



Cavecchi
Enno



dal 1920 tecnologia e tradizione al servizio dell'industria casearia





Dal 1920 la nostra azienda produce macchine per l'industria casearia.

Siamo orgogliosi di fornirvi macchine di qualità, affidabili e resistenti nel tempo.

Our company has been making machines for the dairy industry since 1920.

We're proud to supply you with quality machines that are both reliable and durable over time.

Cavecchi Enno

Le macchine Cavecchi nascono da tre generazioni di progetti chiari, costruzioni solide, miglioramenti continui. Fin dall'origine i tecnici di famiglia hanno studiato e studiano, mettono a punto e verificano negli stabilimenti dei clienti, i movimenti e i pezzi di tutte le macchine che escono dalla fabbrica. Grattugie, sminuzzatrici, pulitrici e tagliatrici sono riviste e migliorate lavorando a fianco di chi le usa costantemente. Così le macchine Cavecchi diventano sempre più funzionali, più facili da usare, più ergonomiche e anche più rapide da pulire.

Nel 1920, il fondatore Giacomo Cavecchi costruì e vendette la prima grattugia col marchio di famiglia. Da allora la nostra clientela è cresciuta costantemente in tutto il mondo ed ha potuto contare su prodotti di grande solidità costruttiva, fatti con materiali e componenti della migliore qualità, costruiti per durare nel tempo.

Dalla prima produzione di grattugie sono nate linee di macchinari pensati e realizzati con lo stesso obiettivo: l'affidabilità e la resistenza nel tempo. In molte delle aziende storiche di lavorazione del formaggio si trovano macchine Cavecchi di trenta, quarant'anni fa operative ancora oggi.

Cavecchi machines are the product of three generations of straightforward designs, sturdy construction and ongoing improvements. Since the very beginning, family technicians have visited customers' production facilities and have studied, perfected and checked the movements and components of the machines that leave the factory. Grating machines, thin slicers, cleaning machines and cutters are updated and improved in close cooperation with the people who use them each and every day. In this way, Cavecchi machines have become increasingly functional, easier to use, more ergonomic and even faster to clean.

In 1920, our founder Giacomo Cavecchi built and sold the first grating machine bearing the family name. Ever since, our customer base has continued to grow around the world. Customers can rely on machines that are exceptionally sturdy, are made with top-quality materials and components, and are built to last.

The company's initial series of grating machines led to other lines of machinery that are designed and built with the same goal: offering maximum sturdiness and reliability.

In fact, Cavecchi machines built thirty or forty years ago are still operating in many long-established cheese processing companies.





GRATTUGIA HP20 - CR1200

- Costruita completamente in acciaio inox aisi 304.
- Predisposta per inserimento vibrovaglio sotto la tramoggia di scarico.
- Spinta pneumatica; motore HP20 Sew autofrenante.
- Sistema ad estrazione rapida anello dentato per la pulizia giornaliera.

CHEESE GRATER MACHINE HP 20-CR1200

- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Designed to accommodate a vibrating screen under the exit hopper.
- Cylinder with pneumatic thrust; Sew 20 HP self-braking motor.
- Fast-extraction system with cogwheel for daily cleaning.

Prod. oraria / Hourly output 1200/1500 kg

Lunghezza / Length 2505 mm

Larghezza / Width 1120 mm

Altezza / Height 1350 mm

Peso / Weight 850 kg



GRATTUGIA HP20 CON DOPPIA TRAMOGGIA DI CARICO

- Ideale per mix di formaggi.
- Costruita completamente in acciaio inox aisi 304.
- Spinta pneumatica; motore HP20 Sew autofrenante.
- Sistema ad estrazione rapida anello dentato per la pulizia giornaliera.

CHEESE GRATER MACHINE HP 20 WITH DOUBLE LOADING HOPPER

- Ideal for grating mixed cheeses.
- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Cylinder with pneumatic thrust; Sew 20 HP self-braking motor.
- Fast-extraction system with cogwheel for daily cleaning.

