Matériau du corps : Acier inoxydable*
- *Index de protection : IPX7*
- *Précision de température : +/- 0´1 °C*

BOLSAS Y ROLLOS PARA ENVASAR AL VACÍO
BAGS AND ROLLS FOR VACUUM PACKAGING
SACHETS ET ROULEAUX POUR EMBALLER SOUS VIDE

TECNOLOGÍA MULTICAPA ELMA: RESISTENCIA Y HERMETICIDAD PARA TUS ENVASADOS

ELMA'S MULTILAYER TECHNOLOGY: RESISTANT AND SECURE SEALING

TECHNOLOGIE « MULTICOUCHE » ELMA : RÉSISTANCE ET HERMÉTISME POUR VOS EMBALLÉS

El sistema multicapa de las bolsas Elma garantiza un envasado al vacío seguro y duradero para tus alimentos

The multilayer system of Elma's bags guarantees a secure and durable sealing for your food

Le système multicouche des sachets Elma garantit un emballé sous vide sûr et durable pour vos aliments

Bolsas herméticas
Secure bags
Sachets hermétiques

Alarga la frescura de los alimentos 4 veces
The freshness of the food is extended 4 times longer
La fraîcheur des aliments est prolongée 4 fois

Mantienen las propiedades nutricionales de los alimentos
They keep the nutritional attributes of the food
Les propriétés alimentaires des aliments s'entretiennent

RECICLABLE
Las bolsas para envasar al vacío Elma son reciclables
RECYCLABLE
RECYCLABLE

NUEVA FÓRMULA
Tejido más resistente a la temperatura, que permite una mayor velocidad de envasado
NEW FORMULA
NOUVEAU FORMULE

FILTRO ANTI RAYOS UV
Protege tus alimentos de los rayos solares gracias al filtro de rayos UV
UV PROTECTION SYSTEM
FILTRE ANTI RAYONS UV

SISTEMA DE REJILLA
Facilita la extracción del aire durante el proceso de envasado, ofreciendo así mejores resultados
GRILLE SYSTEM
SYSTÈME GRILLE

PROTEGE TUS ALIMENTOS DE AGRESIONES EXTERNAS
Protegen tus alimentos de la escarcha y humedad del frigorífico
PROTECT YOUR FOOD FROM EXTERNAL AGRESSIONS
PROTÈGE VOS ALIMENTS D'AGRESSIONS EXTERNES

FORMATO CLÁSICO
CLASSIC FORMAT
FORMAT CLASSIQUE

Ref.	cm	EAN13	Uds. / ❑	❑ / 📦
15.15.1	**Bolsas 30 × 50 cm**	8425703151514	100	5
15.15.2	**Bolsas 20 × 40 cm**	8425703151521	100	12
15.15.3	**Bolsas 22 × 65 cm**	8425703151538	100	5
15.15.4	**Bolsas 30 × 80 cm**	8425703151545	100	4
15.15.5	**Bolsas 30 × 40 cm**	8425703151552	100	8
15.15.6	**Bolsas 20 × 30 cm**	8425703151569	100	16
15.15.7	**Bolsas 15 × 25 cm**	8425703151576	100	25
15.15.8	**Bolsas 13 × 80 cm**	8425703151583	100	8
15.15.9	**Bolsas 13 × 45 cm**	8425703151590	100	15
15.18.0	**Bolsas 25 × 35 cm**	8425703151804	100	10
15.18.1	**Bolsas 15 × 30 cm**	8425703151811	100	20
15.18.2	**Bolsas 12 × 60 cm**	8425703151828	100	10
15.18.3	**Bolsas 40 × 60 cm**	8425703151835	50	4
15.18.4	**Bolsas 10 × 25 cm**	8425703151842	100	25
15.18.5	**Bolsas 12 × 50 cm**	8425703151859	100	10
15.18.6	**Bolsas 17 × 23 cm**	8425703151866	100	25
15.15.0	**Rollos 15 × 600 cm**	8425703151507	2	25
15.20.0	**Rollos 20 × 600 cm**	8425703152009	2	25
15.30.0	**Rollos 30 × 600 cm**	8425703153006	2	25

Micra: 100
g/m²: 90

– 40 °C
+ 40 °C

Bolsas presentadas en paquetes transparentes de 100 unidades, ideales para grandes consumidores.

Bags stored in 100 units packs. Ideal for heavy consumers.

Sachets présentés dans des paquets transparents de 100 unités, idéaux pour les grands consommateurs.

FORMATO BLÍSTER

BLISTER FORMAT

FORMAT BLISTER

Ref.	cm	EAN13	Uds. /	/
15.16.0	**Bolsas 15 × 25 cm**	8425703151606	50	50
15.16.1	**Bolsas 15 × 30 cm**	8425703151613	50	40
15.16.2	**Bolsas 20 × 30 cm**	8425703151620	50	32
15.16.3	**Bolsas 25 × 35 cm**	8425703151637	50	20
15.16.4	**Bolsas 30 × 40 cm**	8425703151644	50	16
15.16.5	**Rollos 20 × 600 cm**	8425703151651	2	25
15.16.6	**Rollos 30 × 600 cm**	8425703151668	2	25

Micra: 100
g/m²: 90

– 40 °C
+ 40 °C

Práctico embalaje de 50 unidades, perfecto para usuarios domésticos.

Convenient pack of 50 units, perfect for home users.

Emballage pratique de 50 unités, parfait pour les utilisateurs domestiques.

FORMATO BLÍSTER: BOLSAS PARA ENVASAR Y COCINAR AL VACÍO

BLISTER FORMAT: BAGS FOR VACUUM PACKAGING AND COOKING

FORMAT BLISTER : SACS POUR EMBALLER ET CUISINER SOUS VIDE

Ref.	cm	EAN13	Uds. /	/
15.16.7	**Bolsas 15 × 30 cm**	8425703151675	50	34
15.16.8	**Bolsas 20 × 30 cm**	8425703151682	50	32
15.16.9	**Bolsas 30 × 40 cm**	8425703151699	50	16

Micra: 300
g/m²: 86

– 40 °C
+ 115 °C

Multicapa OPA/PP
Multilayer OPA/PP
Multicouche OPA/PP

- Alarga la frescura de los alimentos 4 veces
- Mantienen las propiedades nutricionales de los alimentos
- Aptas para uso en procesos de cocción prolongados en horno, microondas y agua caliente:
  - Hasta 1 hora: 110°C
  - Hasta 8 horas: 100°C

- Extend food's freshness
- Maintains nutritional properties
- Certified for extended "sous-vide" cooking in ovens, microwaves and hot water:
  - Until 1 hour: 110°C
  - Until 8 hours: 100°C

- *Ils allongent la durée de conservation*
- *Ils conservent les propiétés nutritionnelles*
- *Certifiés pour cuisiner pendant le temps prolongé dans four, micro-ondes et l'eau :*
  - *115°C pour des périodes inférieures à 2 heures*
  - *100°C pour des périodes inférieures à 8 heures*

TAPA V ALL

TAPA UNIVERSAL PARA VACÍO CON ENVASADORA

UNIVERSAL VACUUM CONTAINER COVER FOR VACUUM SEALER

COUVERCLE UNIVERSELS POUR EMBALLEUSE SOUS VIDE

NEW!

Ref. 15.52.0	**EAN13:** 8425703155208	
Ø 198.5 X 30.8 mm	0,195 Kg	24 ud.

- Compatibles con todo tipo de recipientes que se adapten a su diámetro máximo.
- Realiza el vacío en una sola acción, a uno o varios tarros introducidos en un recipiente mayor.
- Compatible con envasadoras ELMA: V Start Mini,V Advance, V Plus, Digit Zero, Digit One, Pro Digit 15, Professional Digit 30 Neo, Professional Digit 40 Neo, Digit Free.

- Compatible with all types of containers that fit its maximum diameter.
- Vacuum sealing in a single action, for one or several jars placed in a larger container, to which the universal lid is applied.
- Compatible with vacuum sealers ELMA: V Start Mini,V Advance, V Plus, Digit Zero, Digit One, Pro Digit 15, Professional Digit 30 Neo, Professional Digit 40 Neo, Digit Free.

- *Compatibles avec tous les types de récipients qui s'adaptent à leur diamètre máximum.*
- *Mettre sous vide en une seule action, sur un ou plusieurs pots insérés dans un récipient plus grand, sur lequel le couvercle universel est appliqué.*
- *Compatible avec machines à emballer sous vide ELMA : V Start Mini,V Advance, V Plus Digit Zero, Digit One, Pro Digit 15,Professional Digit 30 Neo, Professional Digit 40 Neo, Digit Free.*

V LINK

SET DE RECIPIENTES AL VACÍO DE USO CON ENVASADORAS

VACUUM PACKAGING CONTAINER SET USE WITH VACUUM SEALER

SET DE RÉCIPIENTS SOUS VIDE UTILISATION AVEC MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Ref.	Descripción	EAN13		cm	
15.51.0	**Set de recipientes al vacío V Link**	8425703155109	8 ud.	17 × 14 × 18 cm	1,35 Kg
El set incluye: | The box includes: | *Le set comporte :*					
15.51.1	**1 Recipiente al vacío 0,60 litros V Link**	8425703155116	-	9 × 45 Ø cm	0,36 Kg
15.51.2	**1 Recipiente al vacío 2,5 litros V Link**	8425703155123	-	17 × 14 × 18 cm	0,95 Kg
-	**1 Tubo de conexión**	-	-	-	-

– 20 °C
+ 100 °C

Alarga 4 veces la frescura de tus alimentos
The freshness of the food is extended 4 times longer
La fraîcheur des aliments est prolongée 4 fois

- Apilables
- Válvula de seguridad
- Compatible con: microondas, lavavajillas y congelador
- Compatible con envasadoras: V Start Mini, V Advance, V Plus, Digit Zero,Digit One, Pro Digit 15, Professional Digit 30 Neo, Professional Digit 40 Neo, Digit Free

- Stackable
- Safety valve
- Compatible with: microwave, dishwasher and freezer
- Compatible with vacuum sealers: V Start Mini V Advance, V Plus, Digit Zero, Digit One, Pro Digit 15, Professional Digit 30 Neo, Professional Digit 40 Neo, Digit Free

- *Empilable*
- *Valve de sécurité*
- *Compatible avec : micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur*
- *Compatible avec machines à emballer sous vide : V Start Mini, V Advance, V Plus, Digit Zero, Digit One, Pro Digit 15, Professional Digit 30 Neo, Professional Digit 40 Neo, Digit Free*

