



ORIONE

frullatori blenders



- Frullatori professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc.
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi a membrana silconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR.
- Variatore di velocità.
- Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia.
- Albero coltelli supportato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio.



ORIONE Q VV



ORIONE T VV

MODELLO Q

- Bicchiere quadro da 2 litri, realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco, pratico e funzionale, si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothies con sciroppi e concentrati.

MODELLO T

- Bicchiere tondo da 2 litri ideale per frullati e frozen, realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Optional: bicchiere inox da 2 litri, ideale per frullati e frozen.

ALTRI MODELLI Q/T

- Modello 2 bicchieri
- Modello Timer: timer a regolazione manuale e spegnimento automatico della macchina.
- Modello Plus: versione elettronica con 9 programmi di lavorazione preimpostati.

MODELLO 5 LITRI

- Corpo macchina in acciaio inox.
- Bicchiere tondo in acciaio inox da 5 litri.
- Coperchio bicchiere in PE e guarnizione di tenuta, bloccato con cerniere, tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Albero coltelli supportato da boccole in bronzo.
- Trascinatore metallico con denti contrapposti ideale per resistere alle lavorazioni con prodotti caldi.



ORIONE 2 Q VV



ORIONE 2 T VV



ORIONE FIVE

- Professional mixer designed to cater for specific requirements of bars, restaurants, cafeterias, etc.
- Extruded aluminium machine body and sides in ABS.
- Membrane sealing system to prevent fluids from entering the machine.
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.
- Siliconic membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device.
- Speed control.
- Glass lid in rubber with plug for adding ingredients.
- Stainless steel transmission hub body; can be easily separated from the glass body for easy cleaning.
- Cutters shaft supported by ball bearings to prevent overheating and to guarantee enhanced durability.
- Star drive in high-resistance sintered steel.
- 4-Spoke cutter obtained from a single pressing of hardened steel for blades also suitable for crushing ice.

Q MODEL

- 2-Litre square glass made in unbreakable transparent material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.
- Very practical square glass, with possibility of pouring in 3 different directions, ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.
- Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.

T MODEL

- Round 2-litre glass, ideal for shakes and frozen drinks, built out of transparent, indestructible material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.
- Optional: round 2-litre glass, made in stainless steel, ideal in the preparation of shakes and frozen drinks.

OTHER MODELS Q/T

- 2 glass version for T/Q model
- Orione Timer: manual adjustment timer and automatic machine switch-off.
- Orione Plus: electronic version with 9 pre-set processing programs.

5 LITERS MODEL

- Machine body in stainless steel.
- 5-Litre round glass in stainless steel.
- Glass lid in PE and sealer, locked with hinges and with plug for adding ingredients.
- Cutters shaft supported by bronze bushes.
- Metal driver with opposing teeth, ideal to withstand processing of hot products.

Comandi VV
VV controlsComandi Timer VV
Timer VV controlsComandi Plus VV
Plus VV controls



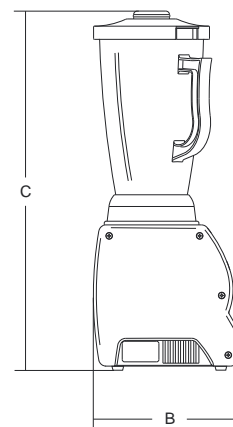
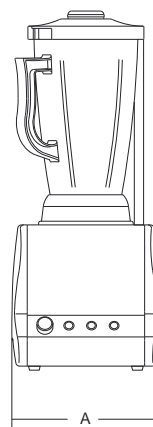
Trascinatori inox modello Q
Stainless steel gears on Q model













Bicchiere tondo inox opzionale
Optional s/steel round glass



Bicchieri quadri impilabili
Stackable square glass



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/HP | | r.p.m. | lt | mm | mm | mm | kg | mm | kg |
| Orione Q VV | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 208 | 210 | 490 | 5 | 310x300x530 | 7 |
| Orione T VV | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 208 | 210 | 490 | 5 | 310x300x530 | 7 |
| Orione 2 Q VV | 750+750/1+1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2+2 | 380 | 210 | 490 | 10 | 480x300x530 | 12 |
| Orione 2 T VV | 750+750/1+1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2+2 | 380 | 210 | 490 | 10 | 480x300x530 | 12 |
| Orione Five | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 5 | 245 | 260 | 540 | 7 | 340x330x640 | 9 |