



2024

hot CLASS

PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM



Tradizione e Innovazione



GRIGLIA A CARBONE

"Il perché di una scelta":

PROFESSIONISTI DA OLTRE 40 ANNI

Le **GRIGLIE** a carbone **HOTCLASS** 100% Made in Italy sono ideali per la cottura di Bistecche, Salsicce, Costate, Pollo, Pesce, Verdure, Formaggi, ecc. ecc. **Realizzate a mano** con particolare attenzione ai dettagli ed alle finiture, utilizzando sempre componenti ed acciai di prima qualità, garantiscono una grande solidità e durata nel tempo. Progettate e pensate specialmente per quelle attività che hanno l'esigenza di proporsi con il **concetto del locale a vista**

ELEVATA EFFICIENZA

Con il sistema di **doppia aspirazione** (aspirazione superiore ed inferiore) è possibile sfruttare tutta la potenza calorifera del carbone, assicurando consumi molto limitati ed una produttività elevata. Grazie alle valvole posizionate sulla cappa è possibile regolare la doppia aspirazione, **soprattutto l'aspirazione verso il basso per evitare ritorni di fiamma** (quando le gocce di grasso si incendiano sgocciolando sulla brace) e per **garantire una brace sempre viva** (evita cali di rendimento e quindi la massima capacità termica della brace quando questa assopisce e quando nel piano di cottura, occupato integralmente dalla carne, si riduce l'ossigenazione). **Il braciere di scorta** (spessori lamiera zona brace 60/10, pareti superiori laterali e cappa coibentati per diminuire i consumi della brace e per limitare l'irraggiamento del calore verso l'operatore) garantisce brace sempre pronta all'uso per lavorare in modo continuativo, senza avere fermi macchina per la produzione della stessa

FACILE INSTALLAZIONE, FACILE USO

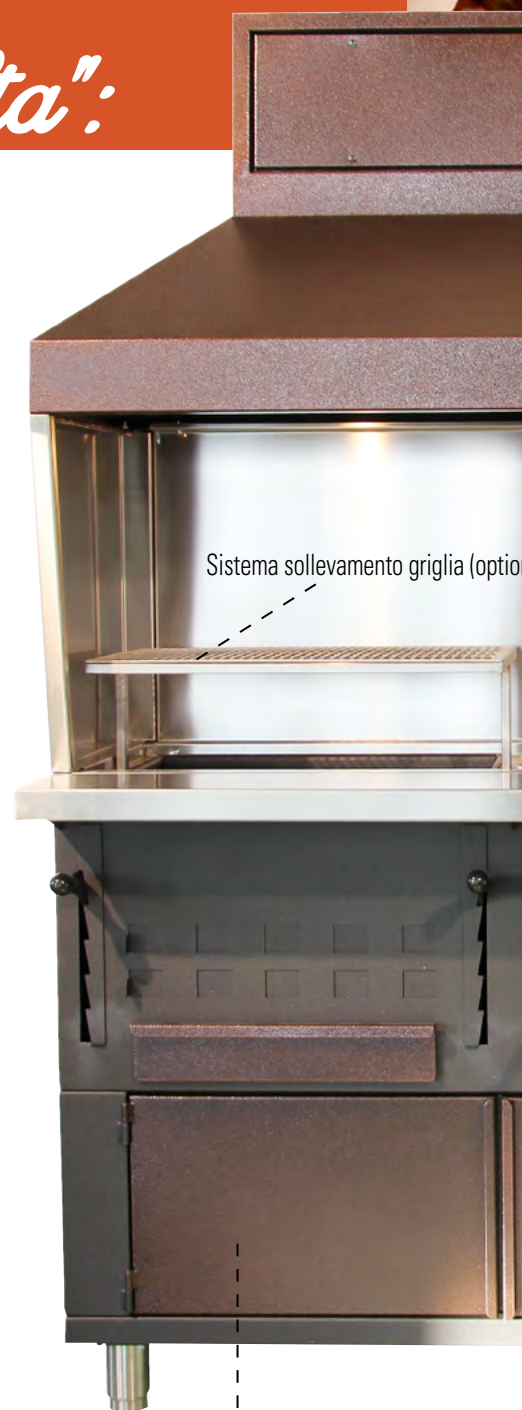
L'installazione delle GRIGLIE HOTCLASS è facile e veloce perché queste arrivano già montate, evitando ulteriori costi per l'assemblaggio: basterà collegare il plenum (posizionato sopra la cappa) ad una canna fumaria (Ø minimo 250/300 mm) completa di motore aspirante e munirsi di una presa elettrica per l'illuminazione zona cottura.