V GLASS

SET DE RECIPIENTES AL VACÍO MANUAL

MANUAL VACUUM PACKAGING CONTAINER SET

SET DE RÉCIPIENTS D'EMBALLAGE SOUS VIDE MANUELE

Ref.	Descripción	EAN13		cm	
15.70.0	**Set de recipientes al vacío V Glass**	8425703157004	12 ud.	18 x 13 x 8 cm	1,13 Kg
El set incluye: | The box includes: | *Le set comporte :*					
15.70.1	**Recipiente al vacío 1 litro V Glass**	8425703157011	12 ud.	18 x 13 x 8 cm	0,64 Kg
15.70.2	**Recipiente al vacío 0,5 litros V Glass**	8425703157028	12 ud.	15 x 8 x 7 cm	0,40 Kg
15.70.3	**Bomba de vacío V Glass**	8425703157035	1 ud.	-	-

– 40 °C
+ 600 °C

Alarga 4 veces la frescura de tus alimentos
The freshness of the food is extended 4 times longer
La fraîcheur des aliments est prolongée 4 fois

Vacío manual
Manual vacuum
Vide manuele

Cristal de alta resistencia
High resistance glass
Verre à haute résistance

- Recipientes de vidrio de borosilicato de alta resistencia
- Tapas con cierre hermético y válvula de seguridad
- Compatible con horno (sin tapa), microondas (sin tapa), lavavajillas y congelador
- Apilables

- High strength borosilicate glass containers.
- Lids with airtight seal and safety valve
- Compatible with: oven (w/o lid), microwave (w/o lid), diswasher and freezer.
- Stackable

- *Récipients en verre borosilicaté à haute résistance*
- *Couvercles avec joint hermétique et valve de sécurité*
- *Compatible avec : four (sans couvercle), micro-ondes (sans couvercle), lave-vaisselle et congélateur*
- *Empilable*

V GO

RECIPIENTE DE SILICONA

SILICONE CONTAINER

RÉCIPIENT EN SILICONE

0,75 L.

Color	Ref.	EAN13
	15.60.4	8425703156045
	15.60.5	8425703156052
	15.60.6	8425703156069

cm 18 x 11,5 x 2,5/6,2 cm | 0,20 Kg
0,75 L. | 12 ud.

1,25 L.

Color	Ref.	EAN13
	15.60.1	8425703156014
	15.60.2	8425703156021
	15.60.3	8425703156038

cm 20,5 x 13 x 3/7,1 cm | 0,23 Kg
1,25 L. | 12 ud.

Plegable
Foldable
Pliable

– 40 °C
+ 100 °C

- Apilable
- Compatible con: microondas, lavavajillas y congelador
- Resistente a golpes
- Válvula de seguridad

- Stackable
- Compatible with: microwave, dishwasher and freezer
- Shock resistant
- Safety valve

- *Empilable*
- *Compatible avec : micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur*
- *Résistant aux chocs*
- *Valve de sécurité*

PROCESADORES DE ALIMENTOS

FOOD PROCESSORS

PROCESSEURS D'ALIMENTS

Los procesadores de alimentos Elma permiten preparar una gran variedad de recetas de la forma más tradicional y saludable. Independientemente del tipo de alimento, siempre proporcionan resultados perfectos a la hora de picar, cortar, rallar, embutir o amasar. Son tus aliados en la cocina.

Elma's food processors help you preparing a great variety of recipes on the most traditional and healthy way. Regardless of the food you want to process, they always provide perfect results in tasks like grinding, cutting, grating, stuffing or kneading. They are your perfect allies in the kitchen.

Les processeurs d'aliments Elma vous permettent de préparer une grande variété de recettes de la forme la plus traditionnelle et saine. Indépendamment du type d'aliment, ils fournissent toujours des résultats parfaits à l'heure de hacher, couper, râper, farcir ou pétrir. Ils sont vos alliés dans la cuisine.

20 22

PICADORAS / BATIDORA AMASADORA
GRINDERS / KNEADING MIXER
HACHOIRS / BATTEUR PÉTRISSEUR

BATIDORAS PROFESIONALES
PROFESSIONAL BLENDERS
MIXEURS PROFESSIONNELS

23 24 26 27

AMASADORA PROFESIONAL
PROFESSIONAL KNEADER
MÉLANGEUR PROFESSIONNEL

CORTAFIAMBRES
MEAT SLICER
TRANCHEUSE

RALLADORAS
GRATERS
RÂPES

TOMATERAS
TOMATO JUICERS
PRESSES TOMATE

N°5 P

MÁQUINA DE PICAR MANUAL

MANUAL MEAT GRINDER | *HACHE-VIANDE MANUEL*

Ref. 13.05.0	**EAN13:** 8425703130502
0,90 Kg	18 × 10,5 × 14 cm
10-15 Kg/h	24 ud.

- Fijación por ventosa
- Polivalente: carne, frutos secos, verdura…
- Diseño ergonómico: facilita su limpieza y montaje
- **Accesorios incluidos:** 1 Bandeja; 1 Mazo empujador; 1 Placa de Ø 7,5 mm; 1 Placa de Ø 4 mm; 1 Cuchilla

- Suction pad
- Multi-purpose: grinds meat, nuts, vegetables…
- Ergonomic design: easy to clean and assemble
- **Accessories included:** 1 Tray; 1 Trust mallet; 1 Plate Ø 7.5 mm; 1 Plate Ø 4 mm; 1 Blade

- *Ventouse*
- *Polyvalente : hache la viande, des fruits secs, des légumes…*
- *Design ergonomique : facilite le nettoyage et le montage*
- ***Accessoires inclus :*** *1 Plateau ; 1 Poussoir ; 1 Plaque de Ø 7,5 mm ; 1 Plaque de Ø 4 mm ; 1 Lame*

PD380

PICADORA MULTIUSOS

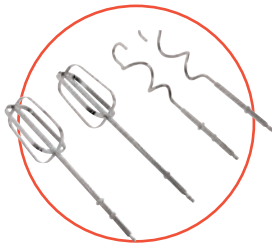
CHOPPER | *HACHOIR*

Ref. 14.05.0		**EAN13:** 8425703140501	
230V/50Hz		17,5 × 17,5 × 26 cm	
380W	0,8L.	0,95 Kg	6 ud.

- Recipiente de plástico graduado
- Compatible con el lavavajillas
- Diseño ergonómico: seguro y fácil de utilizar
- **Accesorios incluidos:** Cuchillas de acero inox; Accesorio emulsionador

- Graduated plastic recipient
- Compatible with dishwasher
- Ergonomic design: safe and easy-to-use
- **Accessories included:** Stainless steel blades; Emulsifier accessory

- *Bol gradué en plastique*
- *Lavables en lave-vaiselle*
- *Design ergonomique : utilisation sûre et aisée*
- ***Accesoires inclues :*** *Lames en acier inox ; Accesoire pour émulsions*



MX300

BATIDORA AMASADORA

KNEADING MIXER | *BATTEUR PÉTRISSEUR*

Ref. 14.06.0	**EAN13:** 8425703140600	
230V/50Hz	19,7 × 10,2 × 18,8 cm	
300W	1,1 Kg	12 ud.

- Botón "Eject"
- 5 velocidades
- Función "Turbo"
- **Incluye accesorios de acero inox.:** Varillas batidoras; Varillas amasadoras

- Eject Button
- 5 speeds
- "Turbo" feature
- **Stainless steel accessories included:** Beaters; Kneading Hooks

- *Bouton « Eject »*
- *5 vitesses*
- *Bouton « Turbo »*
- ***Inclut des accessoires en acier inox :*** *Fouets batteurs ; Fouets pétrins*

MULTI 5

PICADORA ELÉCTRICA

ELECTRIC GRINDER

HACHOIR ÉLECTRIQUE

Ref. 08.23.2	**EAN13:** 8425703082320	
230V/50Hz	cm 38,5 × 22 × 24,3 cm	
350W	3,2 Kg	2 ud.
1 Kg/min		

- Cabezal de aluminio fundido nº 5
- Función reverse
- Fácil desmontaje y limpieza
- Accesorios compatibles con lavavajillas
- **Accesorios incluidos:** Cuchilla de acero inox; 2 Placas de acero inox: 8mm, 5mm; Mazo empujador; Accesorio Kebab; Accesorio embutidor; Bandeja

- Aluminum die cast grinder head nº 5
- Reverse function
- Easy disassembling and cleaning
- Accessories compatible with dishwasher
- **Accessories included:** Stainless steel blades; 2 Stainless steel plates: 8mm, 5 mm; Pusher; Kebab accessory; Funnel accessory; Tray

- *Hachoir en fonte de aluminium nº 5*
- Fonction reverse
- *Démontage et nettoyage faciles*
- *Accessoires lavables en lave-vaisselle*
- ***Accessoires inclues :*** *Lames en acier inox ; 2 plaques en acier inox : 8 mm, 5 mm ; Pilon ; Accessoire Kebab ; Accessoire entonnoir ; Plateau*

MULTI 5 ACCESORIOS

MULTI 5 ACCESORIES

MULTI 5 ACCESSOIRES

Ref. 08.23.3	**EAN13:** 8425703082337	12 ud.

*Unidad motor no incluida / Motor unit not included / *Unité moteur non comprise*

El set incluye:
Accesorio licuadora; Accesorio cortador, incluye 4 tambores (corte fino, corte ondulado, rallado fino, rallado grueso); Accesorio repostería

The set includes:
Liquidiser accessory; Grater accessory, it includes 4 different drums (thin slicing, undulated slicing, fine grating, thick grating); Patisserie accessory

Le set inclut :
Accessoire centrifugeuse ; Accessoire à râper, 4 cônes inclus (cône à râper fin, cône à râper gros, cône à émincer fin, cône à émincer ondulé) ; Accessoire pâtisserie

CRUSHER SERIES 220W

Ref. 14.07.0	**EAN13:** 8425703140709	1,15 Kg
220-240V/50Hz	7,5 × 7,5 × 30,4 cm	10 ud.

4.000–20.000 RPM
Regulador variable de velocidad
Variable speed regulator
Variateur de vitesse

INOX 10/18
Incluye brazo triturador INOX de 16 cm de longitud
Includes INOX crusher stick 16 cm long
Vendu avec un bras en acier inoxydable de 16 cm de long

10 l
Capacidad: recipientes de hasta 10 L.
Capacity: recipients up to 10 L.
Capacité : des récipients jusqu'à 10 L.

Batidora profesional para uso discontinuo
Professional blender for discontinuous use
Mixeur professionnel pour un usage discontinu

CRUSHER SERIES 350W

Ref. 14.07.1	**EAN13:** 8425703140716	1,76 Kg
220-240V/50Hz	9,1 × 9,1 × 35,9 cm	5 ud.

