

Calidad desde 1963

Cortadoras de Fiambres, Quesos y Carne
Picadoras de Carne
Ralladores de Queso

*Cortadoras de Frios, Queijo e Carne
Picadores de Carnes
Raladores de Queijo*

*Ham, Cheese and Meat Slicers
Meat Miners
Cheese Graters*



PAGANI

Calidad desde 1963

PAGANI es sinónimo de precisión y confiabilidad en una completa gama de cortadoras de fiambres y carnes; picadoras de carne y ralladores de queso que se distribuyen en todo el país y se exportan a diversos mercados tales como México, Brasil, Chile, Paraguay, Ecuador, Bolivia, Perú, Venezuela, Uruguay y Sudáfrica, entre otros.

Una amplia red de ventas le permite llegar a todos sus clientes con garantía de servicio técnico y asegurando la provisión permanente de repuestos originales.

La variedad de modelos y capacidades ofrecidos satisfacen los requerimientos de comercios minoristas, supermercados, industria frigorífica, etc.

Qualidade desde 1963.

PAGANI é sinônimo de precisão e confiabilidade em uma gama completa de cortadoras de frios, queijo e carnes; picadores de carne e raladores de queijo, que distribuem-se em todo o país e exportam-se para diversos mercados tais como México, Brasil, Chile, Paraguai, Equador e Bolívia entre outros.

Uma ampla rede de vendas permite-lhe chegar a todos seus clientes com uma garantia de serviço técnico e assegurando o fornecimento permanente de repostos originais.

A diversidade de modelos e capacidades oferecidos satisfazem os requerimentos de comércio retalhista, supermercados, indústria frigorífica, etc.

High quality since 1963.

When you say **PAGANI** you're speaking about Accuracy and Reliability.

PAGANI has a vast catalogue of meat and cold food slicers and chopping blocks and cheese graters. Its products are sold all over the country and in many country markets as Mexico, Brazil, Paraguay, Ecuador and Bolivia, among others.

Such a vast selling network allows **PAGANI** offering its customers full technical support warranty, and a fluid provision of original spare parts.

The diversity of **PAGANI's** products can meet the needs of retail shops, big supermarkets, cold storage plants, and many others.

www.cortadoraspagani.com.ar

Catálogo de Productos

- Cortadoras de Fiambres, Quesos y Carne
- Ham, Cheese and Meat Slicers

Línea **CLASSIC**



Línea **REGINA**



Línea **EXPORT**



AUTOMÁTICA



PCV350A CARNES



- Picadoras de Carne
- Meat Mincers

PICP32



PICP32 LC



RALL 001



- Rallador de Queso
- Cheese Grater

Precisión y Confiabilidad Certificada según Normas ISO 9001

Sistema de Gestión
de Calidad Certificado
ISO 9001

Cortadoras de Fiambres,
Quesos y Carnes

Línea CLASSIC

Usos y Características Técnicas Generales	CLASSIC	REGINA	EXPORT	AUTOMATICA	PCV350
Fiambres y Quesos Frios e Queijo · Ham and Cheese	■	■	■	■	
Carnes, Fiambres y Quesos Carnes, Frios e Queijo · Meat, Ham and Cheese					■
Funciona por gravedad en plano inclinado de 45°. Funciona por gravidade em plano inclinado de 45°. Works by gravity in a 45° inclined plane.	■	■	■	■	
Cuchillas acero SAE 1085 cromadas (Cromo Duro). Laminas de aço SAE 1085 cromadas (Cromo Duro). Completely chrome steel blade SAE 1085 (Hard chromum).	■	■	■	■	■
Motores de servicio continuo, para uso intenso. Motores de serviço contínuo, para uso intenso. Continuous duty engines for heavy use.	■	■		■	■
Selección de corte accionado por mando graduado de 0 a 15 mm. Seleção de corte actuado por mando com graduação de 0 a 15 mm. Slice selection by a graded device (0 to 15 mm / 0 to 0,59 inches thick).	■	■	■	■	■



Módulo de afilado incorporado y de fácil empleo.
Módulo de afiar incorporado e de fácil emprego.
Built-in and easy use sharpening.



Fácil desmontaje y limpieza general de la máquina.
Fácil desmontagem e limpeza geral da máquina.
Easy disassembling and general cleaning of the machine.

Encuentre más información acerca de los procedimientos de **Afilado y Limpieza** en nuestro canal exclusivo **CORTADORAS PAGANI** en Facebook y Youtube.



