



A WORLD OF SLICERS &
FOOD PREPARATION MACHINES



2026

Rheninghaus, historic Italian company known internationally for the production of high-end professional and household slicers.

Choosing our brand means entering a reality of passion, style and quality known all over the world.

- ✓ **100% Italian professional style**
- ✓ **High quality materials**
- ✓ **Slicers easy to use and clean**
- ✓ **Guarantee of total safety of use**
- ✓ **Worldwide support and assistance**

Rheninghaus, une entreprise italienne historique de renommée internationale, fabrique des trancheuses haut de gamme pour les professionnels et les particuliers.

Choisir notre marque, c'est entrer dans un univers de passion, de style et de qualité reconnu dans le monde entier.

- ✓ **Style professionnel 100 % italien**
- ✓ **Matériaux de haute qualité**
- ✓ **Trancheuses faciles à utiliser et à nettoyer**
- ✓ **Garantie d'une sécurité d'utilisation totale**
- ✓ **Assistance et soutien partout dans le monde**

Wide range of slicers, designed to meet the needs of restaurants, delicatessens and kitchen professionals.
 Rheninghaus slicers combine precision, efficiency and safety, ensuring perfect slices of cured meats, cheeses and other foods.
 Made with high-quality materials and cutting-edge technologies, they are suitable for all types of use, from professional to domestic.
 Discover how Rheninghaus slicers can improve your culinary experience, making each dish a work of art!

Slicer Selection Guide

CHOOSE THE RIGHT SLICER FOR YOUR OPERATION!

Here is a practical guide Rheninghaus has created to help you purchase the slicer you need.

Just answer three questions:

1. How long will the slicer be used each day?
2. How to choose the perfect slicer?
3. Can it be used for frozen products?

1. If the slicer is a major player in your daily business, ST and MO models can withstand constant use and are recommended for their cutting precision, powerful performance, and long-lasting reliability.
2. The choice of the slicer depends first of all on the product you want to slice and from the space available. The blades range from 250 to 350 mm in diameter. Increasing the size of the blade allows to increase the size of the product to be sliced. Gravity slicers are very versatile for cutting different types of products. Special food chute for meat and cold cuts and accessories for cutting vegetables are available. Specific blades and configurations are recommended for cheese, bread and fish.
3. For slicing frozen products, Rheninghaus offers the optional serrated blade for all slicers. This makes slicing frozen meats effortless.

AVAILABLE OPTIONALS



MBR
Manual Blade
Removal tool



SBR
Safe Blade Removal
tool

Model	Time slicing	Manual (Slice to Order)	Auto (Bulk Slicing)	Motor Power Hp	Blade mm/in	Slice Thickness mm/in	Cutting cross section mm/in
RTS 10	all day	☑		1/3	250 / 10"	0 - 15 0-9/16"	230x190 9,05x7,48
RTS 12	all day	☑		1/2	300 / 12"	0 - 15 0-9/16"	230x210 9,05x8,26"
ST/SST 12	all day	☑		1/2	300 / 12"	0 - 20 0-1/2"	240x160 9,44x6,29"
ST/SST 14	all day	☑		1/2	350 / 14"	0 - 20 0-1/2"	280x190 11,02x7,48"
STA 12	all day	☑	☑	1/2	300 / 12"	0 - 20 0-1/2"	285x165 11,22x6,49"
MO 12	all day	☑		1/2	300 / 12"	0 - 30 0-13/16"	290x140 11,41x5,51
MO 14	all day	☑		1/2	350 / 14"	0 - 30 0-13/16"	290x190 11,41x7,48

Vaste gamme de trancheuses, conçues pour répondre aux besoins des restaurants, traiteurs et professionnels de la cuisine.
 Les trancheuses Rheninghaus combinent précision, efficacité et sécurité, garantissant des tranches parfaites de charcuterie, fromages et autres aliments.
 Fabriquées avec des matériaux de haute qualité et des technologies de pointe, elles conviennent à tous les usages, professionnels comme domestiques.
 Découvrez comment les trancheuses Rheninghaus peuvent rehausser votre expérience culinaire et faire de chaque plat une véritable œuvre d'art !

Guide de sélection des trancheuses

CHOISISSEZ LA TRANCHEUSE IDÉALE POUR VOTRE ACTIVITÉ !

Voici un guide pratique créé par Rheninghaus pour vous aider à choisir la trancheuse qu'il vous faut.

Répondez simplement à ces trois questions:

1. Combien de temps utiliserez-vous la trancheuse chaque jour?
2. Comment choisir la trancheuse idéale?
3. Peut-on l'utiliser pour des produits congelés?

1. Si la trancheuse est un outil essentiel à votre activité quotidienne, les modèles ST et MO sont conçus pour une utilisation intensive et sont recommandés pour leur précision de coupe, leur puissance et leur fiabilité à toute épreuve.
2. Le choix de la trancheuse dépend avant tout du produit à trancher et de l'espace disponible. Les lames ont un diamètre de 250 à 350 mm. Un diamètre de lame plus grand permet de trancher des produits plus gros. Les trancheuses à gravité sont très polyvalentes et permettent de couper différents types de produits. Des goulottes d'alimentation spéciales pour la viande et la charcuterie, ainsi que des accessoires pour la découpe des légumes, sont disponibles. Des lames et des configurations spécifiques sont recommandées pour le fromage, le pain et le poisson.
3. Pour trancher les produits surgelés, Rheinginghaus offre en option une lame dentelée pour toutes ses trancheuses. Trancher les viandes congelées devient ainsi un jeu d'enfant.

OPTIONS DISPONIBLES



MBR
Outil de retrait
manuel de la lame



SBR
Système pour un
retrait sécuritaire de
la lame

Modèle	Temps de coupe	Manuel (Découpe sur emande)	Auto (Découpe en grandquantité)	Moteur	Lame	Épaisseur des tranches	Section de coupe
				Puissance Hp			
RTS 10	all day	☑		1/3	250 / 10"	0 - 15 0-9/16"	230x190 9,05x7,48
RTS 12	all day	☑		1/2	300 / 12"	0 - 15 0-9/16"	230x210 9,05x8,26"
ST/SST 12	all day	☑		1/2	300 / 12"	0 - 20 0-1/2"	240x160 9,44x6,29"
ST/SST 14	all day	☑		1/2	350 / 14"	0 - 20 0-1/2"	280x190 11,02x7,48"
STA 12	all day	☑	☑	1/2	300 / 12"	0 - 20 0-1/2"	285x165 11,22x6,49"
MO 12	all day	☑		1/2	300 / 12"	0 - 30 0-13/16"	290x140 11,41x5,51
MO 14	all day	☑		1/2	350 / 14"	0 - 30 0-13/16"	290x190 11,41x7,48



BELT DRIVEN
ENTRAÎNEMENT
PAR COURROIE

YOUR VERSATILE SLICER
VOTRE TRANCHEUSE POLYVALENTE

**IDEAL FOR RESTAURANTS
AND BARS**

**PARFAIT POUR LES
RESTAURANTS ET LES BARS**



RTS 10

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
RTS 10	250 / 10	230x190 9,05x7,48	230x250 9.05x9.84	250 10	A 475/18,70 B 340/13,38 H 400/15,74	A 580/22,83 B 470/18.50 H 400/15.74	19	1/3

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Permanently attached knife ring guard

*Protection annulaire de couteau
fixée de façon permanente*

High protection against moisture

Protection contre l'humidité élevée

Carriage smooth glide motion

*Mouvement de glissement en
douceur du chariot*

Powerful and
noiseless motor

*Moteur puissant
et silencieux*

Gasket-sealed
mechanism

*Mécanisme à joint
d'étanchéité*

Smooth movement of the knob

Mouvement fluide du bouton



PERFECT FOR SLICING COLD CUTS, MEAT, VEGETABLES, CHEESES
PARFAIT POUR TRANCHER LA CHARCUTERIE, LA VIANDE, LES LÉGUMES ET LES FROMAGES.

Manual slicer with smooth lines.

The rounded base gives a harmonious style to the whole machine.