FACILE PULIZIA

In ogni pozzetto carbone è presente il cassetto estraibile raccogli cenere, il pozzetto stesso è facilmente smontabile per una rapida pulizia. Le griglie di cottura e le superfici di contatto (zona centrale) sono in Acciaio Inox AISI 304, sempre per una facile e rapida pulizia. **Il plenum è facilmente ispezionabile per la raccolta dei grassi di cottura** (grassi catturati grazie ad un particolare sistema di ingresso dei fumi aspirati, grassi che altrimenti si andrebbero a depositare nella canalizzazione), operazione da svolgere a Griglia fredda. Inoltre il plenum permette una migliore ripartizione dell'aspirazione superiore. Con la sola pulizia ordinaria è possibile mantenere le Griglie pari al nuovo nel tempo

MASSIMA PRATICITÀ

L'uso delle Griglie è facile e molto semplice, **NON SI UTILIZZA LEGNA**, ma il suo derivato, **IL CARBONE VEGETALE**. La sua accensione è facilitata dall'aspirazione superiore regolabile e dalle prese d'aria nella zona inferiore, insieme garantiscono, in poco tempo, una brace sempre pronta all'uso, quindi **un pronto macchina molto veloce**. La brace risiede su un piano forato (necessario per utilizzare l'aspirazione inferiore) in acciaio termico regolabile in altezza su 5 posizioni. Infine la **LAMA D'ARIA** (optional) crea una barriera invisibile che garantisce la non fuoriuscita di odori e fumi nell'ambiente circostante, ed un abbattimento del calore verso l'operatore



Base chiusa con sportelli (optional)



Sportello braciere di serie



PER RIASSUMERE:

- Doppia aspirazione, superiore ed inferiore
- Braciere di scorta (spessore lamiera 60/10)
- Plenum
- Lama d'aria (optional)
- Pozzetto facilmente smontabile
- Regolazione griglia in altezza (5 posizioni)
- Struttura autoportante, Base spessore lamiera verniciata 40/10
- Lamiera in Acciaio Inox AISI 304 zona centrale
- Illuminazione di serie
- Cassetti raccogli cenere

Cassetto portacarbone di serie

ROBUSTEZZA E QUALITÀ

La struttura autoportante in metallo verniciato a polvere con vernici speciali per le alte temperature, gli **spessori di 40/10** nella struttura inferiore, garantiscono solidità e robustezza al macchinario, ma soprattutto evitano le deformazioni del metallo nel tempo quando questo viene a contatto con le alte temperature

DOTAZIONE DI SERIE

Griglie di cottura in Acciaio Inox AISI 304 in tondino retinato con Ø 3,5mm su tutti i pozzetti, impianto di illuminazione a 220V, pala in Acciaio Inox

ACCESSORI OPTIONAL

Lama d'aria (barriera o velo d'aria), Churrasco, Sistema sollevamento griglia cottura, Base chiusa con sportelli, Vetro posteriore termico, Profondità di cottura aumentata, Realizzazioni su misura.

QUALITÀ CERTIFICATA

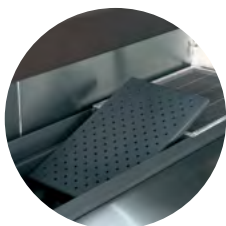
Certificazioni CE, MOCA, ISO9001, che testimoniano l'alta qualità e sicurezza del macchinario



Particolari che fanno la differenza



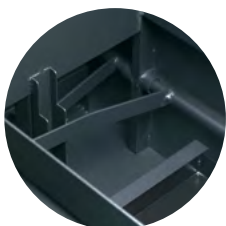
Le graticole sono realizzate in tondino retinato di Acciaio Inox AISI 304 da 3,5 mm di diametro, consentendo una maggiore esposizione del cibo al calore, una migliore cottura ed una pulizia più facile. Possono essere a piano regolabile verticalmente oppure girevole (optional), entrambi sono intercambiabili sullo stesso pozzetto. **Di serie griglie retinate in Acciaio Inox AISI 304 per tutti i pozzetti.**



Ogni pozzetto è costituito da una piastra forata in acciaio termico, per sostenere le braci e mantenere il calore, risparmiando combustibile. I fori lasciano cadere la cenere combusta verso il basso ed il piano è estraibile per consentirne la pulizia e l'accesso comodo alla parte inferiore.



La piastra forata è sostenuta da un telaio di struttura con deflettori che hanno il compito di raccogliere la cenere e spostarla nel sottostante cassetto di raccolta. Il telaio è estraibile per consentire la sua pulizia e l'accesso alla parte sottostante. Mediante delle leve esso è regolabile in altezza.



Struttura interna che evidenzia il meccanismo di sollevamento della griglia ed il cassetto per la raccolta delle ceneri.



I cassettei raccogli cenere sono facilmente estraibili, sopra di essi vi sono delle feritoie regolabili millimetricamente per la corretta ossigenazione del carbone e per spegnere le fiamme che si possono eventualmente generare.



Il sollevamento e l'abbassamento del piano del carbone, singolarmente per ogni punto di cottura, si ottiene mediante lo spostamento delle apposite leve sottostanti il piano di appoggio frontale. **È regolabile in cinque posizioni** per consentire la corretta cottura di ogni pietanza.



Braciere ad angolo o frontale, con pareti e cappa coibentate.





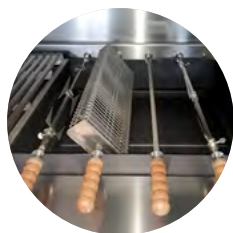
Il Plenum posizionato sopra la cappa è ispezionabile per la pulizia. La sua funzione è quella di **raccogliere i fumi e i grassi di cottura e di creare una migliore distribuzione dell'aria sui vari pozzetti.**

Le valvole di regolazione dei fumi, garantiscono una corretta ossigenazione della brace, riducendo i tempi di cottura, l'operatore riuscirà inoltre a controllare le fiamme che normalmente sono generate dallo sgocciolamento del grasso.



