



hot **CLASS**
PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM

CATALOGO LISTINO **2024**

www.hotclass.it

hot CLASS

PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM

Cook CLASS
PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM

COTTURA

Food CLASS
PROFESSIONAL *catering* SYSTEM

ATTREZZATURE

Meat CLASS
PROFESSIONAL *butchering* SYSTEM

LAVORAZIONE CARNE

Ice Cream CLASS
PROFESSIONAL *icecreaming* SYSTEM

GELATERIA

Cold CLASS
PROFESSIONAL *cooling* SYSTEM

REFRIGERAZIONE

Wine CLASS
PROFESSIONAL *wining* SYSTEM

CONSERVAZIONE VINO

Show CLASS
PROFESSIONAL *showing* SYSTEM

VETRINE ESPOSITIVE

wash CLASS
PROFESSIONAL *washing* SYSTEM

LAVAGGIO

Pag. 6 - 15	COTTURA MODULARE LINEA 600
Pag. 16 - 27	COTTURA MODULARE LINEA 700
Pag. 28 - 39	COTTURA MODULARE LINEA 900
Pag. 40 - 41	CAPPE A PARETE SNACK

Pag. 66 - 75	AFFETTARICI	Pag. 166 - 171	IMPASTATRICI A SPIRALE
Pag. 62 - 63	BARRE SALDANTI DA BANCO	Pag. 44 - 47	IMPASTATRICI PLANETARIE KENWOOD ED ACCESSORI
Pag. 64 - 65	BILANCE E BILICHETTI		
Pag. 194 - 195	CENTRIFUGA	Pag. 48 - 51	IMPASTATRICI PLANETARIE ECO E TOP
Pag. 60 - 61	COTTURA A BASSA TEMPERATURA	Pag. 52 - 53	MACCHINE PER PASTA
Pag. 104 - 105	CREPIERE ELETTRICHE	Pag. 82 - 83	MIXER AD IMMERSIONE
Pag. 118 - 119	CUOCIPIASTA ELETTRICI DA BANCO	Pag. 88 - 89	PELAPATATE E PULISCICOZZE
Pag. 102 - 103	CUOCIPIADA	Pag. 114 - 117	PIANI CALDI
Pag. 76 - 77	CUTTER	Pag. 90 - 91	PIASTRE AD INDUZIONE
Pag. 60 - 61	DISPENSER DA BANCO	Pag. 92 - 93	PIASTRE PER PANINI IN GHISA
Pag. 194 - 195	ESTRATTORE SUCCHI	Pag. 94 - 95	PIASTRE PER PANINI IN VETROCERAMICA
Pag. 110 - 111	FORNELLI A GAS VERTICALI - ORIZZONTALI	Pag. 108 - 109	SALAMANDRE
Pag. 112 - 113	FORNELLONI A GAS	Pag. 86 - 87	SFOGLIATRICI DA BANCO PER PASTA ALL'UOVO
Pag. 134 - 153	FORNI A CONVEZIONE E SUPPORTI	Pag. 176 - 177	SFOGLIATRICI A TAPPETO PER PASTICCERIA
Pag. 130 - 133	FORNI A MICROONDE	Pag. 54 - 55	SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA
Pag. 180 - 193	FORNI PER PIZZERIA E SUPPORTI	Pag. 56 - 59	SOTTOVUOTO A CAMPANA
Pag. 120 - 129	FRIGGITRICI ELETTRICHE - GAS	Pag. 196 - 197	SPREMIAGRUMI
Pag. 96 - 101	FRY TOP ELETTRICI - GAS	Pag. 178 - 179	STENDIPIZZA A RULLI
Pag. 198 - 201	FRULLATORI - FRULLINI FRAPPE'	Pag. 78 - 81	TAGLIAVERDURA - TAGLIAMOZZARELLA
Pag. 154 - 163	GIRARROSTI	Pag. 60 - 61	TERMOSIGILLATRICI
Pag. 164 - 165	GYROS ELETTRICI - GAS	Pag. 106 - 107	TOSTIERE A PINZE, A NASTRO, ROTATIVA
Pag. 82 - 83	GRATTUGIE - TRITACARNE - COMBINATI	Pag. 84 - 85	TRITACARNE - GRATTUGIE - COMBINATI
Pag. 172 - 175	IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI E FORCELLA	Pag. 202 - 203	TRITAGHIACCIO - ROMPIGHIACCIO - SPEZZAGHIACCIO

Pag. 228 - 229	AFFETTATRICI VERTICALI PER CARNE E SALUMI	Pag. 236 - 237	IMPASTATRICI MOTORIZZATE PER CARNE
Pag. 206 - 219	ARMADI PER FROLLATURA CARNE	Pag. 232 - 233	INSACCATRICI MANUALI ED IDRAULICHE
Pag. 222 - 223	ARMADI PER FROLLATURA PESCE	Pag. 208 - 209	PENSILE PER FROLLATURA - STAGIONATURA - ESPOSIZIONE
Pag. 220 - 221	ARMADI PER STAGIONATURA SALUMI		
Pag. 224 - 225	CEPPI IN POLIETILENE	Pag. 230 - 231	SEGAOSSA INOX ED ANODIZZATI
Pag. 232 - 233	HAMBURGATRICI MANUALI	Pag. 224 - 225	STERILIZZATORE PER COLTELLI
Pag. 234 - 235	IMPASTATRICI MANUALI PER CARNE	Pag. 226 - 227	TRITACARNE CARENATI INOX - REFRIGERATO

Pag. 242 - 243	CONSERVATORI PER GELATO	Pag. 244 - 245	MONTAPANNA
Pag. 240 - 241	GELATIERE PROFESSIONALI		

Pag. 280 - 281	ABBATTITORI DI TEMPERATURA	Pag. 310 - 313	CONGELATORI A POZZETTO
Pag. 248 - 253	ARMADI REFRIGERATI TN E BT	Pag. 302 - 303	CONGELATORI MINI
Pag. 260 - 261	ARMADI REFRIGERATI GASTRO SLIM GN 1/1	Pag. 304 - 309	CONGELATORI VERTICALI
Pag. 258 - 259	ARMADI FERMALIEVITA	Pag. 326 - 341	FRIGO BIBITE
Pag. 300 - 301	ARMADI REFRIGERATI GRIGLIE EURONORM	Pag. 314 - 315	ISOLE PER SURGELATI
Pag. 292 - 299	ARMADI REFRIGERATI CON INTERNI IN ABS	Pag. 316 - 317	MINIBAR
Pag. 254 - 255	ARMADI REFRIGERATI PESCE	Pag. 286 - 291	PRODUTTORI DI GHIACCIO
Pag. 256 - 257	ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA E GELATERIA	Pag. 324 - 325	RETROBANCHI BAR
Pag. 318 - 323	BACK BAR	Pag. 268 - 273	SALADETTE
Pag. 262 - 267	BANCHI PIZZA E SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE	Pag. 270 - 275	TAVOLI REFRIGERATI TN, BT, PORTE A VETRO
Pag. 282 - 285	CELLE FRIGORIFERE		

Pag. 344 - 357	CANTINE VINI
Pag. 358 - 359	DISPENSER VINI

Pag. 374 - 375	BANCHI PANORAMICI KRISTAL
Pag. 372 - 373	MURALI MINI
Pag. 380 - 381	VETRINE BAGNOMARIA VETRINE CALDO SECCO
Pag. 382 - 389	VETRINE DA BAR
Pag. 362 - 369	VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA
Pag. 370 - 371	VETRINE PANORAMICHE SMALL
Pag. 376 - 379	VETRINE REFRIGERATE - CALDE ECO DA BANCO

Pag. 392 - 397	LAVABICCHIERI - LAVATAZZINE	Pag. 398 - 401	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE
	LAVASTOVIGLIE	Pag. 402 - 405	LAVAOGGETTI - LAVAPENTOLE

Pag. 6 - 15	COTTURA MODULARE LINEA 600
Pag. 16 - 27	COTTURA MODULARE LINEA 700
Pag. 28 - 39	COTTURA MODULARE LINEA 900
Pag. 40 - 41	CAPPE A PARETE SNACK

Cook **Class**
PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM

COTTURA MODULARE DA APPOGGIO



CUCINE LINEA 600



C602PE



C602FG



C605FG/PE



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Nr. fornelli/piastre	Potenza fuochi Kw potenza piastre Kw	Potenza totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
C602FG	300x600x300	Metano/GPL	2	1x3,6 - 1x3,3	6,9	1/2"	10
C604FG	600x600x300	Metano/GPL	4	2x3,6 - 2x3,3	13,8	1/2"	17
C605FG	900x600x300	Metano/GPL	5	2x3,3 - 3x3,6	17,4	1/2"	22
C602PE	300x600x300	400V	2	1x2 - 1x2	4	-	11
C604PE	600x600x300	400V	4	2x2 - 2x2	8	-	17
C605PE	900x600x300	400V	5	3x2 - 2x2	10	-	22

CUCINE A GAS



Piano di lavoro stampato spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura in Acciaio Inox. Bruciatori in alluminio con spartifiamma in alluminio, potenze 3,3 kw (singola corona) e 3,6 kw (doppia corona). Erogazione del gas mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione tramite piezoelettrico. Griglie del piano cottura in ghisa smaltata antiacido. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

C602FG

Cucina 2 fuochi potenziati
1x3,6 Kw anteriore
1x3,3 Kw posteriore

C604FG

Cucina 4 fuochi potenziati
1x3,6 - 1x3,3 Kw anteriore
1x3,3 - 1x3,6 Kw posteriore

C605FG

Cucina 5 fuochi potenziati
2x3,6 - 1x3,3 Kw anteriore
1x3,6 - 1x3,3 Kw posteriore



C604FG

CUCINE ELETTRICHE

Piano di lavoro stampato spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura in Acciaio Inox. Piastre elettriche tonde in ghisa Ø 180 mm, incassate su bordo in Acciaio Inox a tenuta sul piano, potenze 2 kw cadauna. Commutatore su ogni piastra con 6 possibilità di regolazione della temperatura. Lampada spia di accensione piastre. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

C602PE

Cucina 2 piastre potenziate
2x2 Kw

C604PE

Cucina 4 piastre potenziate
4x2 Kw

C605PE

Cucina 5 piastre potenziate
5x2 Kw



C604PE

Per tutti i modelli sono disponibili le basi da pavimento in Acciaio Inox (su richiesta, anche con forni)

Per le cucine elettriche sono disponibili anche le piastre ad induzione

Per le cucine elettriche è disponibile anche l'alimentazione a 230V



CUOCIPASTA - BAGNOMARIA LINEA 600



BOL60E



BAG30E



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni vasca mm (L x P x H)	Capacità vasca lt	Potenza elettrica Kw	Alimentazione	Peso netto Kg
BOL30E	300x600x300	251x374x185	14	3	230V	13
BOL60E	600x600x300	551x374x190	30	9	400V	22
BAG30E	300x600x300	245x464x155	15	1,5	230V	11
BAG60E	600x600x300	510x467x185	32	3	230V	26



CUOCIPASTA ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 8/10 con involucro perimetrale, cestelli e supporto cestelli, il tutto realizzato in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox. Vasca con falso fondo, capacità 14 lt e 30 lt, realizzata in **Acciaio Inox AISI 316** con bordi ed angoli arrotondati. Carico manuale dell'acqua, rubinetto a sfera di scarico con leva di sicurezza posta sul cruscotto. Regolatore di energia e resistenze corazzate poste all'interno della vasca. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

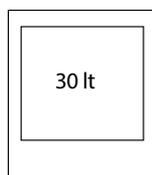
BOL30E

Cuocipasta con vasca verticale



BOL60E

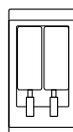
Cuocipasta con vasca orizzontale



BOL30E
(escluso coperchio
vasca e cestelli)

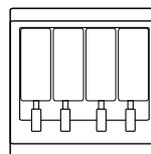
BCEST2

Kit 2 cestelli da 2/8 cad.
(mm 100x280x160h)
per vasca 14 lt



BCEST4

Kit 4 cestelli da 2/8 cad.
(mm 100x280x160h)
per vasca 30 lt



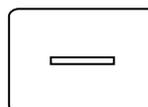
BCOP30

Coperchio in Acciaio Inox
per vasca 14 lt



BCOP60

Coperchio in Acciaio Inox
per vasca 30 lt

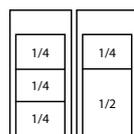
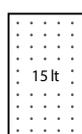


BAGNOMARIA ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 8/10 con involucro perimetrale e vasca in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox. Vasca in **Acciaio Inox AISI 304** con falso fondo forato, capacità 15 lt e 32 lt. Carico manuale dell'acqua, rubinetto a sfera di scarico con leva di sicurezza posta sul cruscotto. Riscaldamento tramite resistenze corazzate poste all'interno della vasca, regolate da termostato con campo di utilizzo da 30° a 90°C. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso bacinelle, traversini e cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

BAG30E

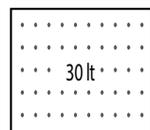
Bagnomaria
con vasca verticale



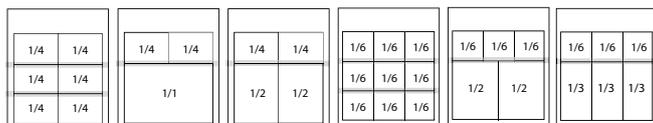
Schema bacinelle
misure G/N su
modulo da 30 cm

BAG60E

Bagnomaria
con vasca orizzontale



BAG60E
(escluso traversini
e bacinelle)



Schema bacinelle misure G/N su modulo da 60 cm

TRAB

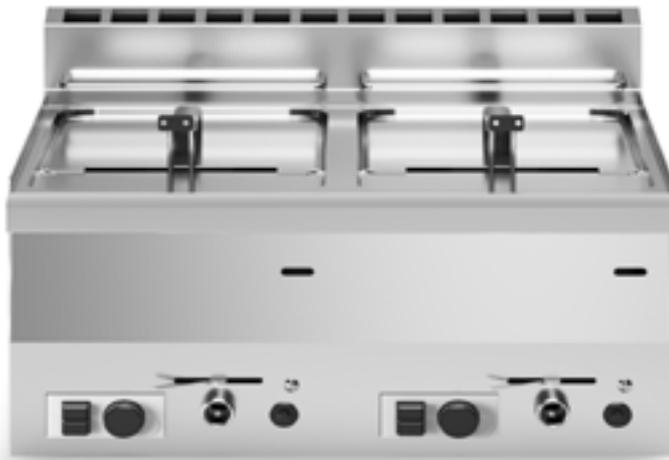
Traversino L 500 mm per BAG60E



Per i cuocipasta sono disponibili anche cestelli da 1/8 (mm 100x140x160h)
Per tutti i modelli sono disponibili le basi da pavimento in Acciaio Inox



FRIGGITRICI LINEA 600



FG60G



FG30E



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni vasca mm (L x P x H)	Nr. vasche	Capacità vasca lt	Potenza totale Kw	Alimentazione	Connessione gas	Peso netto Kg
FG30G	300x600x300	247x300x210	1	8	6,8	Metano/GPL	1/2"	18
FG60G	600x600x300	2x(247x300x210)	2	8+8	13,6	Metano/GPL	1/2"	34
FG30E	300x600x300	244x364x169	1	10	7,5	400V	-	15
FG60E	600x600x300	2x(244x364x169)	2	10+10	15	400V	-	28

FRIGGITRICI A GAS



Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura in Acciaio Inox. Vasca in **Acciaio Inox AISI 304** con fasci tubieri capacità 8 lt, con bordi ed angoli arrotondati. Rubinetto di scarico con leva di sicurezza posizionato sul pannello frontale. Bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione a piezoelettrico. Erogazione del gas mediante valvola termostatica a termocoppia. Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Di serie prolunga di scarico olio dal rubinetto, 1 cestello ed 1 coperchio per vasca, ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

FG30G

Friggitrice vasca singola 8 lt

FG60G

Friggitrice vasca doppia 8+8 lt



FG30G

FRIGGITRICI ELETTRICHE

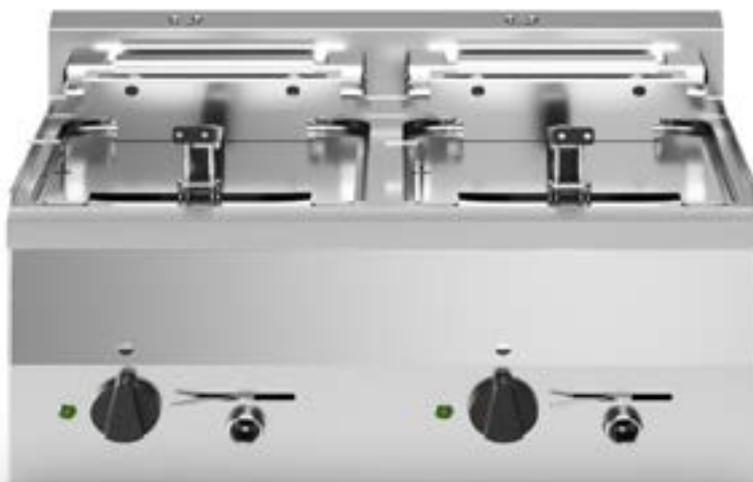
Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura in Acciaio Inox. Vasca stampata in **Acciaio Inox AISI 304** capacità 10 lt, con bordi ed angoli arrotondati. Rubinetto di scarico posizionato sul pannello frontale con leva di sicurezza. Resistenze corazzate ribaltabili per una migliore pulizia (possono essere bloccate fuori dalla vasca grazie ad un fermo resistenza). Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Di serie prolunga di scarico olio dal rubinetto, 1 cestello ed 1 coperchio per vasca. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

FG30E

Friggitrice vasca singola 10 lt

FG60E

Friggitrice vasca doppia 10+10 lt



FG60E

Le friggitorie elettriche possono essere fornite anche con alimentazione a 230V
Per tutti i modelli sono disponibili le basi da pavimento in Acciaio Inox



FRY TOP LINEA 600



FRY30EL



FRY60GL



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione piastra mm	Nr zona cottura	Tipologia piastra	Alimentazione	Potenza totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
FRY30GL/GLC	300x600x300	296x470	1	singola liscia	Metano/GPL	5,2	1/2"	30
FRY30GR/GRC	300x600x300	296x470	1	singola rigata	Metano/GPL	5,2	1/2"	30
FRY60GL/GLC	600x600x300	596x470	2	doppia liscia	Metano/GPL	10,4	1/2"	45
FRY60GLR/GLRC	600x600x300	596x470	2	doppia 2/3 liscia - 1/3 rigata	Metano/GPL	10,4	1/2"	45
FRY30EL/ELC	300x600x300	296x470	1	singola liscia	400V	3	-	22,5
FRY30ER/ERC	300x600x300	296x470	1	singola rigata	400V	3	-	22,5
FRY60EL/ELC	600x600x300	596x470	2	doppia liscia	400V	6	-	41,5
FRY60ELR/ERC	600x600x300	596x470	2	doppia 2/3 liscia - 1/3 rigata	400V	6	-	41,5



FRY TOP A GAS

Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox. Piastre lisce, rigate o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE), o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi. Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto. Bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Regolazione riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia, o valvola termostata nei modelli cromati. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

Fry top piastra singola liscia

FRY30GL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY30GLC

Piastra Cromata

Fry top piastra singola rigata

FRY30GR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY30GRC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni

FRY60GL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY60GLC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni

FRY60GLR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY60GLRC

Piastra Cromata



FRY30GL

FRY TOP ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox. Piastre lisce, rigate o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE), o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi. Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto. Regolazione riscaldamento tramite termostato. Termostato di sicurezza. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

Fry top piastra singola liscia

FRY30EL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY30ELC

Piastra Cromata

Fry top piastra singola rigata

FRY30ER

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY30ERC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni

FRY60EL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY60ELC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni

FRY60ELR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY60ELRC

Piastra Cromata



FRY60ELR

Per tutti i modelli elettrici è disponibili anche l'alimentazione a 230V
Per tutti i modelli sono disponibili le basi da pavimento in Acciaio Inox



GRIGLIE PIETRA LAVICA - SCALDAPATATE MODULI NEUTRI LINEA 600



GPL60G



NEU30



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni zona cottura mm	Nr zona cottura	Alimentazione	Potenza Kw	Connessione gas	Sacchi pietra lavica da 4 Kg	Peso netto Kg
GPL30G	300x600x300	270x440	1	Metano/GPL	5,5	1/2"	1	30
GPL60G	600x600x300	2x(270x440)	2	Metano/GPL	11	1/2"	2	53
SCALP30	300x600x300	-	-	230V	1	-	-	13
NEU30	300x600x300	-	-	-	-	-	-	11
NEU60	600x600x300	-	-	-	-	-	-	21
LAV60	600x600x300	-	-	-	-	-	-	23