- 10" hard chromed special alloy hollow ground knife: long-lasting and easy to sharpen
- 0 to 9/16" slice thickness
- Knife ring guard
- Easily accessible, top-mounted, removable all metal knife sharpener with two stones and dual action
- Gasket-sealed mechanism allows for precision in slice thickness adjustment
- Drip deflecting edge of the gauge plate ensures adjustment mechanism is protected
- Bottom enclosure
- Moisture proof, easy-to-clean ON/OFF switch and knife hub
- 1/2 HP fan-cooled knife motor with permanently lubricated ball bearings
- Overload protection manual reset
- Rounded lines make it easy to clean
- Non-slip rubber feet add stability and grip.
- Optional MBR (Manual Blade Removal tool)

Trancheuse manuelle aux lignes épurées.

Sa base arrondie donne une harmonie visuelle à l'ensemble.

- Lame de 25 cm en alliage spécial chromé dur, à affûtage creux: durable et facile à aiguiser
- Épaisseur de coupe: 0 à 15 mm
- Bague de protection de la lame
- Affûteur de lames entièrement métallique, amovible et facilement accessible, monté sur le dessus, avec deux pierres et double action
- Mécanisme à joint d'étanchéité pour un réglage précis de l'épaisseur de coupe
- Bord anti-gouttes de la plaque de réglage pour protéger le mécanisme
- Boîtier inférieur
- Interrupteur marche/arrêt et porte-lames étanches et faciles à nettoyer
- Moteur de lame de 0,5 CV refroidi par ventilateur et roulements à billes lubrifiés à vie
- Protection contre les surcharges avec réarmement manuel
- Ses lignes arrondies facilitent le nettoyage
- Pieds en caoutchouc antidérapants pour une stabilité et une adhérence optimales.
- Outil de retrait manuel de la lame (MBR) en option



Intertek
4001164



Intertek
4001164



BELT DRIVEN
ENTRAÎNEMENT
PAR COURROIE

YOUR VERSATILE SLICER
VOTRE TRANCHEUSE POLYVALENTE

**IDEAL FOR RESTAURANTS
AND BARS**

**PARFAIT POUR LES
RESTAURANTS ET LES BARS**



RTS 12

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
RTS 12	300 / 12	230x210 9,05x8,26	260x270 10,23x10,62	260 10,23	A 475/18,70 B 340/13,38 H 420/16,53	A 580/22,83 B 480/18,89 H 420/16,53	21	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

High protection against moisture

Protection contre l'humidité élevée

Carriage smooth glide motion

Mouvement de glissement en douceur du chariot

Powerful and noiseless motor

Moteur puissant et silencieux

Gasket-sealed mechanism

Mécanisme à joint d'étanchéité

Smooth movement of the knob

Mouvement fluide du bouton



PERFECT FOR SLICING COLD CUTS, MEAT, VEGETABLES, CHEESES
PARFAIT POUR TRANCHER LA CHARCUTERIE, LA VIANDE, LES LÉGUMES ET LES FROMAGES.

Manual slicer with smooth lines.

The rounded base gives a harmonious style to the whole machine.

- 12" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones.
- Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism.
- Drip detecting edge of the gauge plate.
- Bottom enclosure.
- Moisture proof, easy-to-clean ON/OFF switch and knife hub.
- 1/2 HP fan-cooled knife motor with permanently lubricated ball bearings.
- Overload protection manual reset.
- Easy to clean thanks to the round lines.
- Non-slip rubber feet.
- Optional MBR (Manual Blade Removal tool)

Trancheuse manuelle aux lignes épurées.

Sa base arrondie donne une harmonie visuelle à l'ensemble.

- Lame de 30,5 cm en alliage spécial chromé dur, à affûtage creux: plus durable et plus facile à affûter.
- Épaisseur de coupe ajustable de 0 à 15 mm.
- Affûteur de lames amovible, entièrement métallique et facile d'accès, monté sur le dessus, à double action avec deux pierres.
- Réglage précis de l'épaisseur de coupe : mécanisme étanche.
- Bord du plateau de mesure avec détecteur de gouttes.
- Boîtier inférieur.
- Interrupteur marche/arrêt et porte-lames étanches à l'humidité et faciles à nettoyer.
- Moteur de lame de 0,5 CV refroidi par ventilateur et roulements à billes lubrifiés à vie.
- Protection contre les surcharges, réarmement manuel.
- Nettoyage facile grâce à ses lignes arrondies.
- Pieds en caoutchouc antidérapants.
- Outil de retrait manuel de la lame (MBR) en option



Intertek
4001164



Intertek
4001164



STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE

BLADE COVER & CARRIAGE
PROTÈGE-LAME ET CHARIOT

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



ST 12

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
ST 12	300 / 12	240x160 9,44x6,29	250x255 9,84x10,03	330 12,99	A 565/22,24 B 380/14,96 H 470/18,50	A 650/25,59 B 560/22,04 H 470/18,50	29	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Intertek
4001164



Intertek
4001164

Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Grande zone de sortie des tranches. Base anti-gouttes: nettoyage facile.

Carriage smooth glide motion also with heavy products

Le chariot glisse doucement même avec des produits lourds.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Construction en aluminium moulé anodisé: robuste et légère pour des découpes précises

Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

Réglage précis de l'épaisseur de coupe: mécanisme à joint d'étanchéité

PRECISION, PERFORMANCE, CONVENIENCE, SUPERIOR CLEANABILITY AND LASTING VALUE
PRÉCISION, RENDEMENT, COMMODITÉ, NETTOYABILITÉ SUPÉRIEURE ET VALEUR DURABLE

The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies.

- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade.
- 0 to 1/2" slice thickness.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Drip detecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket.
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes.
- 30° carriage angle: good visibility of the slice exit area and better ergonomy.
- Non-slip rubber feet.
- Optional SBR (Safe Blade Removal tool)

Ses protections spéciales le rendent adapté aux milieux humides. Parfait pour les épicerie fines, les supermarchés, les restaurants, les hôtels et les traiteurs.

- Lame de 30 cm en acier au chrome trempé de haute qualité.
- Épaisseur de coupe ajustable de 0 à 20 mm.
- Entraînement par courroie multiprise : prise en main optimale.
- Bord anti-gouttes du plateau de mesure : mécanisme de réglage protégé.
- Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint d'étanchéité spécial.
- Affûteur intégré, amovible pour le nettoyage.
- Angle d'inclinaison du chariot de 30°: visibilité optimale de la zone de coupe et meilleure ergonomie.
- Pieds en caoutchouc antidérapants.
- Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame



Intertek
4001164



Intertek
4001164



STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE

BLADE COVER & CARRIAGE
PROTÈGE-LAME ET CHARIOT

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



ST 14

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
ST 14	350 / 14	280x190 11,02x7,48	280x300 11,02x11,81	330 12,99	A 565/22,24 B 380/14,96 H 470/18,50	A 710/27,95 B 600/23,62 H 470/18,50	32	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Grande zone de sortie des tranches. Base anti-gouttes: nettoyage facile.