4.000–16.000 RPM
Regulador variable de velocidad
Variable speed regulator
Variateur de vitesse

ON / OFF
Batidora profesional con pulsador para uso continuo
Professional blender with push button for continuous use
Mixeur professionnel doté d'un bouton pour un usage continu

Botón de bloqueo y pulsador de seguridad
Lock button and security button
Boutons de verrouillage et de sécurité

80 l
Capacidad: recipientes de hasta 80 L.
Capacity: recipients up to 80 L.
Capacité : des récipients jusqu'à 80 L.

INOX 10/18
Brazos trituradores INOX
Stainless steel crushing sticks
Bras en acier inoxydable

ACCESORIOS COMPATIBLES

COMPATIBLE ACCESORIES | *ACCESSOIRES COMPATIBLES*

Ref.	*Descripción*	EAN13	
Ref. 14.08.1	***Brazo de 25 cm***	8425703140815	10 ud.
Ref. 14.08.2	***Brazo de 30 cm***	8425703140822	10 ud.
Ref. 14.08.3	***Brazo de 40 cm***	8425703140839	10 ud.

VENTA POR SEPARADO · SOLD SEPARATELY · VENTE SÉPARÉMENT ·

- Potente y ergonómica
- Uso continuo o discontinuo (pulsador)
- Durabilidad: componentes de máxima calidad
- Venta por separado de motor y brazo triturador. 3 combinaciones posibles.

- Powerful and ergonomic
- Continuous or discontinuous use (button)
- Durability: top quality components
- Motor and crusher arm sold separately. 3 possible combinations

- *Puissant et ergonomique*
- *Usage continue ou discontinue (bouton-poussoir)*
- *Durabilité : des composants de première qualité*
- *Vente séparée du moteur et du bras. 3 combinaisons possibles*

AMASADORA ELÉCTRICA

ELECTRIC KNEADER

MÉLANGEUR ÉLECTRIQUE

20 L.

Ref. 60.20.3		**EAN13:** 8425703602030	
230V/50Hz		cm 53 × 41,5 × 78 cm	
750W	20 L / 6 Kg	98 Kg	1 ud.

Selector manual de 3 velocidades (113/168/400 rpm)
3 speed manual selector (113/168/400 rpm)
Sélecteur manuel de 3 vitesses (113/168/400 rpm)

- Depósito de acero inoxidable
- Mecanismo de elevación del depósito
- Sistema de seguridad: Rejilla, interruptores y pulsador de emergencia
- Fácil limpieza y mantenimiento
- **Incluye varios accesorios:** Amasadora; Batidor plano; Batidor de varilla

- Stainless steel container
- Lifting mechanism of the container
- Safety system: Grille, switches and emergency button
- Easy cleaning and maintenance
- **Accessories set included:** Kneader; Flat beater; Whisk

- *Récipient en acier inox*
- *Mécanisme d'élévation*
- *Système de sécurité : Grille, interrupteurs et bouton d'émergence*
- *Nettoyage et montage faciles*
- ***Pack d'accessoires inclus :*** *Fouet pétrin ; Batteur ; Mélangeur*

CFD190

CORTAFIAMBRES

MEAT SLICER

TRANCHEUSE

Ref. 80.19.0	**EAN13:** 8425703801907	
230V/50Hz	cm 23 × 27 × 37 cm	
150W	4 Kg	2 ud.

Ø 19 cm — Cuchilla desmontable de acero inox
Stainless steel removable blade
Lame démontable de acier inox

- Corte regulable y preciso: 0-15 mm
- Anillo protector de la cuchilla
- Interruptor de dos posiciones: Marcha continua | Intermitente
- Base antideslizante y recogecables
- Adjustable precision cut: 0-15 mm
- Blade protector ring
- Safety switch with two positions: Continuous | Intermittent operation
- Non-slip base and cable collector
- *Epaisseur de coupe réglable et précise : 0-15 mm*
- *Protecteur de lame*
- *Interrupteur à deux positions : Continu | Intermittence*
- *Base antidérapant et rangement du câble*

CFD220 XL

CORTAFIAMBRES

MEAT SLICER

TRANCHEUSE

Ref: 80.21.0	**EAN13:** 8425703802102	
230V/50Hz	cm 31 × 25 × 41 cm	
150W	5,5 Kg	2 ud.

XL — Tamaño XL
XL Size
Taille XL

Ø 22 cm — Cuchilla desmontable de acero inox
Stainless steel removable blade
Lame démontable de acier inox

Uso Intensivo
Heavy Duty
Usage Intensif

- Corte regulable y preciso: 0-15 mm
- Anillo protector de la cuchilla
- Base Antideslizante
- Adjustable precision cut: 0-15 mm
- Blade cover
- Non-slip base
- *Epaisseur de coupe réglable et précise : 0-15 mm*
- *Protecteur de lame*
- *Base antidérapante*

CFD220

CORTAFIAMBRES PROFESSIONAL

PROFESSIONAL MEAT SLICER

TRANCHEUSE PROFESSIONEL

Ref. 80.22.0	**EAN13:** 8425703802201	
230V/50Hz	52 × 47 × 39 cm	
120W	15,2 Kg	1 ud.

Ø 22 cm — Cuchilla desmontable de acero inox
Stainless steel removable blade
Lame démontable de acier inox

Uso Intensivo
Heavy Duty
Usage Intensif

- Corte regulable y preciso: 0-12 mm
- Cuchilla, carro y pared de corte en acero inoxidable
- Anillo protector de la cuchilla
- Base antideslizante
- Afilador de cuchilla integrado

- Adjustable precision cut: 0-12 mm
- Stainless steel blade, carriage and cutting wall
- Blade protector ring
- Non-slip base
- Built-in knife sharpener

- *Epaisseur de coupe réglable et précise : 0-12 mm*
- *Lame, charriage et plateau en acier inox*
- *Protecteur de lame*
- *Base antidérapant*
- *Aiguiseur integré*

CFD250 XL

CORTAFIAMBRES PROFESSIONAL

PROFESSIONAL MEAT SLICER

TRANCHEUSE PROFESSIONEL

Ref. 80.25.0	**EAN13:** 8425703802508	
220-240V/50Hz	52,5 × 38,8 × 37 cm	
300W	13,1 Kg	1 ud.

Ø 25 cm — Cuchilla desmontable de acero inox
Stainless steel removable blade
Lame démontable de acier inox

Uso Intensivo
Heavy Duty
Usage Intensif

- Corte regulable y preciso: 0-15 mm
- Carro y pared de corte en aluminio anodizado
- Anillo protector de la cuchilla
- Base antideslizante
- Afilador de cuchilla integrado

- Adjustable precision cut: 0-15 mm
- Anodized-aluminium carriage and cutting wall
- Blade protector ring
- Non-slip base
- Built-in knife sharpener

- *Epaisseur de coupe réglable et précise : 0-15 mm*
- *Charriage et plateau en aluminium anodisé*
- *Protecteur de lame*
- *Base antidérapant*
- *Aiguiseur integré*

90

RALLADORA

GRATER

RÂPE

Ref. 00.90.7	**EAN13:** 8425703009075	
cm 27 × 12 × 7,5 cm	0,5 Kg	12 ud.

- Polivalente: ralla pan, frutos secos, queso, chocolate…
- Rallador de acero inox
- Fijación a la mesa por medio de tornillo de sujeción
- Fácil limpieza y montaje

- Multi-purpose: grates bread, nuts, cheese, chocolate…
- Stainless steel grater
- Fastened to the table by means of a fixing screw
- Easy cleaning and assembly

- *Polyvalente : râpe le pain, les fruits secs, le fromage, le chocolat…*
- *Cône en acier inox*
- *Fixation par vis de fixation*
- *Nettoyage et montage faciles*

90-P

RALLADORA

GRATER

RÂPE

Ref. 00.90.6	**EAN13:** 8425703009	
cm 27 × 36 × 23 cm	1 Kg	12 ud.

- Polivalente: ralla pan, frutos secos, queso, chocolate…
- Rallador de acero inox
- Fijación a la mesa por medio de ventosa
- Fácil limpieza y montaje

- Multi-purpose: grates bread, nuts, cheese, chocolate…
- Stainless steel grater
- Fastened to the table by suction pad
- Easy cleaning and assembly

- *Polyvalente : râpe le pain, les fruits secs, le fromage, le chocolat…*
- *Cône en acier inox*
- *Fixation par venteuse*
- *Nettoyage et montage faciles*

RALLADORA ELÉCTRICA

ELECTRIC GRATER

RÂPE ÉLECTRIQUE

Ref. 14.14.1	**EAN13:** 8425703141416	
230V/50Hz	cm 28 × 13 × 19 cm	
250W	1,9 Kg	6 ud.

- Polivalente: ralla pan, frutos secos, queso, chocolate…
- Rallador de acero inox
- Recogedor transparente

- Multi-purpose: grates bread, nuts, cheese, chocolate…
- Stainless steel grater
- Transparent container

- *Polyvalente : râpe le pain, les fruits secs, le fromage, le chocolat…*
- *Cône en acier inox*
- *Récipient transparent*

TOMATERAS
TOMATO JUICERS
PRESSES TOMATES

TOMATERA
TOMATO JUICER
PRESSE TOMATE

Ref. 24.99.1	**EAN13:** 8425703249914
18 × 22 × 25 cm	1,1 Kg · 12 ud.

- Sujeción mediante ventosa
- Filtro de acero inox
- Desmontable
- Compatible con lavavajillas
- Incluye: Recipiente y mazo empujador

- Vacuum pad
- Stainless steel filter
- Removable
- Compatible with dishwashers
- Includes: Container and pusher

- *Venteuse*
- *Filtre en acier inox*
- *Démontable*
- *Compatible avec lave-vaisselle*
- *Comporte : Récipient et pilon*

TOMATERA
TOMATO JUICER
PRESSE TOMATE

Italiana

Ref. 24.99.2	**EAN13:** 8425703249921
31,5 × 18 × 30 cm	1,4 Kg · 8 ud.

ROBUST FIXATION · FIJACIÓN ROBUSTA · FIXATION ROBUSTE

- Sujeción mediante ventosa
- Filtro de acero inox
- Cuerpo de una sola pieza
- Compatible con lavavajillas
- Incluye: Recipiente

- Vacuum pad
- Stainless steel filter
- One piece body
- Compatible with dishwashers
- Includes: Container

- *Venteuse*
- *Filtre en acier inox*
- *Corps d'une seule pièce*
- *Compatible avec lave-vaisselle*
- *Comporte : Récipient*

TOMATERA-PASAPIMIENTOS INOX
STAINLESS STEEL TOMATO-PEPPER PROCESSOR
PRESSE TOMATE ET FRUIT EN ACIER INOX

Ref. 24.03.0	**EAN13:** 8425703240300
29 × 30 × 20 cm	2,9 Kg · 1 ud.