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS



Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas mediante rubinetto valvolato. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Griglia di cottura in **Acciaio Inox AISI 304 a tondino**. Cassetto per la raccolta dei grassi di cottura. Di serie 1 oppure 2 sacchi da 4 Kg cad. di pietra lavica e ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

GPL30G

Griglia a pietra lavica singola

GPL60G

Griglia a pietra lavica doppia



GPL30G

SCALDAPATATE ELETTRICO

Piano di lavoro spessore 8/10 con involucro perimetrale e Vasca capacità GN 1/2, il tutto in **Acciaio Inox AISI 304**. Struttura in Acciaio Inox. Riscaldamento tramite resistenze in ceramica a raggi infrarossi. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. In dotazione falso fondo forato e bacinella asportabile da GN 1/2. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

SCALP30

Scaldapatatine



MODULI NEUTRI

Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, **cassetto porta utensili** ad estrazione totale, struttura in Acciaio Inox. Piccola alzatina perimetrale di contenimento. *MARCHIO CE*

NEU30

Modulo neutro singolo

NEU60

Modulo neutro doppio

LAV60

Modulo neutro con lavello e rubinetto con manopole



NEU60

Per tutti i modelli sono disponibili le basi da pavimento in Acciaio Inox



CUCINE LINEA 700



C704GFG



C1106G



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione camera forno mm (L x P x H)	Alimentazione fornelli/piastre	Alimentazione forno	Nr. fornelli/Piastre	Potenza fuochi Kw Potenza piastre Kw anteriore	Potenza fuochi Kw Potenza piastre Kw posteriore	Potenza gas totale Kw	Potenza forno Kw	Potenza elettrica totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
C702G	400x700x850	-	Metano/GPL	-	2	1x5,5	1x3,7	9,2	-	-	1/2"	29
C704G	700x700x850	-	Metano/GPL	-	4	2x5,5	2x3,7	18,4	-	-	1/2"	51
C1106G	1100x700x850	-	Metano/GPL	-	6	2x5,5 - 1x3,7	3x3,7	25,8	-	-	1/2"	73
C704GFG	700x700x850	555x540x270	Metano/GPL	Metano/GPL	4	2x5,5	2x3,7	23,4	5	-	1/2"	82
C704GFE	700x700x850	565x330x325	Metano/GPL	400V	4	2x5,5	2x3,7	18,4	3,96	3,96	1/2"	82
C1106GFE	1100x700x850	565x330x325	Metano/GPL	400V	6	2x5,5 - 1x3,7	3x3,7	25,8	3,96	3,96	1/2"	115
C702E	400x700x850	-	400V	-	2	1x2,6	1x2,6	-	-	5,2	-	28
C704E	700x700x850	-	400V	-	4	2x2,6	2x2,6	-	-	10,4	-	44
C704EFE	700x700x850	565x330x325	400V	400V	4	2x2,6	2x2,6	-	3,96	14,36	-	74



CUCINE A GAS

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale e bacinelle smaltate, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Bruciatori in ghisa con sparti fiamme in ottone, potenze 3,7kw (singola corona) e 5,5kw (doppia corona). Manopole con robusta miscela di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Erogazione del gas mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione manuale dei fornelli con **presenza fiamma pilota**, accensione forni a gas statici tramite piezoelettrico (disponibili anche quelli elettrici a convezione). Camera forni costruita in Acciaio Inox con supporti laterali per l'inserimento di 3 teglie mm 530x530 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato) nei forni a gas, per l'inserimento di 3 teglie GN 1/1 mm 530x325 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato) nei forni elettrici con regolazione temperatura di questi da 150° a 300°C. Porta forni isolata a doppia parete con tenuta a labirinto. Griglie in ghisa smaltata antiacido a lunghe razze, adatte anche a pentole di diametro ridotto. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

C702G

Cucina 2 fuochi su mobile aperto

C704GFG

Cucina 4 fuochi con forno gas statico

C704G

Cucina 4 fuochi su mobile aperto

C704GFE

Cucina 4 fuochi con forno elettrico a convezione

C1106G

Cucina 6 fuochi su mobile aperto

C1106GFE

Cucina 6 fuochi con forno elettrico a convezione



C704G (sportelli esclusi)

CUCINE ELETTRICHE

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Piastre elettriche tonde in ghisa Ø 220 mm, incassate su bordo in Acciaio Inox a tenuta sul piano, potenze 2,6 kw cadauna. Manopole con robusta miscela di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Commutatore su ogni piastra con 6 possibilità di regolazione della temperatura. Lampada spia di accensione piastre e forni. Forno solo a convezione, camera forno costruita in Acciaio Inox con supporti laterali per l'inserimento di 3 teglie GN 1/1 mm 530x325 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato), regolazione temperatura da 100°C a 300°C con termostato, porta isolata a doppia parete con tenuta a labirinto. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

C702E

Cucina 2 piastre su mobile aperto

C704E

Cucina 4 piastre su mobile aperto

C704EFE

Cucina 4 piastre con forno elettrico a convezione



C704E

Per le cucine elettriche è disponibile anche l'alimentazione a 230V

Per le cucine elettriche sono disponibili anche le piastre ad induzione

Per i fornelli delle cucine a gas sono disponibili anche le bacinelle in Acciaio Inox

Per tutti i modelli è disponibile anche la linea Top (da appoggio)

Accessori cucine pag. 26 - 27



CUOCIPASTA - BAGNOMARIA LINEA 700



BOL40E



BAG40E

(Sportello escluso)



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione vasca mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza Kw	Connessione Gas	Carico acqua	Scarico acqua	Peso netto Kg
BOL740G	400x700x850	306x508x296	Metano/GPL	11,8	1/2"	3/4"	1"	45
BOL740E	400x700x850	306x508x296	400V	7,6	-	3/4"	1"	38
BAG40E	400x700x850	305x510x155	230V	1,5	-	-	-	30
BAG70E	700x700x850	620x510x155	230V	3	-	-	-	41



CUOCIPASTA GAS - ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 10/10 con involucro perimetrale, cestelli e supporto cestelli, il tutto realizzato in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile chiuso. **VASCA CAPACITA 40 LT**, realizzata in **Acciaio Inox AISI 316** con bordi ed angoli arrotondati. Manopole con robusta miscela di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Carico acqua alla rete idrica con rubinetto e scarico tramite rubinetto a sfera posto all'interno del vano. Di serie falsofondo e gocciolatoio.

Cestelli esclusi. MARCHIO CE

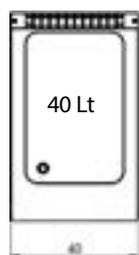
MODELLI A GAS: Riscaldamento con bruciatore in Acciaio Inox posto sotto la vasca e bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica, erogazione del gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl)

MODELLI ELETTRICI: Commutatore a 4 posizioni, resistenze corazzate "Incoloy" (lega speciale per resistere alle alte temperature ed alla corrosione) poste all'interno della vasca. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V.

CUOCIPASTA GAS

BOL740G

Cuocipasta con vasca singola da 40 lt



CUOCIPASTA VASCA VERTICALE

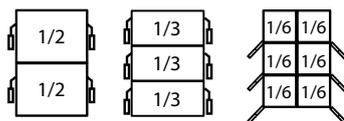


BOL40G

CUOCIPASTA ELETTRICO

BOL740E

Cuocipasta con vasca singola da 40 lt



SCHEMA CESTELLI

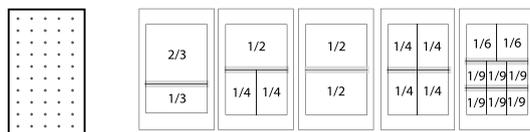
BAGNOMARIA ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 10/10 con involucro perimetrale e Vasca in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Vasca dimensioni GN 1/1 e GN 2/1. Manopole con robusta miscela di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Carico manuale dell'acqua, rubinetto a sfera di scarico con leva di sicurezza posto sul cruscotto. Riscaldamento tramite resistenze corazzate poste all'interno della vasca, regolate da termostato con campo di utilizzo da 30° a 90°C. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. **Escluso bacinelle, traversini** e cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 230V. MARCHIO CE

BAG40E

Bagnomaria con vasca GN 1/1

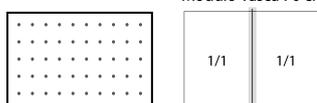
SCHEMA BACINELLE Modulo vasca 40 cm



BAG70E

Bagnomaria con vasca GN 2/1

Modulo vasca 70 cm



BAG70E (sportelli esclusi)

Per il cuocipasta elettrico è disponibile anche l'alimentazione a 230V

Per tutti i modelli è disponibile la linea Top (da appoggio)

Accessori cuocipasta/bagnomaria pag 26 - 27



FRIGGITRICI LINEA 700



FG40E



FG70G



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione vasca mm (L x P x H)	Numero vasche	Capacità vasca lt	Alimentazione	Potenza totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
FG40G	400x700x850	240x342x343	1	13	Metano/GPL	11	1/2"	45
FG70G	700x700x850	2x(240x342x343)	2	13+13	Metano/GPL	22	1/2"	69
FG40E	400x700x850	244x364x207	1	10	400V	7,5	-	38
FG70E	700x700x850	2x(244x364x207)	2	10+10	400V	15	-	58

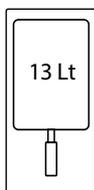


FRIGGITRICI A GAS

Piano di lavoro spessore 10/10 con involucro perimetrale e Vasca in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox con mobile chiuso. Vasca con fasci tubieri di capacità 13lt, con bordi ed angoli arrotondati. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Bruciatori in Acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola termostatica a termocoppia. Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Sonda rilevamento temperature olio in vasca. Di serie prolunga di scarico olio dal rubinetto, 1 filtro vasca, 1 cestello grande sul modello a singola vasca, 1 cestello grande e 2 da 1/2 sul modello a doppia vasca, 1 coperchio per vasca, ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

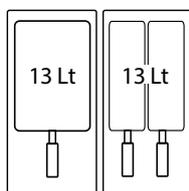
FG40G

Friggitrice
con vasca singola 13 lt



FG70G

Friggitrice
con vasca doppia 13+13 lt



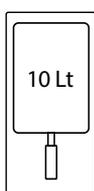
FG40G

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Piano di lavoro spessore 10/10 con involucro perimetrale e Vasca in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile chiuso. Vasca stampata capacità 10lt, con bordi ed angoli arrotondati. Manopole con robusta mescola di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Resistenze corazzate ribaltabili per una più facile pulizia (possono essere bloccate fuori dalla vasca grazie ad un fermo resistenza). Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Di serie prolunga di scarico olio dal rubinetto, 1 filtro vasca, 1 cestello ed 1 coperchio per vasca. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

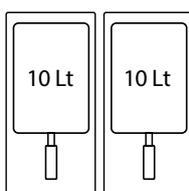
FG40E

Friggitrice
con vasca singola 10 lt



FG70E

Friggitrice
con vasca doppia 10+10 lt



FG70E

Le friggitrici elettriche possono essere fornite anche con alimentazione a 230V
Per tutti i modelli è disponibile la linea Top (da appoggio)
Accessori friggitrici pag 26 - 27



FRY TOP LINEA 700



FRY40GR



FRY40EL (Sportello escluso)



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione piastra mm (LxP)	Nr zona cottura	Tipologia piastra	Alimentazione	Potenza totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
FRY40GL/GLC	400x700x850	396x520	1	singola liscia	Metano/GPL	5,7	1/2"	50
FRY40GR/GRC	400x700x850	396x520	1	singola rigata	Metano/GPL	5,7	1/2"	53
FRY70GL/GLC	700x700x850	696x520	2	doppia liscia	Metano/GPL	11,4	1/2"	86
FRY70GL/GLRC	700x700x850	696x520	2	doppia, 2/3 liscia, 1/3 rigata	Metano/GPL	11,4	1/2"	86
FRY40EL/ELC	400x700x850	396x520	1	singola liscia	400V	4,5	-	53
FRY40ER/ERC	400x700x850	396x520	1	singola rigata	400V	4,5	-	56
FRY70EL/ELC	700x700x850	696x520	2	doppia liscia	400V	9	-	89
FRY70ELR/ELRC	700x700x850	696x520	2	doppia, 2/3 liscia, 1/3 rigata	400V	9	-	89



FRY TOP A GAS

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Piastre lisce, rigate o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE) o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi. Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto (estraibile). Manopole con robusta mescola di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Bruciatori in Acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Regolazione riscaldamento mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia, o valvola termostata nei modelli cromati. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). **MARCHIO CE**

Fry top piastra singola liscia, mobile aperto

FRY40GLPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY40GLC**

Piastra Cromata

Fry top piastra singola rigata, mobile aperto

FRY40GRPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY40GRC**

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni, mobile aperto

FRY70GLPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY70GLC**

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni, mobile aperto

FRY70GLRPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY70GLRC**

Piastra Cromata

FRY70GL
(sportelli esclusi)

FRY TOP ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Piastre lisce, rigate o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE) o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi. Manopole con robusta mescola di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto (estraibile). Regolazione riscaldamento tramite termostato con campo di utilizzo da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. **MARCHIO CE**

Fry top piastra singola liscia, mobile aperto

FRY40ELPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY40ELC**

Piastra Cromata

Fry top piastra singola rigata, mobile aperto

FRY40ERPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY40ERC**

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni, mobile aperto

FRY70ELPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY70ELC**

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni, mobile aperto

FRY70ELRPiastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)**FRY70ELRC**

Piastra Cromata



FRY70ELR

Per tutti i modelli elettrici è disponibile anche l'alimentazione a 230V

Per tutti i modelli è disponibile la linea Top (da appoggio)

Accessori frytop pag 26 - 27



GRIGLIE PIETRA LAVICA - MODULI NEUTRI LINEA 700



MN40

(sportelli esclusi)



GPL70G

(sportelli esclusi)



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni zona cottura mm (L x P)	Nr zona cottura	Alimentazione	Potenza Kw	Connessione gas	Cassetto portautensili	Sacchi pietra lavica da 4 Kg	Peso netto Kg
GPL40G	400x700x850	360x520	1	Metano/GPL	7,5	1/2"	-	2	52
GPL70G	800x700x850	2x(360x520)	2	Metano/GPL	15	1/2"	-	3	69
NEU40	400x700x850	-	-	-	-	-	-	-	36
NEU40C	400x700x850	-	-	-	-	-	1	-	36
NEU70	700x700x850	-	-	-	-	-	-	-	51
NEU70C	700x700x850	-	-	-	-	-	1	-	51
LAV70	700x700x850	-	-	-	-	-	-	-	53



GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Manopole con robusta mescola di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Griglia di cottura in **Acciaio Inox AISI 304 a forma di "V"**. Cassetto per la raccolta dei grassi di cottura. Sistema di sollevamento della griglia di cottura, a mezzo di leverismi, per distanziare la griglia stessa dalle pietre. Di serie 2 oppure 3 sacchi da 4 Kg cad. di pietra lavica e ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

GPL40G

Griglia a pietra lavica singola

GPL70G

Griglia a pietra lavica doppia



GPL40G

MODULI NEUTRI

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Con o senza cassetto portautensili a estrazione totale. Piccola alzatina perimetrale di contenimento. *MARCHIO CE*

NEU40

Modulo neutro singolo

NEU40C

Modulo neutro singolo con cassetto

NEU70

Modulo neutro doppio

NEU70C

Modulo neutro doppio con cassetto



MN70



LAV70

Modulo neutro con lavello e rubinetto con manopole

Per tutti i modelli è disponibile la linea Top (da appoggio)
Accessori per griglie pietra lavica e moduli neutri pag 26 - 27



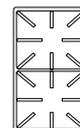
ACCESSORI LINEA COTTURA 700



ACCESSORI CUCINE

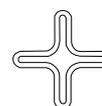
GRIA70

Sostituzione griglia in ghisa con griglia in Acciaio Inox per 2 fuochi



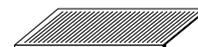
GRIR70

Griglia di riduzione per 1 fuoco



PBR70

Piastra bistecchiera rigata in ghisa per 2 fuochi (NO MOKA, EXTRA UE)



PBL70

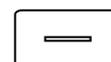
Piastra bistecchiera liscia in ghisa per 1 fuoco (NO MOKA, EXTRA UE)



ACCESSORI CUOCIPASTA

COP740

Coperchio vasca in Acciaio Inox



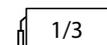
CEST270

Cestello da 1/2



CEST370

Cestello da 1/3



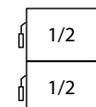
CEST670

Cestello da 1/6



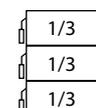
CEST2KIT70

Kit 2 cestelli da 1/2



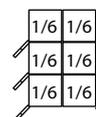
CEST3KIT70

Kit 3 cestelli da 1/3



CEST6KIT70

Kit 6 cestelli da 1/6





ACCESSORI BAGNOMARIA

TRAC70

Traversino per bacinelle L 325 mm



TRAL70

Traversino per bacinelle L 530 mm



ACCESSORI FRYTOP E GRIGLIE A PIETRA LAVICA

CPT70FG

Coprigiunto per affiancamento frytop con griglia o griglia con frytop



CPT70FF

Coprigiunto per affiancamento frytop con frytop



CPT70FS

Coprigiunto sinistro per affiancamento frytop con le altre attrezzature



CPT70FD

Coprigiunto destro per affiancamento frytop con le altre attrezzature



CPT70GS

Coprigiunto sinistro per affiancamento griglia con le altre attrezzature



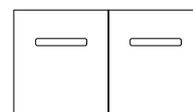
CPT70GD

Coprigiunto destro per affiancamento griglia con le altre attrezzature



SPORT780

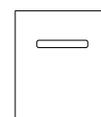
Kit 2 sportelli in Acciaio Inox per griglia pietra lavica su mobile aperto doppio da 80 cm



ACCESSORI COMUNI

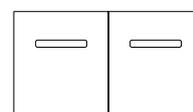
SPORT40

Sportello in Acciaio Inox reversibile per mobile aperto singolo da 40 cm



SPORT70

Kit 2 sportelli in Acciaio Inox per mobile aperto doppio da 70 cm (escluso pietra lavica)



CPT70

Coprigiunto in Acciaio Inox per cucine, friggitrice, cuocipasta, bagnomaria e moduli neutri





CUCINE LINEA 900



C904GFG



C1206G



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione camera forno mm (L x P x H)	Alimentazione fornelli/piastre	Alimentazione forno	Nr. fornelli/Piastre	Potenza fuochi Kw Potenza piastre Kw anteriore	Potenza fuochi Kw Potenza piastre Kw posteriore	Potenza gas totale Kw	Tipo/Potenza forno Kw	Potenza elettrica totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
C902G	400x900x870	-	Metano/GPL	-	2	1x5,5	1x7,5	13	-	-	1/2"	52
C904G	800x900x870	-	Metano/GPL	-	4	1x5,5 - 1x7,5	1x7,5 - 1x5,5	26	-	-	1/2"	87
C1206G	1200x900x870	-	Metano/GPL	-	6	3x5,5	1x5,5 - 2x7,5	37	-	-	1/2"	121
C904GFG	800x900x870	555x660x289	Metano/GPL	Metano/GPL	4	1x5,5 - 1x7,5	1x7,5 - 1x5,5	34	Statico / 8	-	1/2"	146
C904GFEC	800x900x870	555x655x255	Metano/GPL	400V	4	1x5,5 - 1x7,5	1x7,5 - 1x5,5	26	Ventilato / 6	6	1/2"	144
C1206GFG	1200x900x870	555x660x289	Metano/GPL	Metano/GPL	6	3x5,5	1x5,5 - 2x7,5	45	Statico / 8	-	1/2"	176
C1206GFEC	1200x900x870	555x655x255	Metano/GPL	400V	6	3x5,5	1x5,5 - 2x7,5	37	Ventilato / 6	6	1/2"	175
C902E	400x900x870	-	400V	-	2	1x4	1x4	-	-	8	-	55
C904E	800x900x870	-	400V	-	4	2x4	2x4	-	-	16	-	95
C904EFEC	800x900x870	555x660x257	400V	400V	4	2x4	2x4	-	Ventilato / 6	22	-	135