Carriage smooth glide motion also with heavy products

Le chariot glisse doucement même avec des produits lourds.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Construction en aluminium moulé anodisé: robuste et légère pour des découpes précises

Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

Réglage précis de l'épaisseur de coupe: mécanisme à joint d'étanchéité

PRECISION, PERFORMANCE, CONVENIENCE, SUPERIOR CLEANABILITY AND LASTING VALUE
PRÉCISION, RENDEMENT, COMMODITÉ, NETTOYABILITÉ SUPÉRIEURE ET VALEUR DURABLE

- The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies.
- 14" high quality hardened chromium steel alloy blade.
 - 0 to 1/2" slice thickness.
 - Multygrip belt drive: always the right grip.
 - Drip detecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
 - Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket.
 - Built-in sharpener, removable for cleaning purposes.
 - 30° carriage angle: good visibility of the slice exit area and better ergonomy.
 - Non-slip rubber feet.
 - Optional SBR (Safe Blade Removal tool)

- Ses protections spéciales le rendent adapté aux milieux humides. Parfait pour les épicerie fines, les supermarchés, les restaurants, les hôtels et les traiteurs.
- Lame de 35,5 cm (14 pouces) en acier au chrome trempé de haute qualité.
 - Épaisseur de coupe réglable de 0 à 20 mm.
 - Entraînement par courroie multiprise: prise en main optimale.
 - Bord anti-gouttes du plateau de mesure: mécanisme de réglage protégé.
 - Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint d'étanchéité spécial.
 - Affûteur intégré, amovible pour le nettoyage.
 - Angle d'inclinaison du chariot de 30° : visibilité optimale de la zone de coupe et meilleure ergonomie.
 - Pieds en caoutchouc antidérapants.
 - Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame



Intertek
4001164



Intertek
4001164



STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE

BLADE COVER & CARRIAGE
PROTÈGE-LAME ET CHARIOT

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY
WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL
SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



SST 12

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL GEAR DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR ENGRENAGES

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
SST 12	300 / 12	240x160 9,44x6,29	250x255 9,84x10,03	330 12,99	A 565/22,24 B 380/14,96 H 470/18,50	A 650/25,59 B 560/22,04 H 470/18,50	29	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Intertek
4001164



Intertek
4001164

Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Grande zone de sortie des tranches. Base anti-gouttes: nettoyage facile.

Carriage smooth glide motion also with heavy products

Le chariot glisse doucement même avec des produits lourds.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Construction en aluminium moulé anodisé: robuste et légère pour des coupes précises

Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

Réglage précis de l'épaisseur de coupe: mécanisme à joint d'étanchéité

PRECISION, PERFORMANCE, CONVENIENCE, SUPERIOR CLEANABILITY AND LASTING VALUE
PRÉCISION, RENDEMENT, COMMODITÉ, NETTOYABILITÉ SUPÉRIEURE ET VALEUR DURABLE

SST12 is a premium heavy-duty manual slicer.

The SST-Series is a line of premium slicers from Rheninghaus delivering precision, performance, industry-leading convenience, superior cleanability and value.

The special protections make it suitable for humid environments including deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, and catering companies.

- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade
- 0 to 1/2" slice thickness
- Gear drive: long life, no maintenance
- Carriage-system provides a smooth glide motion suitable for heavy products
- Drip deflecting edge of the gauge plate ensures adjustment mechanism is protected
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes
- 30° ergonomic carriage angle provides good visibility of the slice exit area
- Non-slip rubber feet add stability and grip
- Optional SBR (Safe Blade Removal tool)

La trancheuse manuelle SST12 est un modèle haut de gamme et robuste.

La série SST de Rheninghaus regroupe des trancheuses de qualité supérieure offrant précision, performance, commodité inégalée, facilité de nettoyage et excellent rapport qualité-prix.

Ses protections spéciales la rendent idéale pour les environnements humides, notamment les charcuteries, les supermarchés, les restaurants, les hôtels et les traiteurs.

- Lame de 30,5 cm (12 pouces) en alliage d'acier au chrome trempé de haute qualité
- Épaisseur de coupe réglable de 0 à 20 mm
- Entraînement par engrenages : longue durée de vie, sans entretien
- Système de chariot assurant un glissement fluide, même avec des produits lourds
- Bord anti-gouttes de la plaque de réglage protégeant le mécanisme de réglage
- Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint d'étanchéité spécial
- Affûteur intégré, amovible pour le nettoyage
- Angle de chariot ergonomique de 30° pour une visibilité optimale de la zone de coupe
- Pieds en caoutchouc antidérapants pour une stabilité et une adhérence accrues
- Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame



Intertek
4001164



Intertek
4001164



STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE

BLADE COVER & CARRIAGE
PROTÈGE-LAME ET CHARIOT

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



SST 14

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL GEAR DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR ENGRENAGES

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
SST 14	350 / 14	280x190 11,02x7,48	280x300 11,02x11,81	330 12,99	A 565/22,24 B 380/14,96 H 470/18,50	A 710/27,95 B 600/23,62 H 470/18,50	32	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Grande zone de sortie des tranches. Base anti-gouttes: nettoyage facile.

Carriage smooth glide motion also with heavy products

Le chariot glisse doucement même avec des produits lourds.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Construction en aluminium moulé anodisé: robuste et légère pour des découpes précises

Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

Réglage précis de l'épaisseur de coupe: mécanisme à joint d'étanchéité

PRECISION, PERFORMANCE, CONVENIENCE, SUPERIOR CLEANABILITY AND LASTING VALUE
PRÉCISION, RENDEMENT, COMMODITÉ, NETTOYABILITÉ SUPÉRIEURE ET VALEUR DURABLE

SST14 is a premium heavy-duty manual slicer.

The SST-Series is a line of premium slicers from Rheninghaus delivering precision, performance, industry-leading convenience, superior cleanability and value.

The special protections make it suitable for humid environments including deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, and catering companies.

- 14" high quality hardened chromium steel alloy blade
- 0 to 1/2" slice thickness
- Gear drive: long life, no maintenance
- Carriage-system provides a smooth glide motion suitable for heavy products
- Drip deflecting edge of the gauge plate ensures adjustment mechanism is protected
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes
- 30° ergonomic carriage angle provides good visibility of the slice exit area
- Non-slip rubber feet add stability and grip
- Optional SBR (Safe Blade Removal tool)

La trancheuse manuelle SST14 est un modèle haut de gamme et robuste.

La série SST de Rheninghaus regroupe des trancheuses de qualité supérieure offrant précision, performance, commodité inégalée, facilité de nettoyage et excellent rapport qualité-prix.

Ses protections spéciales la rendent idéale pour les environnements humides, notamment les charcuteries, les supermarchés, les restaurants, les hôtels et les traiteurs.

- Lame de 35,5 cm (14 pouces) en alliage d'acier au chrome trempé de haute qualité
- Épaisseur de coupe réglable de 0 à 20 mm
- Entraînement par engrenages : longue durée de vie, sans entretien
- Système de chariot assurant un glissement fluide, même avec des produits lourds
- Bord anti-gouttes de la plaque de réglage protégeant le mécanisme de réglage
- Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint d'étanchéité spécial
- Affûteur intégré, amovible pour le nettoyage
- Angle de chariot ergonomique de 30° pour une visibilité optimale de la zone de coupe
- Pieds en caoutchouc antidérapants pour une stabilité et une adhérence accrues
- Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame



Intertek
4001164



Intertek
4001164



STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE

BLADE COVER & CARRIAGE
PROTÈGE-LAME ET CHARIOT

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY
WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL
SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



STA 12

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – AUTOMATIC BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT AUTOMATIQUE PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
STA 12	300 / 12	285x165 11,22x6,49	300x300 11,81x11,81	330 12,99	A 575/22,63 B 390/15,35 H 595/23,42	A 660/25,98 B 725/28,54 H 595/23,42	43	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Special product holder with adjustable fence and exclusive three-position heavy food pusher.

Support de produit spécial avec barrière ajustable et poussoir à aliments lourds exclusif à trois positions.

Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Grande zone de sortie des tranches. Base anti-gouttes: nettoyage facile.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Sturdy anodized aluminium casting construction, for precise slices.

Construction robuste en aluminium anodisé moulé, pour des tranches précises.

Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

Réglage précis de l'épaisseur de coupe: mécanisme à joint d'étanchéité

High performing: 0-60 slices/min.

Haute performance: 0 à 60 tranches/min.

POWERFUL AUTOMATIC SLICER THAT CAN ALSO BE USED MANUALLY

TRANCHEUSE AUTOMATIQUE PUISSANTE QUI PEUT AUSSI ÊTRE UTILISÉE MANUELLEMENT

Ideal for supermarkets, restaurants, catering companies, laboratories.

- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade.
- Insulated switch with manual reset provides overload protection
- 0 to 1/2" slice thickness.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Drip detecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket.
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes: simple and convenient.
- 30° carriage angle: good visibility of the slice exit area and better ergonomoy.
- Optional SBR (Safe Blade Removal tool)

Parfait pour les supermarchés, les restaurants, les traiteurs, laboratoires.