- Depósito, rampa, cono y filtro de acero inoxidable, agujeros de Ø 2 mm
- Sujeción mediante mordaza
- Desmontable
- Apta para procesar tomate y otras frutas

- Stainless steel container, ramp, cone and filter with Ø 2mm holes
- Fastening by means of clamp
- Removable
- Suitable for processing tomatoes and other fruits

- *Collecteur, rampe, cône et filtre en acier inox avec trous Ø 2mm*
- *Fixation par vis de fixation*
- *Démontable*
- *Idéal pour tomates et fruits*

COCCIÓN DE ALIMENTOS

FOOD COOKING

CUISSON D'ALIMENTS

Nuestra gama de productos consigue que cocinar sano sea muy fácil. Diferentes tipos de cocción que se adaptan a las necesidades y gustos de cada cocinero, todos ellos pensados para conseguir que la cocina más sabrosa sea también la más sana en cualquier lugar. Disfruta en la cocina y cuídate con Elma.

Our range of products will make cooking healthy food very easy. Different types of cooking adapted to the needs and tastes of each cook, all of them thought to make the tastiest recipes also the healthiest anywhere.

Notre gamme de produits font que cuisiner sain soit très facile. Différents types de cuisson que s'adaptent aux nécessités et goûts de chaque cuisinier, tous pensés pour faire que la cuisine plus délicieuse soit aussi la plus saine partout. Profitez de la cuisine avec Elma.

30 31 32 34

PLANCHAS Y SARTENES ELÉCTRICAS
GRIDDLES AND PAELLA PANS
PLANCHES À GRILLER ET POÊLES PAELLERAS

HORNO ELÉCTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE

COCINAS A GAS PORTÁTILES
PORTABLE GAS COOKERS
CUISINIÈRES À GAZ PORTABLES

HORNILLOS A GAS
GAS OVENS
FOURNEAUS À GAZ

PA4728

PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA

ELECTRIC GRIDDLE

PLANCHE À GRILLER ELÉCTRIQUE

Ref. 14.20.2	**EAN13:** 8425703142024	
220-240V/50Hz	cm 46 × 26 × 10,5 cm	
1800-2100W	3 Kg	3 ud.

CE

Amplia superficie de cocción: 46x26 cm
Wide cooking surface: 46x26 cm
Vaste surface de cuisson : 46x26 cm

Reparto del calor homogéneo en toda la superficie
Cooking surface with homogeneous heat distribution
La distribution homogène de la chaleur sur toute la surface

- Superficie lisa antiadherente (doble capa)
- Asas de tacto frío
- Termostato regulable extraíble
- Piloto termostato
- Salida de drenaje para exceso de grasa
- Fácil limpieza: compatible con lavavajillas
- Fácil transporte

- Smooth, non-stick coating surface (double-layer)
- Cool-touch handles
- Detachable, adjustable thermostat
- Thermostat pilot light
- Drainage spout to evacuate excess of fat
- Easy to clean: dishwasher safe
- Easy to carry

- *Lisse surface anti-adhésive (double couche)*
- *Poignées froide au toucher*
- *Amovible thermostat réglable*
- *Thermostat pilote*
- *Évacuer l'excès de graisse*
- *Nettoyage facile : lave-vaisselle compatible*
- *Facile à transporter*

SARTÉN PAELLERA

PAELLA PAN

POÊLE PAELLERA

Ø 40 cm

Ref. 14.40.0	**EAN13:** 8425703144004	
220-240V/50-60Hz	cm Ø 40 × 5 cm	5 cm
1500W	3,1 Kg	4 ud.

CE

Reparto del calor homogéneo en toda la superficie
Cooking surface with homogeneous heat distribution
La distribution homogène de la chaleur sur toute la surface

- Superficie lisa antiadherente
- Tapa de cristal templado
- Asas de tacto frío
- Termostato extraíble
- Fácil limpieza: compatible con lavavajillas

- Smooth, non-stick cooking surface
- Tempered glass cover
- Cool-touch handles
- Detachable thermostat
- Easy to clean: dishwasher safe

- *Surface lise anti-adhérente*
- *Couvercle en verre trempé*
- *Poignées froides*
- *Thermostat amovible*
- *Nettoyage facile : va au lava-vaiselle*

HM20 BLACK LINE

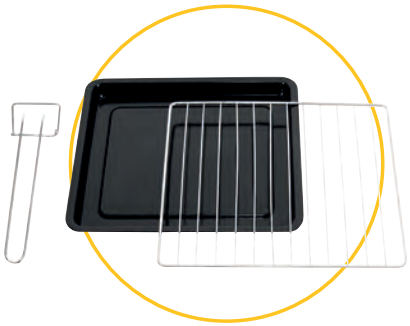
HORNO ELÉCTRICO

ELECTRIC OVEN

FOUR ÉLECTRIQUE

Ref. 14.50.0		**EAN13:** 8425703145001	
230V/50Hz		cm 47,5 × 34,5 × 32 cm	
1500W	20 L	4,7 Kg	1 ud.

CE



Temperatura homogénea
Uniform temperature
Température homogène

- Temporizador de 60 minutos con desconexión automática
- Selector de temperatura: 100°C - 250°C
- Selector de resistencias: superior, inferior o combinadas
- Fácil limpieza
- **Accesorios incluidos:** Bandeja esmaltada; Parrilla grill; Pinzas; Bandeja recogemigas

- 60 Minute timer with automatic disconnection
- Temperature selector: 100°C - 250°C
- Element selector: upper, lower or combined
- Easy to clean
- **Accessories included:** Enameled tray; Grill; Tongs; Crumb tray

- *Minuteur de 60 minutes avec déconnexion automatique*
- *Commutateur de température : 100°C - 250°C*
- *Commutateur de résistances : sole, voûte ou combinées*
- *Nettoyage facile*
- ***Accessoires inclus :*** *Plateau émaillé ; Grille ; Pinces ; Plateau ramasse-miettes*

OUTER START

COCINA A GAS PORTÁTIL DUAL

DUAL PORTABLE GAS COOKER

CUISINIÈRE À GAZ PORTABLE DOUBLE

Ref. 27.15.1	**EAN13:** 8425703271519		
2,3 Kw	34 × 28 × 11 cm	1,7 Kg	6 ud.

CE

1.7 kg — Portátil
Portable
Portable

Ideal para camping y otras actividades al aire libre
Ideal for camping and other outdoor activities
Idéal pour le camping et d'autres activités de plein air

EN417 DUAL — Alimentación doble: cartucho o bombona (incluye conector a bombona)
Double power supply: cartridge or cylinder (includes cylinder connector)
Deux types d'alimentation : cartouche ou bouteille (connecteur à la bouteille inclus)

AUTO — Encendedor piezoeléctrico y quemador en fundición de aluminio
Piezoelectric starter ant die-cast aluminium burner
Allume-gaz piézoélectrique et brûleur en fonte d'aluminium

- Sensor de presión y dispositivo de seguridad de ajuste del cartucho
- Regulador de llama variable
- Apto para uso en exteriores
- Fácil de limpiar: bandeja de goteo esmaltada desmontable

- Pressure sensor and safety device for cartridge adjustment
- Variable flame regulator
- Suitable for outdoor use
- Easy to clean: detachable enameled drip tray

- *Capteur de pression et dispositif de sécurité pour le fixation de la cartouche*
- *Régulateur de flamme*
- *Adapté pour une utilisation en extérieur*
- *Nettoyage facile : bac de récupération amovible et émaillé*

ACCESORIOS COMPATIBLES

COMPATIBLE ACCESSORIES | *ACCESSOIRES COMPATIBLES*

CARTUCHO DE GAS EN417 TIPO MSF-1A

EN417 TYPE MSF-1A GAS CARTRIDGE

CARTOUCHE DE GAZ EN417 TYPE MSF-1A

Ref. 27.00.2	**EAN13:** 8414706300067	28 ud.

OUTER ADVANCE

COCINA A GAS PORTÁTIL

PORTABLE GAS COOKER

CUISINIÈRE À GAZ PORTABLE

Ref. 27.15.2 | **EAN13:** 8425703271526

1,8 Kw | 34 × 28 × 11 cm | 2 Kg | 6 ud.

CE

Portátil
Portable
Portable

Ideal para camping y otras actividades al aire libre
Ideal for camping and other outdoor activities
Idéal pour le camping et d'autres activités de plein air

Alimentación: cartucho de gas EN417 (no incluido)
Power supply: EN417 gas cartridge (not included)
Alimentation : cartouche de gaz EN417 (vendue séparément)

Encendedor piezoeléctrico y quemador cerámico INFRARROJO, más resistente al viento
Piezoelectric starter and ceramic INFRARED burner, more resistant to the wind
Allume-gaz piézoélectrique et brûleur céramique INFRAROUGE, plus résistant au vent

- Sensor de presión y dispositivo de seguridad de ajuste del cartucho
- Regulador de llama variable
- Apto para uso en exteriores
- Fácil de limpiar: bandeja de goteo esmaltada desmontable

- Pressure sensor and safety device for cartridge adjustment
- Variable flame regulator
- Suitable for outdoor use
- Easy to clean: detachable enameled drip tray

- *Capteur de pression et dispositif de sécurité pour le fixation de la cartouche*
- *Régulateur de flamme*
- *Adapté pour une utilisation en extérieur*
- *Nettoyage facile : bac de récupération amovible et émaillé*

ACCESORIOS COMPATIBLES

COMPATIBLE ACCESSORIES | *ACCESSOIRES COMPATIBLES*

CARTUCHO DE GAS EN417 TIPO MSF-1A

EN417 TYPE MSF-1A GAS CARTRIDGE

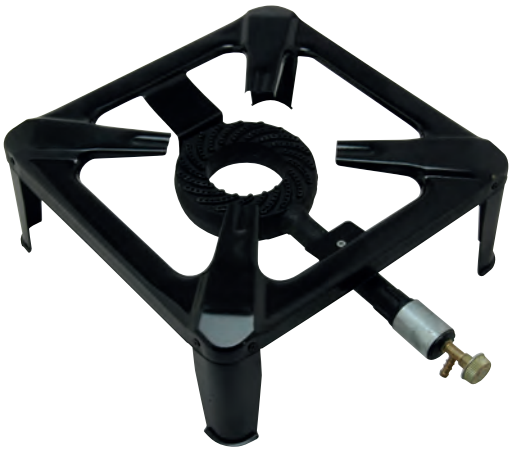
CARTOUCHE DE GAZ EN417 TYPE MSF-1A

Ref. 27.00.2 | **EAN13:** 8414706300067 | 28 ud.