Prod. oraria / Hourly output 1200/1500 kg

Lunghezza / Length 2505 mm

Larghezza / Width 1120 mm

Altezza / Height 1520 mm

Peso / Weight 870 kg



GRATTUGIE • CHEESE GRATER



GRATTUGIA HP 5.5-CR800

- Costruita completamente in acciaio inox aisi 304.
- Predisposta per inserimento vibrovaglio sotto la tramoggia di scarico.
- A spinta pneumatica; motore HP5.5 Sew autofrenante.
- Sistema ad estrazione rapida anello dentato per la pulizia giornaliera.

CHEESE GRATER MACHINE HP 5.5-CR800

- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Designed to accommodate a vibrating screen under the exit hopper.
- Cylinder with pneumatic thrust; Sew 5.5 HP self-braking motor.
- Fast-extraction system with cogwheel for daily cleaning

Prod. oraria / Hourly output 200/300 kg

Lunghezza / Length 1950 mm

Larghezza / Width 800 mm

Altezza / Height 1200 mm

Peso / Weight 380 kg



VIBROVAGLI • VIBROSCREEN



VIBROVAGLIO CR

- Costruito completamente in acciaio inox aisi 304.
- Contenitore a forma conica-convessa.
- Motovibratore a caratteristiche tridimensionali: moto sussultorio, ondulatorio e rotatorio.
- Ad una o più reti filtranti disponibili nei diametri: 600-800-900-1200-1500 mm.

CR VIBROSCREEN

- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Container has a conical-convex shape.
- Vibrator motor with features three-dimensional: motion is at the same time sussultory, swaying and rotary.
- With one or more filtering screens available in diameters: 600-800-900-1200-1500 mm.

DIAM.	600	800	900	1200	1500
Ø	680	855	985	1205	1450
L	830	1035	1135	1411	2050
H	740	815	860	894	1050
Peso	80	90	100	140	255





VIBROVAGLIO SLB

- Costruito completamente in acciaio inox aisi 304.
- Contenitore a forma tronco-conica.
- Motovibratore a caratteristiche tridimensionali: moto sussultorio, ondulatorio e rotatorio.
- Ad una o più reti filtranti disponibili nei diametri: 600-800-900-1200 mm.

SLB VIBROSCREEN

- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Container has a truncated-conical shape
- Vibrator motor with features three-dimensional: motion is at the same time sussultory, swaying and rotary.
- With one or more filtering screens available in diameters: 600-800-900-1200 mm.

DIAM.	600	800	900	1200
Ø	680	852	915	1205
L	780	1073	1360	1411
H	830	790	830	930
Peso	70	80	90	130



VIBROVAGLIO SLC

- Costruito completamente in acciaio inox aisi 304.
- Contenitore a forma tronco-conica.
- Motovibratore a caratteristiche tridimensionali: moto sussultorio, ondulatorio e rotatorio.
- Ad una o più reti filtranti disponibili nei diametri: 600-800-900-1200 mm.

SLC VIBROSCREEN

- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Container has a truncated-conical shape.
- Vibrator motor with features three-dimensional: motion is at the same time sussultory, swaying and rotary.
- With one or more filtering screens available in diameters: 600-800-900-1200 mm.

DIAM.	600	800	900	1200
Ø	680	852	915	1205
L	780	1073	1360	1411
H	830	790	830	930
Peso	70	80	90	130



TAGLIATRICI • CHEESE WIRE CUTTING MACHINE



TAGLIATRICE A FILO

- Costruita completamente in acciaio inox aisi 304.
- Motore a velocità di taglio variabile.
- Avviamento doppia pulsantiera.
- Carteratura in plexiglass alimentare.

CHEESE WIRE CUTTING MACHINE

- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Motor with variable cutting-speed.
- Twin push-button machine start-up.
- Food-grade Plexiglas safety housing.

Lunghezza / Length	1390 mm
Larghezza / Width	1050 mm
Altezza / Height	1500 mm
Peso / Weight	200 kg



SMINUZZATRICI • THIN SLICERS



SMINUZZATRICE

- Sminuzzatrice formaggi a centrifuga.
- Costruita completamente in acciaio inox AISI 304.
- Motore Sew Autofrenante KW 5.5.
- Per ottenere prodotto sbriciolato ed omogeneo.

THIN SLICERS

- Centrifugal cheese thin slicer.
- Entirely manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Sew KW 5.5 self-braking motor.
- To obtain product crumbled and homogeneous.