- *Lame de 30 cm en acier allié au chrome trempé de haute qualité.*
- *Interrupteur isolé avec réarmement manuel pour une protection contre les surcharges*
- *Épaisseur de coupe ajustable de 0 à 20 mm.*
- *Entraînement par courroie multiprise: prise en main optimale.*
- *Bord anti-gouttes du plateau de mesure : mécanisme de réglage protégé.*
- *Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint spécial étanche à l'humidité.*
- *Affûteur intégré, amovible pour le nettoyage: simple et pratique.*
- *Angle de plateau de 30°: visibilité optimale de la zone de coupe et meilleure ergonomie.*
- *Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame*



Intertek
4001164



Intertek
4001164



BELT DRIVEN
ENTRAÎNEMENT
PAR COURROIE

LARGE CUT CAPACITY
GRANDE CAPACITÉ DE COUPE

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY
WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL
SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



MO 12

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
MO 12	300 / 12	290x140 11,41x5,51	280x300 11x12	315 12,40	A 540/21,25 B 360/14,17 H 460/18,11	A 650/25,59 B 540/21,25 H 460/18,11	30	1/2

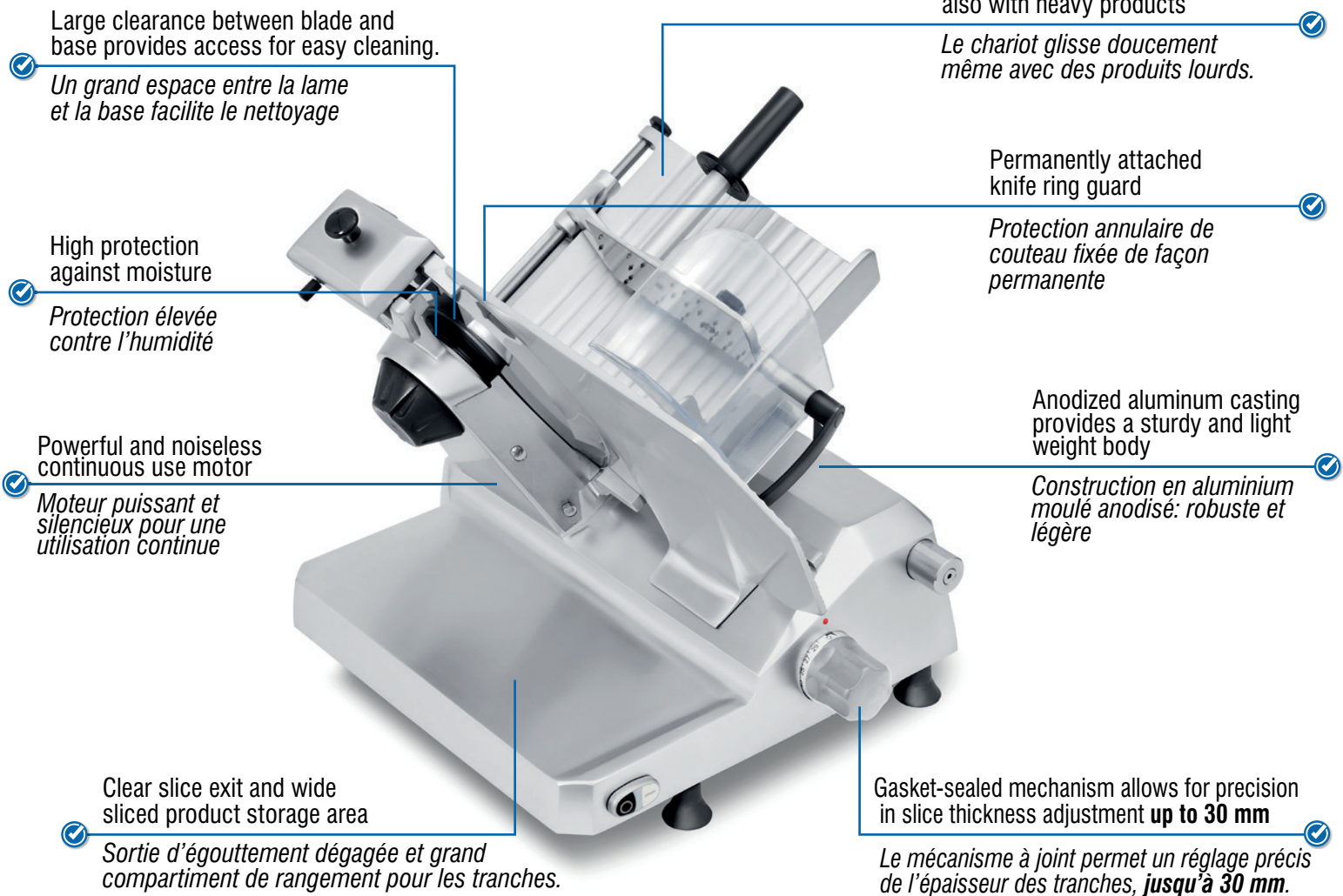
Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1



Intertek
4001164



Intertek
4001164



Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Clear slice exit and wide sliced product storage area

Sortie d'égouttement dégagée et grand compartiment de rangement pour les tranches.

Carriage smooth glide motion also with heavy products

Le chariot glisse doucement même avec des produits lourds.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Anodized aluminum casting provides a sturdy and light weight body

Construction en aluminium moulé anodisé: robuste et légère

Gasket-sealed mechanism allows for precision in slice thickness adjustment up to 30 mm

Le mécanisme à joint permet un réglage précis de l'épaisseur des tranches, jusqu'à 30 mm.

IDEAL MACHINE FOR DELICATESSEN, SUPERMARKETS AND LARGE SIZE KITCHENS
MACHINE IDÉALE POUR LES TRAITEURS, LES SUPERMARCHÉS ET LES GRANDES CUISINES

MO12 is a premium heavy-duty manual slicer with clear slice exit design as the entire area behind the blade is completely free. This slicer offers larger cut capacity, exact thickness regulation and smooth carriage stroke.

- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade
- Insulated switch with manual reset provides overload protection
- Multi-grip drive belt: always the right grip
- Stainless steel food pusher toothed plate, removable for cleaning purposes
- Optional SBR (Safe Blade Removal tool)
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes
- 30° ergonomic carriage angle provides good visibility of the slice exit area
- Non-slip rubber feet add stability and grip

La MO12 est une trancheuse manuelle haut de gamme et robuste, dotée d'une conception permettant une sortie de tranches dégagée grâce à une zone entièrement libre derrière la lame. Cette trancheuse offre une grande capacité de coupe, un réglage précis de l'épaisseur et un mouvement de chariot fluide.

- Lame de 30 cm (12 pouces) en alliage d'acier au chrome trempé de haute qualité
- Interrupteur isolé avec réarmement manuel pour une protection contre les surcharges
- Courroie d'entraînement multipositions : prise en main optimale
- Poussoir dentelé en acier inoxydable, amovible pour faciliter le nettoyage
- Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame
- Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint d'étanchéité spécial
- Affûteur intégré, amovible pour faciliter le nettoyage
- Angle de chariot ergonomique de 30° pour une visibilité optimale de la zone de sortie des tranches
- Pieds en caoutchouc antidérapants pour une stabilité et une adhérence accrues