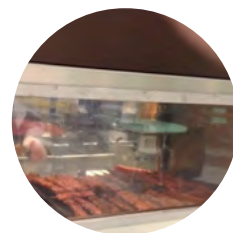
SSGH

SISTEMA
SOLLEVAMENTO GRIGLIA
in 5 posizioni per singolo pozzetto



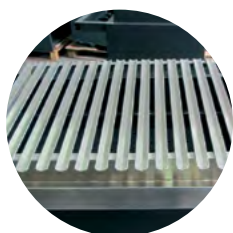
CHURH

CHURRASCO sistema di movimento
manuale o elettrico per asta spiedo, asta
e gabbia per polli.



VETH

VETRO TERMICO temperato, resistente
alle alte temperature, per visibilità
posteriore punti di cottura



GRIVH

Griglia in Acciaio Inox
con canalina tipo "V"



GRITH

Griglia in Acciaio Inox con tondino Ø 8 mm
(interasse tondino/tondino 20 mm)



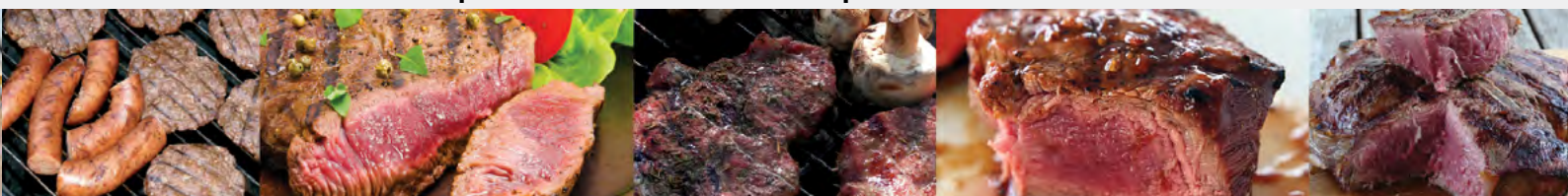
GRIRH

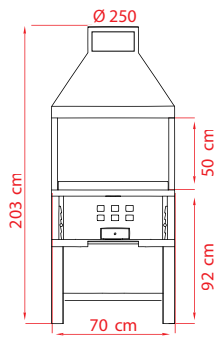
Griglia in Acciaio Inox con rete (di
serie su qualsiasi griglia)

ACCESSORI

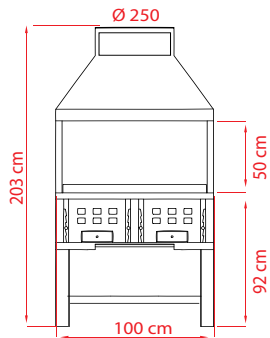
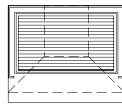
- CHURH** Sistema di movimento churrasco comprensivo di 8 aste spiedo standard, copertura e posizionamento su 2 pozzetti. Escluso per mod. BLH 70 e BLH100.
- VETH** Vetro termico temperato, spessore 10 mm, altezza 400 mm, costo al mt. lineare
- GRIGRH** Griglia Inox a rete, costo per singolo pozzetto
- GRIVH** Griglia Inox con canalina a V, costo per singolo pozzetto
- GRITH** Griglia Inox con tondino Inox Ø 8 mm, costo per singolo pozzetto
- GRIGH** Griglia Inox girevole
- ASTAH** Asta spiedo standard
- ASTAF** Asta con fermapolli
- ASTAG** Asta con gabbietta per polli
- SSGH** Sistema sollevamento griglia per singolo pozzetto (OBBLIGATORIO SU TUTTI I POZZETTI)
- RUOH** kit 4 ruote

Il costo della base chiusa con sportelli è da richiedere in fase di preventivo

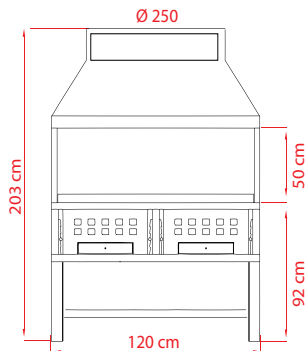
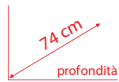
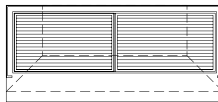




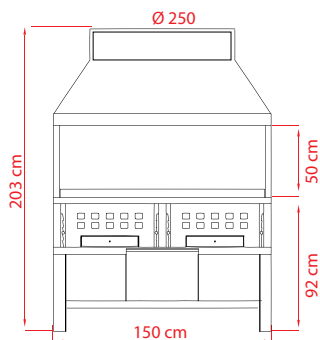
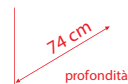
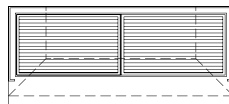
peso Kg 100



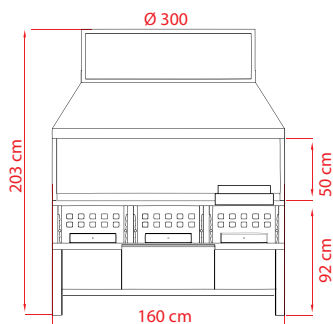
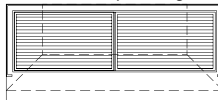
peso Kg 150



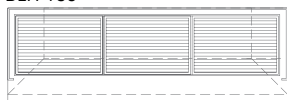
peso Kg 175



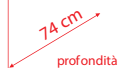
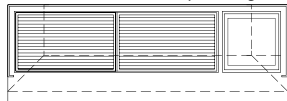
peso Kg 225