- CLASSIC P330A
- CLASSIC P350A

Íntegramente en Aluminio Anodizado
Completely made in Anodized Aluminum



- CLASSIC RETRO P330

Aluminio Brillante
Bright Aluminum



	Características Técnicas Technical Characteristics				Dimensiones Sizes							
	Diámetro Cuchilla Diameter of Blade	Recorrido del Carro Run of Carriage	Altura de Corte Height of Cutting	Motor Engine (HP)	Sin Embalaje · Unpacked				Con Embalaje · Packed			
					A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
CLASSIC P330A	330	300	230	1/3	640	520	435	30	730	560	560	33
CLASSIC P350A	350	300	240	1/3	670	520	445	36	730	560	560	39
CLASSIC RETRO P330	330	300	230	1/3	640	520	435	30	730	560	560	33

Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz



Línea REGINA

• REGINA REG300

Aluminio Brillante
Bright Aluminum



• REGINA REG330

Aluminio Brillante
Bright Aluminum



	Características Técnicas Technical Characteristics				Dimensiones Sizes							
	Diámetro Cuchilla Diameter of Blade	Recorrido del Carro Run of Carriage	Altura de Corte Height of Cutting	Motor Engine (HP)	Sin Embalaje - Unpacked				Con Embalaje - Packed			
					A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
REGINA REG300	300	250	210	1/4	570	360	360	18	620	520	520	20
REGINA REG330	330	300	230	1/3	640	520	435	30	730	560	560	33

Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz

Línea EXPORT

• EXPORT P250EX
• EXPORT P300EX



Íntegramente en Aluminio Anodizado
Completely made in Anodized Aluminum

	Características Técnicas Technical Characteristics				Dimensiones Sizes							
	Diámetro Cuchilla Diameter of Blade	Recorrido del Carro Run of Carriage	Altura de Corte Height of Cutting	Motor Engine (HP)	Sin Embalaje - Unpacked				Con Embalaje - Packed			
					A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
EXPORT P250EX	250	250	190	1/4	530	360	340	16	620	520	520	18
EXPORT P300EX	300	250	210	1/4	570	360	360	18	620	520	520	20

Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz

AUTOMÁTICA



- AUTOMÁTICA P330A

Íntegramente en Aluminio Anodizado
Completely made in Anodized Aluminum

Características Especiales · Special Features

Dos motores independientes. Uno para el movimiento de la cuchilla y otro para el movimiento automático del carro, ambos para trabajar en lugares de uso intenso.

Carro de desplazamiento automático para elevada producción.

Mecanismo de simple accionamiento para pasar de corte automático a manual.

Dois motores independentes. Um para o movimento da faca e outro para o movimento automático da guia, ambos para trabalhar em lugares de uso intenso.

Guia de deslocação totalmente automática para uma maior produção.

Mecanismo de simples acionamento para passar do corte automático ao manual.

Two independent motors, one which operates the blade, the second one for the automatic movement of the carriage, both fit for heavy use.

The entirely automatic shifting carriage makes it possible to slice faster.