Intertek
4001164



Intertek
4001164



BELT DRIVEN
ENTRAÎNEMENT
PAR COURROIE

LARGE CUT CAPACITY
GRANDE CAPACITÉ DE COUPE

YOUR PREMIUM HEAVY DUTY
WORK MATE
VOTRE PARTENAIRE DE TRAVAIL
SOLIDE ET DE GRANDE QUALITÉ



MO 14

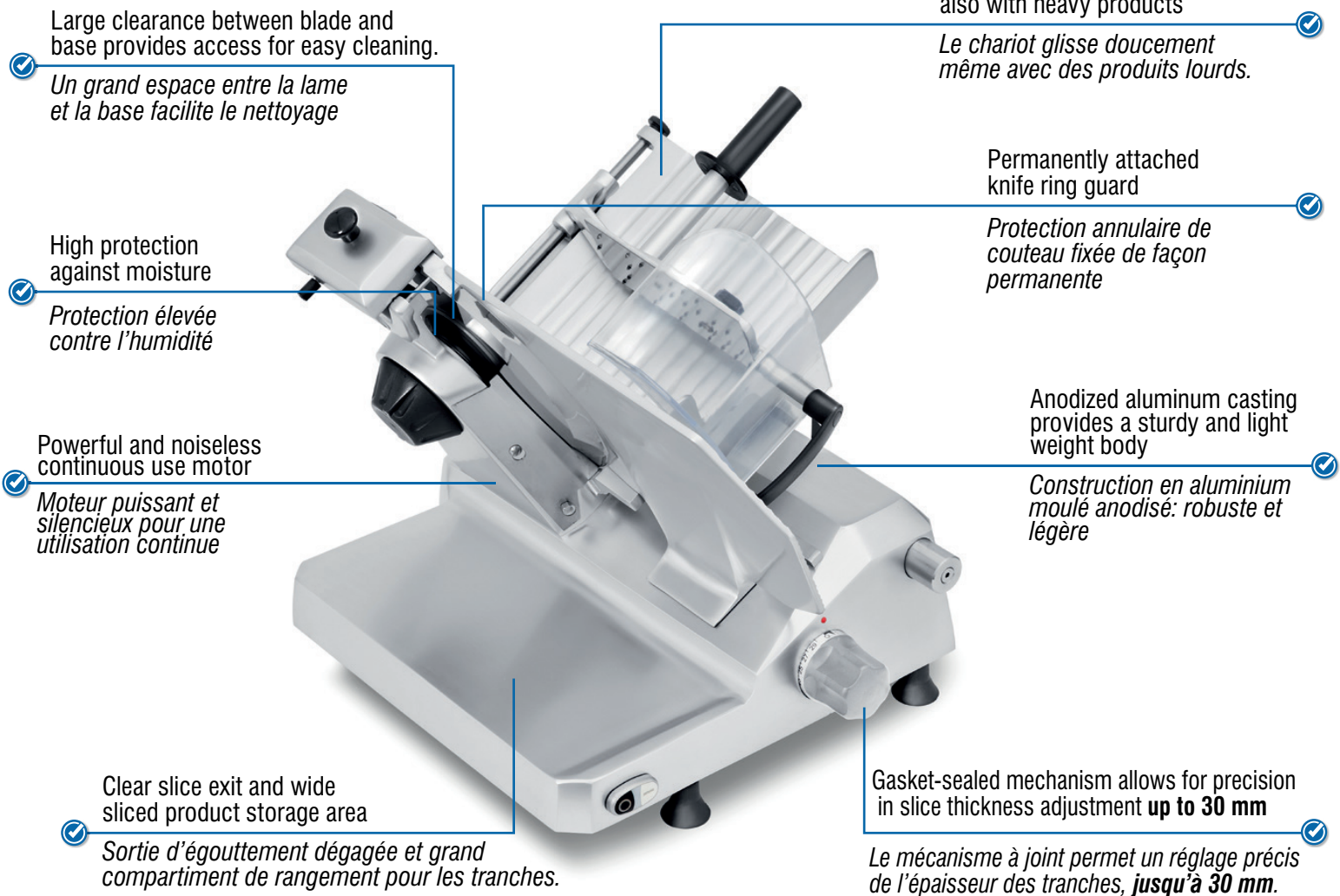
PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
MO 14	350 / 14	290x190 11,41x7,48	280x300 11x12	315 12,40	A 540/21,25 B 360/14,17 H 500/19,68	A 700/27,55 B 540/21,25 H 500/19,68	33	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15
Voltage / Tension: 115 - 60 - 1





Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Un grand espace entre la lame et la base facilite le nettoyage

High protection against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful and noiseless continuous use motor

Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue

Clear slice exit and wide sliced product storage area

Sortie d'égouttement dégagée et grand compartiment de rangement pour les tranches.

Carriage smooth glide motion also with heavy products

Le chariot glisse doucement même avec des produits lourds.

Permanently attached knife ring guard

Protection annulaire de couteau fixée de façon permanente

Anodized aluminum casting provides a sturdy and light weight body

Construction en aluminium moulé anodisé: robuste et légère

Gasket-sealed mechanism allows for precision in slice thickness adjustment up to 30 mm

Le mécanisme à joint permet un réglage précis de l'épaisseur des tranches, jusqu'à 30 mm.

IDEAL MACHINE FOR DELICATESSEN, SUPERMARKETS AND LARGE SIZE KITCHENS
MACHINE IDÉALE POUR LES TRAITEURS, LES SUPERMARCHÉS ET LES GRANDES CUISINES

MO14 is a premium heavy-duty manual slicer with clear slice exit design as the entire area behind the blade is completely free. This slicer offers larger cut capacity, exact thickness regulation and smooth carriage stroke.

- 14" high quality hardened chromium steel alloy blade
- Insulated switch with manual reset provides overload protection
- Multi-grip drive belt: always the right grip
- Stainless steel food pusher toothed plate, removable for cleaning purposes
- Optional SBR (Safe Blade Removal tool)
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes
- 30° ergonomic carriage angle provides good visibility of the slice exit area
- Non-slip rubber feet add stability and grip

La MO14 est une trancheuse manuelle haut de gamme et robuste, dotée d'une conception permettant une sortie de tranches dégagée grâce à une zone entièrement libre derrière la lame. Cette trancheuse offre une grande capacité de coupe, un réglage précis de l'épaisseur et un mouvement de chariot fluide.

- Lame de 35 cm (14 pouces) en alliage d'acier au chrome trempé de haute qualité
- Interrupteur isolé avec réarmement manuel pour une protection contre les surcharges
- Courroie d'entraînement multipositions : prise en main optimale
- Poussoir dentelé en acier inoxydable, amovible pour faciliter le nettoyage
- Optionnel: Système SBR (Safe Blade Removal) pour un retrait sécuritaire de la lame
- Poulie de lame à roulement à billes en acier inoxydable et joint d'étanchéité spécial
- Affûteur intégré, amovible pour faciliter le nettoyage
- Angle de chariot ergonomique de 30° pour une visibilité optimale de la zone de sortie des tranches
- Pieds en caoutchouc antidérapants pour une stabilité et une adhérence accrues



Intertek
4001164



Intertek
4001164



STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE

CARRIAGE, STANDARD GUARD
CHARIOT, PROTECTION STANDARD

IDEAL FOR HIGH-VOLUME WORKLOADS

IDÉAL POUR LES CHARGES DE TRAVAIL À VOLUME ÉLEVÉ



STRATOS 14

PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – MANUAL BELT DRIVEN

TRANCHEUSE À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE – ENTRAÎNEMENT MANUEL PAR COURROIE

Model Modèle	Blade Lame	Cutting cross section Section de coupe	Food chute Plateau	Chute stroke Course du chariot	Footprint Dimensions min	Overall dimensions Dimensions max	Net weight Poids net	Motor Puissance
	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	mm / in	Kg	Hp
STRATOS 14	350 / 14		280x300 11x12	350 13,78	A 510/20,08 B 340/13,39 H 570/22,44	A 790/31,10 B 550/21,65 H 740/29,13		1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cordon et fiche : Cordon flexible à 3 fils de 1,7 m (5,5 pi) avec fiche moulée et prise de terre. NEMA 5-15

Voltage / Tension: 115 - 60 - 1

Quick and complete cleaning thanks to the revolutionary design.

Nettoyage rapide et complet grâce à une conception révolutionnaire

Highly protected against moisture

Protection élevée contre l'humidité

Powerful motor with forced air cooling

Moteur puissant avec refroidissement par air forcé

Ample space for slice output. Free spaces.

Grand espace pour la sortie des tranches. Espaces libres.

Stainless steel plate. Big cut capacity

Chariot en acier inoxydable. Grande capacité de coupe.