HORNILLO A GAS
GAS STOVE
FOURNEAU À GAZ

Ref. 28.00.1	**EAN13:** 8425703280016	
cm 40 × 40 × 15 cm	4 Kg	4 ud.

CE



Llama regulable
Adjustable flame
Intensité de flamme réglable

- Compatible con gas: butano y propano
- Presión: 30 mbar
- Potencia: 6,5 Kw
- Estructura resistente de chapa esmaltada
- Quemador de hierro fundido
- Fácil montaje
- Válvula de seguridad

- Compatible with gas: butane and propane
- Pressure: 30 mbar
- Power: 6,5 Kw
- Resistant structure
- Cast iron burner
- Easy assembly
- Safety valve

- *Compatibilité du gaz : butane et propane*
- *Pression : 30 mbar*
- *Puissance : 6,5 Kw*
- *Structure résistant*
- *Bruleur en fonte*
- *Montage aisé*
- *Valve de sécurité*

HORNILLO A GAS DE FUNDICIÓN
CAST IRON GAS STOVE
RÉCHAUD À GAZ EN FONTE

Ref. 28.00.2	**EAN13:** 8425703280023	
cm 40 × 40 × 16 cm	6 Kg	3 ud.

CE

Llama regulable
Adjustable flame
Intensité de flamme réglable

Fe
100% Fundición de hierro
100% Cast iron
100% Fonte

- Compatible con gas: butano y propano
- Presión: 30 mbar
- Potencia: 6,5 Kw
- Válvula de seguridad
- Fácil montaje

- Compatible with gas: butane and propane
- Pressure: 30 mbar
- Power: 6,5 Kw
- Safety valve
- Easy assembly

- *Compatibilité du gaz : butane et propane*
- *Pression : 30 mbar*
- *Puissance : 6,5 Kw*
- *Clapet de sécurité*
- *Montage aisé*

HORNILLO A GAS TRÍPODE DE FUNDICIÓN
CAST IRON TRIPOD GAS STOVE
FOURNEAU À GAZ EN FONTE TRIPOD

Ref. 28.00.3	**EAN13:** 8425703280030	
cm 52 × 35 × 17 cm	3,2 Kg	6 ud.

CE

Llama regulable
Adjustable flame
Intensité de flamme réglable

100% Fundición de hierro
100% Cast iron
100% Fonte

- Compatible con gas: butano y propano
- Presión: 30 mbar
- Potencia: 6,5 Kw
- Estructura y quemador de hierro fundido
- Fácil montaje
- Válvula de seguridad

- Compatible with gas: butane and propane
- Pressure: 30 mbar
- Power: 6,5 Kw
- Structure and burner made of cast iron
- Easy assembly
- Safety valve

- *Compatibilité du gaz : butane et propane*
- *Pression : 30 mbar*
- *Puissance : 6,5 Kw*
- *Structure et bruleur en fonte*
- *Montage aisé*
- *Valve de sécurité*

HORNILLO A GAS DE FUNDICIÓN TRIPLE VÁLVULA
CAST IRON GAS STOVE TRIPLE VALVE
RÉCHAUD À GAZ EN FONTE VALVE TRIPLE

Ref. 28.00.5	**EAN13:** 8425703280054	
cm 40 × 40 × 19 cm	8,5 Kg	3 ud.

CE

Llama regulable
Adjustable flame
Intensité de flamme réglable

3 aros quemadores - 5 líneas de llama
3 burner rings - 5 flame lines
3 cycles de brûleur - 5 lignes de flamme

100% Fundición de hierro
100% Cast iron
100% Fonte

- Compatible con gas: butano y propano
- Presión: 28-30 mbar (Butano) / 37 mbar (Propano)
- Potencia: 9 Kw
- Incluye 2 conectores: fijo (Ø 8 mm) y extraíble (Ø 16 mm)
- Triple válvula
- Válvula de seguridad
- Fácil montaje
- Diámetros quemadores: 4-10,5-18 cm
- Apto para pucheros de Ø 25-50 cm

- Compatible with gas: butane and propane
- Pressure: 28-30 mbar (Butane) / 37 mbar (Propane)
- Power: 9 Kw
- Includes 2 connectors: fix (Ø 8 mm) and detachable (Ø 16 mm)
- Triple valve
- Safety valve
- Easy assembly
- Burner diameters: 4-10,5-18 cm
- Suitable for pots Ø 25-50 cm

- *Compatibilité du gaz : butane et propane*
- *Pression : 28-30 mbar (Butano) / 37 mbar (Propano)*
- *Puissance : 9 Kw*
- *Il comprend 2 connecteurs : fixes (Ø 8 mm) et amovibles (Ø 16 mm)*
- *Valve triple*
- *Clapet de sécurité*
- *Montage aisé*
- *Diamètres du brûleur : 4-10,5-18 cm*
- *Convient pour casseroles Ø 25-50 cm*

MOLINOS DE CAFE

COFFEE GRINDERS
MOULINS À CAFÉ

Los emblemáticos molinos de café Elma de estilo retro y fieles a sus diseños originales son un ejercicio de estilo para tu hogar.

The Elma's vintage coffee grinders are faithful to their original designs. They are a touch of style in your home.

Les emblématiques moulins à café Elma de style rétro et fidèles à ses dessins originaux sont une touche de style chez vous.

38

MOLINOS METÁLICOS DECORATIVOS
DECORATIVE METALLIC GRINDERS
MOULINS DÉCORATIFS EN METAL

38

MOLINOS DE CERÁMICA DECORATIVOS
DECORATIVE CERAMIC GRINDERS
MOULINS DÉCORATIFS EN CÉRAMIQUE

39

MOLINOS DE CAFÉ DE VOLANTE
WHEEL COFFEE GRINDERS
MOULINS À CAFÉ À VOLAN

MOLINOS DECORATIVOS
DECORATIVE GRINDERS
MOULINS DÉCORATIFS

MOLINOS DE CAFÉ METÁLICOS
METALLIC COFFEE GRINDERS
MOULINS À CAFÉ MÉTALLIQUES

Color	Ref.	EAN13
	24.16.3	8425703241635
	24.16.4	8425703241642
	24.16.5	8425703241659

cm 15 × 9 × 9 cm | 0,50 Kg | 24 ud.

CE

· Diseño original Elma · Elma original design · *Dessin original Elma*

MOLINOS DE CAFÉ DE CERÁMICA
CERAMIC COFFEE GRINDERS
MOULINS À CAFÉ EN CÉRAMIQUE

Color	Ref.	EAN13
	24.18.1	8425703241819
	24.18.2	8425703241826

cm 12,5 × 12,5 × 17 cm | 0,8 Kg | 24 ud.

CE

· Diseño original Elma · Elma original design · *Dessin original Elma*

MOLINOS DE CAFÉ DE VOLANTE

WHEEL COFFEE GRINDERS

MOULINS À CAFÉ À VOLAN

Color	Ref.	EAN13
■	***24.89.0***	8425703248900
■	***24.89.1***	8425703248917

cm 22 × 15 × 17 cm | 3 Kg | 1 ud.

- Diseño original Elma
- Fabricado en fundición de hierro
- Elaboración artesanal
- Grado de molido regulable

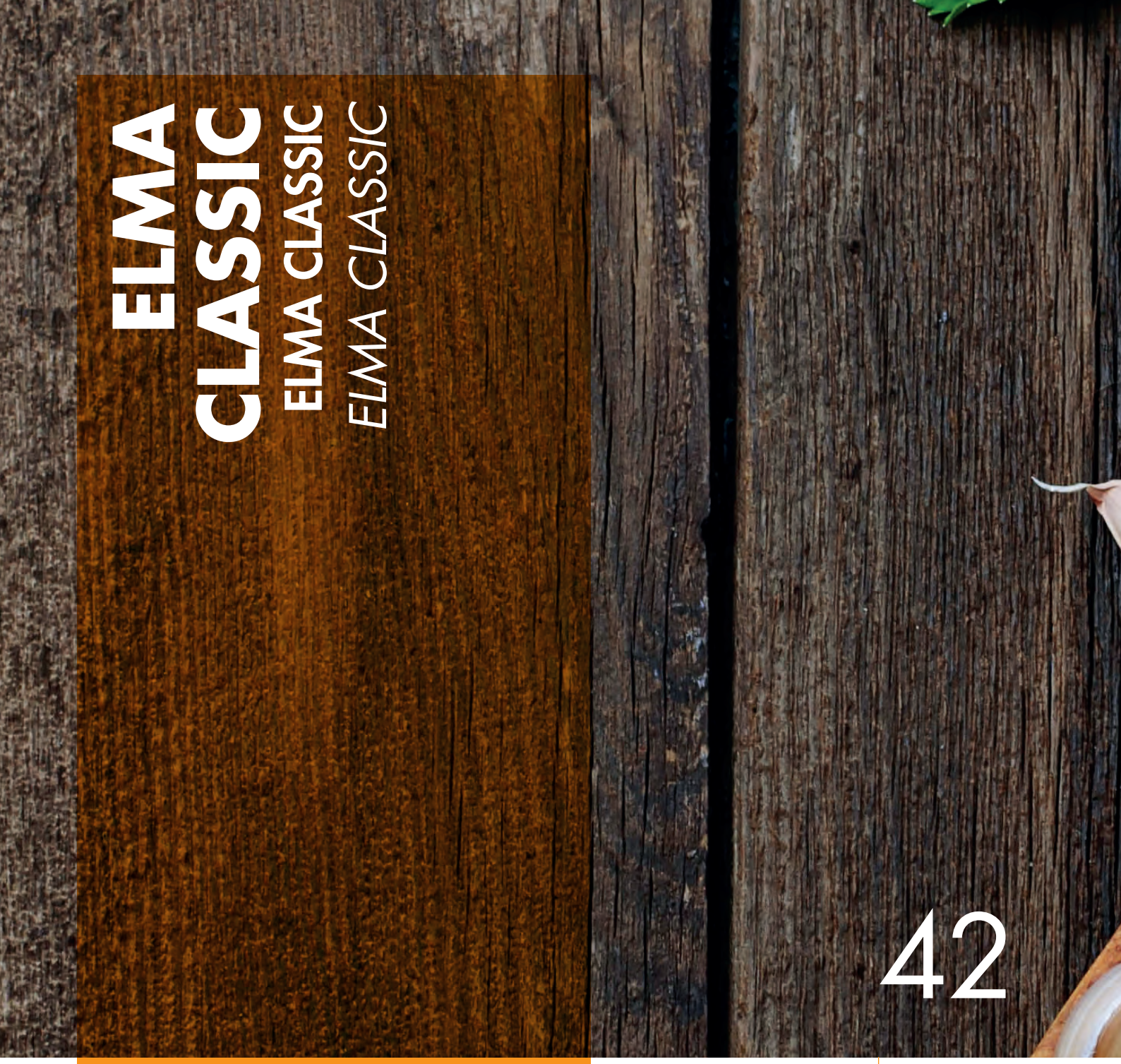
- Elma original design
- Made of cast iron
- Hand crafted
- Adjustable grind level

- *Dessin original Elma*
- *Fabriqué en fonte*
- *Fabrication artisanal*
- *Niveau de moulu réglable*

ELMA CLASSIC

ELMA CLASSIC

ELMA CLASSIC



42

En Elma apostamos por continuar la tradición gastronómica en combinación con la innovación. Porque la cocina sana y natural no está reñida con la tecnología.