CUCINE A GAS

Piano di lavoro **spessore 20/10 in Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale e bacinelle smaltate (bacinelle inox optional), struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Bruciatori in ghisa con sparti fiamme in ottone, potenze 5,5kw e 7,5kw (doppia corona). Griglie in ghisa smaltata antiacido a lunghe razze, adatte anche a pentole di diametro ridotto (minimo 12 cm). Bacinelle in Acciaio Inox facilmente estraibili. Manopole in alluminio dotate di labirinto anti trafilemento liquidi. Erogazione del gas mediante rubinetto con termocoppia. Accensione manuale dei fornelli con **presenza fiamma pilota**, accensione forni a gas statici tramite piezoelettrico (disponibili anche quelli elettrici sia statici e sia ventilati). Camera forni costruita in Acciaio Inox con supporti laterali per l'inserimento di 3 teglie GN 2/1 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato), regolazione temperatura da 95° a 300°C forni a gas con valvola termostatica, da 50° a 300°C forni elettrici. Porta forni isolata a doppia parete con tenuta a labirinto. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

C902G

Cucina 2 fuochi su mobile aperto

C904G

Cucina 4 fuochi su mobile aperto

C1206G

Cucina 6 fuochi su mobile aperto

C904GFG

Cucina 4 fuochi con forno gas statico

C1206GFG

Cucina 6 fuochi con forno gas statico

C904GFEC

Cucina 4 fuochi con forno elettrico a convezione

C1206GFEC

Cucina 6 fuochi con forno elettrico a convezione



C904G (sportelli esclusi)

CUCINE ELETTRICHE

Piano di lavoro **spessore 20/10 in Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Piastre elettriche quadre in ghisa 300x300 mm, incassate su bordo in Acciaio Inox a tenuta sul piano, potenze 4 kw cadauna. Manopole in alluminio dotate di labirinto anti trafilemento liquidi. Commutatore su ogni piastra con 6 possibilità di regolazione della temperatura. Lampada spia di accensione piastre e forni. Modelli con forni a convezione e statici, camera forno costruita in Acciaio Inox con supporti laterali per l'inserimento di 3 teglie GN 2/1 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato), regolazione temperatura da 50° a 300°C con termostato. Porta isolata a doppia parete con tenuta a labirinto. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

C902E

Cucina 2 piastre su mobile aperto

C904E

Cucina 4 piastre su mobile aperto

C904EFEC

Cucina 4 piastre con forno elettrico a convezione



C904E (sportelli esclusi)

Per le cucine elettriche sono disponibili anche modelli ad induzione
Accessori cucine pag. 38 - 39



CUOCIPASTA - BAGNOMARIA LINEA 900



BOL980G



BAG980G

(Sportelli esclusi)



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione vasca mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza Kw	Connessione Gas	Carico acqua	Scarico acqua	Peso netto Kg
BOL940G	400x900x870	306x508x316	Metano/GPL	14	1/2"	3/4"	1"	63
BOL980G	800x900x870	2x(306x508x316)	Metano/GPL	28	1/2"	3/4"	1"	115
BOL940E	400x900x870	306x508x316	400V	8,5	1/2"	3/4"	1"	51
BOL980E	800x900x870	2x(306x508x316)	400V	17	1/2"	3/4"	1"	86
BAG940G	400x900x870	351x685x155	Metano/GPL	3	1/2"	-	1"	45
BAG980G	800x900x870	730x685x155	Metano/GPL	6	1/2"	-	1"	74
BAG940E	400x900x870	351x685x155	230V	2,2	1/2"	-	1"	45
BAG980E	800x900x870	730x685x155	400V	4,4	1/2"	-	1"	72



CUOCIPASTA GAS - ELETTRICI

Piano di lavoro **spessore 20/10** con involucro perimetrale, cestelli e supporto cestelli, il tutto realizzato in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile chiuso. Manopole in alluminio dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Vasca capacità 40lt, realizzata in **Acciaio Inox AISI 316** con bordi ed angoli arrotondati. Pressostato di sicurezza controllo acqua in vasca. Carico acqua tramite manopola dalla rete idrica, scarico tramite rubinetto a sfera, posto all'interno del vano. Di serie falso fondo e gocciolatoio, **cestelli esclusi**. *MARCHIO CE*

MODELLI A GAS: Riscaldamento con bruciatore in ferro zincato posto sotto la vasca con accensione tramite accenditore elettrico, erogazione del gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl)

MODELLI ELETTRICI: Ghiera con minimo/massima potenza, resistenze corazzate "Incoloy" (lega speciale per resistere alle alte temperature ed alla corrosione) poste all'interno della vasca. Interruttore generale e lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V.

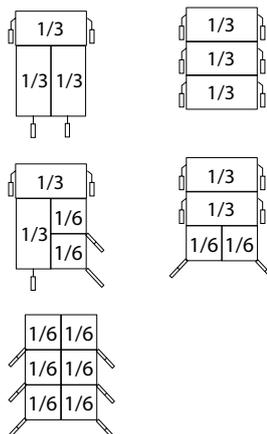
CUOCIPASTA GAS

BOL940G

Cuocipasta con vasca singola da 40 lt

BOL980G

Cuocipasta con vasca doppia da 40+40 lt



COMPOSIZIONE CESTELLI SINGOLA VASCA



BOL940E

CUOCIPASTA ELETTRICO

BOL940E

Cuocipasta con vasca singola da 40 lt

BOL980E

Cuocipasta con vasca doppia da 40+40 lt

BAGNOMARIA GAS - ELETTRICI

Piano di lavoro **spessore 20/10** con involucro perimetrale e Vasca, il tutto in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox con mobile aperto. Vasca dimensioni GN 1/1 + 1/3 e GN 2x1/1 + 2x1/3. Carico manuale dell'acqua e scarico con rubinetto a sfera. Troppopieno per scarico acqua in eccesso. In dotazione falso fondo forato ed 1 traversino per vasca. **Escluso bacinelle** e cavo elettrico di alimentazione. *MARCHIO CE*

MODELLI A GAS: Riscaldamento con bruciatore in ferro zincato posto sotto la vasca e bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica, erogazione del gas mediante valvola termostatica di sicurezza. Temperatura max 90°C. Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl).

MODELLI ELETTRICI: Riscaldamento tramite resistenze corazzate poste all'interno della vasca, regolate da termostato con campo di utilizzo da 30° a 90°C. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Alimentazione 230V.

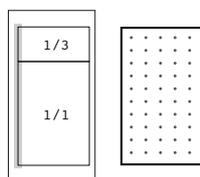
BAGNOMARIA GAS

BAG940G

Bagnomaria con vasca GN 1/1+1/3

BAG980G

Bagnomaria con vasche GN 2x1/1 + 2x1/3



SCHEMA BACINELLE

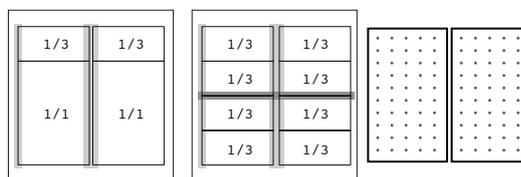
BAGNOMARIA ELETTRICO

BAG940E

Bagnomaria con vasca GN 1/1+1/3

BAG980E

Bagnomaria con vasche GN 2x1/1+2x1/3



SCHEMA BACINELLE



BAG940E (sportello escluso)



FRIGGITRICI LINEA 900



FG940E1S



FG980G2D



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione vasca mm (L x P x H)	Numero vasche	Capacità vasca lt	Alimentazione	Potenza totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
FG940G1S	400x900x870	240x342x318	1	13	Metano/GPL	12	1/2"	60
FG940G2S	400x900x870	310x444x255	1	22	Metano/GPL	20	1/2"	61
FG980G1D	800x900x870	2x(240x342x318)	2	13+13	Metano/GPL	24	1/2"	121
FG980G2D	800x900x870	2x(309x442x318)	2	22+22	Metano/GPL	40	1/2"	122
FG940GL1S	400x900x870	310x344x250	1	17	Metano/GPL	16	1/2"	69
FG940GL2S	400x900x870	310x440x250	1	21	Metano/GPL	19	1/2"	70
FG980GL1D	800x900x870	2x(310x344x250)	2	17+17	Metano/GPL	32	1/2"	116
FG980GL2D	800x900x870	2x(310x440x250)	2	21+21	Metano/GPL	38	1/2"	119
FG940E1S	400x900x870	310x345x255	1	17	400V	16,5	-	52
FG940E2S	400x900x870	310x444x255	1	21	400V	20	-	58
FG980E1D	800x900x870	2x(310x345x255)	2	17+17	400V	34	-	95
FG980E2D	800x900x870	2x(310x444x255)	2	21+21	400V	40	-	100



FRIGGITRICI A GAS

Piano di lavoro **spessore 20/10** con involucro perimetrale, Vasca con bordi ed angoli arrotondati, il tutto in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile chiuso. Modelli a vasca libera e con fasci tubieri. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Manopole in alluminio dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Bruciatori in Acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica nei modelli con tubi in vasca. Erogazione del gas mediante valvola termostatica a termocoppia. Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Sonda rilevamento temperatura olio in vasca. Di serie filtro vasca, 1 coperchio per vasca, 1 cestello grande sul modello a singola vasca, 1 cestello grande e 2 da 1/2 sul modello a doppia vasca, ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). **MARCHIO CE**

TUBI IN VASCA

FG940G1S

Friggitrice vasca singola 13 lt

FG940G2S

Friggitrice vasca singola 22 lt

FG980G1D

Friggitrice vasca doppia 13+13 lt

FG980G2D

Friggitrice vasca doppia 22+22 lt

VASCA LIBERA

FG940GL1S

Friggitrice vasca singola 17 lt

FG940GL2S

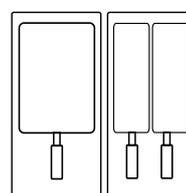
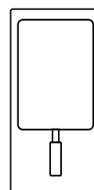
Friggitrice vasca singola 21 lt

FG980GL1D

Friggitrice vasca doppia 17+17 lt

FG980GL2D

Friggitrice vasca doppia 21+21 lt



FG940G2S

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Piano di lavoro **spessore 20/10** con involucro perimetrale, Vasca stampata, il tutto in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile chiuso. Vasca con bordi ed angoli arrotondati. Manopole in alluminio dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Resistenze corazzate ribaltabili per una più facile pulizia (possono essere bloccate fuori dalla vasca grazie ad un fermo resistenza). Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Sonda rilevamento temperatura olio in vasca. Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Di serie filtro vasca, bacinella raccogli olio e 1 coperchio per vasca, 1 cestello grande sul modello a singola vasca, 1 cestello grande e 2 da 1/2 sul modello a doppia vasca. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. **MARCHIO CE**

FG940E1S

Friggitrice vasca singola 17 lt

FG940E2S

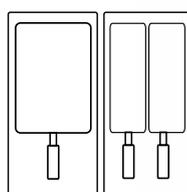
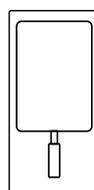
Friggitrice vasca singola 21 lt

FG980E1D

Friggitrice vasca doppia 17+17 lt

FG980E2D

Friggitrice vasca doppia 21+21 lt



FG980E2D



FRY TOP LINEA 900



FRY980ELRC



FRY940GR



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensione piastra mm (LxP)	Nr zona cottura	Tipologia piastra	Alimentazione	Potenza totale Kw	Connessione gas	Peso netto Kg
FRY940GL/GLC	400x900x870	335x700	1	singola liscia	Metano/GPL	10,5	1/2"	58
FRY940GR/GRC	400x900x870	335x700	1	singola rigata	Metano/GPL	10,5	1/2"	58
FRY980GL/GLC	800x900x870	735x700	2	doppia liscia	Metano/GPL	21	1/2"	103
FRY980GLR/GLRC	800x900x870	735x700	2	doppia, 2/3 liscia, 1/3 rigata	Metano/GPL	21	1/2"	103
FRY940EL/ELC	400x900x870	335x700	1	singola liscia	400V	7,5	-	68
FRY940ER/ERC	400x900x870	335x700	1	singola rigata	400V	7,5	-	68
FRY980EL/ELC	800x900x870	735x700	2	doppia liscia	400V	15	-	119
FRY980ELR/ELRC	800x900x870	735x700	2	doppia, 2/3 liscia, 1/3 rigata	400V	15	-	119



FRY TOP A GAS

Piano di lavoro **spessore 20/10 in Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura in Acciaio Inox a scocca unica con mobile aperto. Piastre lisce, rigate o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE) o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi. Manopole in alluminio dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto (estraibile). Bruciatori in Acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Regolazione riscaldamento mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia o valvola di sicurezza nei modelli cromati. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. (Alzatina paraspruzzi su 3 lati optional). Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). **MARCHIO CE**

Fry top piastra singola liscia, mobile aperto

FRY940GL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY940GLC

Piastra Cromata

Fry top piastra singola rigata, mobile aperto

FRY940GR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY940GRC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni, mobile aperto

FRY980GL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY980GLC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni, mobile aperto

FRY980GLR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY980GLRC

Piastra Cromata



FRY980GL
(sportelli esclusi)

FRY TOP ELETTRICI

Piani di lavoro **spessore 20/10 in Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Piastre lisce, rigate o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE) o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi. Manopole in alluminio dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto (estraibile). Regolazione riscaldamento tramite termostato con campo di utilizzo da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. (Alzatina paraspruzzi su 3 lati optional). Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze. Escluso cavo elettrico di alimentazione. Alimentazione 400V. **MARCHIO CE**

Fry top piastra singola liscia, mobile aperto

FRY940EL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY940ELC

Piastra Cromata

Fry top piastra singola rigata, mobile aperto

FRY940ER

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY940ERC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni, mobile aperto

FRY980EL

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY980ELC

Piastra Cromata

Fry top piastra doppia 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni, mobile aperto

FRY980ELR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

FRY980ELRC

Piastra Cromata



FRY940EL
(sportello esclusi)



GRIGLIE PIETRA LAVICA - MODULI NEUTRI LINEA 900



MN940

(sportello escluso)



GPL980G

(sportelli esclusi)



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni zona cottura mm (L x P)	Nr zona cottura	Alimentazione	Potenza Kw	Connessione gas	Cassetto portautensili	Sacchi pietra lavica da 4 Kg	Peso netto Kg
GPL940G	400x900x870	370x690	1	Metano/GPL	9,5	1/2"	-	2	66
GPL980G	800x900x870	2x(370x690)	2	Metano/GPL	19	1/2"	-	4	105
MN940	400x900x870	-	-	-	-	-	-	-	38
MN940C	400x900x870	-	-	-	-	-	1	-	43
MN980	800x900x870	-	-	-	-	-	-	-	60
MN980C	800x900x870	-	-	-	-	-	1	-	65



GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

Piano di lavoro **spessore 20/10 in Acciaio Inox AISI 304**, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Manopole in alluminio e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza. 1 o 2 zone di cottura indipendenti. Alzatina paraspruzzi su 3 lati. Griglia di cottura in **Acciaio Inox AISI 304 a forma di "V"** (griglia a tondino per cottura pesce optional). Cassetto per la raccolta dei grassi di cottura. Sistema di sollevamento della griglia di cottura, a mezzo di leverismi, per distanziare la griglia stessa dalle pietre. Di serie 2 o 4 sacchi da 4 kg cad. di pietra lavica e ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

GPL940G

Griglia a pietra lavica singola

GPL980G

Griglia a pietra lavica doppia



GPL940G

MODULI NEUTRI

Piano di lavoro **spessore 20/10 in Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto. Con o senza cassetto portautensili. Piccola alzatina perimetrale di contenimento. *MARCHIO CE*

MN940

Modulo neutro singolo

MN940C

Modulo neutro singolo con cassetto

MN980

Modulo neutro doppio

MN980C

Modulo neutro doppio con cassetto



MN980

Per i moduli neutri senza cassetto è disponibile anche la versione con lavello (rubinetto e manopole in dotazione)
Accessori per griglie pietra lavica pag 38 - 39



ACCESSORI LINEA COTTURA 900



ACCESSORI CUCINE

GRIA90

Sostituzione griglia in ghisa con griglia in Acciaio Inox per 1 fuoco



PBR90

Piastra bistecchiera rigata in ghisa per 1 fuoco EXTRA UE (NO MOKA)



PBL90

Piastra bistecchiera liscia in ghisa per 1 fuoco EXTRA UE (NO MOKA)



CAF

Colonnina acqua fissaggio sul piano
(Indicare il modello di cucina a cui applicare)



BACI

Sostituzione bacinella smaltata con bacinella in Acciaio Inox per 1 fornello

ACCESSORI CUOCIPASTA

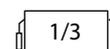
COP940

Coperchio vasca in Acciaio Inox



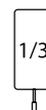
BCEST3

Cestello da 1/3



CEST3V

Cestello da 1/3 verticale



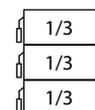
BCEST6

Cestello da 1/6



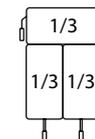
CEST3KIT

Kit 3 cestelli da 1/3



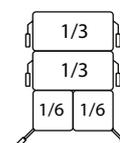
CEST3MKIT

Kit 3 cestelli da 1/3: 2 verticali+ 1 orizzontale



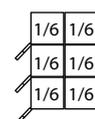
CEST4MKIT

Kit 4 cestelli: 2 da 1/3 orizzontali + 2 da 1/6



CEST6KIT

Kit 6 cestelli da 1/6





ACCESSORI BAGNOMARIA

TRAC90

Traversino per bacinelle



ACCESSORI COMUNI

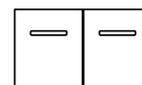
SPORT940

Sportello in Acciaio Inox reversibile per mobile aperto singolo da 40 cm



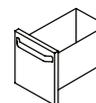
SPORT980

Kit 2 sportelli in Acciaio Inox per mobile aperto doppio da 80 cm



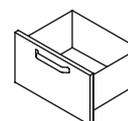
CAS1

Kit 1 cassetto in Acciaio Inox h 46 cm per vano 40 cm



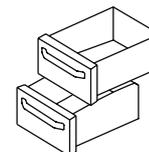
CAS1D

Kit 1 cassetto in Acciaio Inox h 46 cm per vano 80 cm



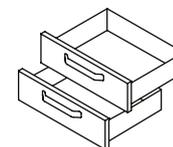
CAS2

Kit 2 cassette in Acciaio Inox h 22,5 cm per vano 40 cm



CAS2D

Kit 2 cassette in Acciaio Inox h 22,5 cm per vano 80 cm



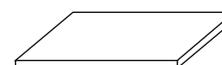
RIP40

Ripiano interno in Acciaio Inox per vano 40 cm



RIP80

Ripiano interno in Acciaio Inox per vano 80 cm





CAPPE A PARETE SNACK



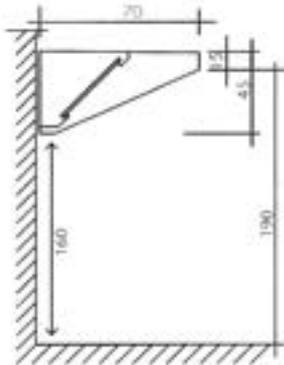
Profondità 700					Profondità 900					Profondità 1100				
	Dimensioni mm (PxLxH)	Potenza M ³ /h	N° filtri labirinto	Peso netto Kg		Dimensioni mm (PxLxH)	Potenza M ³ /h	N° filtri labirinto	Peso netto Kg		Dimensioni mm (PxLxH)	Potenza M ³ /h	N° filtri labirinto	Peso netto Kg
CAP80-M	700x800x450	1450	2	30	CAP910-M	900x1000x450	1600	2	35	CAP110-M	1100x1000x450	1750	2	40
CAP100-M	700x1000x450	1450	2	35	CAP912-M	900x1200x450	1900	2	43	CAP112-M	1100x1200x450	2100	2	46
CAP120-M	700x1200x450	1650	2	40	CAP914-M	900x1400x450	2250	3	48	CAP114-M	1100x1400x450	2490	3	51
CAP140-M	700x1400x450	1900	3	45	CAP916-M	900x1600x450	2550	3	56	CAP116-M	1100x1600x450	2850	3	59
CAP160-M	700x1600x450	2200	3	50	CAP918-M	900x1800x450	2900	4	62	CAP118-M	1100x1800x450	3200	4	65
CAP180-M	700x1800x450	2450	4	60	CAP920-M	900x2000x450	3200	4	71	CAP120-M	1100x2000x450	3550	4	74
CAP200-M	700x2000x450	2750	4	70	CAP922-M	900x2200x450	3550	4	74	CAP122-M	1100x2200x450	3900	4	77
CAP220-M	700x2200x450	3050	4	75	CAP924-M	900x2400x450	3850	5	80	CAP124-M	1100x2400x450	4250	5	83
CAP240-M	700x2400x450	3300	5	80										

