



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Tre Spade SFT0005 Sausage Filler – 5L Stainless Steel Manual Filler

Model / SKU: SFT0005

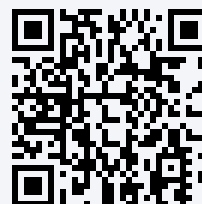
KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: /media/products/38031/documents/spec_sheet-ice-2026.pdf

Caratteristiche Principali:

- Idoneità al contatto con gli alimenti:
(Regolamento Europeo 1935/2004 -
D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- I cilindri sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna
dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Le cremagliere sono realizzate in acciaio
al carbonio
- Ingranaggi metallici antiusura
- Blocco riduttore in alluminio
con boccole autolubrificanti
- I pistoni sono realizzati in Moplen
e sono corredati di guarnizioni in silicone
e valvole di sfianto

Main Characteristics:

- Tested suitability for contact with food
(EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M.
21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinders in stainless steel
- Watertight and easy to clean
cylinder weldings
- Racks in carbon steel
- Anti-wear metal gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating
bushes
- "Moplen" pistons equipped with vents and
silicone gaskets

20000 Star 5



- Capacità / Capacity : 5 l
- Peso / Weight : 7 Kg
- Ingombro / Dimensions : 52x21x16 cm
- Imbuti in dotazione / Equipment funnels :
10, 20, 30 mm

- PLUS**
- Piedini in gomma per una perfetta aderenza
sul banco di lavoro / Rubber feet to grant
a perfect grip on the work bench
 - Doppia velocità di avanzamento
e rientro del pistone / Speed variator
to increase the withdrawal speed

20100 Star 8



- Capacità / Capacity : 7 l
- Peso / Weight : 9 Kg
- Ingombro / Dimensions : 63,5x21x16 cm
- Imbuti in dotazione / Equipment funnels :
10, 20, 30 mm

- PLUS**
- Piedini in gomma per una perfetta aderenza
sul banco di lavoro / Rubber feet to grant
a perfect grip on the work bench
 - Doppia velocità di avanzamento
e rientro del pistone / Speed variator
to increase the withdrawal speed