At Elma we wish to combine gastronomic tradition with innovation. We believe natural and healthy cooking is now compatible with the latest technology.

Chez Elma nous souhaitons continuer la tradition gastronomique en combinaison avec l'innovation. Parce que maintenant la cuisine saine et naturelle est compatible avec la dernière technologie.

HORNILLOS A GAS · GASSTOVES · FOURNEAUX À GAZ ·
Págs. 34-35

PICADORAS ELÉCTRICAS ARIES REVOLUTION
ARIES ELECTRIC MEAT GRINDERS REVOLUTION
HACHOIRS À VIANDE ARIES REVOLUTION

45 **PICADORAS DE CARNE MANUALES**
MANUAL MEAT GRINDERS
HACHOIRS À VIANDE MANUELS

46 **EMBUTIDORAS**
SAUSAGE FILLERS
POUSSOIRS À VIANDE

48 **ACCESORIOS DE CHARCUTERÍA**
BUTCHER'S ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE CHARCUTERIE

49 **ACCESORIOS Y RECAMBIOS**
ACCESSORIES AND COMPONENTS
ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

PICADORAS ELÉCTRICAS ARIES REVOLUTION
ARIES REVOLUTION ELECTRIC MEAT GRINDERS
HACHOIRS À VIANDE ARIES REVOLUTION

ARIES
REVOLUTION
ELECTRIC GRINDERS

Nº 22

VERSIÓN DESCUBIERTA
UNCOVERED VERSION
VERSION DÉCOUVERT

ARIES 1.0

Ref. 22.25.1		**EAN13:** 8425703222511	
750 W	230V/50Hz	50 x 31 x 25 cm	
60 rpm	22,4 Kg	1 ud.	220 Kg/h

Nº 32

VERSIÓN DESCUBIERTA
UNCOVERED VERSION
VERSION DÉCOUVERT

ARIES 1.5 S

Ref. 32.25.6		**EAN13:** 8425703322563	
1000 W	230V/50Hz	59,5 x 33,5 x 25 cm	
105 rpm	26,2 Kg	1 ud.	300 Kg/h

ARIES 2.0 S

Ref. 32.25.7		**EAN13:** 8425703322570	
1500 W	230V/50Hz	59,5 x 33,5 x 25 cm	
105 rpm	28,5 Kg	1 ud.	300 Kg/h

VERSIÓN CARENADA
COVERED VERSION
VERSION COUVERT

ARIES 1.5 SC

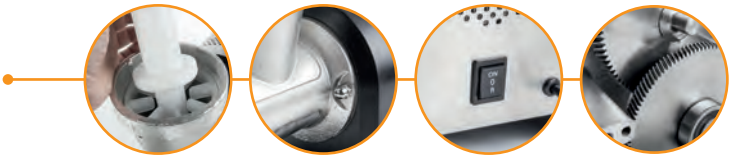
Ref. 32.26.3		**EAN13:** 8425703322631	
1000 W	230V/50Hz	59,5 x 33,5 x 25 cm	
105 rpm	30 Kg	1 ud.	300 Kg/h

ARIES 2.0 SC

Ref. 32.26.4		**EAN13:** 8425703322648	
1500 W	230V/50Hz	59,5 x 33,5 x 25 cm	
105 rpm	31,4 Kg	1 ud.	320 Kg/h

· Cubierta de acero inoxidable 18/10
· Stainless steel 18/10 cover
· *Couverture fabriquée en acier inox 18/10*

ES FR



SEGURIDAD
SECURITY
SÉCURITÉ

Interruptor de seguridad con dos posiciones: marcha continua y reversa.
Safety switch with two gear positions: continuous and reverse operation.
Interrupteur de sécurité à deux positions : marche avant et arrière.

Limitador de seguridad en la boca de cebado del cabezal para evitar atrapamientos.
Safety limiter device in the mincer head inlet mouth to avoid entrapment.
Système de securité en port d'amorçage de la tête pour empêcher des coinciments.

Protección y robustez:
· Protector contra recalentamiento de motor.
· Carenado de acero inox 18/10 (ref. 32.26.3 y ref. 32.26.4).
Protection and robustness:
· Motor overheating protector.
· 18/10 stainless steel motor cover (ref. 32.26.3 and ref. 32.26.4).
Protection et robustesse :
· *Moteur de protection contre la surchauffe.*
· *Carénage an acier inoxydable 18/10 (ref. 32.26.3 et ref. 32.26.4).*

EFICACIA, POTENCIA Y DURABILIDAD
EFFECTIVENESS, POWER AND DURABILITY
L'EFFICACITÉ, LA PUISSANCE ET LA DURABILITÉ

Resultados garantizados: Motor monofásico de alto rendimiento (1.0 CV / 60 rpm, 1.5 CV / 105 rpm ó 2.0 CV / 105 rpm).
Guaranteed results: High performance single-phase motor (1.0 CV / 60 rpm, 1.5 CV / 105 rpm or 2.0 CV / 105 rpm).
Résultats garantis : Moteur monophase de haute performance (1.0 CV / 60 rpm, 1.5 CV / 105 rpm ou 2.0 CV / 105 rpm).

Más capacidad de carga y un funcionamiento suave y eficaz: Cabezal y espiral ELMA de fundición de hierro nº 22 / nº 32.
More load capacity and smooth and efficient operation:
ELMA cast iron # 22 or # 32 mincer head and auger.
Plus grande capacité de chargement et une opération douce et efficace : Tête et spirale ELMA en fonte No. 22 ou No. 32.

Mayor durabilidad: Engranes fabricados en acero templado.
Greater durability: Gears made of hardened steel.
Durabilité : Engrenages fabriqués en acier trempé.

Funcionamiento silencioso: Lubricación de engranes por medio de gel sintético.
Silent operation:
Gears lubricated by means of synthetic gel.
Fonctionnement silencieux : Système de graissage d'engranages par gel synthétique.

ERGONOMÍA E HIGIENE
ERGONOMICS AND HYGIENE
ERGONOMIE ET HYGIÈNE

Sistema "Easy Lock": Fácil montaje y desmontaje del cabezal para una limpieza cómoda y eficaz.
"Easy Lock" system: Easy assembly and disassembly of the mincer head for an easy and effective cleaning.
« Easy Lock » : Montage et démontage facile de la tête pour un nettoyage facile et efficace.

Cabezal con baño electrolítico: Ideal para el contacto con alimentos.
Head with electrolytic treatment: Suitable for contact with food.
Tête avec traitement électrolytique : Apte au contact alimentaire.

PACK DE ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESORIES INCLUDED
PACK D'ACCESSOIRES INCLUS

JUEGO DE 3 EMBUDOS DE PLÁSTICO Y MAZO EMPUJADOR
SET OF 3 PLASTIC FUNNELS FOR FILLING AND PUSHER
SET DE 3 ENTONNOIRS EN PLASTIQUE ET BÂTTON POUSSOIR

∅ 15/20/25mm
↕ 90 mm

PLACA DE ACERO AL CARBONO
CARBON STEEL PLATE
PLAQUE D'ACIER AU CARBONE

Nº 22
∅ 4,5 mm

Nº 32
∅ 14 mm

CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BLADE
LAME EN ACIER INOXYDABLE

Nº 22

Nº 32

CABEZAL Nº 22 / Nº 32
#22 / #32 MINCER HEAD
TÊTE Nº 22 / Nº 32

Todas las máquinas están equipadas con cabezal del Nº 22 o del Nº 32 dependiendo de modelo

All the machines are equipped with No.22 or No.32 meat mincer head, depending on the model.

Toutes les machines sont équipées d'une tête de hachoir à viande N ° 22 ou N ° 32, selon le modèle.

ACCESORIOS COMPATIBLES
COMPATIBLE ACCESORIES
ACCESSOIRES COMPATIBLES

BANDEJA DE PLÁSTICO
PLASTIC RAY
PLATEAU EN PLASTIQUE

Nº 22	***Ref. 00.03.5***	**EAN13:** 8425703000355
Nº 32	***Ref. 00.03.1***	**EAN13:** 8425703000317

PEDAL INTERRUPTOR CE
PEDAL SWITCH
PÉDALE INTERRUPTEUR

Ref. 32.00.0 | **EAN13:** 8425703320002

PICADORAS DE CARNE MANUALES
MANUAL MEAT GRINDERS
HACHOIRS À VIANDE MANUELS

SUJECIÓN POR MORDAZA
FASTENER BOLT LOCKING
FIXATION PAR SERRAGE DE LA TABLE

Nº 5	Nº 8	Nº 10
Ref. 23.05.0	***Ref. 23.08.0***	***Ref. 23.10.0***
EAN13: 8425703230509	**EAN13:** 8425703230806	**EAN13:** 8425703231001
25 × 15 × 7 cm	27 × 18 × 8 cm	29 × 21 × 8,5 cm
2 Kg	2,85 Kg	4 Kg
10-20 Kg/h	18-30 Kg/h	20-35 Kg/h
Placa/Plate/*Grille* : Ø 4,5 mm	Placa/Plate/*Grille* : Ø 4,5 mm	Placa/Plate/*Grille* : Ø 6 mm

SUJECIÓN POR TORNILLOS
SCREW LOCKING
FIXATION PAR VIS

Nº 12	Nº 22	Nº 32
Ref. 23.12.0	***Ref. 23.22.0***	***Ref. 23.32.0***
EAN13: 8425703231209	**EAN13:** 8425703232206	**EAN13:** 8425703233203
15 × 21 × 9 cm	17 × 25 × 10 cm	20 × 30 × 12 cm
3,75 Kg	6,5 Kg	11,4 Kg
20-35 Kg/h	40-50 Kg/h	60-80 Kg/h
Placa/Plate/*Grille* : Ø 6 mm	Placa/Plate/*Grille* : Ø 12 mm	Placa/Plate/*Grille* : Ø 14 mm