CAPPE A PARETE SNACK CON FILTRO A LABIRINTO



Struttura in Acciaio Inox AISI 304 con finitura scotch-bryte, con bordi ripiegati antitaglio e canaline per la raccolta della condensa. Invaso raccogli condensa con relativo rubinetto di scarico. Filtri antigrasso a labirinto rigenerabili con semplice lavaggio. Accessori per il fissaggio a parete inclusi (catene, ganci e rubinetti). **Illuminazione optional.**

Cappe con aspiratore: aspiratore portata Mc/h 2000, mandata Ø 200 mm, potenza 200W. Alimentazione 230 Volt. **MARCHIO CE**



SENZA MOTORE

PROF. 700  mm

CAP80	700x800x450
CAP100	700x1000x450
CAP120	700x1200x450
CAP140	700x1400x450
CAP160	700x1600x450
CAP180	700x1800x450
CAP200	700x2000x450
CAP220	700x2200x450
CAP240	700x2400x450

PROF. 900  mm

CAP910	900x1000x450
CAP912	900x1200x450
CAP914	900x1400x450
CAP916	900x1600x450
CAP918	900x1800x450
CAP920	900x2000x450
CAP922	900x2200x450
CAP940	900x2400x450

PROF. 1100  mm

CAP1110	1100x1000x450
CAP1112	1100x1200x450
CAP1114	1100x1400x450
CAP1116	1100x1600x450
CAP1118	1100x1800x450
CAP1120	1100x2000x450
CAP1122	1100x2200x450
CAP1140	1100x2400x450

CON MOTORE

PROF. 700  mm

CAP80M	700x800x450
CAP100M	700x1000x450
CAP120M	700x1200x450
CAP140M	700x1400x450
CAP160M	700x1600x450
CAP180M	700x1800x450
CAP200M	700x2000x450
CAP220M	700x2200x450
CAP240M	700x2400x450

PROF. 900  mm

CAP910M	900x1000x450
CAP912M	900x1200x450
CAP914M	900x1400x450
CAP916M	900x1600x450
CAP918M	900x1800x450
CAP920M	900x2000x450
CAP922M	900x2200x450

PROF. 1100  mm

CAP1110M	1100x1000x450
CAP1112M	1100x1200x450
CAP1114M	1100x1400x450
CAP1116M	1100x1600x450
CAP1118M	1100x1800x450
CAP1120M	1100x2000x450

ACCESSORI

REGVEL

Regolatore di velocità di aspirazione. Volt 230 3A

CAPLED

Illuminazione a tubo led

NB: POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZARE LE MISURE

Pag. 66 - 75	AFFETTARICI
Pag. 62 - 63	BARRE SALDANTI DA BANCO
Pag. 64 - 65	BILANCE E BILICHETTI
Pag. 194 - 195	CENTRIFUGA
Pag. 60 - 61	COTTURA A BASSA TEMPERATURA
Pag. 104 - 105	CREPIERE ELETTRICHE
Pag. 118 - 119	CUOCIPASTA ELETTRICI DA BANCO
Pag. 102 - 103	CUOCIPIADA
Pag. 76 - 77	CUTTER
Pag. 60 - 61	DISPENSER DA BANCO
Pag. 194 - 195	ESTRATTORE SUCCHI
Pag. 110 - 111	FORNELLI A GAS VERTICALI - ORIZZONTALI
Pag. 112 - 113	FORNELLONI A GAS
Pag. 134 - 153	FORNI A CONVEZIONE E SUPPORTI
Pag. 130 - 133	FORNI A MICROONDE
Pag. 180 - 193	FORNI PER PIZZERIA E SUPPORTI
Pag. 120 - 129	FRIGGITRICI ELETTRICHE - GAS
Pag. 96 - 101	FRY TOP ELETTRICI - GAS
Pag. 198 - 201	FRULLATORI - FRULLINI FRAPPE'
Pag. 154 - 163	GIRARROSTI
Pag. 164 - 165	GYROS ELETTRICI - GAS
Pag. 82 - 83	GRATTUGIE - TRITACARNE - COMBINATI
Pag. 172 - 175	IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI E FORCELLA
Pag. 166 - 171	IMPASTATRICI A SPIRALE
Pag. 44 - 47	IMPASTATRICI PLANETARIE KENWOOD ED ACCESSORI
Pag. 48 - 51	IMPASTATRICI PLANETARIE ECO E TOP
Pag. 52 - 53	MACCHINE PER PASTA
Pag. 82 - 83	MIXER AD IMMERSIONE
Pag. 88 - 89	PELAPATATE E PULISCICOZZE
Pag. 114 - 117	PIANI CALDI
Pag. 90 - 91	PIASTRE AD INDUZIONE
Pag. 92 - 93	PIASTRE PER PANINI IN GHISA
Pag. 94 - 95	PIASTRE PER PANINI IN VETROCERAMICA
Pag. 108 - 109	SALAMANDRE
Pag. 86 - 87	SFOGLIATRICI DA BANCO PER PASTA ALL'UOVO
Pag. 176 - 177	SFOGLIATRICI A TAPPETO PER PASTICCERIA
Pag. 54 - 55	SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA
Pag. 56 - 59	SOTTOVUOTO A CAMPANA
Pag. 196 - 197	SPREMIAGRUMI
Pag. 178 - 179	STENDIPIZZA A RULLI
Pag. 78 - 81	TAGLIAVERDURA - TAGLIAMOZZARELLA
Pag. 60 - 61	TERMOSIGILLATRICI
Pag. 106 - 107	TOSTIERE A PINZE, A NASTRO, ROTATIVA
Pag. 84 - 85	TRITACARNE - GRATTUGIE - COMBINATI
Pag. 202 - 203	TRITAGHIACCIO - ROMPIGHIACCIO - SPEZZAGHIACCIO



ATTREZZATURE



PLANETARIA KENWOOD



KPL9000S



	Alimentazione Volt	Potenza motore W	Struttura	Impasto per dolci max Kg	Impasto minimo gr	Chiare d'uovo N°	Panna lt	Capacità vasca lt	Dimensioni mm (L x P x H)	Peso Kg
KPL9000S	230	1700	Metallo Verniciato	1,5	20	16	2	6,7	400 x 250 x 350	12,5



PLANETARIA KENWOOD PROFESSIONAL

Impastatrice planetaria interamente in metallo verniciato (colore acciaio) corredata di vasca inox con manici da **Lt 6,7 e 3 utensili in Acciaio Inox** (frusta a filo fino rinforzata, foglia, gancio impastatore), , griglia in Acciaio Inox AISI 304, ingranaggi in metallo a bagno d'olio, variatore elettronico di velocità, microinterruttore su alzata del braccio, 3 prese di moto per accessori. Motore 1700W. Alimentazione 230V. **Doppio pulsante di sicurezza marcia/arresto con fungo di emergenza.** *MARCHIO CE*

KPL9000S

- Struttura metallo verniciato
- Potenza motore 1700W
- Capacità vasca Lt 6,7



ACCESSORI IN DOTAZIONE



FRUSTA INOX FILO FINO



MESCOLATORE INOX A K



GANCIO INOX

ACCESSORI PER PLANETARIE KENWOOD



SFOGLIATRICE Inox larga 150 mm e regolazione spessore sfoglia da 0,5 a 2,5mm.

KAX980



CENTRIFUGA a funzionamento in continuo con cestello inox. Ottima per grandi quantità di frutta e verdura.

AT641



TAGLIERINA Inox larga 150 mm

- per tagliatelle (da 6,5 mm) **KAX981**
- per tagliolini (da 1,5 mm) **KAX982**
- per trenette (da 3,5 mm) **KAX983**
- per spaghetti (da 1,5 mm) **KAX984**



MACINASPEZIE per macinare erbe, frutta secca, verdura, cibi per neonati, frutta cotta, biscotti, caffè e per omogeneizzare. Completo di 4 vasetti di vetro con 3 coperchi per conservare il prodotto.

AT320



AFFETTAGRATTUGIA a rullo Ideale per grattugiare formaggio, pane, cioccolato, noci, mandorle e per affettare verdure a bassa velocità. Dotata di 5 diversi rulli.

KAX643



SPREMIAGRUMI estraibile composto da pigna, setaccio inox, per separare i semi e raccogliatore graduato del succo.

AT312



TRITACARNE con 3 trafile in metallo, con foro diam.2/4/6 mm., più accessorio per insaccare le salsicce.

KAX950



TAGLIAVERDURE A CUBETTI da 10 mm ideale per cubettare melanzane, patate, carote, zucchine, mele, pere e formaggio Emmenthal, completo di pulisci griglia.

MGX400



TAGLIAVERDURE: affetta frutta e verdura ad alta velocità con 7 diverse lame in acciaio inox. Per taglio professionale:

- 1 per grattugiare extrafine
- 2 per grattugiare fine
- 3 per grattugiare grosso
- 4 per affettare fine
- 5 per affettare spesso
- 6 / 7 per taglio a fiammifero

AT340



FRULLATORE con bicchiere graduato 1,2 Lt in vetro

AT338

ACCESSORI PER PLANETARIE KENWOOD



FRUSTA INOX A FILO FINO

FRFF7



FRULLATORE TERMICO

AT359



MESCOLATORE INOX A K

FRK17



FRUSTA INOX A FILO GROSSO

FRFG7



GANCIO INOX

GAI7



GANCIO INOX A SPIRALE

GAS7S



FRUSTA FLEXY INOX CON PROFILI FLESSIBILI

GAS7



VASCA INOX CON MANICI 6,7 LT

VASM7



IMPASTATRICI PLANETARIE ECO



IN DOTAZIONE



FRUSTA FILI INOX



SPATOLA IN LEGA



SPIRALE IN LEGA

PL20ECO



	Capacità Kg di farina con 50% di acqua	Impasto finito max Kg	Numero chiare d'uovo	Alimentazione Volt	Dimensioni mm (LxPxH)	Potenza Motore W	Peso Kg	N° velocità/tipo	RPM utensili
PL7ECO	1	1,5	20	230	240x410x437	280	18	variatore elettr.	75/660
PL10ECO	2	3	30	230	440x500x630	450	75	3/meccanico	108/195/355
PL20ECO	4	6	55	230	515x560x770	1100	107	3/meccanico	97/220/316
PL30ECO	6	9	80	230	630x650x1160	1500	125	3/meccanico	112/206/351

IMPASTATRICI PLANETARIE ECO

Impastatrici planetarie da banco da 7, 10 e 20 litri e da pavimento da 30 Lt., con motori ventilati da 450, 1100 e 1500 W (escluso mod. PL7ECO che ha il motore CC) alimentati a 230 Volt. Cambio meccanico a 3 velocità mod. PL10ECO, PL20ECO e PL30ECO, variatore di velocità mod. PL7ECO (quest'ultimo modello è indicato per impasti morbidi e per impasti di media consistenza, es. pane e pizza, si consiglia max 1 Kg. di farina, non è adatto per impasti duri, es. taralli, pasta all'uovo). Sistema di riduzione tramite ingranaggi in metallo. Struttura realizzata in fusione di alluminio colore grigio mod. BL7ECO, in fusione di ghisa colore grigio mod. PL10ECO e PL20ECO, in carpenteria smaltata colore grigio mod. PL30ECO. Vasca in Acciaio Inox AISI 304. Fornite di 3 utensili: Frusta in fusione di alluminio e fili in acciaio, spatola e gancio in fusione di alluminio. Dispositivo di sicurezza sul sollevamento della vasca e sulla griglia. Pulsante MARCIA/ARRESTO. *MARCHIO CE*

PL7ECO

DA BANCO
Vasca 7 Lt
Variatore elettronico di velocità



PL10ECO

DA BANCO
Vasca 10 Lt
Cambio meccanico a 3 velocità



PL20ECO

DA BANCO
Vasca 20 Lt
Cambio meccanico a 3 velocità



PL30ECO

DA PAVIMENTO
Vasca 30 Lt
Cambio meccanico a 3 velocità



IMPASTATRICI PLANETARIE TOP



IN DOTAZIONE



FRUSTA INOX



SPATOLA INOX



SPIRALE INOX

PL20



	Capacità Vasca lt	Max Kg di farina con 50% di acqua	Alimentazione Volt	Potenza Motore W	Velocità rotazione utensile min/max RPM	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	N. velocità	Timer digitale/min.
PL8	8	1,8	230	370	40/200	376x480x510	33	variatore elettronico	0-99
PL10	10	2	230	370	40/200	376x480x570	36	variatore elettronico	0-99
PL20	20	4,5	230	750	45/180	580x700x865	74	variatore elettronico	0-99
PL30	30	7	400	1130	40/150	730x870x1450	160	variatore elettronico	0-99
PL40	40	9	400	1500	40/150	770x900x1600	245	variatore elettronico	0-99
PL60	60	14	400	2200	40/150	770x900x1600	265	variatore elettronico	0-99



IMPASTATRICI PLANETARIE TOP

Mescolatrici planetarie professionali costruite con struttura in metallo verniciato (testata in Acciaio Inox verniciato colore antracite) e gli standard di potenza, robustezza e solidità che contraddistinguono la produzione Made in Italy. Dotate di piedini antivibrazione, vasca, griglia di protezione con convogliatore per ingredienti, **frusta a fili, spirale e spatola tutto in acciaio inox 18/10**. Sollevamento della vasca a leva servoassistita (mod. PL20/30/40/60), con dispositivo di sicurezza. Eccentrico in alluminio alimentare per evitare eventuali ossidazioni che possono entrare in contatto con il prodotto. **Albero porta utensili in acciaio inox 18/10. Potenti motori asincroni trifase.** Velocità del planetario da 40 a 150 Rpm per mod. PL20/30/40/60 e da 40 a 200 Rpm per mod. 8/10, controllati da un variatore di velocità elettronico con inverter che determina un rapporto utensile/planetario pari a 1/3. **La trasmissione ad ingranaggi autolubrificanti con riduttore meccanico** sul blocco testata per il movimento del planetario, garantisce l'alta affidabilità per le continue lavorazioni. Pannello di comando 24Volt: pulsante ON/OFF, TIMER (da 0 a 99 min.), VARIATORE ELETTRONICO DI VELOCITÀ, FUNGO DI EMERGENZA.

MARCHIO CE



PL10

PL8

DA BANCO
Vasca 8 Lt
Potenza 370W
Alimentazione 230V
Variatore di velocità

PL10

DA BANCO
Vasca 10 Lt
Potenza 370W
Alimentazione 230V
Variatore di velocità

PL20

DA BANCO
Vasca 20 Lt
Potenza 750W
Alimentazione 230V
Variatore di velocità

PL30

DA TERRA
Vasca 30 Lt
Potenza 1130W
Alimentazione 400V
Variatore di velocità

PL40

DA TERRA
Vasca 40 Lt
Potenza 1500W
Alimentazione 400V
Variatore di velocità

PL60

DA TERRA
Vasca 60 Lt
Potenza 2200W
Alimentazione 400V
Variatore di velocità



PL40

NB: È disponibile il kit riduzione vasca da Lt. 20 per planetaria PL40, riduzione vasca Lt 30 per planetaria PL60 (vasca, frusta, mescolatrice e gancio, tutti in Acciaio Inox), il costo verrà indicato al momento della richiesta

ACCESSORI

	MOD PL8	MOD PL10	MOD PL20	MOD PL30	MOD PL40	MOD PL60
FRUSTA	FRPL8I	FRPL10I	FRPL20 filo 3 mm	FRPL30 filo 3 mm	FRPL40/5 filo 5 mm	FRPL60/5 filo 5 mm
SPATOLA	SPPL8I	SPPL10I	SPPL20	SPPL30	SPPL40	SPPL60
SPIRALE	GAPL8I	GAPL10I	GAPL20	GAPL30	GAPL40	GAPL60
VASCA	VASPL8I	VASPL10I	VASPL20	VASPL30	VASPL40	VASPL60



MACCHINE PER PASTA DA BANCO



MAPA75



	Dimensioni mm (LxP xH)	Alimentazione	Potenza motore W	Capacità impasto finito Kg	Produzione oraria Max Kg/h	Peso netto Kg
MAPA50	270X380X325	230V	380	1,3	5	21
MAPA70	250X440X425	230V	380	1,7	8	28
MAPA75	310x510x570	400V	750	4	12	48

MACCHINE PER PASTA



Macchine professionali per la produzione ad estrusione, con trafile in bronzo, di pasta fresca. Strutture in lamiera verniciata bianca o in acciaio Inox AISI 304. Vasca, coclea e mescolatore in Acciaio Inox AISI 304, estrusore in bronzo alimentare. Trasmissione a cinghia con riduttore esente da manutenzione per la coclea, a catena per il mescolatore. Organi di movimento con possibilità di ruotare avanti ed indietro. Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafile in bronzo. In dotazione: cavo di alimentazione del tipo antifiama, carafa per misurazione dei liquidi, chiave per ghiera, crivello raccogli pasta solo per mod. MAPA75. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

MAPA50

Produzione Max 5 Kg/h

COLT50

Coltello taglia pasta corta per mod. MAPA50

MAPA70

Produzione Max 8 Kg/h

COLT70

Coltello taglia pasta corta per mod. MAPA70

MAPA75

Produzione Max 12 Kg/h

COLT75

Coltello taglia pasta corta per mod. MAPA75



MAPA50

TRAFILE IN BRONZO

n.3 Spaghetti mm 0,8

n.5 Spaghetti mm 1,1

n.8 Spaghetti mm 1,7

n.12 Spaghetti mm 2,5

Spaghetti Quadri mm 2,5x2,5

n.59 Bucatini mm 3

n.18 Linguine mm 3,0x1,6

n.21 Tagliolini mm 1,8

n.23 Tagliolini mm 2,5

n.26 Fettuccine mm 6,0

n.28 Fettuccine mm 10

n.31 Pappardelle mm 17,0

n.90 Maccheroncini mm 4,8

n.127 Tortiglione mm 8,8

n.382 Gnocchetto sardo mm 19,0

n.163 Pipe rigate mm 16,0 solo per Mod. MAPA70/MAPA75

n.99 Maccheroni mm 8,0

Pacchero rigato Ø mm 25,0

n.133 Fusilli a 3 principi mm 10,0

n.373 Amori mm 7,8

n.190 Conchiglie rigate mm 28,0

n.108 Rigatoni mm 15,0

n.386 Casarecce

n.47 Reginette mm 9,0

n.339 Cavatelli mm 19,5 solo per Mod. MAPA70/MAPA75

Orecchiette mm 18 solo per Mod. MAPA70/MAPA75

Pacchero liscio Ø mm 25,0

n.338 Gigli rigati mm 10,4

n.252 Gigli festonati mm 11,4

Gargati Ø mm 8,0

Sfoglia spessore regolabile mm 160/180 per Mod. MAPA70/MAPA75

Sfoglia spessore regolabile mm 85 per Mod. MAPA50

Trafile in bronzo per mod. MAPA50

Trafile in bronzo per mod. MAPA70

Trafile in bronzo per mod. MAPA75

Trafile in bronzo Paccheri Ø mm 25,0 per mod. MAPA50

Trafile in bronzo Paccheri Ø mm 25,0 per mod. MAPA70

Trafile in bronzo Paccheri Ø mm 25,0 per mod. MAPA75

TRAFILA SFOGLIA IN BRONZO larghezza 85 mm per mod. MAPA50 Spessore variabile

TRAFILA SFOGLIA IN BRONZO larghezza 160 mm per mod. MAPA70 Spessore variabile

TRAFILA SFOGLIA IN BRONZO larghezza 180 mm per mod. MAPA75 Spessore variabile

Oltre 160 trafile disponibili. Su richiesta verrà fornito l'elenco completo.

Attenzione: Appena finito di trafilare si consiglia di pulire bene la vasca, il mescolatore e la coclea per evitare che residui di pasta secca possano ostruire successivamente il passaggio dell'impasto sulle trafile, e di conservare le trafile usate in ammollo con acqua.



SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA



PLUS50



	Potenza assorbita W	Barra saldante mm	Alimentazione Volt	Struttura	Dimensioni mm (L x P x H)	Peso netto Kg	Pompa	Capacità aspirazione Q=
PLUS35	150	350	230	Acciaio Inox	370x240x130	7	autolubrificante	15 lt/min
PLUS40	150	400	230	Acciaio Inox	420x240x160	10	autolubrificante	15 lt/min
PLUS50	150	500	230	Acciaio Inox	520x300x200	16	autolubrificante	20 lt/min



SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

(da utilizzare con buste goffrate)

PLUS35

Sottovuoto ad aspirazione esterna, struttura in Acciaio Inox. Ferma sacchetto. Comandi analogici. Pompa autolubrificante. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Barra saldante mm 350 Q=15 lt/min



PLUS40

Sottovuoto ad aspirazione esterna, struttura in Acciaio Inox. Elettrovalvola di fine ciclo e ferma sacchetto. Comandi digitali. Pompa autolubrificante. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Barra saldante mm 400 Q=15 lt/min



PLUS50

Sottovuoto ad aspirazione esterna. Struttura in Acciaio Inox. Elettrovalvola di fine ciclo e ferma sacchetto. Comandi digitali. Pompa autolubrificante. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Barra saldante mm 500 Q= 20 lt/min



BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

Spessore 105 µm (confezione 100pz)

SAGO1535 150x350 mm

SAGO2030 200x300 mm

SAGO2535 250x350 mm

SAGO3040 300x400 mm

SAGO3545 350x450 mm

SAGO4060 400x600 mm



SOTTOVUOTO A CAMPANA ECO



PARTICOLARE VASCA
STAMPATA



BARRA SALDANTE
ESTRAIBILE

ECO40



	Potenza assorbita W	Barra saldante mm	Alimentazione Volt	Struttura	Dimensioni mm (L x P x H)	Peso netto Kg	Pompa del vuoto mc/h	Dimensioni vasca mm (L x P x H)
ECO25	350	250	230	Acciaio Inox	320x500x270	38	Q=6 m ³ /h	260x300x110
ECO30	350	300	230	Acciaio Inox	370x530x250	45	Q=6 m ³ /h	310x350x120
ECO35	350	350	230	Acciaio Inox	420x530x400	47	Q=10 m ³ /h	360x400x190
ECO40	350	400	230	Acciaio Inox	470x550x430	50	Q=12 m ³ /h	410x450x220

SOTTOVUOTO A CAMPANA ECO



Concepita per la ristorazione, offre l'enorme vantaggio di poter coniugare perfettamente l'alta produttività con il minimo ingombro. Struttura realizzata completamente in **Acciaio Inox AISI 304**. Vasca di posizionamento prodotto, stampata e con angoli raggianti per una facile e rapida pulizia. Barra saldante facilmente removibile. In dotazione 2 ripiani per spessore interno vasca. Pompa aspirazione a bagno d'olio. Sistema di controllo monoprogramma con impostazione tempo saldatura e vuoto. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Disponibile in quattro modelli: **ECO 25 e ECO 30 con coperchio piatto**, ECO 35 e ECO 40 con coperchio bombato.

COPERCHIO PIATTO
PER ECO25 e ECO30



ECO25

Barra saldante 250 mm
Pompa del vuoto **Q= 6m³/h**



ECO35

Barra saldante 350 mm
Pompa del vuoto **Q=10m³/h**



ECO30

Barra saldante 300 mm
Pompa del vuoto **Q= 6m³/h**



ECO40

Barra saldante 400 mm
Pompa del vuoto **Q=12m³/h**



BUSTE LISCE PER SOTTOVUOTO
Spessore 105 µm (confezione 100pz)

SALI2030 Dim. 200x300 mm

SALI2535 Dim. 250x350 mm

SALI3040 Dim. 300x400 mm

BUSTE LISCE PER COTTURE IN SOTTOVUOTO
Spessore 105 µm (confezione 100pz)

SALC 30 Dim. 200x300 mm

SALC 35 Dim. 250x350 mm

SALC 40 Dim. 300x400 mm



SOTTOVUOTO A CAMPANA TOP



B400



CAMERA INOX STAMPATA CON INTERNI ARROTONDATI



PREDISPOSIZIONE GAS INERTE DI SERIE



SOFTAIR: SPECIALE DISPOSITIVO DI SERIE PER IL RIENTRO GRADUALE DELLA PRESSIONE DELL'ARIA



	Potenza W	Barra saldante mm	Alimentazione Volt	Struttura	Dimensioni mm (LxPx H)	Dimensioni vasca mm (LxPx H)	Peso netto Kg	Pompa del vuoto
B300	350	300	230	Acciaio inox	370x440x450	310x350x200	45	Q=12 m ³ /h
B350	350	350	230	Acciaio inox	420x490x450	360x400x200	50	Q=12 m ³ /h
B400	550	400	230	Acciaio inox	470x540x470	410x450x230	60	Q=25 m ³ /h
B450	550	450	230	Acciaio inox	520x590x470	460x500x230	70	Q=25 m ³ /h
C450	550	2 x 450	230	Acciaio inox	680x630x1050	560x460x200	120	Q=25 m ³ /h
C550	1500	2 x 550	400	Acciaio inox	840x740x1050	720x570x220	180	Q=60 m ³ /h
C900	2200	500 + 900	400	Acciaio inox	1040x740x1050	920x570x220	200	Q=100 m ³ /h



SOTTOVUOTO A CAMPANA TOP

La linea di confezionatrici sottovuoto a campana serie TOP sono state realizzate per soddisfare tutti i bisogni del professionista che ha necessità di confezionare prodotti freschi, carne, pesce, verdura e non solo. Di serie la predisposizione del sistema **VUOTO/GAS**, per sottovuoto in atmosfera modificata. Dotate di sistema per fare il sottovuoto direttamente su contenitori inox specifici, con l'ausilio di un manicotto (optional). Sistema **SOFT/AIR**, che permette all'operatore di regolare il rientro graduale della pressione atmosferica in campana. Realizzate con struttura in acciaio inox e vasca stampata con angoli raggiati, per una pulizia pratica e veloce, pompa del vuoto a bagno d'olio con filtro antiumidità che assicura una migliore resa nel tempo. **Comandi con pulsantiera digitale a 6 programmi** per poter memorizzare diversi tempi di vuoto, tempi di saldatura e tempi di immissione gas. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. I coperchi a campana sono dotati di pistoni idraulici e fermacampana. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

MODELLI DA BANCO

B300



Barra saldante mm 300, pompa del vuoto ad olio Q=12 m³/h. Alimentazione 230V

B350



Barra saldante mm 350, pompa del vuoto ad olio Q=12 m³/h. Alimentazione 230V

B400



Barra saldante mm 400, pompa del vuoto ad olio Q=25 m³/h. Alimentazione 230V

B4002V



Barra saldante mm 400, pompa del vuoto ad olio Q=25 m³/h. Alimentazione 230V. Vasca a doppia h (inserto vasca verticale), **solo per mod. B400**, indicata per confezionamento nei sacchetti di prodotti liquidi, salse, prodotti emulsionati. I sacchetti, per un risultato ottimale, devono essere riempiti max per i 2/3

B450



Barra saldante mm 450, pompa del vuoto ad olio Q=25 m³/h. Alimentazione 230V



MODELLI CARRELLATI

C450



Doppia barra saldante laterale mm 450 (una a dx e una a sx), pompa del vuoto ad olio Q=25 m³/h. Alimentazione 230V

C550



Doppia barra saldante laterale mm 550 (una a dx e una a sx), pompa del vuoto ad olio Q=60 m³/h Alimentazione 400V

C900



Doppia barra saldante, una laterale da mm 550, una anteriore da mm 900, pompa del vuoto ad olio Q=100 m³/h. Alimentazione 400V





COTTURA A BASSA TEMPERATURA



COOK39



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensioni interne vasca mm (LxPxH)	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Max tempo di cottura ore	Temperatura max °C	Capacità vasca lt	Min/max lt acqua in vasca	Struttura	Precisione temperatura	Peso Kg
COOK2	124x140x360	-	230	2000	99	24°/99°	-	5/22	Acciaio Inox	+/-0,1°C	3,6
COOK	130x260x380	-	230	2000	99	24°/99°	-	10/80	Acciaio Inox	+/-0,5°C	4,5
COOK19	400x370x300	330x300x199	230	1150	99	24°/99°	16,5	14/16,5	Acciaio Inox	+/-0,2°C	5,5
COOK39	575x370x300	508x308x199	230	1700	99	24°/99°	29	25/29	Acciaio Inox	+/-0,2°C	16,5

COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN SOTTOVUOTO



Apparecchi per la **cottura in sottovuoto a bagnomaria a bassa temperatura** con il riscaldamento dell'acqua, a temperatura costante ed omogenea in tutto il recipiente: grazie alla temperatura controllata si ottiene una cottura perfettamente uniforme. L'utilizzo di questa tecnica innovativa è particolarmente indicata per cucinare prodotti messi precedentemente in sottovuoto, come carne, pesce, verdure, pate', marmellate, ecc. e per rigenerare prodotti cotti precedentemente in sottovuoto attraverso i classici forni a convezione, **garantendo il mantenimento della struttura organolettica e l'abbattimento considerevole della disidratazione degli alimenti**. La procedura di utilizzo è estremamente semplice, basta riempire la vasca di acqua (consigliabile quella addolcita) ed il macchinario farà raggiungere all'acqua la temperatura desiderata, mantenendola stabile durante l'intero ciclo di lavoro, con una precisione di uniformità di temperatura pari a $\pm 0,1^\circ$ e $+1^\circ\text{C}$. Struttura interamente in **Acciaio Inox AISI 304**. Impostazioni tempo e temperatura di lavoro da $+24^\circ\text{C}$ fino a $+99^\circ\text{C}$, con visualizzazione e regolazione delle stesse tramite scheda elettronica. Bip sonoro di fine ciclo di lavoro. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**



COOK2

Riscaldatore/cuocitore termoregolato ad alta precisione
Capacità max 56 Lt in vasca
Ventola di miscelazione acqua
Profondità di lavoro in vasca min cm 10, max cm 14



COOK

Riscaldatore/cuocitore termoregolato ad alta precisione
Capacità min. 10Lt, max 80 Lt acqua in vasca
Ventola di miscelazione acqua
Profondità di lavoro in vasca max 16,5 cm
5 programmi memorizzabili



COOK19

Vasca da 19 Lt e riscaldatore statico termoregolato ad alta precisione
Allarme di mancanza acqua in vasca
Maniglie laterali
Coperchio Inox
5 programmi memorizzabili

COOK39

Vasca da 39 Lt e riscaldatore statico termoregolato ad alta precisione
Allarme di mancanza acqua in vasca
Maniglie laterali
Rubinetto di scarico
Coperchio Inox
5 programmi memorizzabili



BARRE SALDANTI DISPENSER TERMOSIGILLATRICE



DISP45



TGM



	Dimensioni mm (LxPxH)	Alimentazione Volt	Potenza W	Peso Kg	Temperat. di sigillatura °C	Tempo di saldatura min/max	Larghezza sigillatura mm	Spessore sigillatura mm	Materiale sigillabile
SB3	75x455x260	230	510	3,5	150°C max	sec. 0,5 /2,5	2x300	0,5/2	PPE,PP,LDPE,PVC
SB4	75x555x260	230	700	4	150°C max	sec. 0,5 /2,5	2x400	0,5/2	PPE,PP,LDPE,PVC
SB4T	75x555x260	230	700	4	150°C max	sec. 0,5 /2,5	2x400	0,5/2	PPE,PP,LDPE, PVC
DISP45	465x500x290	230	650	5	80°C max	-	-	-	-
TGM	257x525x306/496	230	800	18	190°C max	regolabile	-	-	-

BARRE SALDANTI

Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo, per il confezionamento degli alimenti. Possono saldare 2 mm di spessore massimo per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti. Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

SB3

Barra Saldante 300 mm

SB4

Barra Saldante 400 mm

SB4T

Barra Saldante 400 mm CON TAGLIERINA



TAGLIERINA



DISPENSER

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura fresca, i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie, in genere dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro. Struttura in Acciaio Inox. Rulli e astine in alluminio anodizzato. Taglio del film per mezzo della barra riscaldata. Rotolo film larghezza max 400 mm NON IN DOTAZIONE. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

DISP45

Larghezza film 400 mm
Alimentazione 230V 50/60Hz F+N
Piano riscaldante 290x165 mm

DISFILM

Rotolo film mm 400x1500 mt



ESCLUSO ROTOLO FILM

TERMOSIGILLATRICE MANUALE



Macchina per il confezionamento in vaschette di diverse dimensioni con film di chiusura compatibili (svolgimento del film manuale). Struttura in Acciaio Inox AISI 304. Piastra saldante in alluminio teflonato. **Misure massime vaschette 190x260x72h mm.** Controllo elettronico con temperatura e preriscaldamento. Conteggio vaschette. Avviso acustico di fine ciclo. Tempo saldatura regolabile (fornito di serie 4 secondi). **Su richiesta si realizzano stampi per vaschette non standard** (max 190x260 mm). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

TGM

STAMPO E BOBINA ESCLUSI

STAMPO

Stampo a scelta:
mm 137x95, 190x137,
190x230, 190x260



BOB15TGM

Confezione 2 bobine per vaschette in polipropilene, 150h x 200 mt

BOB20TGM

Confezione 2 bobine per vaschette in polipropilene, 200h x 200 mt

VASCHEE IN POLIPROPILENE

Codice	Dimensioni vaschetta (PxLxH)	Rif. bobina	Confezione pz
TGMV130	137x95x63	BOB15TGM	500
TGMV190	190x137x72	BOB20TGM	500
TGMV230	190x230x65	BOB20TGM	350
TGMV260	190x260x65	BOB20TGM	350



BILANCIA ELETTRONICA - BILICHETTO



BIL30/1



	Portata nominale Kg	Divisione gr	Dimensione del piatto mm (LxP)	Dimensione esterne mm (LxPxH)	Peso Kg	Alimentazione con adattatore (in dotazione)
BIL30/1	30	1	255x185	255x300x110	3,8	10-12VDC50/1,5V
BIL60	60	10	500x500	400x738x856	20	4,5VDC50/1,5V
BIL150	150	20	500x500	400x738x856	20	4,5VDC50/1,5V

BILANCIA ELETTRONICA DI PRECISIONE

NOVITÀ

Bilancia elettronica con piano di appoggio merce in Acciaio Inox, funzione di esclusione della tara, alimentazione a batteria (inclusa) con ricarica sulla rete elettrica. Funzionalità conta pezzi. Display retroilluminato. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BIL30/1

Portata max 30 Kg Divisione 1 gr



BILICHETTO ELETTRONICO

Dotato di display LCD ad alto contrasto, è regolabile verticalmente per ottimizzare la visione. Piatto di pesatura in acciaio inox lucido. Colonna in alluminio di grande sezione per rigidità di supporto. Funzione per verificare se un carico è corretto, leggero o pesante. Memorie con tara per 10 prodotti. Tara su intera portata. Alimentazione con adattatore di rete 230V AC/4,5VDC 50 (in dotazione). 2 pile (non in dotazione) 1,5V tipo D per 500 ore di autonomia. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BIL60

Bilico elettronico con funzione di esclusione della tara
Alimentazione 230V
Portata max 60 Kg Divisione 10 gr

BIL150

Bilico elettronico con funzione di esclusione della tara
Alimentazione 230V
Portata max 150 Kg Divisione 20 gr





AFFETTATRICI COLOR



AFD25RED



	Diametro lama mm	Spessore di taglio max mm	Capacità di taglio mm	Corsa carrello mm	Alimentazione Volt	Potenza motore W	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg
AFD25RED	250	0-16	230x185	255	230	140	480x363x365	14
AFD25IVORY	250	0-16	230x185	255	230	140	480x363x365	14
AFD25BLACK	250	0-16	230x185	255	230	140	480x363x365	14
AFD30RED	300	0-16	245x220	270	230	140	570x480x420	24

AFFETTATRICI A GRAVITÀ COLOR (CE DOMESTICO)



Affettatrici a gravità realizzate con struttura in alluminio fuso e base laccata. Coprilama, piatto e paratia sono in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato 230Volt 50Hz. Lama professionale temperata, rettificata e cromata a cromo duro. Anello fisso di protezione della lama. Affilatoio fisso. Alimentazione 230V.

AFD25RED

Diametro lama 250 mm

Basamento laccato rosso amaranto
Alimentazione 230V



AFD30RED

Diametro lama 300 mm

Basamento laccato rosso amaranto
Alimentazione 230V



AFD25IVORY

Diametro lama 250 mm

Basamento laccato beige
Alimentazione 230V



AFD25BLACK

Diametro lama 250 mm

Basamento laccato nero
Alimentazione 230V



AFFETTATRICI A GRAVITÀ E VERTICALI BASIC



AFPBASIC250



AFVBASIC300MN



	Diametro lama mm	Spessore di taglio mm	Capacità di taglio mm	Corsa carrello mm	Alimentazione Volt	Potenza motore W	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Tipologia
AFPBASIC250	250	0÷17	230x185h	255	230	140	480x363x365	14	Gravità
AFPBASIC275	275	0÷17	230x190h	255	230	150	505x410x375	16,5	Gravità
AFPBASIC300	300	0÷17	245x220h	270	230	230	570x480x420	24	Gravità
AFP350MN	350	0÷17	290x255h	310	230	400	680x515x480	36	Gravità
AFVBASIC300MN	300	0÷13	255x210h	265	230	210	585x540x460	27	Verticale
AFVBASIC300TF	300	0÷13	255x210h	265	400	210	585x540x460	27	Verticale

AFFETTATRICI A GRAVITÀ BASIC



Affettatrici a gravità professionali con affilatoio fisso, basamento pressofuso in alluminio laccato color grigio, motore di tipo professionale ventilato, lama in acciaio speciale forgiata, temprata a forte spessore, cromata e rettificata a cromo duro. Anello protezione lama, carrello in fusione spessore 5 mm, tirante per smontaggio disco para-lama, pressamerce con impugnatura con flangia, dispositivo di sicurezza elettrico avanzato (riarmo elettrico). Affilatoio incorporato con doppio smeriglio. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

- Modello AFP 350 prevede il basamento pressofuso in alluminio spazzolato.
- Modello AFBASIC 300 Verticale prevede il basamento pressofuso in alluminio spazzolato anodizzato. Carro rimovibile con interblocco vela. Spessore 7 mm

AFPBASIC250

AFFETTATRICE A GRAVITÀ
Diametro lama 250 mm
Basamento laccato
Carro fisso
Alimentazione 230V

AFPBASIC275

AFFETTATRICE A GRAVITÀ
Diametro lama 275 mm
Basamento laccato
Carro fisso
Alimentazione 230V

AFPBASIC300

AFFETTATRICE A GRAVITÀ
Diametro lama 300 mm
Basamento laccato
Carro removibile
Alimentazione 230V



AFP350MN

AFFETTATRICE A GRAVITÀ
BASAMENTO ANODIZZATO
Carro removibile
Diametro lama 350 mm
Alimentazione 230V



AFFETTATRICE VERTICALE BASIC

AFVBASIC300MN 230V

AFVBASIC300TF 400V

AFFETTATRICE VERTICALE
BASAMENTO ANODIZZATO
Carro removibile con interblocco vela
Comandi 24 volts
Diametro lama 300 mm





AFFETTATRICI PRESTIGE



AFVP300BSMN



	Diametro lama mm	Spessore di taglio mm	Capacità di taglio mm	Corsa carrello mm	Alimentazione Volt	Potenza motore W	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Tipologia
AFGP250	250	0÷15	210x175	245	230	140	475x410x365	15,5	Gravità
AFGP300	300	0÷17	245x220	270	230 - 400	230	570x480x420	24	Gravità
AFGP350	350	0÷17	290x255	310	230 - 400	300	680x515x480	36	Gravità
AFVP300BS	300	0÷25	280x220	310	230 - 400	230	645x540x500	42	Verticale
AFVP350BS	350	0÷25	280x260	310	230 - 400	300	682x540x528	46	Verticale

AFFETTATRICI A GRAVITÀ PRESTIGE



Affettatrici a gravità e verticali, con lama diametro 25/30/35 cm con struttura, **manopole, maniglie e piedini in speciale lega di alluminio anodizzato**, lama in acciaio speciale temperata cromata e rettificata a lunga durata, affilatoio fisso, anello protezione lama, meccanismo di **blocco movimento carrello e vela** in caso di rimozione del carro, carrello in fusione spessore 7 mm, tirante per smontaggio disco para-lama, pressamerce con impugnatura con flangia, comandi a bassa tensione. Alimentazione 230/400V. *MARCHIO CE*