BLH 160 peso Kg 255



BLHB 160 peso Kg 275



BLH 70

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA7 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

BLH 100

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (45x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA10 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

BLH 120

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (56x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA12 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

BLH 150

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (72x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

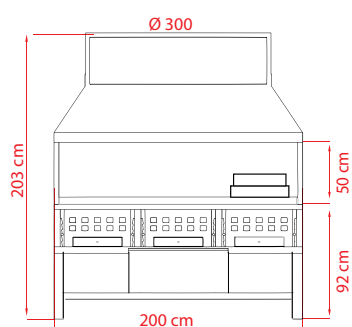
BLH 160

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

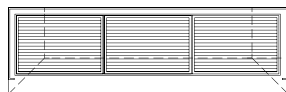
SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

- oppure mod. **BLHB 160**
- con pala Inox per carbone
- due (2) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- un (1) braciere da 47 cm

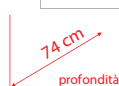
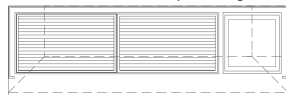




BLH 200 peso Kg 337



BLHB 200 peso Kg 357

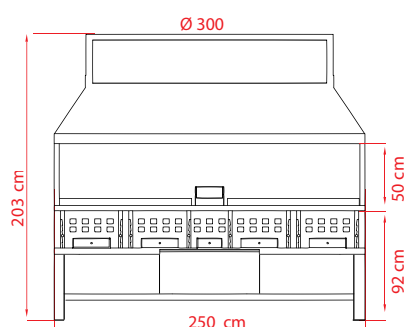


BLH 200

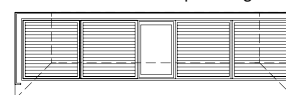
- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA20 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

- oppure mod. **BLHB 200**
- con pala Inox per carbone
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (73x42 cm)
- un (1) braciere da 50 cm



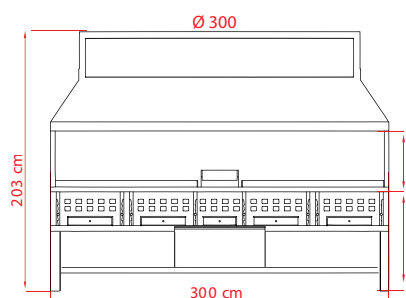
peso Kg 435



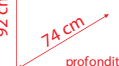
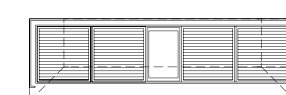
BLH 250

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (50x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone

SBA25 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



peso Kg 530

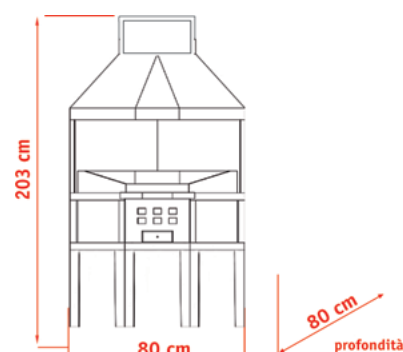


BLH 300

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (60x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone

SBA30 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

Braciere ad angolo



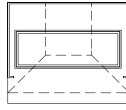
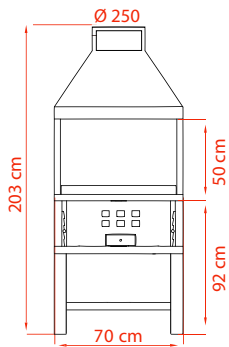
peso Kg 180

BAH

- un (1) braciere ad angolo
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm di profondità
- completo di cappa e pareti laterali e posteriori in doppia lamiera coibentata
- con pala Inox per carbone
- plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- senza aspirazione inferiore



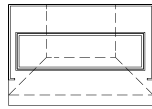
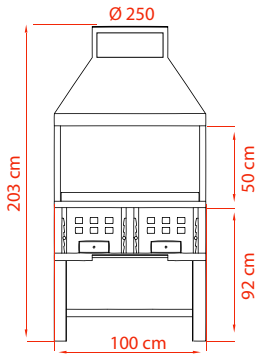
GRATICOLA PER SPIEDINI



GSH70

- graticola per spiedini con un (1) canale da 62 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

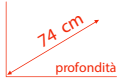
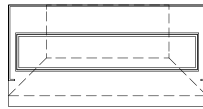
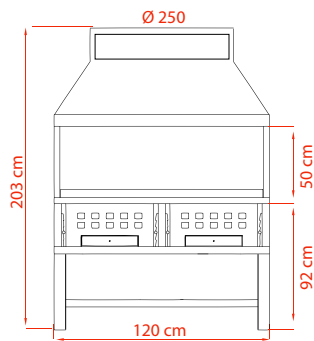
SBA7 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



GSH100

- graticola per spiedini con un (1) canale da 92 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

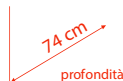
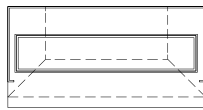
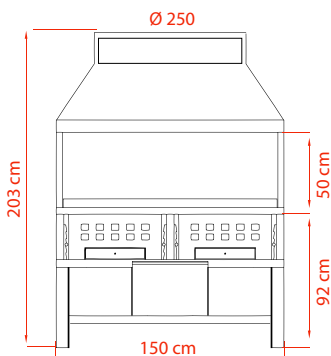
SBA10 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