- Fabricadas en hierro fundido
- Tratamiento superficial: baño electrolítico
- Cuchillas y placas de carbono fabricadas en acero estampado y templado
- Función de embutidora acoplando el set de embudos

- Made of tin-plated cast iron
- Electrolytic bath treatment
- Plates and knifes made of stamped and tempered steel
- Sausage stuffing function by coupling the funnels

- *Fabriqué en fonte*
- *Traitement de surface : étamée*
- *Couteaux et grilles en acier en carbone estampé et trempé*
- *Fonction de remplissage par couplage au set d'entonnoirs*

PACK DE ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESORIES INCLUDED
PACK D'ACCESSOIRES INCLUS

Placa de acero al carbono; Cuchilla de acero al carbono; Set de embudos: Ø 15/20/25 y 90 mm de largo

Carbon steel plate; Carbon steel knife; Set of 3 funnels: Ø 15/20/25 and 90 mm length

Grille en acier en carbone ; Couteau en acier en carbone ; Jeu d'entonnoir : Ø 15/20/25 et L : 90 mm

EMBUTIDORAS DE ACERO INOX SERIE 46 RED

STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLER SERIES 46 RED

POUSSOIR À VIANDE EN ACIER INOX SERIE 46 RED

6 Kg · Horizontal

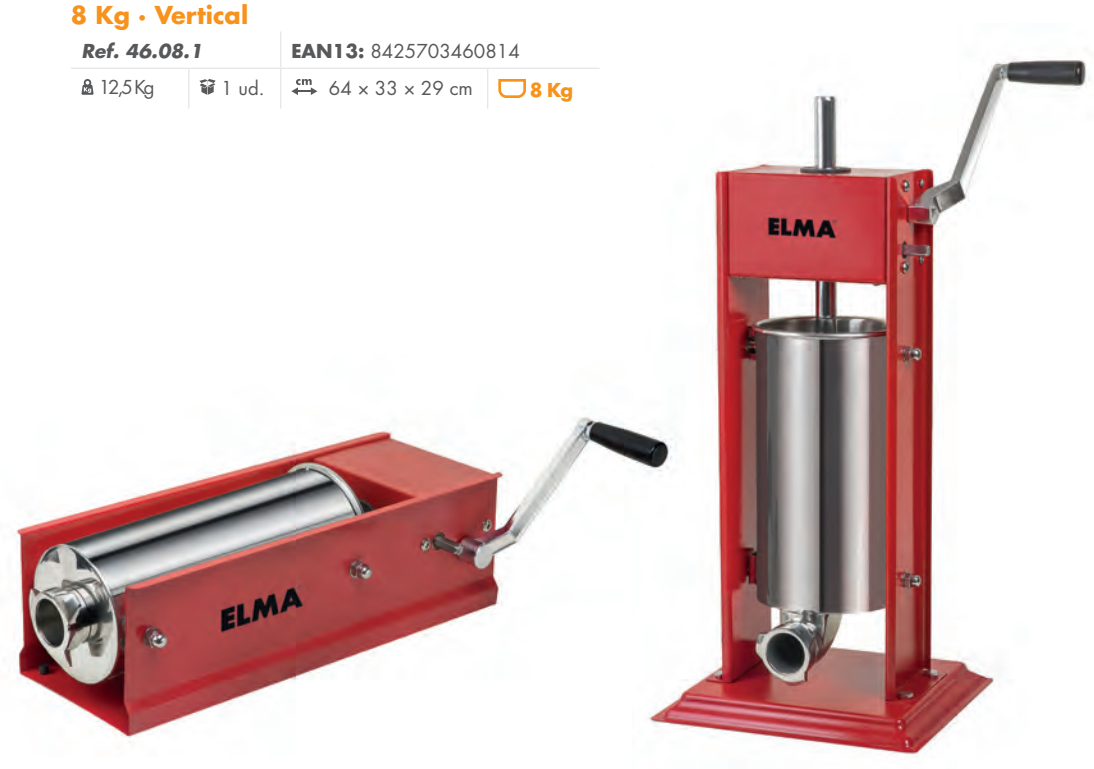
Ref. 46.06.0		**EAN13:** 8425703460609	
11,5Kg	1 ud.	53 × 19 × 15 cm	**6 Kg**

8 Kg · Horizontal

Ref. 46.08.0		**EAN13:** 8425703460807	
12,5Kg	1 ud.	53 × 22 × 15 cm	**8 Kg**

8 Kg · Vertical

Ref. 46.08.1		**EAN13:** 8425703460814	
12,5Kg	1 ud.	64 × 33 × 29 cm	**8 Kg**



2 velocidades
2 speeds available
2 vitesses disponibles

Válvula de aire
Air valve
Valve d'extraction de l'air

- Depósito en acero inoxidable
- Mecanismo de engranajes con reducción: accionamiento fácil y sin esfuerzo
- Fácil limpieza y montaje
- **Incluye:**
  Set de 4 embudos de plástico:
  Ø 15/20/30/35 mm

- Stainless steel container
- Gear mechanism with speed reduction: easy to operate
- Easy cleaning and assembly
- **Includes:**
  Set of 4 plastic funnels:
  Ø 15/20/30/35 mm

- *Cylindre en acier inox*
- *Système de réduction mécanique par engrenages pour une utilisation facile*
- *Nettoyage et montage faciles*
- ***Comprend :***
  4 Entonnoirs en plastique :
  Ø 15/20/30/35 mm

EMBUTIDORAS DE ACERO INOX SERIE 36

STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS SERIES 36

POUSSOIR À VIANDE EN ACIER INOX SERIE 36

ESTRUCTURA SS

SS STRUCTURE

STRUCTURE SS

6 Kg

Ref. 36.06.0		**EAN13:** 8425703360602	
11,5 Kg	1 ud.	63 × 24 × 22 cm	**6 Kg**

8 Kg

Ref. 36.08.0		**EAN13:** 8425703360800	
12,5 Kg	1 ud.	64 × 28 × 26 cm	**8 Kg**

ESTRUCTURA SL

SL STRUCTURE

STRUCTURE SL

10 Kg

Ref. 36.10.0		**EAN13:** 8425703361005	
18 Kg	1 ud.	75 × 23 × 26 cm	**10 Kg**

12 Kg

Ref. 36.12.0		**EAN13:** 8425703361203	
29 Kg	1 ud.	75 × 31 × 29 cm	**12 Kg**

2 velocidades
2 speeds available
2 vitesses disponibles

Válvula de aire
Air valve
Valve d'extraction de l'air

- Depósito y estructura en acero inoxidable
- Uso en posición horizontal
- Mecanismo de engranajes con reducción: accionamiento fácil y sin esfuerzo
- Fácil limpieza y montaje
- **Incluye:**
  Set de 4 embudos de acero inox: Ø 15/20/30/35 mm

- Stainless steel container and structure
- Use in horizontal position
- Gear mechanism with speed reduction: easy to operate
- Easy cleaning and assembly
- **Includes:**
  Set of 4 stainless steel funnels: Ø 15/20/30/35 mm

- *Structure et cylindre en acier inox*
- *Utilisation en position horizontale*
- *Système de réduction mécanique par engrenages pour une utilisation facile*
- *Nettoyage et montage faciles*
- ***Comprend :***
  4 Entonnoirs en acier inox : Ø 15/20/30/35 mm

Juego de embudos inox

Stainles steel funnel set

Set d'entonnoirs en acier inox

Ref. 36.68.0

Compatibles con embutidoras: 36.06.0, 36.08.0, 36.10.0, 36.12.0, 46.06.0, 46.08.0 y 46.08.1

Compatible with the following fillers: 36.06.0, 36.08.0, 36.10.0, 36.12.0, 46.06.0, 46.08.0 and 46.08.1

Compatible avec les poussoirs à viande suivants : 36.06.0, 36.08.0, 36.10.0, 36.12.0, 46.06.0, 46.08.0 et 46.08.1

- 4 embudos de acero inoxidable: Ø 15/20/30/35 mm y 185 mm largo

- Set of 4 stainless steel funnels: Ø 15/20/30/35 mm and 185 mm long

- *Set de 4 entonnoirs acier Inox : Ø 15/20/30/35 mm et 185 mm longueur*

HORNILLOS A GAS · GAS STOVES · FOURNEAUX À GAZ
Págs. 34-35

SOPLETE
BLOWTORCH
CHALUMEAU

Ref. 27.10.0	**EAN13:** 8425703271007	
55 × 10 × 8 cm	1,2 Kg	20 ud.

CE

Gatillo economizador de gas
Gas economizer trigger
Economiseur à gâchette

Agarre ergonómico
Anti slip handle
Manche ergonomique

- Compatible con gas: butano y propano
- Potencia: 58 Kw
- Presión: 4 bar
- Boquilla de salida: Ø 60 mm
- Manguera de 3 metros
- Válvula de seguridad
- Uso exclusivo en exteriores

- Compatible with gas: butane and propane
- Power: 58 Kw
- Pressure: 4 bar
- Exhaust diameter: Ø 60 mm
- Hose length: 3 meters
- Safety valve
- For outdoor use only

- *Compatibilité du gaz : butane et propane*
- *Puissance : 58 Kw*
- *Pression : 4 bar*
- *Diamètre du tube : Ø 60 mm*
- *Longueur du manche : 3 mètres*
- *Valve de sécurité*
- *Usage exclusive en dehors*

LAZO INMOVILIZADOR
BLOCKING KNOT
NOED POUR IMMOBILISER

Ref. 29.00.1	**EAN13:** 8425703290015	
80 x11 cm	0,8 Kg	20 ud.

CE

- Gran Resistencia
- Freno automático
- Cable de acero inox: 4 mm de sección
- Lanza: 65 cm
- Mango de acero galvanizado

- Resistant structure
- Automatic brake
- Stainless Steel wire: 4 mm section
- Lance: 65 cm
- Galvanized Steel handle

- *Structure résistante*
- *Frein automatique*
- *Section du cable en acier inox : 4 mm*
- *Lance : 65 cm*
- *Manche en acier galvanisé*

PERCHA
HANGER
CINTRE

Ref. 30.00.0	**EAN13:** 8425703300004	
14 × 66 × 1 cm	1,2 Kg	10 ud.