AFGP250MN 230V

Carro removibile con interblocco vela
Diametro lama 250 mm



AFGP300MN 230V

Carro removibile con interblocco vela
Diametro lama 300 mm

AFGP300TF 400V

AFGP350MN 230V

Carro removibile con interblocco vela
Diametro lama 350 mm

AFGP350TF 400V



AFFETTATRICI VERTICALI PRESTIGE

AFVP300BSMN 230V

Carro removibile con interblocco vela
Diametro lama 300 mm

AFVP300BSTF 400V

AFVP350BSMN 230V

Carro removibile con interblocco vela
Diametro lama 350 mm

AFVP350 BSTF 400V





AFFETTATRICI A GRAVITÀ TOP



AGM350TF



AMPIO SPAZIO
TRA LAMA
E CORPO MACCHINA



PRATICO
SMONTAGGIO
COPRILAMA



	Dimensioni mm (LxPxH)	Alimentazione Volt	Potenza motore W	Diametro lama mm	Spessore di taglio mm	Corsa carrello mm	Piatto mm	Peso Kg
AGM330	840x560x595	230/400	275	330	23	355	330x307	46
AGM350	840x570x595	230/400	370	350	23	355	330x307	47
AGM370	840x580x595	230/400	370	370	23	355	330x307	48

AFFETTATRICI A GRAVITÀ TOP



Realizzate con robusta struttura in alluminio anodizzato e spazzolato, la linea è arrotondata e priva di spigoli per facilitarne la pulizia. **Manopole, maniglie e piedini completamente in speciale lega di alluminio e viterie in Acciaio Inox.** Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti. Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata. Apertura vela progressivo nei primi 3 mm, coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in Acciaio Inox con incastro rapido a baionetta. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione e sistema di tenuta stagna su puleggia. Distanza fra lama e il corpo macchina di 49,5 mm. Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Di serie estrattore lama e valigetta piccoli utensili (kit pulizia, olio, pinze, ecc). **Pulsanti di comando IP67 in Acciaio Inox.** Alimentazione 230/400V. *MARCHIO CE*

AGM330MN 230V

Diametro lama 330 mm
Inclinazione 35°

AGM330TF 400V

AGM350MN 230V

Diametro lama 350 mm
Inclinazione 35°

AGM350TF 400V



AGM370MN 230V

Diametro lama 370 mm
Inclinazione 35°

AGM370TF 400V





AFFETTATRICI VERTICALI TOP PER SALUMI - CARNE



AFFILATOIO
INCORPORATO



AMPIO SPAZIO TRA
LAMA E CORPO
MACCHINA

AVM370BSMN



	Tipologia	Dimensioni mm (LxPxH)	Alimentazione Volt	Motore W/HP	Diametro lama mm	Spessore taglio mm	Corsa carrello mm	Piatto mm	Peso Kg
AVM350BS	Piatto salumi	590x805x720	230/400	380/0,52	350	30	355	305x295	41,5
AVM370BS	Piatto salumi	590x805x730	230/400	380/0,52	370	30	355	305x295	42,5
AVM350VCS	Piatto carne	672x795x565	230/400	380/0,52	350	30	355	287x350	42
AVM370VCS	Piatto carne	672x795x575	230/400	380/0,52	370	30	355	287x350	43

AFFETTATRICI VERTICALI TOP PER SALUMI - CARNE



Realizzate con robusta struttura in alluminio anodizzato e spazzolato, la linea è arrotondata e priva di spigoli per facilitarne la pulizia. **Manopole, maniglie e piedini completamente in speciale lega di alluminio e viterie in Acciaio Inox.** Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti. Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata. Apertura vela progressivo nei primi 3 mm, coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in Acciaio Inox con incastro rapido a baionetta. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione e sistema di tenuta stagna su puleggia. Distanza fra lama e il corpo macchina di 48 mm. Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. **Pulsanti di comando IP67 in Acciaio Inox.** Estrattore lama di serie. Alimentazione 230/400V. *MARCHIO CE*

AVM350BSMN

230V

Braccio speciale stringi salumi
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 350 mm

AVM350BSTF

400V

AVM370BSMN

230V

Braccio speciale stringi salumi
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 370 mm

AVM370BSTF

400V



AVM350VCSMN

230V

Braccio spingi carne
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 350 mm

AVM350VCSTF

400V

AVM370VCSMN

230V

Braccio spingi carne
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 370 mm

AVM370VCSTF

400V





CUTTER CUT LINE



CUT5



	Alimentazione Volt	Potenza W	Potenza Hp	Velocità giri/min (min/max)	Velocità	Sicurezza freno motore	Capacità vasca lt	Struttura	Peso Kg	Dimensioni mm (LxPxH)
CUT3	230	480	0.6	900 - 2200	9	si	3	Acciaio Inox	11	350x240x310
CUT5	230	960	1.3	900 - 2200	9	si	5	Acciaio Inox	18	410x310x340
CUT8	230	960	1.3	900 - 2200	9	si	8	Acciaio Inox	19	410x310x400

CUTTER CUT LINE



Cutter professionale con struttura e vasca in Acciaio Inox, coperchio in policarbonato, display alfanumerico, 9 velocità preimpostate, funzione di pulse, freno motore, comandi a bassa tensione e microinterruttori di sicurezza sul coperchio. Motore speciale ad alte prestazioni con regolazione della velocità a 9 posizioni, comprese tra 900 e 2200 rpm e controllo PULSE. **Coltello a lama liscia di serie.** Vasca collocata separatamente dal motore per evitare trasmissione di calore sul prodotto. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

CUT3

Vasca da lt 3
Potenza 480W



CUT 3

CUT5

Vasca da lt 5
Potenza 960W



CUT 5

CUT8

Vasca da lt 8
Potenza 960W

ACCESSORI

	CUT 3	CUT 5	CUT 8
Vasca supplementare	CUT3VS	CUT5VS	CUT8VS
Coltello a lama liscia	CUT3CL	CUT5CL	CUT8CL
Coltello a lama dentellata	CUT3CD	CUT5CD	CUT8CD
Coltello a lama forata	CUT3CF	CUT5CF	CUT8CF





TAGLIAVERDURE TAGLIAMOZZARELLA BASIC



GTMB



	Alimentazione Volt	Potenza W	Velocità giri/min (min-max) disco	Velocità giri/motore	Peso Kg	Dimensioni mm (L x P x H)	Produzione Kg/h	Dischi in dotazione
GTMB	230	550	210	1350	22	261x604x522	200	-
GTMB5	230	550	210	1350	22	261x604x522	200	5

TAGLIAVERDURE - TAGLIAMOZZARELLA BASIC



Tagliaverdure/tagliamozzarella, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare i listelli, grattugiare, sfilacciare frutta, verdura, formaggio, mozzarella ecc. La macchina è dotata di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto. Struttura in fusione di alluminio per uso alimentare con basamento in Acciaio Inox. Coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile e lavabile in lavastoviglie. Produzione media oraria 200 Kg/h. Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*

GTMB

Velocità 210 giri/min

Alimentazione 230V

GTMB5

Velocità 210 giri/min

DI SERIE 5 DISCHI:

- **1 DISCHI PER AFFETTARE** (DF 2,5 mm)
- **1 DISCO GRATTUGIA** (DTG)
- **2 DISCHI PER SFILACCI** (DT7, DT9)
- **1 DISCO PER BASTONCINI** (DB4)

Alimentazione 230V



ACCESSORI DISCHI PER BASIC



GTMBDF

DF Disco per fette

mm 1- 2,5 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 14



GTMBDC

DC Disco per cubetti

mm 8 - 10 - 14

(da abbinare a dischi DF della misura corrispondente)



GTMBDT

DT Disco per sfilacci

Per verdure
spessore mm 2 - 3 - 4



GTMBDTG

DTG Disco per grattugiare

DT Disco per sfilacci

Per mozzarella
spessore mm 7 - 9



GTMBDB

DB Disco per bastoncini ricurvi

mm 4 - 6 - 8 - 10



TAGLIAVERDURE TAGLIAMOZZARELLA TOP



GTM



	Alimentazione Volt	Potenza W	Velocità giri/min (min-max) disco	Velocità giri/motore	Peso Kg	Dimensioni mm (L x P x H)	Produzione Kg/h
GTM	230	550	220	1400	20	235x550x560	150/300

TAGLIAVERDURE - TAGLIAMOZZARELLA TOP



Tagliaverdure-tagliamozzarella, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare i listelli, grattugiare, sfilacciare frutta, verdura, formaggio, mozzarella ecc. **STRUTTURA IN ACCIAIO INOX.** La macchina è dotata di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto. Riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni, esempio cubetti di patate 10x10=300Kg/h, patate a fiammifero 250Kg/h, patate, cetrioli e carote a fettine 150Kg/h, mozzarella sfilacciata 150Kg/h. Coperchio smontabile per una facile pulizia. **MARCHIO CE**

GTM

Velocità 220 giri/min
Alimentazione 230V



GTM

ACCESSORI DISCHI PER TOP



GT MDF

DF Disco per fette mm 1-2
3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 14



GT MDC

DC Disco per cubetti
mm 8 - 10 - 12
(da abbinare a dischi DF della
misura corrispondente)



GT MDT

DT Disco per sfilacci
Per verdure
spessore mm 2 - 3 - 4



GT MDFV

Disco fette speciale
Spessore regolabile
da 1 a 8 mm

DT Disco per sfilacci
Per mozzarella
spessore mm 7 - 9



GT MDB

DB Disco per bastoncini ricurvi
mm 4 - 6 - 8 - 10
Supporto in materiale plastico,
lame in Acciaio Inox



GT MDTG

DTG Disco per grattugiare



MIXER AD IMMERSIONE



MIXER650VV



MIXERAS40



MIXERFRU



DISPLAY DIGITALE



	Struttura	Potenza motore W	Alimentazione Volt	Giri motore rpm	Peso Kg	Dimensione mm (ØxH)	Velocità
MIXER25	ABS	250	230	15000	1	ø 75 x 285	fissa
MIXER25VV	ABS	250	230	2500/15000	1	ø 75 x 285	variabile
MIXER350VV	ABS	350	230	2000/15000	2,6	ø 130 x 360	variabile
MIXER450VV	ABS	450	230	2000/17000	3,2	ø 130 x 380	variabile
MIXER650VV	ABS	650	230	2000/13000	3,6	ø 130 x 400	variabile



MIXER AD IMMERSIONE

La gamma di mixer a immersione offre alla clientela quattro differenti prodotti in grado di soddisfare qualsiasi richiesta dell'operatore. La linea comprende modelli da 250 watt a velocità fissa e variabile e tre modelli da 350, 450 e 650 watt a velocità variabile. Nuova elettronica con stabilizzatore di velocità che permette la funzione dell'uso in continuo. Una eccezionale novità che rende questi prodotti estremamente affidabili e ancora più potenti. Nuovo anche il display digitale nelle versioni a velocità variabile (Mixer 350VV, 450VV e 650VV). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

MIXER MINI A VELOCITÀ FISSA



MIXER25

Mixer a velocità fissa con asta smontabile h 250 mm



MIXEROMO25

Asta omogeneizzatrice smontabile h 250 mm

MIXER MINI A VELOCITÀ VARIABILE

MIXER25VV

Mixer a velocità variabile con asta smontabile h 250 mm



MIXERFRU25

Frustra h 290 mm



MIXER COMBINATI A VELOCITÀ VARIABILE

MIXER350VV

Potenza 350W
Velocità variabile

MIXER450VV

Potenza 450W
Velocità variabile

MIXER650VV

Potenza 650W
Velocità variabile



SUPPE40

Supporto regolabile per pentole max Ø 40 cm

SUPPE60

Supporto regolabile per pentole max Ø 60 cm

SUPPE80

Supporto regolabile per pentole max Ø 80 cm

SUPPE100

Supporto regolabile per pentole max Ø 100 cm

MIXERFRU

Frustra h 400 mm



MESCOLATORI

MIXERAS30

Asta h 300 mm

MIXERAS40

Asta h 400 mm

MIXERAS50

Asta h 500 mm



OMOGENIZZATORI

MIXEROMO30

Asta h 300 mm

MIXEROMO40

Asta h 400 mm

MIXEROMO50

Asta h 500 mm





TRITACARNE - GRATTUGIE COMBINATI



TCG12



GRGMN



	Tipologia	Alimentazione Volt	Potenza Motore Hp	Produzione oraria Kg	Giri Motore/Minuto	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Diametro Bocca mm
TCG8	Combinato	230	0,5	50 carne/30 formaggio	1400	410x280x360	12	60
TC12	Tritacarne	230/400	1	200 carne	1400	370x220x440	19	70
TC 22	Tritacarne	230/400	1,5	300 carne	900	430x250x510	24	82
TCG12	Combinato	230/400	1	200 carne/50 formaggio	1400	550x270x460	23	70
TCG22	Combinato	230/400	1,5	250 carne/50 formaggio	900	610x270x460	27	82
GRP	Grattugia	230	0,5	50 pane/30 formaggio	1400	280x250x310	8	-
GRG	Grattugia	230/400	1	130 pane/50 formaggio	1400	380x270x370	17	-



TRITACARNE - GRATTUGIE - COMBINATI

Tutta la serie dei tritacarne e tritacarne grattugia sono realizzati con struttura in ghisa pressofusa lucidata. **GRUPPO MACINAZIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE AISI 304**, completamente asportabile e smontabili dal corpo macchina per essere lavati in lavastoviglie, quindi molto igienico e pratico. Motore ventilato. Riduttore tritacarne a bagno d'olio. **In dotazione, piastra con foro ø 6 mm** e coltello inox, tramoggia capiente e scodella raccolta in acciaio inox, pressore e piatto di raccolta inox. **SULLE GRATTUGIE VENGONO MONTATI I RULLI IN ACCIAIO INOX** trattato per uso alimentare. Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia. Grata di protezione all'uscita del prodotto. In regola con le normative vigenti. Tutti i tritacarne possono utilizzare piastre con fori uguali o minori di 8 mm. **Alimentazione MN 230V e TF 400V. MARCHIO CE**

COMBINATI TRITACARNE - GRATTUGIA

TCG8MN

230V

Tritacarne - Grattugia

Potenza 0,5 Hp Bocca ø 60 mm

Bocca grattugia 110x65 mm



TCG12MN

230V

Tritacarne - Grattugia

Potenza 1 Hp Bocca ø 70 mm

Bocca grattugia 140x80 mm

TCG12TF

400V

TCG22MN

230V

Tritacarne - Grattugia

Potenza 1,5 Hp Bocca ø 82 mm

Bocca grattugia 140x80 mm

TCG22TF

400V



TRITACARNE

TC12MN

230V

Tritacarne

Potenza 1 Hp Bocca ø 70 mm

TC12TF

400V

TC22MN

230V

Tritacarne

Potenza 1,5 Hp Bocca ø 82 mm

TC22TF

400V



GRATTUGIE

GRPMN

MIGNON

230V

Grattugia mignon

Potenza 0,5 Hp

Bocca grattugia 110x65 mm

GRGMN

230V

Grattugia grande

Potenza 1 Hp

Bocca grattugia 140x80 mm

GRGTF

400V



ACCESSORI

	Mod 8	Mod 12	Mod 22
Applicazione passapomodoro		ACCTRI121	ACCTRI221
Piastra foro ø 2 mm	ACCTRI082	ACCTRI122	ACCTRI222
Piastra foro ø 2,5-3 mm	ACCTRI083	ACCTRI123	ACCTRI223
Piastra foro ø 3,5 mm	ACCTRI084	ACCTRI124	ACCTRI224
Piastra foro ø 4,5-6-8 mm	ACCTRI085	ACCTRI125	ACCTRI225
Coltelli	ACCTRI086	ACCTRI126	ACCTRI226



SFOGLIATRICI A RULLI INOX - LEGNO DA BANCO



RI50TF



	Struttura	Potenza W	Alimentazione Volt	Giri motore rpm	Giri rullo rpm	Peso Kg	Dimensione mm (LxPxH)	Larghezza rulli mm	Materiale rulli
RI22	Acciaio Inox	150	230	900	65	18	330x300x210	220	Acciaio Inox ø 38 mm
RI25	Acciaio Inox	200	400	900	65	28	480x350x400	250	Acciaio Inox ø 55 mm
RI32	Acciaio Inox	600	400	900	65	33	550x350x400	320	Acciaio Inox ø 55 mm
RI40	Acciaio Inox	600	400	900	65	40	640x350x400	400	Acciaio Inox ø 55 mm
RI50	Acciaio Inox	600	400	900	65	50	750x450x450	500	Acciaio Inox ø 55 mm
RL22	Acciaio Inox	150	230	900	65	18	330x300x210	220	Legno speciale ø 38 mm
RL25	Acciaio Inox	600	400	900	65	28	480x350x400	250	Legno speciale ø 55 mm
RL32	Acciaio Inox	600	400	900	65	33	550x350x400	320	Legno speciale ø 55 mm
RL40	Acciaio Inox	600	400	900	65	40	750x450x450	400	Legno speciale ø 55 mm

SFOGLIATRICI DA BANCO PER PASTA FRESCA CON RULLI INOX - LEGNO



Sfogliatrice per pasta fresca e pizza. Ideale per piccole e medie produzioni. Realizzata con struttura in Acciaio Inox e alluminio con **cilindri in legno per una sfoglia casalinga (ruvida)**, oppure in acciaio inox per una maggiore durata dei rulli. Si possono ottenere **spessori vari da zero a 7,5 mm per tutte le macchine e da zero a 5 mm, solo per il modello RI 22** per sfoglia e pizza. La macchina presenta un alto grado di affidabilità, i sistemi di antinfortunistica garantiscono l'indispensabile sicurezza per l'operatore, le finiture completano il gradevole aspetto estetico. **Tutte le macchine sono predisposte con presa di forza laterale per il tagliasfoglia. Tutte le sfogliatrici con alimentazione trifase, possono essere fornite anche con alimentazione monofase, allo stesso prezzo. MARCHIO CE**

SFOGLIATRICI CON RULLI INOX

RI22MN 230V

Coppia di rulli inox da 22 cm

RI25TF 400V

Coppia di rulli inox da 25 cm

RI32TF 400V

Coppia di rulli inox da 32 cm

RI40TF 400V

Coppia di rulli inox da 40 cm

RI50TF 400V

Coppia di rulli inox da 50 cm



RI 22MN / RL 22MN



RI 32TF / RL 32TF

SFOGLIATRICI CON RULLI IN LEGNO

RL22MN 230V

Coppia di rulli in legno speciale da 22 cm

RL25TF 400V

Coppia di rulli in legno speciale da 25 cm

RL32TF 400V

Coppia di rulli in legno speciale da 32 cm

RL40TF 400V

Coppia di rulli in legno speciale da 40 cm



RI 40TF / RL 40TF

ACCESSORI TAGLIASFOGLIA IN ACCIAIO INOX LARGHEZZA 180 mm



TAGRI22

Tagliasfoglia ad 1 taglio a scelta per mod. RI 22: larghezza 2, 6, 12 mm (sono disponibili anche altre misure)



TAGRIRL

Gruppo tagliasfoglia composto da 3 tagli di mm: 2, 6, 12. (sono disponibili anche altre combinazioni con misure diverse)



PELAPATATE PULISCICOZZE



CASSETTO E
FILTRO DI SERIE



PANNELLO DI
COMANDI

PP10TF



	Tipologia	Capacità Kg	Struttura	Potenza W	Alimentazione Volt	Giri piattello rpm	Peso Kg	Dimensione mm (LxPxH)
PP05	Pelapatate	5	Acciaio Inox	370	230/400	270	26	530x520x700
PP10	Pelapatate	10	Acciaio Inox	550	230/400	320	36	530x660x850
PP18	Pelapatate	18	Acciaio Inox	900	230/400	320	42	530x660x950
LC05	Puliscicozze	5	Acciaio Inox	370	230/400	145	26	530x520x700
LC10	Puliscicozze	10	Acciaio Inox	550	230/400	180	36	530x660x850
LC18	Puliscicozze	18	Acciaio Inox	900	230/400	180	42	530x660x950