GSH120

- graticola per spiedini con un (1) canale da 112 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

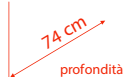
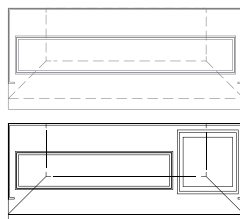
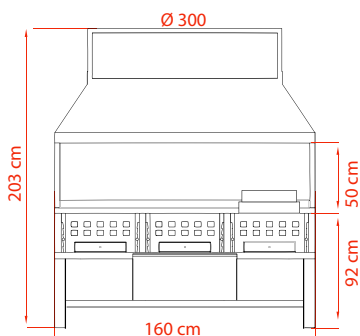
SBA12 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



GSH150

- graticola per spiedini con un (1) canale da 142 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



GSH160

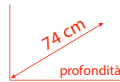
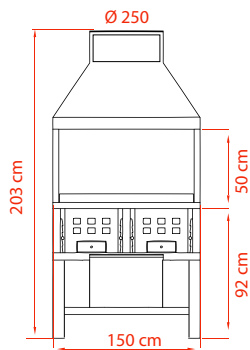
- graticola per spiedini con un (1) canale da 152 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

oppure:

- graticola per spiedini con un (1) canale da 105 cm
- un (1) braciere da 47 cm

SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

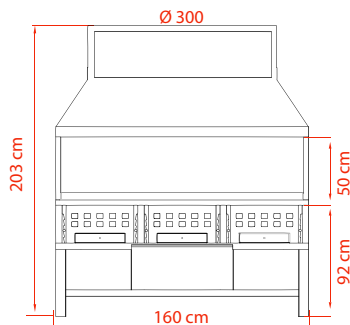




BGH150

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (72x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 72 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

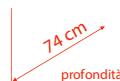
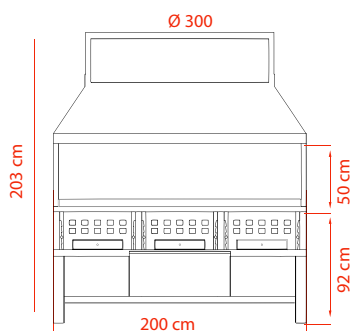
SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



BGH160

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 102 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

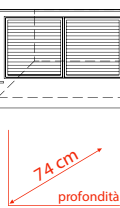
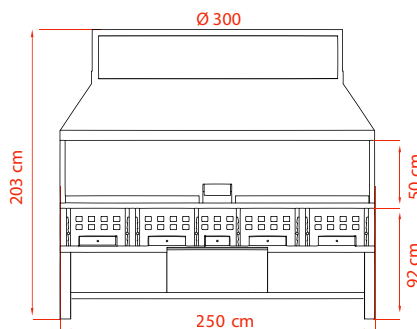
SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



BGH200

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 127 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

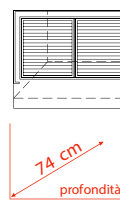
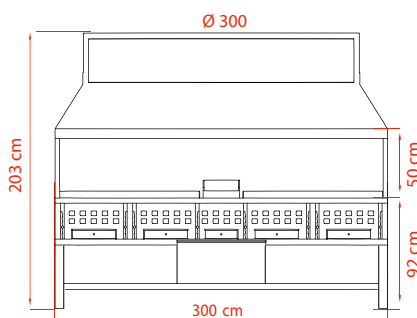
SBA20 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



BGH250

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 100 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completo di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

SBA25 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



BGH300

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (60x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 120 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completo di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

SBA30 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



FORNO GRIGLIA A CARBONE

"Il perchè di una scelta":

PROFESSIONISTI DA OLTRE 40 ANNI

I **FORNI GRIGLIA HOTCLASS** 100% Made in Italy consentono cotture alla griglia per Carne, Pesce, Verdure, Formaggi, ecc. ecc, ma anche cibi in teglia, in entrambi i casi con risultati eccellenti. Grazie alla griglia posizionabile in 3 differenti livelli di cottura (è possibile cucinare anche su più livelli contemporaneamente) si ottengono cotture rapide ed omogenee di qualsiasi alimento. Sono **realizzati completamente a mano**, con particolare cura nei dettagli e nelle finiture, utilizzando sempre componenti ed acciai di prima qualità

VERSATILITÀ ED EFFICIENZA

Il **FORNO GRIGLIA** è un'elegante combinazione tra un forno ed una griglia in una sola macchina, **unisce le funzioni di 2 prodotti in 1**, con un significativo risparmio di spazio. Progettato per grigliare, il Forno Griglia assicura ottimi risultati grazie all'utilizzo della brace. L'eccezionale sistema di isolamento del forno (ad alta efficienza) consente di raggiungere temperature molto elevate in poco tempo, abbattendo così i tempi di cottura e permettendo allo stesso tempo anche di cucinare cibi in teglia

RISPARMIO ENERGETICO E VELOCITÀ

I bassi consumi di combustibile solido (carbone), in combinazione con il massimo sfruttamento dell'energia termica e lo speciale isolamento, riducono al minimo i costi di funzionamento. Inoltre la struttura solida che garantisce la lunga durata del prodotto, **il pozzetto porta brace sostituibile**, i bassi costi di gestione ed un eccezionale rapporto qualità prezzo, portano al recupero dell'investimento in tempi brevi. Infine, grazie alle **2 valvole di ventilazione**, è possibile regolare al meglio l'ossigenazione della brace per sfruttare al massimo la potenza calorifera del carbone, si ottengono così consumi molto limitati ed una velocità del pronto macchina imbattibile