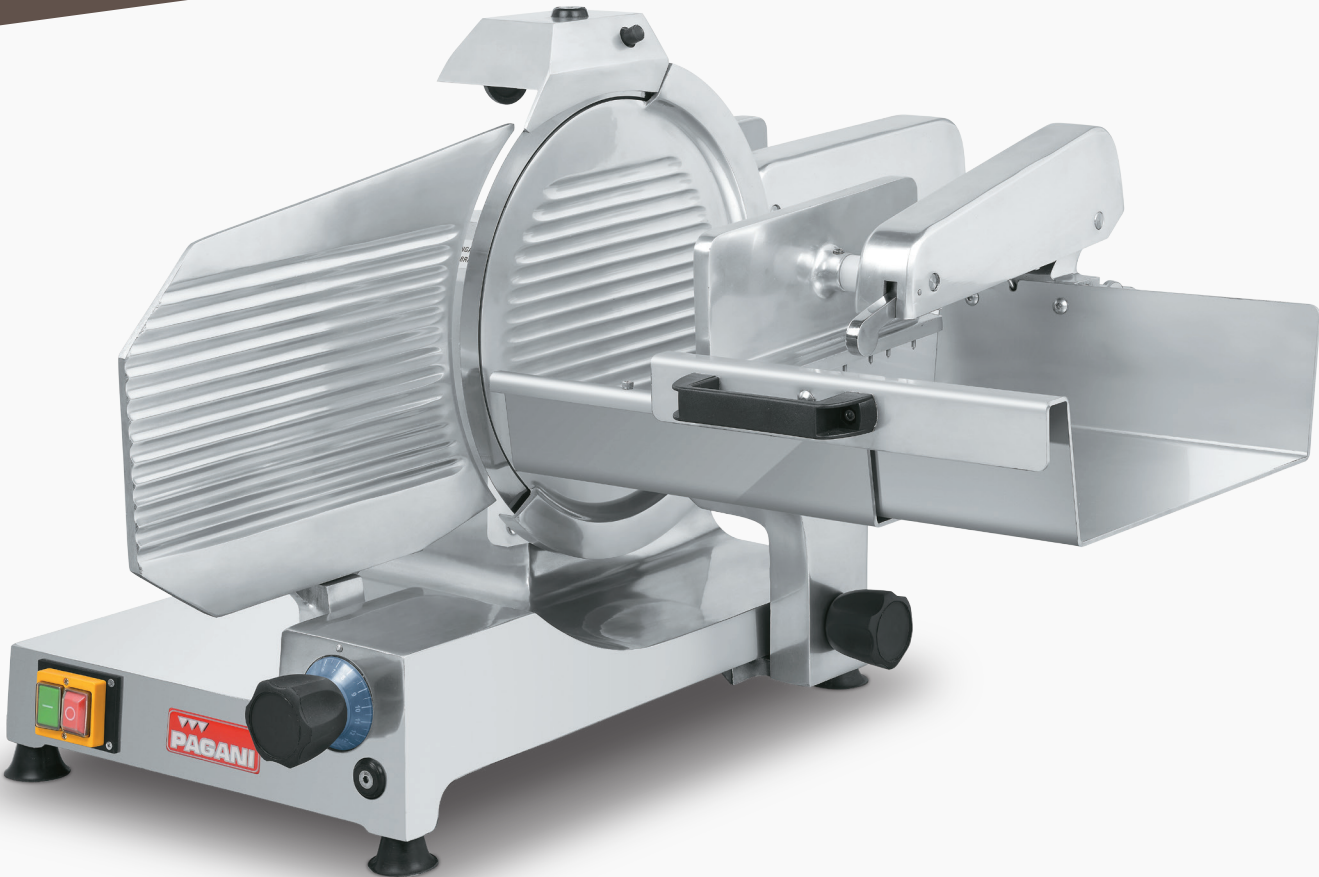
Easy-to-operate device to switch from automatic to manual operation.

  Ahora ...! Véala funcionado en nuestro canal **CORTADORAS PAGANI** de Facebook y Youtube

	Características Técnicas Technical Characteristics				Dimensiones Sizes							
	Diámetro Cuchilla Diameter of Blade	Recorrido del Carro Run of Carriage	Altura de Corte Height of Cutting	Motor Engine (HP)	Sin Embalaje · Unpacked				Con Embalaje · Packed			
					A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
AUTOMÁTICA P330A	330	300	230	2 x 1/3	650	520	590	45	730	560	710	50

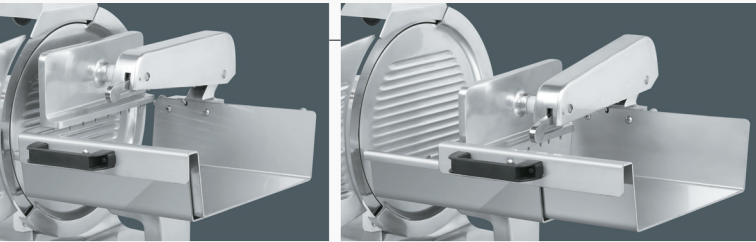
Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz

PCV350A



- PCV350A CARNES

Íntegramente en Aluminio Anodizado
Completely made in Anodized Aluminum



Características Especiales · Special Features

Concebida para cortar bifes de cualquier tipo de carne.

No requiere el congelado previo de la carne.

Puede ser usada también para cortar fiambres y quesos.

Concebida para cortar bifes de qualquer tipo de carne.

Sem necessidade de congelado prévio.

Pode ser usada também para cortar fiambre e queijo.

Conceived to cut beefsteaks from any variety of meat.

Previous freezing not required. Essential at any butcher's.

It may be also used to slice ham and cheese.

	Características Técnicas Technical Characteristics				Dimensiones Sizes							
	Diámetro Cuchilla Diameter of Blade	Recorrido del Carro Run of Carriage	Altura de Corte Height of Cutting	Motor Engine (HP)	Sin Embalaje · Unpacked				Con Embalaje · Packed			
					A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
PCV350A CARNES	350	330	250	1/3	640	560	480	38	760	650	610	45

Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz

PICADORAS DE CARNE

Carcaza exterior de acero inoxidable.
Conjunto picador (tuerca, gusano y chopper) de fundición gris con baño de estaño (Según normas sanitarias).
Motor de 1,5 HP de potencia, monofásico o trifásico según necesidad del cliente.
Reductor de doble tren de engranajes en baño de aceite.
Bandeja de carga de gran capacidad, en acero inoxidable, con sistema de rápida fijación.
Dispositivo de seguridad para protección de las manos del operador durante el trabajo de picado.