PELAPATATE

Nuovi modelli di pelapatate da 5, 10 e 18 kg. Interamente rivisti sia nel design sia nella meccanica, i nostri pelapatate offrono un moderno apparato elettronico con interruttore a cristalli liquidi, timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo delle fasi di lavorazione e microinteruttori di protezione. La novità più interessante riguarda le pareti abrasive ed il piattello. Queste possono essere manualmente e facilmente smontate, anche dallo stesso operatore, pulite e/o sostituite nel giro di pochi secondi. **Il pelapatate è dotato di serie di un particolare filtro di scarico per la raccolta delle bucce** che, a sua volta offre la doppia possibilità di scarico: a terra o a parete. Interamente in Acciaio Inossidabile per una migliore igiene ed una facile pulizia. Cassetto e filtro di serie. Le macchine possono essere Trifase 400V (TF) o Monofase 230V (MN). *MARCHIO CE*

PP05MN 230V

Capacità 5 Kg
NO SCARICO FRONTALE

PP05TF 400V

PP10MN 230V

Capacità 10 Kg

PP10TF 400V

PP18MN 230V

Capacità 18 Kg

PP18TF 400V



DISCO PELAPATATE



CASSETTO E
FILTRO DI SERIE

PULISCOZZE

Il Pulscicozze è un apparecchio estremamente utile in cucina per risolvere il difficile problema della pulizia delle cozze, che elimina le ore di lavoro manuali necessarie per rendere i gusci perfetti. In pochi minuti permette di risparmiare tempo e offrire un prodotto migliore. Completamente assemblato in Acciaio Inossidabile risponde a tutte le rigide normative europee. Pratico, elegante, di facile utilizzo è un attrezzo indispensabile per qualsiasi attività inerente alla preparazione di questi frutti mare. Monta un robusto motore completamente isolato dalle infiltrazioni d'acqua tramite la membrana in plastica posizionata tra pentola e piedistallo. Cassetto e filtro di serie. Le macchine possono essere Trifase 400V (TF) o Monofase 230V (MN). *MARCHIO CE*

LC05MN 230V

Capacità 5 Kg
NO SCARICO FRONTALE

LC05TF 400V

LC10MN 230V

Capacità 10 Kg

LC10TF 400V

LC18MN 230V

Capacità 18 Kg

LC18TF 400V



DISCO LAVACOZZE



CASSETTO E
FILTRO DI SERIE



PIASTRE AD INDUZIONE



BT350D



	Alimentazione Volt	Assorbimento W	Dimensione mm (LxPxH)	Peso Kg	Struttura	Temperatura max °C
BT270	230	2700	323x370x105	4	Acciaio Inox	240°
BT350	230	3500	330x425x105	8	Acciaio Inox	240°
BT350D	400	2x3500	416x690x130	11	Acciaio Inox	240°
BTIN350	230	3500	338x358x116	4,2	Acciaio Inox	240°

PIASTRE AD INDUZIONE

Piastre ad induzione per un uso altamente professionale. Realizzate con struttura in Acciaio Inox, pulsantiera digitale. 10 livelli di temperatura, da 60°C a 240°C. 3/4 livelli di potenza. Piano di cottura in vetro temperato. Dotate di sensore di sicurezza per sovratemperatura. Si utilizzano pentole idonee per induzione con **DIAMETRO UTILE da mm 120 a mm 280**. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**



BT270

Potenza resa 2700W
Dim. mm 323x370x105h
Alimentazione 230V

BT350

Potenza resa 3500W
Dim. mm 340x440x120h
Alimentazione 230V

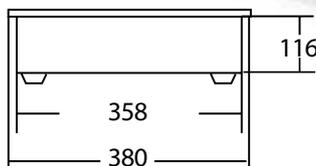
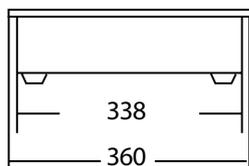
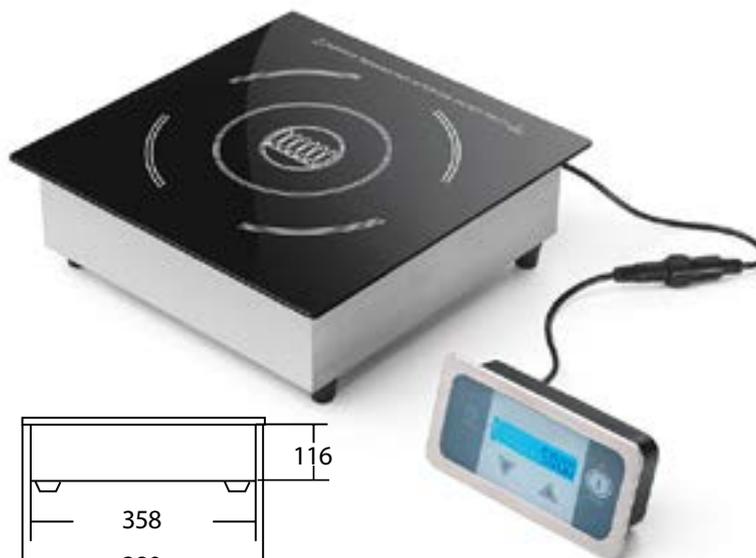


BT350D

Potenza resa 2x3500W
Dim. mm 416x690x130h
Alimentazione 400V

BTIN350

PIASTRA DA INCASSO
Potenza resa 3500W
Dim. incasso piastra mm 370x350
Dim. incasso contr. mm 90x195
Alimentazione 230V





PIASTRE IN GHISA



PD3000L+R



	Potenza W	Alimentazione Volt	Superficie utile di cottura mm (LxP)	Materiale piano di cottura	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Struttura	Temperatura max °C	Tipologia piano cottura
P1500L	1800	230	220 x 230	ghisa ceramicata	308 x 390 x 195	16	Acciaio Inox	300°	Liscio
P1500R	1800	230	220 x 230	ghisa ceramicata	308 x 390 x 195	16	Acciaio Inox	300°	Rigato
P2000R	2200	230	340 x 230	ghisa ceramicata	430 x 390 x 195	20	Acciaio Inox	300°	Rigato
PD3000 L+R	3600	230	480 x 230	ghisa ceramicata	570 x 390 x 195	28	Acciaio Inox	300°	1/2liscio+1/2rigato
PD3000R+R	3600	230	480 x 230	ghisa ceramicata	570 x 390 x 195	28	Acciaio Inox	300°	tutto rigato

PIASTRE IN GHISA

Struttura in Acciaio Inox. Piano di cottura in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato per garantire igienicità ed inattaccabilità da acidi e sali. Assoluta resistenza all'ossidazione. Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e accensione tramite termostato regolabile fino a 300°C. **Piastre superiori autobilanciate e tutte rigate**, maniglie in Acciaio Inox con impugnatura isolata, sgocciolatoio estraibile. Ideale per grossi carichi di lavoro e uso continuo. Alimentazione 230V.

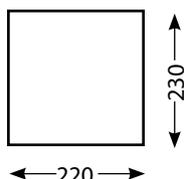
MARCHIO CE

P1500L

PIASTRA SINGOLA piano di cottura liscio

Piastra superiore liscia
Assorbimento 1800W

PIANO DI COTTURA
LISCIO

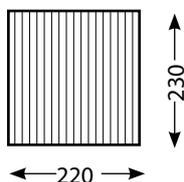


P1500R

PIASTRA SINGOLA piano di cottura rigato

Piastra superiore rigata
Assorbimento 1800W

PIANO DI COTTURA
RIGATO

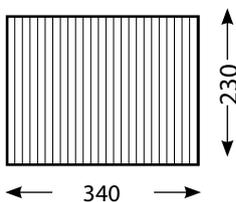


P2000R

PIASTRA MEDIA piano di cottura rigato

Piastra superiore rigata
Assorbimento 2200W

PIANO DI COTTURA
RIGATO



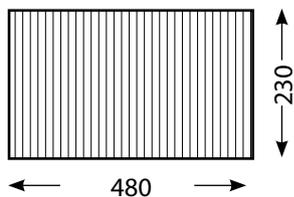
PD3000R+R

PIASTRA DOPPIA 2 termostati indipendenti

Piano cottura tutto rigato

Piastre superiori rigate
Assorbimento totale 3600W

PIANO DI COTTURA
RIGATO



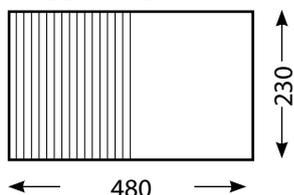
PD3000L+R

PIASTRA DOPPIA 2 termostati indipendenti

Piano cottura metà liscio metà rigato

Piastre superiori rigate
Assorbimento totale 3600W

PIANO DI COTTURA
1/2 LISCIO 1/2 RIGATO





PIASTRE IN VETROCERAMICA



VCR 8



	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt	Superficie utile cottura mm (LxP)	Materiale piano di cottura	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Struttura	Temperatura max	Tipologia piano cottura
VCR6	3000	230	370x250	vetroceramica	470x445x245	17	Acciaio Inox	250°	Liscio
VCR8	3400	230	500x250	vetroceramica	640x445x245	26	Acciaio Inox	250°	Liscio



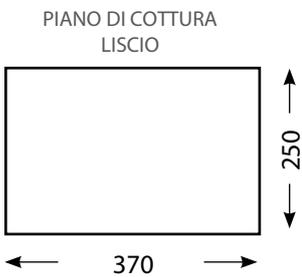
PIASTRE IN VETROCERAMICA

Piastre in Vetroceramica con struttura in Acciaio Inox e sistema di riscaldamento rapido (inferiore a 5 minuti). **Piani in vetroceramica di grande resistenza e alta qualità** con distribuzione uniforme della temperatura. Grande facilità di pulizia e basso consumo di energia. **Piano inferiore liscio e piastra superiore rigata.** Pulsante di accensione ON/OFF, cassetto recupero grassi, termostato regolabile fino a 250°C. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

VCR6

PIASTRA MEDIA CON PIANO DI COTTURA LISCIO

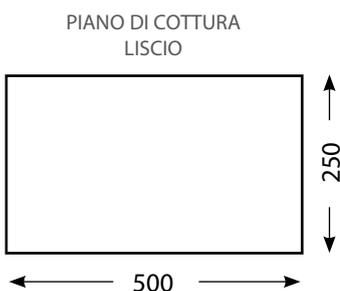
Piastra superiore rigata
Potenza 3000 Watt



VCR8

PIASTRA DOPPIA CON PIANO DI COTTURA LISCIO

2 termostati indipendenti
1 cavo di alimentazione
Piastra superiori rigate
Potenza totale 3400Watt (2x1700 Watt)





FRY TOP ELETTRICI - GAS SNACK STANDARD



FTARL



FTARG30L



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Piano utile di cottura (LxP) mm	Potenza W/KW/h gas	Temperatura max °C	N. bruciatori	Peso netto Kg	Altezza spalle piano cottura mm	Tipologia piano di cottura
FTARL	550x470x240	230	550x350	3000	275°	-	23	90	Liscio
FTAR	550x470x240	230	550x350	3000	275°	-	23	90	Rigato
FTARG30L	330x590x300	GPL/metano	325x480	3440	300°	1	30	60	Liscio
FTARG30R	330x590x300	GPL/metano	325x480	3440	300°	1	30	60	Rigato

FRY TOP ELETTRICI SNACK STANDARD

Struttura in Acciaio Inox. Canalina raccogli grassi. Accensione elettrica. Termostato elettromeccanico regolabile. Temperatura max 275°C. Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura. Piano di cottura in metallo ad uso alimentare di spessore 7 mm. Dotato di piedini. *MARCHIO CE*

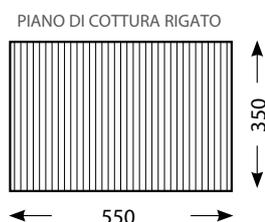
FTARL

Piano di cottura liscio
Potenza 3000W



FTAR

Piano di cottura rigato
Potenza 3000W

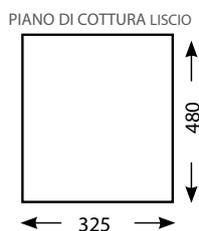


FRY TOP A GAS SNACK STANDARD

Struttura in Acciaio Inox con piano di cottura in ghisa sabbata ad uso alimentare liscio o rigato. Canalina raccogli grasso frontale e cassetto raccogli grasso estraibile. Temperatura +50°C / +300°C. a mezzo termostato con termocoppia di sicurezza. Montati di serie ugelli GPL. Kit ugelli metano inclusi. Accensione piezoelettrica. *MARCHIO CE*

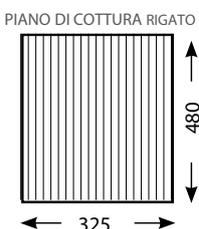
FTARG30L

Piano di cottura liscio
1 bruciatore
Dimensioni 330x590x300h mm



FTARG30R

Piano di cottura rigato
1 bruciatore
Dimensioni 330x590x300h mm





FRY TOP ELETTRICI - GAS PRESTIGE



PPEF800L



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Max temperatura °C	Potenza W - Kcal/h	Superficie utile di cottura mm (LxP)	Spessore piano di cottura mm	Peso netto Kg	Controllo temperatura	N. bruciatori	Tipologia piano di cottura
PPEF600L	608x530x305	230	300°	2x2000	555x400	15	42	meccanico	-	liscio
PPEF800L	808x530x305	2x230	300°	2x3000	755x400	15	55	meccanico	-	liscio
PPGF600L	620x510x305	GPL/metano	300°	5000	555x400	15	36	meccanico	2	liscio
PPGF800L	820x510x305	GPL/metano	300°	7500	755x400	15	47	meccanico	3	liscio

FRY TOP ELETTRICI - GAS PRESTIGE



La serie TOP è realizzata con struttura in Acciaio Inox. **Piano cottura in metallo ad uso alimentare di SPESSORE 15 mm.** Canalina raccogli grasso su tre lati del piano di cottura. Cassetto estraibile per la raccolta dei residui di cottura. Termostato regolabile fino a 300°C. Piedini gommati. Alimentazione 230 V versione elettrica. *MARCHIO CE*

• La versione a GAS dispone di BRUCIATORI A TUBO IN LEGA DI TITANIO. Accensione con piezo elettrico. Regolazione della fiamma con controllo meccanico. Di serie, installati ugelli per GPL (in dotazione anche quelli per metano).

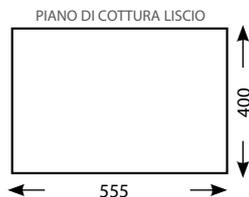
ELETTRICI

PPEF600L

Piano di cottura liscio

Doppio termostato

1 cavo di alimentazione

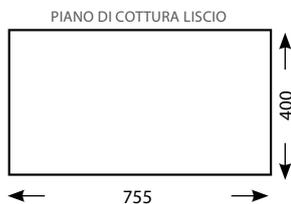


PPEF800L

Piano di cottura liscio

Doppio termostato

2 cavi di alimentazione

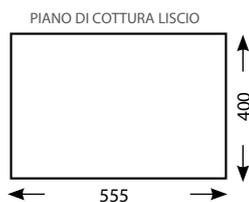


GAS

PPGF600L

Piano di cottura liscio

2 bruciatori indipendenti



PPGF800L

Piano di cottura liscio

3 bruciatori indipendenti





FRY TOP ELETTRICI - GAS 700



FRYFEE



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza assorbita Kcal/Kw	Peso Kg	Superficie di cottura mm (LxP)	Temperatura max °C	Nr. bruciatori/ zone di cottura indipendenti	Materiale piano cottura
FRYFEE	800x700x500	400V	9Kw	71	790x520	300°	2	Ferro alimentare
FRYCROE	800x700x500	400V	9Kw	71	790x520	300°	2	Cromato
FRYFEG	800x700x500	GPL/metano	12040Kcal/h	76	790x520	90°/300°	2	Ferro alimentare
FRYCROG	800x700x500	GPL/metano	12040Kcal/h	76	790x520	90°/300°	2	Cromato

ELETTRICO

Fry top elettrico con 2 zone di cottura indipendenti, con comandi separati per il riscaldamento differenziato. Temperatura Max 300°C con regolazione tramite manopola di accensione. Cassetto raccogli sughii estraibile. Piano di cottura in metallo ad uso alimentare o cromato. **Potenza 9Kw (7740 Kcal/h)**.

Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

FRYFEE

* NO MOCA

Piano di cottura liscio

con piastra in metallo ad uso alimentare
2 zone di cottura indipendenti
Dimensioni mm: 800x700x500h



FRYCROE

Piano di cottura liscio

con piastra cromata
2 zone di cottura indipendenti
Dimensioni mm: 800x700x500h

GAS

Fry top a gas con 2 zone di cottura indipendenti, con comandi separati per il riscaldamento differenziato. Regolazione della temperatura con termostato da un minimo di 90°C ad un massimo di 300°C. **Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304**. Cassetto raccogli sughii estraibile. Piano di cottura in ferro ad uso alimentare o cromato. Valvola di sicurezza. Fiamma pilotata ed accensione piezo elettrica. Di serie ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano). **MARCHIO CE**

FRYFEG

* NO MOCA

Piano di cottura liscio

con piastra in metallo ad uso alimentare
2 zone di cottura indipendenti
Dimensioni mm: 800x700x500h



FRYCROG

Piano di cottura liscio

con piastra cromata
2 zone di cottura indipendenti
Dimensioni mm: 800x700x500h

ACCESSORI



RAFRY

Raschietto in Acciaio Inox AISI 304
con impugnatura in gomma



CARFRY

Supporto in Acciaio Inox AISI 304
con ripiano di fondo
Dim. mm 800x570x570h



CUOCIPIADA ELETTRICI - GAS



PIADA80G



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza	Temperatura max °C	Nr bruciatori/zone di cottura indipendenti	Peso Kg	Superficie utile di cottura mm (LxP)	Materiale piano cottura
PIADA80E	800x700x500	230/400V	3,75 Kw	300°	1	71	800x590	ferro alimentare
PIADA80EC	800x700x500	230/400V	3,75 Kw	300°	1	71	800x590	cromato
PIADA80G	800x700x500	GPL/metano	12040 Kcal/h	300°	2	76	800x590	ferro alimentare
PIADA80GC	800x700x500	GPL/metano	12040 Kcal/h	300°	2	76	800x590	cromato

ELETTRICO

Cuocipiada elettrico con 1 zona di cottura. **Temperatura Max 300°C con regolazione tramite manopola di accensione. Resistenze a filamento per una maggiore resa ed efficienza.** Piano di cottura liscio in metallo ad uso alimentare e cromato. **Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304.** Alimentazione 230/400V (DA SPECIFICARE AL MOMENTO DELL'ORDINE). **MARCHIO CE**

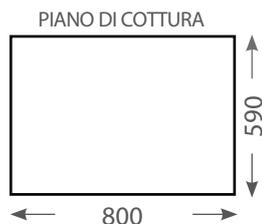
PIADA80E * NO MOCA

1 zona di cottura

Piano di cottura liscio

con piastra in metallo uso alimentare

POTENZA 3,75KW



PIADA80EC

1 zona di cottura

Piano di cottura liscio

con piastra cromata

POTENZA 3,75KW

GAS

Cuocipiada a gas con 2 zone di cottura indipendenti, con comandi separati per il riscaldamento differenziato. **Regolazione della temperatura con termostato da un minimo di 90°C ad un massimo di 300°C. Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304.** Piano di cottura liscio in metallo ad uso alimentare e cromato. **Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304.** Valvola di sicurezza. Fiamma pilotata ed accensione piezo elettrico. Di serie ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano). **MARCHIO CE**

PIADA80G * NO MOCA

2 zone di cottura indipendenti

Potenza 12040 Kcal/h

Piano di cottura liscio

con piastra in metallo uso alimentare



PIADA80GC

2 zone di cottura indipendenti

Potenza 12040 Kcal/h

Piano di cottura liscio

con piastra cromata

ACCESSORI



RAPIA

Raschietto in Acciaio Inox AISI 304 con impugnatura in gomma



CARPIA

Supporto in Acciaio Inox AISI 304 con ripiano di fondo
Dim. mm 800x570x570h



CREPIERE ELETTRICHE



CREP2



	Potenza totale W	Alimentazione	Superficie cottura diametro mm	Materiale piano di cottura	Dimensione mm (LxPxH)	Peso Kg	Struttura	Temperatura max °C
CREP1	2400	230 V	350	ghisa alimentare	370x412x178	13	Acciaio Inox	300
CREP2	4800	400 V	350x2	ghisa alimentare	760x410x178	25	Acciaio Inox	300



CREPIERE ELETTRICHE

Struttura in Acciaio Inox. Piatto di cottura in ghisa alimentare con superficie multi righe antiscivolo. Regolatore di temperatura elettromeccanico 0°/+300°C con manopole in materiale atermico. Resistenze corazzate. Segnale luminoso di presenza tensione e di funzionamento. Alimentazione 230/400V. *MARCHIO CE*