Lunghezza / Length	580 mm
Larghezza / Width	1100 mm
Altezza / Height	1280 mm
Peso / Weight	225 kg





PULITRICE SPAZZOLATRICE CON SPAZZOLE ACCIAIO

- Quadro elettrico di comando.
- Caratterizzata in acciaio inox aisi 304 antinfortunistica e sensori magnetici di sicurezza.
- N.2 Spazzole laterali rivestite in acciaio intercambiabile.
- N.1 Spazzola inferiore rivestita in acciaio intercambiabile.

CHEESE CLEANING MACHINE WITH STEEL BRUSHES

- With electric control panel.
- Safety housing in AISI 304 stainless steel and magnetic safety sensors.
- N.2 Side brushes, covered with interchangeable steel.
- N.1 Bottom brush, covered with interchangeable steel.

Lunghezza / Length	1300 mm
Larghezza / Width	826 mm
Altezza / Height	1355 mm
Peso / Weight	250 kg

PER UNA PULIZIA PIÙ
INCISIVA DEL FORMAGGIO
FOR MORE EFFICIENT
CHEESE CLEANING



PULITRICE SPAZZOLATRICE CON SPAZZOLE NYLON

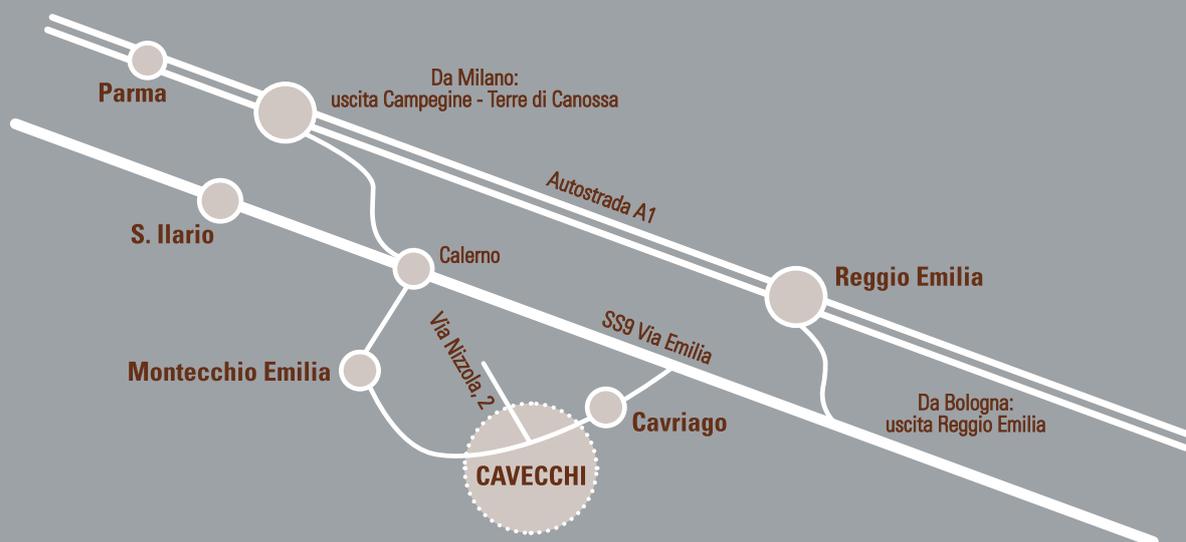
- Quadro elettrico di comando.
- Caratterizzata in acciaio inox aisi 304 antinfortunistica e sensori magnetici di sicurezza.
- N.2 Spazzole laterali rivestite in nylon intercambiabile.
- N.1 Spazzola inferiore rivestita in nylon intercambiabile.

CHEESE CLEANING MACHINE WITH NYLON BRUSHES

- With electric control panel.
- Safety housing in AISI 304 stainless steel and magnetic safety sensors.
- N.2 Side brushes, covered with interchangeable nylon.
- N.1 Bottom brush, covered with interchangeable nylon.

Lunghezza / Length	1300 mm
Larghezza / Width	826 mm
Altezza / Height	1355 mm
Peso / Weight	250 kg





Cavecchi Enzo Srl

Via Nizzola, 2 - 42025 Cavriago - RE - Italy
Tel. +39 0522 371718 - Fax. +39 0522 577919
info@cavecchi.it - www.cavecchi.it