Quick and complete cleaning Easily accessible on all parts

Nettoyage rapide et complet. Accès facile dans toutes les parties.

Anodized aluminum exterior surfaces. No sharp edges or cavities

Surfaces extérieures en aluminium anodisé. Sans arêtes vives ni cavités.

Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision

Le réglage de la table de découpe sur les 3 premiers millimètres d'ouverture assure une précision de coupe accrue.

IDEAL FOR HIGH-VOLUME WORKLOADS IN SUPERMARKETS, HYPERMARKETS, HOTELS AND CATERING
IDÉAL POUR LES CHARGES DE TRAVAIL IMPORTANTES DANS SUPERMARCHÉS, HYPERMARCHÉS, HÔTELS ET LES RESTAURATION.

Heavy-duty gravity slicer. Elegant design for a slicer that stands out. A modern and attractive body design, crafted from aluminum profiles, ensures productivity, precision, versatility, safety, and hygiene.

- Solid structure that guarantees the highest performance in its category.
- Ideal for high-volume workloads
- The motor positioned under the carriage provides ample space for slice output.
- All external surfaces are made of anodized aluminum, except for the stainless steel plate, which comes standard with a guard.
- Ample, easy-to-clean product support
- 14" blade made of high-quality hardened chromium steel alloy.
- Powerful and quiet continuous-use motor.
- Insulated electrical controls with No Volt Release safety device. Belt drive: long-lasting, maintenance-free.
- Smooth carriage movement even with heavy products.
- Large dimensions for top performance and easy cleaning.
- Blade extractor included.

Trancheuse à gravité robuste. Un design élégant pour une trancheuse qui se démarque. Un design moderne et attrayant, réalisé en profilés d'aluminium, garantit productivité, précision, polyvalence, sécurité et hygiène.

- Structure robuste offrant les meilleures performances de sa catégorie.
- Idéale pour les volumes de production élevés.
- Le moteur placé sous le chariot offre suffisamment d'espace pour la production de tranches.
- Toutes les surfaces externes sont en aluminium anodisé, à l'exception de la plaque en acier inoxydable, fournie de série avec une protection.
- Support de produit large et facile à nettoyer.
- Lame de 35,5 cm (14 pouces) en alliage d'acier au chrome trempé de haute qualité.
- Moteur puissant et silencieux pour une utilisation continue.
- Commandes électriques isolées avec dispositif de sécurité de déclenchement en cas de non-tension. Entraînement par courroie: durable et sans entretien.
- Déplacement fluide du chariot, même avec des produits lourds.
- Grandes dimensions pour des performances optimales et un nettoyage facile.
- Extracteur de lame inclus.

PREPARAZIONE FOOD PREPARATION



Selezione di macchine per la ristorazione e la macelleria, progettate per ottimizzare il lavoro e garantire risultati di alta qualità. Questa gamma di attrezzature racchiude macchine per il confezionamento e la cottura sottovuoto, tagliaverdure, cutter, frullatori ad immersione, tritacarne e segaossi. Sono tutte realizzate con materiali robusti e tecnologie innovative. Le nostre macchine sono ideali per soddisfare le esigenze di ristoranti, macellerie e attività di catering, assicurando efficienza, sicurezza e facilità d'uso.

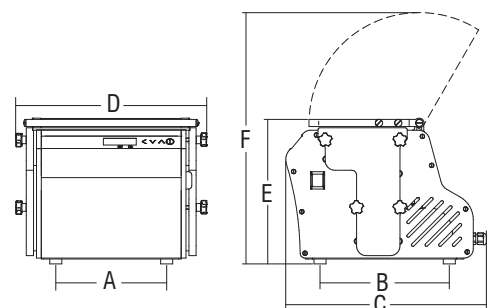
Selection of catering and butcher machines, designed to optimize work and guarantee high-quality results. This range of equipment includes vacuum packaging and cooking machines, vegetable cutters, cutters, immersion blenders, mincers and bone saws. They are all made with robust materials and innovative technologies. Our machines are ideal for meeting the needs of restaurants, butchers and catering businesses, ensuring efficiency, safety and ease of use.

















WINDSHEAR 31

Sottovuoto compatta verticale ideale per liquidi, granulati e polveri per utilizzo nei bar o come seconda macchina.
Max misura sacchetto mm 300x350 che riesce a contenere 3 Lt
Coperchio senza pistoni
Pratiche nicchie sul profilo uso maniglia
Straordinaria soluzione brevettata per la pulizia interna:
- Fianchi laterali della vasca trasparenti offrono una visibilità perfetta all'interno vasca
- Fianchi laterali facilmente e completamente smontabili senza attrezzi per poter pulire agevolmente e a fondo dentro la vasca

*Vertical compact vacuum packaging machine ideal for liquids, granulates and powders best for bars or as a second machine.
Max bag size 300x350 mm which can easily hold 3 Lt
Lid without pistons
Practical niches on the profile to move the unit
Extraordinary patented solution for internal cleaning:
- Transparent sides of the tank offer perfect visibility inside the tank
- Side panels can be easily and completely disassembled without tools for easy and thorough cleaning inside the tank*



														
	kw	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
WINDSHEAR 31	0.15	1ph	4	310	326x60 h.250	230	268	416	396	300	521	22	515x435x385	24



BREEZE M 31 M mc 8 - 41 M mc 20

Campana a grande sviluppo di volume
Barra saldante facilmente rimovibile
Comandi manuali con regolazione veloce e intuitiva del tempo di vuoto e saldatura
Estrema facilità di pulizia grazie alla planarità del piano di appoggio prodotto. Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici. Supporto per buste con liquidi
Vacuometro analogico

*Great volume transparent lid
Easily removable sealing bar
Manual controls with fast and intuitive adjustment of vacuum and sealing time
Extremely easy to clean thanks to the flatness of the chamber. Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons. Support for vacuum bags with liquids
Analogic vacuum gauge*



BREEZE 31 M mc 8



BREEZE 41 M mc 20

OPZIONI/OPTIONALS



+ Tubo per aspirazione esterna
External suction hose



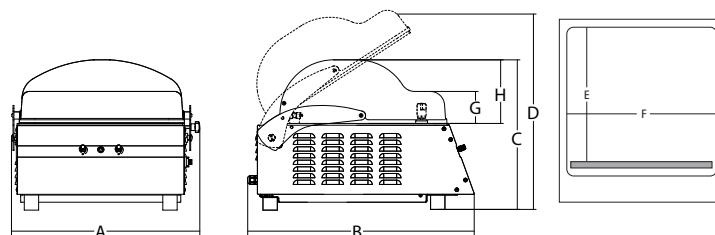
+ Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) con coperchio inox
Containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) with s/steel cover















0-100% vuoto / vacuum



+ Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan
Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan

0-80% vuoto / vacuum



																	
	kw	lph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg		
BREEZE 31 M mc 8	0.35	1ph	8	310	340x360	h.185	433	571	404	523	334	340	95	170	36	720x570x770	48
BREEZE 41 M mc 20	0.75	1ph	20	410	430x410	h.195	525	631	417	544	390	430	95	180	54	760x640x770	66



BREEZE

31 mc 8 - 41 mc 12 - 41 mc 20

Lo straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità.

Campana di grande volume ad iniezione in Tritan®. Barra saldante facilmente rimovibile.

Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm. Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici. Supporto per buste con liquidi.

The extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves practicality.

Great volume chamber with lid made of injected Tritan®. Easily removable sealing bar.

Extremely easy to clean thanks to the perfect flatness of the product support surface made of 5mm thick AISI 304 stainless steel. Automatic lid lifting by means of pneumatic pistons. Support for bags with liquid.