Picadores de Carnes

Carcça exterior de aço inoxidável.
Conjunto picador (porca, eixo sem fim, e chopper) de fundição cinza com banho de estanho (Segundo as normas sanitárias).
Motor de 1,5 HP de potência, monofásico ou trifásico segundo a necessidade do cliente.
Redutor de duplo trem de engrenagens em banho de óleo.
Bandeja de carrega de grande capacidade, em aço inoxidável, com sistema de rápida fixação.
Dispositivo de segurança para a proteção das mãos do operador durante o trabalho de trituração.

Meat Mincers

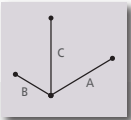
Stainless steel outer shell.
Gray cast iron chopping set (nut, worm and chopper) within coating (According to health regulations).
1,5 HP motor, monophase or three-phase according to customer's requirement.
Double gear train reducer in oil-bath.
Stainless steel large capacity loading tray with swift fastening system.
Safety device to protect the operators hands while in operation.



· PICP32



· PICP32 LC



	Motor Engine (HP)	Dimensiones · Sizes							
		Sin Embalaje · Unpacked				Con Embalaje · Packed			
		A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
PICP32	1,5	700	280	370	50	740	300	390	53
PICP32 LC	1,5	650	280	350	45	740	300	390	48

Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz

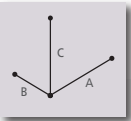
RALLADOR DE QUESO



· PRALL1

Íntegramente en Acero Inoxidable y Aluminio Anodizado

Completely Made in Stainless Steel and Anodized Aluminum



	Producción Production (k/H)	Motor Engine (HP)	Dimensiones · Sizes							
			Sin Embalaje · Unpacked				Con Embalaje · Packed			
			A	B	C	Peso Weight	A	B	C	Peso Weight
PRALL1	100	1	355	180	395	14	490	460	310	18

Dimensiones / Sizes: mm · Peso / Weight: kg · Alimentación / Power: 220/110 V - 50/60 Hz

Máquinas de alto rendimiento productivo, construidas con materiales de alta resistencia y sometidas a estrictos controles de calidad que aseguran un excelente funcionamiento y prolongada vida útil de todos sus componentes.

Máquinas de alto rendimento produtivo, construidas com materiais de alta resistência e submetidos a estritos controles de qualidade que asseguram um funcionamento exelente e vida útil prolongada de todos seus componentes.

High-production tool built in high-performance materials and subjected to strict quality controls to guarantee a perfect operation and the durability of all its elements.

Equipado con motor de servicio continuo Czerweny® de 1 HP, para trabajar en lugares de uso intenso.
Fácil desmontaje y limpieza general de la máquina.
Volumen del vaso receptor de queso rallador 2500 cm3.
Variedad en tipos de rallado (Hebras y polvo) según sea la materia prima y presión aplicada sobre el queso.
Disco de acero inoxidable.
Producción 100 kilos por hora.
Tornillería de acero inoxidable.

Raladores de Queijo

Equipado com motor de serviço continuo Czerweny de 1 HP, para trabalhar nos locais de uso intenso.
Fácil desmontagem e limpeza geral da máquina.
Volume do copo receptor do queijo ralado 2500 cm3.
Variedade nos tipos de ralado (Fibras e pó) segundo seja a matéria prima e pressão aplicada sobre o queijo.
Disco de aço inoxidável.
Produção 100 kilos por hora.
Parafusos de aço inoxidável.

Cheese Grater

Equipped with 1-HP Czerweny continuous duty motor for performance in places of heavy work.
Easy machine dismounting and overall cleaning.
Volume of cheese receptacle cup: 2500 cm3.
Several types of grating (Shredded and powder) according to raw materials and the pressure applied to cheese.
Stainless-steel disc.
100 kilograms/hour production.
Stainless-steel screws.



Cortadoras de Fiambres, Quesos y Carne
Picadoras de Carne
Ralladores de Queso

Cortadoras de Frios, Queijo e Carne
Picadores de Carnes
Raladores de Queijo

Ham, Cheese and Meat Slicers
Meat Miners
Cheese Graters

Fabrica y Comercializa: ROIA y Cia. S.A.
Gálvez 2631 · S2003ADI Rosario · Argentina
Tel (54 341) 433 1698 · Fax (54 341) 431 3126
e-mail: ventas@cortadoraspagani.com.ar

www.cortadoraspagani.com.ar