FACILE INSTALLAZIONE, FACILE USO, NO MANUTENZIONE

L'installazione del FORNO GRIGLIA è facile e veloce perché questo arriva già montato, evitando ulteriori costi per l'assemblaggio: non è necessaria una canna fumaria speciale, è sufficiente posizionare il forno sotto una qualsiasi cappa perché questo è provvisto di un'appendice parascintille che assorbe gran parte della fuliggine. Il controllo della temperatura viene effettuato tramite termometro posizionato nella fiancata laterale/alta del forno. Infine, non avendo parti sensibili all'usura, non ha bisogno di manutenzione tecnica

FACILE PULIZIA

La camera di cottura costruita in Acciaio INOX AISI 304, insieme alle superfici di contatto nella zona centrale, al cassetto raccogli cenere ed al cassetto raccogli grassi entrambi estraibili e posizionati sotto al forno, rendono la pulizia facile e veloce



Base appoggio optional



Cappa/vano scaldavivande optional



PER RIASSUMERE:

- Valvole di ventilazione regolabili
- Isolamento ad alta efficienza per bassi consumi di carbone
- Termometro
- Camera di cottura in Acciaio Inox AISI 304
- Sportello in Acciaio Inox AISI 304, la "cover" in Acciaio Inox AISI 304 o in lamiera verniciata a polvere (di serie colore rame bucciato)
- Cassetti raccogli cenere e raccogli grassi integrati ed estraibili
- Pozzetto porta brace removibile e sostituibile
- Ø diametro uscita fumi mm 180

ROBUSTEZZA E QUALITÀ

La struttura (interno ed esterno) è realizzata completamente in Acciaio Inox AISI 304, sportello in lamiera verniciata colore standard ramato bucciato (su richiesta colori RAL optional)

DOTAZIONE DI SERIE

Griglia di cottura in Acciaio Inox AISI 304 con tondino Ø 8 mm

ACCESSORI OPTIONAL

Cappa / Vano porta vivande con sportelli a battente, Base neutra porta oggetti con sportelli, Sportello forno completamente in Acciaio Inox AISI 304

QUALITÀ CERTIFICATA

Certificazioni CE, MOCA, ISO9001, che testimoniano l'alta qualità e sicurezza del macchinario



Modello	FGS	FGM	FGL
Dimensioni esterne mm	690x670x810h	850x670x810h	1010x670x810h
Dimensioni camera cottura mm	400x500x300h	560x500x300h	720x500x300h
Tipo combustibile	CARBONE	CARBONE	CARBONE
Alimentazione Volt	230	230	230
Peso Kg.	120	135	153



ACCESSORI

Cappa/vano scaldavivande in Acciaio Inox AISI 304 con sportelli in lamiera verniciata colore rame bucciato

Modello	CSS	CSM	CSL
Dimensioni mm (LxPxH)	690x800x350	850x800x350	1.010x800x350
Peso Kg.	22	29	36



Base di appoggio con vano portaoggetti in Acciaio Inox AISI 304 con sportelli in lamiera verniciata colore rame bucciato

Modello	BS	BM	BL
Dimensioni mm LxPxH	690x670x760	850x670x760	1.010x670x760
Peso Kg.	25	32	40



Porta forno con colori RAL (di serie colore rame bucciato)

Modello	RFGS	RFGM	RFGL
---------	-------------	-------------	-------------

Su richiesta si costruiscono macchine su misura, il costo verrà definito in fase di preventivo

SOLUZIONE COMBINATA FORNO/GRIGLIA



Mod. **COMBIG**

Base chiusa con sportelli (optional)

Sportello porta carbone di serie

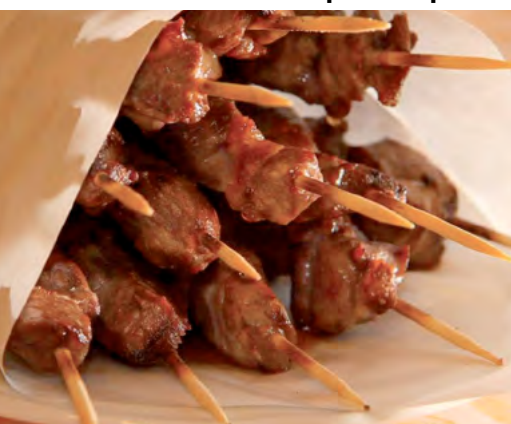
COMBIP

Combinato con griglia da cm 160 mod. BLHB160
e forno da 69 cm mod. FGS. Peso Kg 620
Dimensioni totali mm 260x93x203h

COMBIG

Combinato con griglia da cm 200 mod. BLHB200
e forno da 85 cm mod. FGM. Peso Kg 640
Dimensioni totali mm 300x93x203h

Su richiesta si possono preventivare combinazioni di griglia e forno di altre dimensioni



GIRARROSTI A LEGNA

Girarrosti a legna professionali realizzati con particolare cura sia nei dettagli estetici che funzionali, per rappresentare al meglio la tecnica della cottura allo spiedo indicata non solo per polli, galletti o volatili in genere, ma anche per agnelli, maialini, costate, con il gusto unico di una carne cotta con questo straordinario sistema di cottura. La solida struttura, l'alta qualità dei materiali impiegati, conferiscono al prodotto garanzia di durata nel tempo.