BREEZE 31 mc 8



BREEZE 41 mc 12

OPZIONI/OPTIONALS



+ Ripiano in plexiglass trasparente
Plexiglass support



+ Tubo per aspirazione esterna
External suction hose



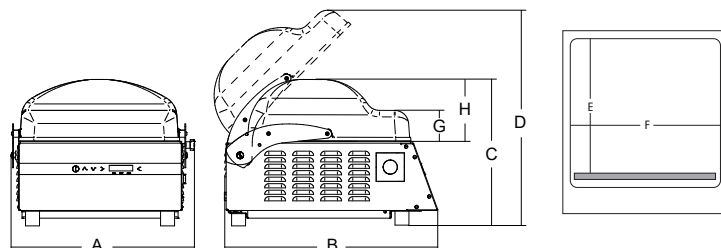
+ Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) con coperchio inox
Containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) with s/steel cover

















0-100% vuoto / vacuum



+ Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan
Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan

0-80% vuoto / vacuum



																
	kw	lph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
BREEZE 31 mc 8	0.35	1ph	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
BREEZE 41 mc 12	0.45	1ph	12	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	54	760x640x770	64
BREEZE 41 mc 20	0.75	1ph	20	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66



GHIBLI

31 mc 8 P - 41 mc 20 P - 51 mc 20 P - 41x2 mc 20 P

Lo straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora ergonomia e praticità. Campana di grande volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 51 e 41x2, ad iniezione in Tritan® su mod. 31 e 41.

Barra saldante facilmente rimovibile.

Estrema facilità di pulizia grazie alla planarità del piano di appoggio prodotto, realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.

Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici.

Supporto per buste con liquidi incluso

The extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves ergonomics and usability. Great volume lids are made of thermoformed plexiglass on mod. 51 and 41x2, while on mod. 31 and 41 are made of injected Tritan®.

Easily removable sealing bar.

Extremely easy to clean thanks to the flatness of the product tray, made of AISI 304 stainless steel 5 mm thick.

Lid lifts up automatically with pneumatic pistons.

Including taper support for bags with liquid.



GHIBLI 31 mc 8 P



GHIBLI 41 mc 20 P



GHIBLI 51 mc 20 P



GHIBLI 41x2 mc 20 P



Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento (di serie)
 Built in thermal label printer to fix date, time and packing specifications on every single bag (standard)

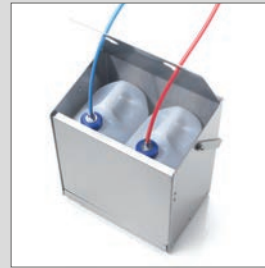
OPZIONI/OPTIONS



+ Tubo per aspirazione esterna
 External suction hose



+ Impianto per gas inerte (MAP).
 Gas flush system option (MAP)



+ **A.O.R.** cambio olio automatico
A.O.R. - Automatic Oil Replacement



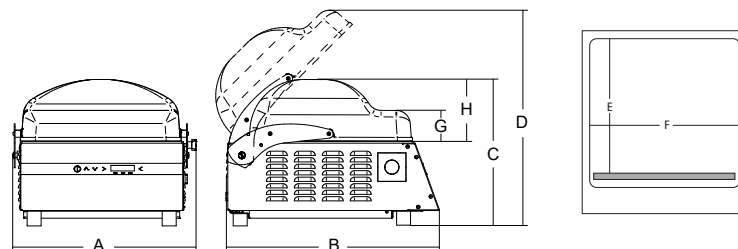
+ Ripiano in plexiglass trasparente
 Plexiglass support











+ Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) con coperchio inox
 Containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) with s/steel cover
 0-100% vuoto / vacuum



+ Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan
 Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan
 0-80% vuoto / vacuum



						A	B	C	D	E	F	G	H			
	kw	lph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GHIBLI 31 mc 8 P	0.35	1ph	8	310	340x360 h.130	402	525	360	480	333,4	340	85	140	46	720x570x770	57
GHIBLI 41 mc 20 P	0.75	1ph	20	410	430x410 h.140	493	585	370	542	390	430	85	150	56	760x640x770	67
GHIBLI 51 mc 20 P	0.75	1ph	20	510	540x430 h.190	609	640	420	605	430	540	90	200	70	840x870x750	84
GHIBLI 41x2 mc 20 P	0.75	1ph	20	410x2	545x460 h.190	609	640	420	605	424	428	90	200	71	840x870x750	85



SAT SYSTEM WINDSHEAR SAT - GHIBLI 30 SAT - GHIBLI 40 SAT - GHIBLI 40x2 SAT

Sat System è una funzionalità accessoria che permette di collegare velocemente alla macchina principale, una seconda macchina satellite per essere utilizzata al posto o in contemporanea alla macchina principale.

Con un investimento ridotto si può così raddoppiare la produttività come se si avessero a disposizione due macchine oppure si può avere un'appendice dedicata in modo specifico ai prodotti liquidi o polverosi (Windshear SAT).

Ideale per:

- tutte le situazioni igienico sanitarie dove è richiesto l'uso di macchine diverse per prodotti diversi.
- chi vuole essere più veloce nella preparazione del proprio carico di lavoro sottovuoto
- chi vuole sfruttare la massima capacità delle buste con i prodotti liquidi (utilizzando Windshear SAT)

Si consiglia di utilizzare unità satelliti di pari grandezza della macchina principale o più piccole.

Sat System is an optional function that allows you to quickly connect a second satellite machine to the main machine to be used instead of or simultaneously with the main machine.

With a small investment, you can thus double productivity as if you had two machines available or you can have a satellite machine specifically dedicated to liquid or powdery products (Windshear SAT).

Ideal for:

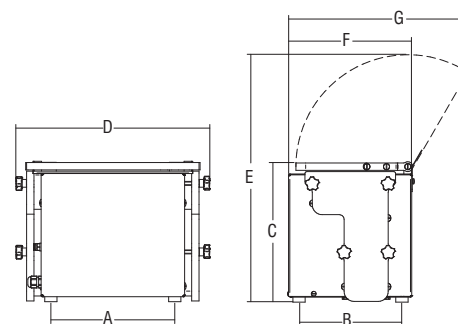
- all health and hygiene situations where the use of different machines for different products is required.
- those who want to be faster in preparing their vacuum workload
- those who want to exploit the maximum capacity of the bags with liquid products (using Windshear SAT)





It is recommended to use satellite units of the same size as the main machine or smaller



GHIBLI 41 mc 20 P MASTER

WINDSHEAR SAT

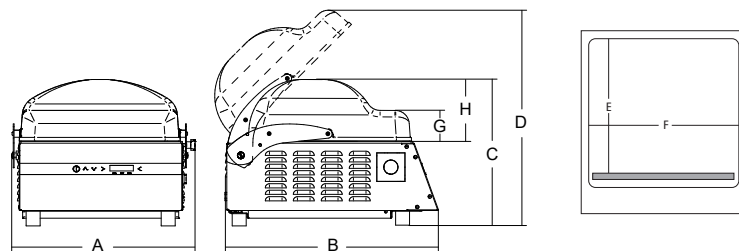






		A	B	C	D	E	F	G			
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
WINDSHEAR SAT	310	253	210	284	396	505	252	366	13	-	-



GHIBLI 41 mc 20 P MASTER

GHIBLI 30 SAT



		A	B	C	D	E	F	G	H			
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GHIBLI 30 SAT	310	402	525	408	587	334	340	95	170	24	720x570x770	34
GHIBLI 40 SAT	410	493	585	422	630	390	430	99	180	31	760x640x770	41
GHIBLI 40x2 SAT	410x2	609	640	420	605	424	428	90	210	45	840x870x750	55



SV 2K

Apparecchio per la cottura sottovuoto

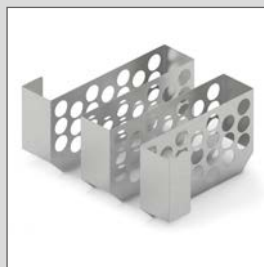
Riscaldatore termoregolato ad alta precisione. Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. 25 programmi memorizzabili. Partenza posticipata programmabile. Struttura in acciaio inox IP X3. Profondità di lavoro max 16,5 cm. Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco. Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto. Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

Sous vide cooking system

High precision warmer with temperature control. Working temperature display. 25 storable programs. Programmable postponed departure. IP X3 protection rated stainless steel structure. Can be applied to the container by means of a clamp. (max depth 16,5 cm). Protection device switches off the warmer in case of accidental use without liquid. Circulating pump to help the best product mixing. Temperature sensor to prevent overheating.