CE

- Estructura metálica resistente
- Máx. 300 Kg

- Resistant metallic structure
- Max. 300 Kg

- *Structure métallique et résistante*
- *Max. 300 Kg*

CUCHILLAS DE ACERO AL CARBONO
CARBON STEEL KNIFES
COUTEAUX EN ACIER CARBONE

AHORA EN FORMATO BLÍSTER
NOW IN BLISTER FORMAT
ACTUELLEMENT FORMAT BLISTER

Ref.	Compatible	EAN13
23.05.7	n° 5	8425703230578
23.08.7	n° 8	8425703230875
23.10.7	n° 10/12	8425703231070
23.22.7	n° 22	8425703232275
23.32.7	n° 32	8425703233272

CUCHILLAS DE ACERO INOX
STAINLESS STEEL KNIFES
COUTEAUX EN ACIER INOX

AHORA EN FORMATO BLÍSTER
NOW IN BLISTER FORMAT
ACTUELLEMENT FORMAT BLISTER

Ref.	Compatible	EAN13
23.22.81	n° 22	8425703232282
23.32.81	n° 32	8425703233289

JUEGO DE EMBUDOS 90 mm LARGO

FUNNELS SET 90 mm LONG

SET D'ENTONNOIRS 90 mm LONGUEUR

Ref.	Compatible	Tamaño	EAN13
23.05.9	n° 5	Ø 15/20/25 mm	8425703230592
23.08.9	n° 8	Ø 15/20/25 mm	8425703230899
23.10.9	n° 10/12	Ø 15/20/25 mm	8425703231094
23.22.9	n° 22	Ø 15/20/25 mm	8425703232299
23.32.9	n° 32	Ø 15/20/25 mm	8425703233296

EMBUDO 150 mm LARGO

FUNNEL 150 mm LONG

ENTONNOIR 150 mm LONGUEUR

Ref.	Compatible	Tamaño	EAN13
25.22.9	n° 22	Ø 25 mm	8425703252297
30.22.9	n° 22	Ø 30 mm	8425703302299
25.32.9	n° 32	Ø 25 mm	8425703253294
30.32.9	n° 32	Ø 30 mm	8425703303296

JUEGO DE EMBUDOS 200 mm LARGO

FUNNELS SET 200 mm LONG

SET D'ENTONNOIRS 200 mm LONGUEUR

Ref.	Compatible	Tamaño	EAN13
20.22.8	n° 22	Ø 20/30 mm	8425703202285
20.32.8	n° 32	Ø 20/30 mm	8425703203282

EMBUDOS 200 mm LARGO ACERO INOX

STAINLESS STEEL FUNNELS 200 mm LONG

ENTONNOIRS ACIER INOX 200 mm LONGUEUR

Ref.	Compatible	Tamaño	EAN13
15.32.5	n° 32	Ø 15 mm	8425703153259
20.32.5	n° 32	Ø 20 mm	8425703203251
25.32.5	n° 32	Ø 25 mm	8425703253256

TORNILLOS
SCREWS
VIS

Ref.	Compatible	EAN13
33.58.3	nº 5/8	8425703335839
33.10.3	nº 10/12/22	8425703331039
33.32.3	nº 32	8425703333231

AROS
RINGS
ANNEUX

Ref.	Compatible	EAN13
33.05.0	nº 5	8425703330506
33.08.0	nº 8	8425703330810
33.10.0	nº 10/12	8425703331008
33.22.0	nº 22	8425703332203
33.32.0	nº 32	8425703333200

MANILLAS
HANDLES
POIGNÉE

Ref.	Compatible	EAN13
33.05.2	nº 5	8425703330520
33.08.2	nº 8	8425703330827
33.10.2	nº 10/12	8425703331022
33.22.2	nº 22	8425703332227
33.32.2	nº 32	8425703333224

ESPIRALES PICADORAS MANUALES

SPIRALS MANUAL GRINDERS

VIS SANS FIN HACHOIRS MANUELS

Ref.	Compatible	EAN13
33.05.1	Picadora manual Nº 5	8425703330513
33.08.1	Picadora manual Nº 8	8425703330810
33.10.1	Picadora manual Nº 10/12	8425703331015
33.22.1	Picadora manual Nº 22	8425703332210
33.32.1	Picadora manual Nº 32	8425703333217

ESPIRALES PICADORAS ELÉCTRICAS

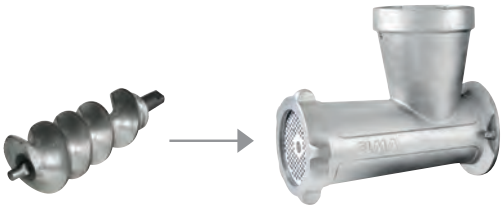
SPIRALS ELECTRIC GRINDERS

VIS SANS FIN HACHOIRS ÉLECTRIQUES

Ref.	Compatible	EAN13
33.32.4	Picadora Eléctrica RA/RS Nº 32	8425703333248

CONJUNTO CABEZAL | Minced head set | *Tête ensemble*

Ref.	Compatible	EAN13
00.02.5	Conjunto cabezal ARIES Nº 22 HB 2018	8425703000256
00.02.3	Conjunto cabezal ARIES Nº 32 HB 2017	8425703000232



*Venta conjunto cabezal, no se suministran espirales sueltas. / Head set only; no loose spirals can be supplied. / *Vente de tête ensemble ; ne peut pas être fourni des spirales détachées.*

PLACA ESPECIAL PARA EMBUTIR

SPECIAL PLATE FOR FILLERS

PLAQUE SPÉCIALE POUR FARCIR

Ref.	Compatible	EAN13
23.23.0	nº 22	8425703232305
23.33.2	nº 32	8425703233326

AHORA EN FORMATO BLÍSTER
NOW IN BLISTER FORMAT
ACTUELLEMENT FORMAT BLISTER

PLACAS DE ACERO AL CARBONO

CARBON STEEL PLATES

PLAQUES EN ACIER CARBONE

AHORA EN FORMATO BLÍSTER
NOW IN BLISTER FORMAT
ACTUELLEMENT FORMAT BLISTER

Máquina Machine *Machine*	**Ø Tamaño de orificios en mm y número de orificios por placa** Ø In mm and number of inside holes | *Ø Taille de trou en mm et numéro de trous à l'intérieur*															
	Ø2	**Ø 2,5**	**Ø 3**	**Ø 4,5**	**Ø 6**	**Ø 8**	**Ø 10**	**Ø 12**	**Ø 14**	**Ø 16**	**Ø 18**	**Ø 20**	**Ø 22**	**Ø 24**	**Ø 26**	
nº 5	132	102	72	48	29	12	8	7	6	5	-	-	-	-	-	
nº 8	215	131	99	60	30	24	12	8	7	5	-	-	-	-	-	
nº 10/12	305	215	131	82	42	24	14	10	8	7	6	5	-	-	-	
nº 22	324	276	216	101	66	48	24	18	10	8	6	6	6	4	-	
nº 32	578	506	314	168	78	54	36	24	18	14	10	8	7	6	6	3 ojos eyes *yeux*

*Tabla y fotografía de producto orientativa / Table and product picture intended as a guide. / *Tableau et photo du produit comme guide.*

PLACAS DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL PLATES

PLAQUES EN ACIER INOX

AHORA EN FORMATO BLÍSTER
NOW IN BLISTER FORMAT
ACTUELLEMENT FORMAT BLISTER

Máquina Machine *Machine*	**Ø Tamaño de orificios en mm y número de orificios por placa** Ø In mm and number of inside holes | *Ø Taille de trou en mm et numéro de trous à l'intérieur*														
	Ø2	**Ø 2,5**	**Ø 3**	**Ø 4,5**	**Ø 6**	**Ø 8**	**Ø 10**	**Ø 12**	**Ø 14**	**Ø 16**	**Ø 18**	**Ø 20**	**Ø 22**	**Ø 24**	**Ø 26**
nº 32	-	-	-	108	78	48	30	25	18	10	8	6	-	-	-

*Tabla y fotografía de producto orientativa / Table and product picture intended as a guide. / *Tableau et photo du produit comme guide.*

· Autoafilables
· Gran durabilidad

· Autosharpening
· Great endurance

· *Autoaiguiser*
· *Grand durabilité*

CALIDAD
ELMA®
QUALITY
QUALITÉ

Gracias a nuestra experiencia en el sector desde hace más de 90 años, podemos asegurar la máxima calidad en todo lo que ofrecemos. Por este motivo también ponemos a tu disposición nuestro servicio post venta.

We can guarantee the maximum quality in everything that we offer thanks to our more than 90-year-experience in the market. It's for this reason that we also provide the after sales customer service.

Grâce à notre expérience dans le marché depuis plus de 90 ans, nous pouvons assurer la qualité maximale en tout celui que nous offrons. Pour cette raison nous mettons aussi à votre disposition notre service post-vente.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE
A través del correo electrónico **udom@elma.es** podrás ponerte en contacto con nosotros para aclarar cualquier duda y gestionar tus pedidos.

CUSTOMER SERVICE
Contact us through **udom@elma.es** in order to clarify any doubt and to manage your orders.

SERVICE CLIENT
*A travérs du **udom@elma.es** vous pouvez nous contacter pour clarifier les questions et gérer vos commandes*

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA: calidad@elma.es
Donde encontrarás los recambios y servicios necesarios para tener tus productos siempre a punto.

TECHNICAL SUPPORT SERVICE: calidad@elma.es
In which you will find components and maintenance service to keep your products always ready.

SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE : calidad@elma.es
Où vous trouverez les pièces de rechange et les services nécessaires pour avoir vos produits toujours prêts.

SERVICIO DE GARANTÍA
Nuestros productos están garantizados por un periodo de 2 años ante eventuales fallos de fabricación o diseño. Nos comprometemos a actuar con la mayor brevedad posible para subsanar posibles incidencias.

WARRANTY SERVICE
Our products have a 2 years warranty in case of any design or production mistake. We commit to act as soon as possible in order to repair any incident.

SERVICE DE GARANTIE
Nos produits sont garantis par 2 ans face des failles éventuelles de fabrication ou de dessin. Nous nous compromettons à agir avec la plus grande brièveté pour réparer des possible incidents.

www.elma.es

Síguenos en: / Follow us on: / Suivez-nous sur :

www.elblogdeelma.es

Los productos ELMA® adquiridos a Udom, S.L. destinados a la comercialización a través de tiendas online / web no deben rebasar bajo ningún concepto el precio de venta mínimo recomendado, el cual debe ser previamente solicitado a Udom, S.L.

ELMA® products purchased from Udom, S.L. destined to the commercialization through online stores / websites must under no circumstances exceed the minimum recommended selling price, which must be previously requested to Udom, S.L.

Les produits ELMA® achetés à Udom, S.L. destinés à la commercialisation dans les magasins en ligne / Web ne doivent pas dépasser sous aucun concept le prix de vente minimum recommandé, qui doit être auparavant demandé à Udom, S.L.

UDOM

c/Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiain)
01170. Legutio (Álava) España
T: +34 945 465 092 F: +34 945 465 611
udom@elma.es

Elma es una marca de Udom S.L., empresa perteneciente a Grupo Otua.
www.grupo-otua.com

Ed.: 08/2019