L'alimentazione a legna consente di avere bassissimi costi di gestione



PRONTI A QUALSIASI ESIGENZA

Oltre ai girarrosti standard **possiamo costruire anche macchine su misura** per risolvere tutte le esigenze del professionista qualificato

QUALITÀ CERTIFICATA

Certificazioni CE, MOCA, ISO9001, che testimoniano l'alta qualità e sicurezza del macchinario



Modello	GAH 80/4	GAH 80/6	GAH 100/4	GAH 100/6	GAH 120/6
Dimensioni cm LxPxH	120x115x210	120x135x210	140x115x210	140x135x210	160x135x210
N° Asta spiedi/Lunghezza asta cm	4/80	6/80	4/100	6/100	6/120
Capacità polli	16	24	20	30	36
Larghezza porta carico legna cm	32	32	32	32	32
Diametro canna fumaria Ø cm	35	35	35	35	35
Tipo combustione	Legna	Legna	Legna	Legna	Legna
Peso Kg.	408	520	520	585	630
Alimentazione Volt	220/380	220/380	220/380	220/380	220/380

MASSIMA PRATICITÀ



- Camera di combustione rivestita con mattoni refrattari estraibili



- Cassetto raccolta cenere scorrevole



- Cassetto raccogli grasso estraibile

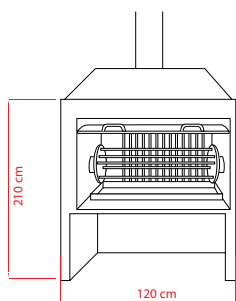


- Sistema planetario costruito in Acciaio Inox AISI 304



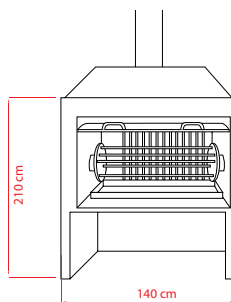
ROBUSTEZZA E QUALITÀ

- Struttura realizzata in metallo con verniciatura a polvere
- Motoriduttore
- Sistema planetario ad ingranaggi con alimentazione 230/400 Volt
- Sportelli con calamita e vetro ceramizzato resistente alle alte temperature
- Sportello per carico legna posizionabile sul lato destro o sinistro da precisare in fase di ordine
- Impianto luce 230 volts
- Base armadiata portaccessori



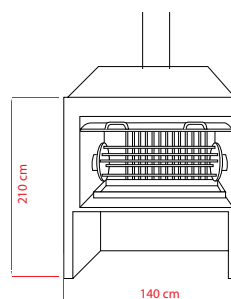
GAH80/4

- quattro (4) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 32 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP115xH210 cm



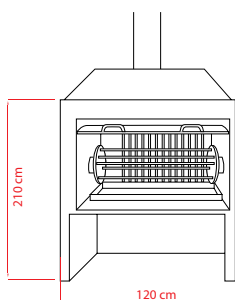
GAH100/4

- quattro (4) aste da 100 cm
- Larghezza porta di carico: 32 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP115xH210 cm



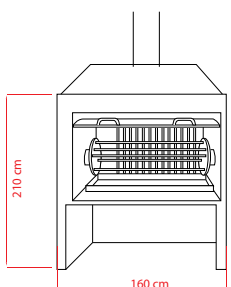
GAH100/6

- sei (6) aste da 100 cm
- larghezza porta di carico: 32 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP135xH210 cm



GAH80/6

- sei (6) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 32 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP135xH210 cm



GAH120/6

- sei (6) aste da 120 cm
- Larghezza porta di carico: 32 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L160xP135xH210 cm



ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA MEAT BLACK

Armadi di frollatura panoramici per carne dal pregevole design in grado di catalizzare l'attenzione dei clienti verso i prodotti esposti e caratterizzare fortemente l'immagine stessa del locale. Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la 4.0 Industria con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi. Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiazione di speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro. Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile. Temperatura $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ 30-90% U.R. Sbrinatorio automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte reversibili con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Alimentazione 230V.

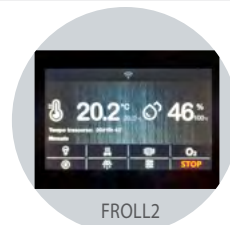


FROLL60N

Dim. mm 620x660x1960h

FROLL80N

Dim. mm 820x660x1960h



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH VISION
(OPTIONAL)



DI SERIE

FROLL120N

Dim. mm 1250x660x1960h

FROLL160N

Dim. mm 1650x660x1960h





ARMADI PER FROLLATURA CARNE

Armadi di frollatura per carne con pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la 4.0 Industria con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi. Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiazione di speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro. Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile. Temperatura -2°/+8°C 30-90% U.R. Sbrinatorio automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte reversibili. Alimentazione 230V.