OPZIONI/OPTIONALS



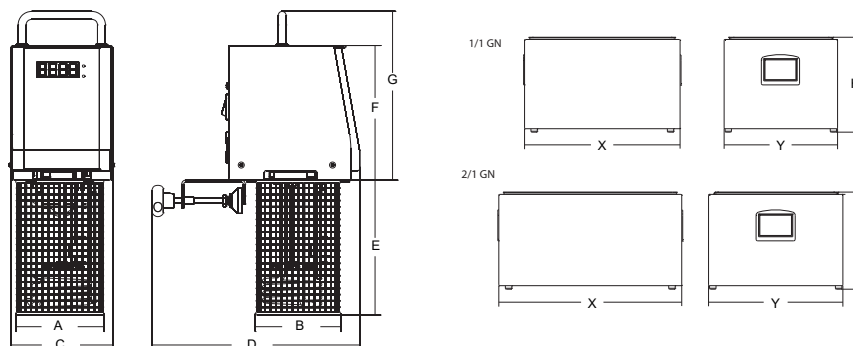
+ Divisorio buste sottovuoto
Vacuum bags divider


















+ Vasca 1/1 GN inox con coperchio
1/1 GN s/steel container with lid



+ Vasca 2/1 GN inox con coperchio
2/1 GN s/steel container with lid



															
	watt	1ph	°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV 2K	2.000	1ph	24÷99	-	-	110	105	130	260	170	170	210	4.5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	565	360	230	-	-	-	-	7.7	720x500x350	11.5
2/1 GN	-	-	-	57.5	43	650	530	230	-	-	-	-	13	750x650x400	16

COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE COOKING



SV 2K NFC WiFi

Le versioni NFC sono dotate di antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe" Pratico e ampio display touch 5", IP 67

10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP

Pratica maniglia per trasporto

La connessione Wi-Fi permette, tramite APP gratuita dedicata, di controllare la cottura anche da casa.

L'APP consente anche la gestione di diversi apparecchi, ricette private e pubbliche con 4 livelli, log di cottura HACCP, stampa di etichette adesive, settaggio di allarmi sonori, funzione Multitimer, lettura e configurazione delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe" e molto altro ancora.

The NFC versions fitted with a built-in aerial to get on-the-spot readings from the SWP "Softcooker Wireless Probes" A large and practical 5" touch screen display, with IP 67 rating Up to 10 instant programmes on the machine and countless other programmes through the APP.

Practical handle for carrying the machine

Via the special free App, the Wi-Fi connection allows you to check the cooking even from home.

The APP also allows you to manage various pieces of equipment, private and public recipes with 4 levels, HACCP cooking logs, printing of adhesive labels, setting audible alarms, Multitimer function, reading and configuration of the SWP "Softcooker Wireless Probes" and a whole lot more.

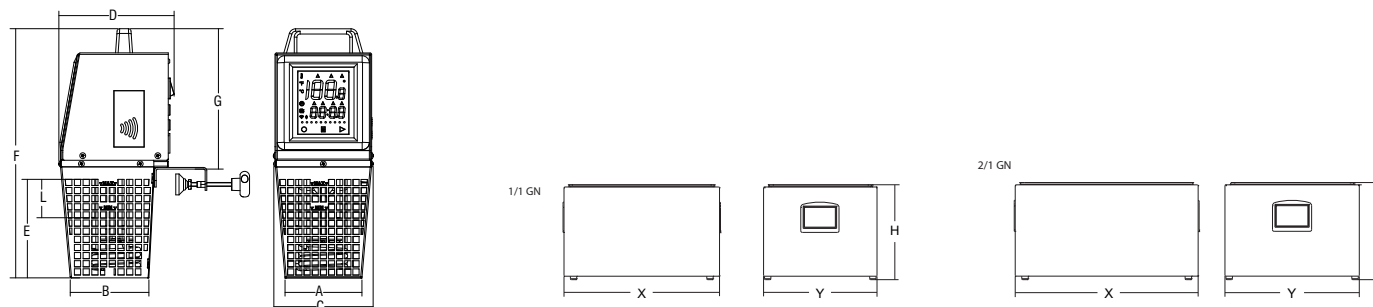


















SWP Sonde Wireless NFC

Un sistema pratico ed efficiente per il controllo della temperatura al cuore nelle cotture in sottovuoto
Pratiche e robuste sonde wireless con tecnologia NFC che permette la lettura della temperatura al cuore tramite pratica APP o direttamente dal Softcooker Wi-Food NFC
Riutilizzabili infinite volte, possono essere caricate con dati relativi al prodotto, fornitore, cottura, data confezionamento ecc.
APP di gestione gratuita, facile e intuitiva

SWP Wireless probes NFC

*Practical and efficient system for monitoring the temperature in the heart of vacuum-cooked food
Practical and robust wireless probes with NFC technology which allows you to read the temperature in the middle using a practical APP or directly via Softcooker Wi-Food NFC
Can be reused thousands of times and loaded with data regarding the product, supplier, cooking, packaging date etc.
Free, easy and intuitive management APP*



																
	watt	lph	°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SV 2K	2.000	1ph	24÷99	-	-	118	120	152	176	151	382	215	52	5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	565	360	230	-	-	-	-	-	7.7	720x500x350	11.5
2/1 GN	-	-	-	57.5	43	650	530	230	-	-	-	-	-	13	750x650x400	16

10 Basic Rules

First of all: always keep these important golden rules in mind!

- ✓ **1. Read operating instructions before using machine**
- ✓ **2. Clean the slicer at least once a day**
- ✓ **3. Sharpen the blade at least once a week**
- ✓ **4. Lubricate sliding bars at least once a month**
- ✓ **5. Keep out of children**
- ✓ **6. Do not turn machine on unless all guards are in place**
- ✓ **7. Do not feed food by hand: always use food pusher**
- ✓ **8. Always electrically ground the machine**
- ✓ **9. Always unplug machine before cleaning**
- ✓ **10. Keep machine away from water: avoid water jets during cleaning**

How to improve the sliding of the food chute

Unplug the power cord, clean the slide rod, being careful not to damage the electrical parts, then lubricate with vaseline oil.

How to improve the sliding of the end weight

Carefully clean the end weight slide rod the food chute runs along, then lubricate with vaseline oil.

10 Règles de base

Avant tout : gardez toujours ces règles d'or importantes en tête !

- ✓ **1. Lire le manuel d'instructions avant utilisation.**
- ✓ **2. Nettoyer la trancheuse au moins une fois par jour.**
- ✓ **3. Aiguiser la lame au moins une fois par semaine.**
- ✓ **4. Lubrifier les barres de glissement au moins une fois par mois.**
- ✓ **5. Garder hors de la portée des enfants.**
- ✓ **6. Ne pas mettre l'appareil en marche si toutes les protections ne sont pas en place.**
- ✓ **7. Ne pas introduire les aliments à la main : utiliser systématiquement le poussoir.**
- ✓ **8. Toujours brancher l'appareil à la terre.**
- ✓ **9. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
- ✓ **10. Garder l'appareil loin de l'eau : éviter les jets d'eau pendant le nettoyage.**

Comment améliorer le glissement de la goulotte d'alimentation:

Débranchez le cordon d'alimentation, nettoyez la tige de guidage en prenant soin de ne pas endommager les composantes électriques, puis lubrifiez-la avec de la vaseline.

Comment améliorer le glissement du contrepoids:

Nettoyez soigneusement la tige de guidage du contrepoids sur laquelle coulisse la goulotte d'alimentation, puis lubrifiez-la avec de la vaseline.



© 2026 Copyright Rheninghaus

Image rights belong to Rheninghaus.
Reproduction of photos and text, even partial, is prohibited.

Technical data and specifications are subject to change without notice.

Les droits d'image appartiennent à Rheninghaus.
Toute reproduction, même partielle, des photos et des textes est interdite.

Les données techniques et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

VER. 2026



www.italianslicers.com