DI SERIE

FROLL700

Dim. mm 720x820x2050h

FROLL1400

Dim. mm 1440x820x2050h

FROLL700N

Dim. mm 720x820x2050h

FROLL1400N

Dim. mm 1440x820x2050h

ACCESSORI

FROLL2

Centralina di programmazione Touch Vision

FROLL5

Gancera composta da coppia guide dentate e tubi inox

FROLL6

Coppia guide per ripiano inox forato

FROLL8

Ripiano inox forato

FRUOTE

Kit 4 ruote (2 con freno)

	Dim. esterne mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza Watt	Gas refrigerante	Temperatura °C	Illuminazione	Sbrinatorio	Peso Kg	Tipo compressore
FROLL700	720x820x250	230	650	R290	-2°/+8°	LED	autom.	155	Secop/Embraco
FROLL1400	1440x820x2050	230	950	R290	-2°/+8°	LED	autom.	255	Secop/Embraco
FROLL60N	620x660x1960	230	350	R290	-2°/+8°	LED	autom.	195	Secop/Embraco
FROLL80N	820x660x1960	230	350	R290	-2°/+8°	LED	autom.	260	Secop/Embraco
FROLL120N	1250x660x1960	230	700	R290	-2°/+8°	LED	autom.	390	Secop/Embraco
FROLL160N	1650x660x1960	230	700	R290	-2°/+8°	LED	autom.	520	Secop/Embraco





BANCHI REFRIGERATI PER ESPOSIZIONE CARNI PER LA RISTORAZIONE



Vettrine refrigerate statiche, non canalizzabili, di ingombro contenuto (profondità solo 800 mm). Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio preverniciata. Vetro curvo frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto). Piano di esposizione e piano di lavoro in AISI 304. Spazio espositivo utile di 485 mm di profondità. Illuminazione a led. Riserva refrigerata. Temperatura $-1^{\circ}/+5^{\circ}\text{C}$ garantita ad una temperatura ambiente max di 25°C con il 60% di umidità. Di serie colore esterno grigio, interno grigio chiaro. Fascia frontale disponibile in 10 differenti colori senza sovrapprezzo. Ripiano intermedio di cristallo e scorrevoli in plexiglas (optional). Alimentazione 230V.

HCIVED810

Dim. mm 1025x800x1235h

HCIVED815

Dim. mm 1505x800x1235h

HCIVED820

Dim. mm 1985x800x1235h

Vettrine refrigerate ventilate, canalizzabili, profondità 960 mm. Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio plastificata. Vetro squadrato frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto). Piano di lavoro operatore, piano di esposizione e piano superiore realizzati in Acciaio Inox AISI 304. Spazio espositivo utile di 680 mm di profondità. Illuminazione con doppia fila di led. Riserva refrigerata. Temperatura $-1^{\circ}/+5^{\circ}\text{C}$ garantita ad una temperatura ambiente max di 25°C con il 60% di umidità. Possibilità di personalizzazione della fascia frontale e dei laterali in tutti i colori RAL senza sovrapprezzo. Scorrevoli posteriori in plexiglas e ripiano di cristallo intermedio forniti di serie. Alimentazione 230V.



HCVE910RCTF

Dim. mm 1025x960x1235h

HCVE915RCTF

Dim. mm 1505x960x1235h

HCVE920RCTF

Dim. mm 1985x960x1235h





CEPPO POLIETILENE

Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti. Piani in polietilene HD da 30 mm non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili. Non deteriorano il filo dei coltelli. Struttura in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza. Disponibili in tre versioni.



CEP40

Dim. mm 400x400x900h

CEP50

Dim. mm 500x500x900h

CEP60

Dim. mm 600x600x900h

STERILIZZATORE A RAGGI UV



Costruito interamente in Acciaio Inox AISI 430 e porta in plexiglass oscurato. Portacoltelli in plexiglass totalmente estraibile per una semplice pulizia, consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. Lampada ai vapori di mercurio protetta da rete metallica. Microinterruttore di sicurezza sulla porta che spegne la lampada all'apertura e la riaccende alla chiusura. Particolare lampada di cortesia che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0". Sterilizzatore elettrico dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido. Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C. Alimentazione 230V

STERILUV

Capacità 15 coltelli,
lunghezza max lama 310 mm
Lampade n. 2
Dim. mm 400x140x520h
Alimentazione 230V

	Dim. esterne mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza Watt	Gas refrigerante	Temperatura °C	Illuminazione	Sbrinatorio	Peso Kg	Tipo compressore	Nr. sportelli riserva refrigerata
HCVED810	1055x800x1230	230	856	R452a	-1°/+5°	LED	autom.	98	Huayi	1
HCVED815	1525x800x1230	230	1000	R452a	-1°/+5°	LED	autom.	126	Secop	2
HCVED820	2025x800x1230	230	1243	R452a	-1°/+5°	LED	autom.	168	Embraco	3
HCVED910RCTF	1055x940x1230	230	863	R452a	-1°/+5°	LED	autom.	130	Huayi	1
HCVED915RCTF	1525x940x1230	230	1102	R452a	-1°/+5°	LED	autom.	141	Embraco	2
HCVED920RCTF	2025x940x1230	230	1277	R452a	-1°/+5°	LED	autom.	200	Huayi	3
STERILUV	400x140x520	230	16	-	-	UV	-	11	-	-



A close-up, high-angle photograph of a piece of meat, likely a steak or pork chop, cooking on a metal grill. The meat is browned and has a slightly charred, textured surface. The grill grates are visible in the foreground, and the background is blurred, showing other pieces of meat cooking.

hot **Class**
PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM

HOT CLASS SRL

Via Corradino D'Ascanio, 4 - 64010 Colonnella (TE) - Tel. 0861 753523

www.hotclass.it commerciale@hotclass.it