CREP1

Piatto diametro 350 mm
Potenza 2400W



350



CREP2

Doppia piastra con funzionamento indipendente
2 piatti diametro 350 mm cad.
Potenza 2x2400W



350



350



TOSTIERE



TOST6



	Tipologia	Potenza W	Alimentazione Volt	Produzione oraria fette	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Struttura	N° pinze
TOST3	Pinze	2200	230	-	490 x 250 x 230	6	Acciaio Inox	3
TOST6	Pinze	3300	230	-	490 x 250 x 350	9	Acciaio Inox	6
TOSTROT	Rotativa	1800	230	240/250	380 x 400 x 270	15	Acciaio Inox	-
TOSTROLL	a Nastro	1900	230	300/350	365 x 430 x 410	27	Acciaio Inox	-

TOSTIERE A PINZE



Ideali per riscaldare rapidamente pizze, panini, toast farciti, piadine. Costruite interamente in Acciaio Inox. Resistenze con tubi al quarzo, timer da 1 a 15 minuti. Cassetto raccoglibriciole. Pinze in acciaio cromato in dotazione. *MARCHIO CE*

TOST3

TOSTIERA CON 3 PINZE

Potenza 2200W

Alimentazione 230V

TOST6

TOSTIERA CON 6 PINZE

Potenza 3300W

Alimentazione 230V



TOSTIERA ROTATIVA



Tostiera rapida con struttura in Acciaio Inox, speciale e compatta con esclusivo sistema rotativo che permette di tostare circa 240 fette in un'ora. Utilizzabile con tutti i tipi di pane. Eccellente per hotel, bar e ristoranti. Tre sistemi di tostatura con riscaldamento solo superiore, solo inferiore o su entrambi i lati. Altezza massima interna del prodotto 5 cm. Alimentazione 230V. Potenza 1800 W. *MARCHIO CE*

TOSTROT

TOSTIERA ROTATIVA

Potenza 1800W

Alimentazione 230V

TOSTIERA ROLLER

Facile e pratica da usare è adatta per tostare e riscaldare pizzette e stuzzichini vari. Struttura in Acciaio Inox. Potenziometro per la regolazione della velocità di scorrimento del nastro. Commutatore per l'accensione delle resistenze superiori ed inferiori. Scivolo anteriore e posteriore di uscita del pane tostato. Griglia frontale basculante per l'immissione del pane. Griglia superiore per appoggio alimenti. Piedini regolabili in altezza. Potenza 1900W. Ideale per pane toast con produzione oraria fino a 350 fette. *MARCHIO CE*

TOSTROLL

TOSTIERA A NASTRO

Potenza 1900W

Alimentazione 230V





SALAMANDRE



SAE



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensione griglia (LxP)	Alimentazione Volt	Potenza Kw	Peso Kg
SAE	680x450x500	GN1/1	230V	3,6	47
SAG	680x500x500	GN 1/1	Metano/Gpl	7	62



SALAMANDRE MOBILI

Macchinario multifunzione ideale per cuocere piccole pezzature di cibo, riscaldare piatti, mantenere la temperatura di cibi appena cotti, rigenerare e gratinare. L'elemento riscaldante posto sulla parte superiore può essere posizionato alla distanza più adatta, in base all'alimento ed alla cottura desiderata, grazie ad un sistema mobile per aumentare o diminuire la distanza dell'elemento riscaldante al cibo. Struttura in **Acciaio Inox AISI 304**. Versioni elettriche e a gas (di serie ugelli a metano, in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

SALAMANDRA ELETTRICA

SAE

SALAMANDRA MOBILE
Con griglia GN 1/1



SALAMANDRA A GAS

SAG

SALAMANDRA MOBILE
Con griglia GN 1/1





FORNELLI A GAS VERTICALI - ORIZZONTALI STANDARD E BIG



FUOGBIG2



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza resa Kcal/h	Peso Kg	Bruciatori Kw
FUOG1BIG	350x350x170	GPL/metano	5590	10,3	1x6,5
FUOGBIG1	350x660x170	GPL/metano	11180	20,2	1x6,5+1x6,5
FUOGBIG2	350x660x170	GPL/metano	9460	20,2	1x6,5+1x4,5
FUOGBIG3	350x660x170	GPL/metano	6450	20,2	1x4,5+1x3
FUOGBIG1D	660x350x170	GPL/metano	11180	20,2	1x6,5+1x6,5
FUOGBIG2D	660x350x170	GPL/metano	9460	20,2	1x6,5+1x4,5
FUOG1STD	350x350x170	GPL/metano	5160	5,9	1x6
FUOGSTD1	750x350x170	GPL/metano	8170	12	1x6+1x6
FUOGSTD2	750x350x170	GPL/metano	10320	12	1x6+1x3,5

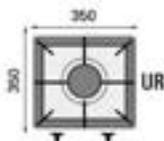
FORNELLI A GAS STANDARD



Fornello industriale con **struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304**. Piano cottura ermetico (unico piano stampato privo di bacinelle estraibili). Bruciatore ultrarapido con potenza da 6KW e rapido da 3,5KW. Valvola di sicurezza. Griglia in Acciaio Inox. Di serie ugelli GPL, in dotazione anche quelli a metano. **Utilizzo contemporaneo di 2 pentole diametro 420 mm grazie alla larghezza di 750 mm.** **MARCHIO CE**

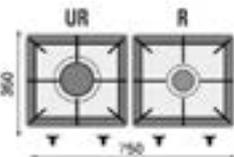
FUOG1STD

UR: bruciatore ultra rapido da 6 KW



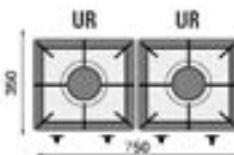
FUOGSTD2

UR: bruciatore ultra rapido da 6 KW
R: bruciatore rapido da 3,5 KW



FUOGSTD1

UR: bruciatore ultra rapido da 6 KW
UR: bruciatore ultra rapido da 6 KW

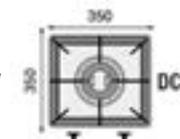


FORNELLI A GAS BIG

Fornello industriale con struttura **interamente in Acciaio Inox AISI 304**. Piano cottura con **bacinelle estraibili per ogni fornello**. Bruciatore **doppia corona** con potenza da 6,5KW, rapido da 4,5KW e semi rapido da 3KW. Valvola di sicurezza e **fiamma pilota**. Griglia in ghisa. Di serie ugelli GPL, in dotazione anche quelli a metano. Utilizzo contemporaneo di 2 pentole diametro 340 mm. **MARCHIO CE**

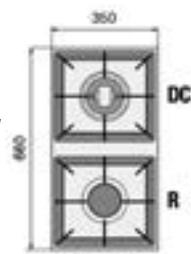
FUOG1BIG

DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW



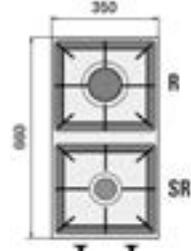
FUOGBIG2

DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW
R: bruciatore rapido da 4,5KW



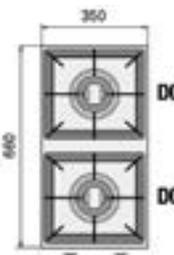
FUOGBIG3

R: bruciatore rapido da 4,5KW
SR: bruciatore semi rapido da 3KW



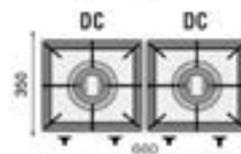
FUOGBIG1

DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW
DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW



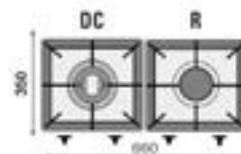
FUOGBIG1D

DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW
DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW



FUOGBIG2D

DC: bruciatore doppia corona da 6,5KW
R: bruciatore rapido da 4,5KW



OPTIONAL

SUP2FUOG

Supporto per nr **2 Fornelli verticali**. Dimensioni mm 700x630x735h

SUPWOK26

Anello di adattamento per pentole Wok in Acciaio Inox AISI 304 Ø mm 260x50h





FORNELLONI A GAS



FORN140



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza kcal/h	Peso Kg	Max Ø pentola di cottura cm	Termocoppia/Fiamma pilota	Ambiente di utilizzo
FORN65	400x570x170	GPL/metano	6500	9,5	40	si/no	solo esterno
FORN140	600x600x500	GPL/metano	12000	15	60	si/si	interno/esterno
FORN200	600x600x500	GPL/metano	17200	22,5	60	si/si	interno/esterno

FORNELLONI A GAS



Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304. Bruciatore in ghisa per tutti i modelli. 1 Piano di fondo raccogli liquidi per modello FORN140 e FORN200. Valvola di sicurezza. Accensione manuale e **termocoppia di serie** per tutti i modelli, **fiamma pilota con protezione solo per modello FORN140 e FORN200.** **ATTENZIONE: il mod. FORN65 è certificato per un uso esclusivamente esterno all'edificio, mentre il modello FORN140 e FORN 200b è certificato per un utilizzo interno ed esterno.** Per il mod. FORN65 è obbligatorio specificare in fase di ordine il tipo di alimentazione GPL o Gas Metano. Di serie ugelli GPL, in dotazione anche quelli a metano. *MARCHIO CE*

FORN65

Potenza 6500 Kcal/h (7,5Kw)

Struttura esterna in Acciaio Inox

Specificare tipo di alimentazione in fase di ordine



CERTIFICAZIONE SOLO PER USO ESTERNO
Privo di fiamma pilota

FORN140

Potenza 12000 Kcal/h (14 Kw)

Struttura in Acciaio Inox

Ripiano di fondo raccogli liquidi



CERTIFICAZIONE PER USO INTERNO E ESTERNO
Comprensivo di fiamma pilota

FORN200

POTENZA 17200 KCAL/H (20 KW)

Struttura in Acciaio Inox

Ripiano di fondo raccogli liquidi



CERTIFICAZIONE PER USO INTERNO E ESTERNO
Comprensivo di fiamma pilota

ACCESSORI

FORNTRAV

Traversina Inox di bloccaggio per accoppiare 2 fornelloni mod. FORN65

SUPFORN65

Supporto in Acciaio Inox AISI 304, con ripiano superiore e di fondo, per 2 fornelloni mod. FORN65
Dim. mm 800x570x700h





PIANI CALDO SECCO - BAGNOMARIA INOX



C6ZS



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Peso Kg	Tipo	Temperatura °C	Contenitori	Profondità vasca mm
C4Z	840x395x80	230	800	18	Bagnomaria	+30°/+80°	4GN 1/3 40h	40
C6Z	1190x395x80	230	1000	23	Bagnomaria	+30°/+80°	6GN 1/3 40h	40
C4ZS	840x395x80	230	800	18	Caldo secco	+30°/+70°	no	-
C6ZS	1190x395x80	230	1000	23	Caldo secco	+30°/+70°	no	-



PIANI CALDO SECCO - BAGNOMARIA INOX

Struttura in Acciaio Inox AISI 304. Resistenze corazzate in Acciaio Inox. Piano espositivo forato per mod. C4ZS e C6ZS. Piano con invaso per bacinelle GN 1/3 40h (mod. C4Z e C6Z). Termostato elettronico per la regolazione della temperatura +30°/+70°C per i modelli caldo secco e +30°/+80°C per i modelli a bagnomaria., Dispaly digitale. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

C4Z

BAGNOMARIA
4GN 1/3 40h
Dimensioni mm 840x395x80h
Potenza 0,8 KW



C6Z

BAGNOMARIA
6GN 1/3 40h
Dimensioni mm 1190x395x80h
Potenza 1,0 KW

C4ZS

CALDO SECCO
Dimensioni mm 840x395x80h
Potenza 0,8 KW



C6ZS

CALDO SECCO
Dimensioni mm 1190x395x80h
Potenza 1,0 KW



PIANI CALDI INOX



PCE120/53



	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Peso Kg	Struttura	Temperatura max °C	Controllo temperatura
PCE50/35	500x350x100	230	500	15	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE65/40	650x400x100	230	500	22	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE80/40	800x400x100	230	600	25	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE80/53	800x530x100	230	600	30	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE100/53	1000x530x100	230	1000	35	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE120/53	1200x530x100	230	1300	40	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE150/53	1500x530x100	230	1600	45	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE100/70	1000x700x100	230	1000	40	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE120/70	1200x700x100	230	1300	45	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE150/70	1500x700x100	230	1600	50	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale
PCE170/70	1700x700x100	230	1800	55	Acciaio Inox AISI 304	90°	Digitale



PIANI CALDI INOX

Struttura in Acciaio Inox AISI 304 con finiture scotch-bryte (fondo zincato). Resistenze corazzate in acciaio inox. Piano espositivo liscio. Interruttore luminoso on-off. Termostato meccanico per la regolazione della temperatura fino a 90°C, display digitale lato pubblico. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

PROFONDITÀ 400

PCE50/35 Dimensioni mm 500x350x100h
Potenza 0,5 KW

PCE65/40 Dimensioni mm 650x400x100h
Potenza 0,5 KW

PCE80/40 Dimensioni mm 800x400x100h
Potenza 0,6 KW



PROFONDITÀ 530

PCE80/53 Dimensioni mm 800x530x100h
Potenza 0,6 KW

PCE100/53 Dimensioni mm 1000x530x100h
Potenza 1 KW

PCE120/53 Dimensioni mm 1200x530x100h
Potenza 1,3 KW

PCE150/53 Dimensioni mm 1500x530x100h
Potenza 1,6 KW



PROFONDITÀ 700

PCE100/70 Dimensioni mm 1000x700x100h
Potenza 1 KW

PCE120/70 Dimensioni mm 1200x700x100h
Potenza 1,3 KW

PCE150/70 Dimensioni mm 1500x700x100h
Potenza 1,6 KW

PCE170/70 Dimensioni mm 1700x700x100h
Potenza 1,8 KW





CUOCIPASTA ELETTRICI DA BANCO



CUOCIPA8



	Dimensioni mm (LxP xH)	Alimentazione Volt	Potenza W	Capacità vasca inox lt	Rubinetto	Peso netto Kg	temperatura max °C
CUOCIPA6	270x420x360	230	3300	6	si	8,5	100°
CUOCIPA8	270x525x360	230	4000	8	si	9,5	100°
CUOCIPA503	380x500x250	230	3000	20	si	12	100°
CUOCOPA505	380x500x250	400	5000	20	si	12	100°

CUOCIPASTA ELETTRICI DA BANCO

Struttura e vasca in Acciaio Inox. Capacità vasche da Lt 6 e da Lt 8. Carico acqua manuale e scarico con rubinetto. Cestelli forniti di serie in Acciaio Inox microforati con pratica impugnatura. Protezione termica di sicurezza. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**



CUOCIPA6

Potenza 3,3 Kw

Alimentazione 230V

N. 4 CESTELLI (Inclusi)

da mm 100x120x130h cadauno



CUOCIPA8

Potenza 4 Kw

Alimentazione 230V

N. 3 CESTELLI (Inclusi)

da mm 95x220x130h cadauno

CUOCIPASTA ELETTRICI DA BANCO LINEA 500

Struttura completamente in Acciaio Inox, cornice superiore in Acciaio Inox AISI 304, vasca in Acciaio Inox AISI 316. Capacità vasca Lt 20. Carico acqua manuale, scarico con rubinetto. Di serie 3 cestelli: 1 da mm 185x280x170h e 2 da mm 185x140x170h. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

CUOCIPA503

Potenza 3 Kw

Alimentazione 230 V

N. 2 CESTELLI (Inclusi)

da mm 185x140x170h cadauno

+ N. 1 CESTELLO (Incluso)

da mm 185x280x170h

CUOCIPA505

Potenza 5 Kw

Alimentazione 400 V

N. 2 CESTELLI (Inclusi) da mm

185x140x170h cadauno

+ N. 1 CESTELLO (Incluso)

da mm 185x280x170h

ACCESSORI

SUP50

Supporto aperto in Acciaio Inox con ripiano inferiore

Dim. mm 380x500x600h per CUOCIPA503 - CUOCIPA505





FRIGGITRICI ELETTRICHE - INDUZIONE DA BANCO VASCA SINGOLA



Vasca stampata
per mod. FRG8IND

FRG8IND



	Dimensioni mm (LxP xH)	Dimensioni del cestello mm (LxP xH)	Alimentazione Volt	Potenza W	Capacità vasca inox lt	Rubinetto scarico olio	Peso netto Kg	Temperatura max °C
FRG4	175x440x310	135x240x105	230	2500	4	no	4,5	195°
FRG8R	270x490x465	210x250x110	230	3000	8	si	9,5	195°
FRG8IND	290x590x407	180x218x135	230	3500	8	si	12	190°
FRG10R	275x530x465	210x250x110	400	6000	10	si	11	195°



FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO VASCA SINGOLA

Friggitrici elettriche professionali con struttura in Acciaio Inox AISI 304. Dotate di RESISTENZE CORAZZATE con bulbo di sicurezza. Regolazione della TEMPERATURA DELL'OLIO FINO A 195°C TRAMITE TERMOSTATO. Micro di sicurezza nella TESTATA ESTRAIBILE per una facile e rapida pulizia della vasca. MANIGLIE LATERALI TERMOISOLANTI per una facile e sicura presa. Dotate di pratico cestello da maneggiare, coperchio e griglie di protezione antiurto per le resistenze. Posizione di sgocciolo per cestello. Disponibili modelli con vasca estraibile o con rubinetto di scarico olio. Alimentazione 230/400V. *MARCHIO CE*



FRG4

FRG4

Vasca inox estraibile da 4 lt
Senza rubinetto di scarico olio
Potenza 2500W
Alimentazione 230V

FRG8R

Vasca inox non estraibile da 8 lt
RUBINETTO DI SCARICO OLIO FISSO
Potenza 3000W
Alimentazione 230V



FRG8R

FRG10R

Vasca inox non estraibile da 10 lt
Friggitrice elettrica ad **ALTA RESA**
RUBINETTO DI SCARICO OLIO ASPORTABILE
Potenza 6000W
Alimentazione 400V

FRIGGITRICE AD INDUZIONE

Struttura totalmente in Acciaio Inox, Pratico rubinetto per scarico dell'olio. Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire. Comandi touch a prova di liquidi. Temperatura settabile fino a 190°C (range di temperatura 60°-190°C). Funzione timer fino a un massimo di 120 minuti. Pratico visore digitale della temperatura. Pratico richiamo controllo olio all'accensione. Protezione termica di sovrariscaldamento. Arresto automatico dopo 2 ore. *MARCHIO CE*

FRG8IND

Vasca inox non estraibile da 8 lt
RUBINETTO DI SCARICO OLIO FISSO
Potenza 3500W
Alimentazione 230V





FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO VASCA DOPPIA



FRG8+8R



	Dimensioni mm (LxP xH)	Dimensioni del cestello mm (LxP xH)	Alimentazione Volt	Potenza W	Capacità vasca inox lt	Rubinetti scarico olio	Peso netto Kg	temperatura max °C
FRG4+4	480x380x315	140x210x120	230	2000x2	4+4	no	8,5	195°
FRG6+6	550x410x290	185x240x100	230	2500x2	6+6	no	11,5	195°
FRG8+8R	565x490x465	210x250x110	230	3000x2	8+8	si	16,5	195°
FRG10+10R	565x530x465	210x280x110	400	6000x2	10+10	si	19	195°



FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO VASCA DOPPIA

Friggitrici elettriche professionali con struttura in Acciaio Inox AISI 304. Dotate di RESISTENZE CORAZZATE con bulbo di sicurezza. Regolazione della TEMPERATURA DELL'OLIO FINO A 195°C TRAMITE TERMOSTATO. Micro di sicurezza nella TESTATA ESTRAIBILE per una facile e rapida pulizia della vasca. MANIGLIE LATERALI TERMOISOLANTI per una facile e sicura presa. Dotate di pratico cestello da maneggiare, coperchio e griglie di protezione antiurto per le resistenze. Posizione di sgocciolo per cestello. Disponibili modelli con vasca estraibile o con rubinetto di scarico olio. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**



FRG4+4

2 vasche inox estraibili da 4+4 lt
Senza rubinetto di scarico olio

Potenza 2000W x 2

Alimentazione 230V

FRG8+8R

2 vasche inox non estraibili da 8+8 lt
RUBINETTO DI SCARICO OLIO FISSO

Potenza 3000W x 2

Alimentazione 230V

FRG10+10R

2 vasche inox non estraibili da 10+10 lt
Friggitrice elettrica ad **ALTA RESA**
RUBINETTO DI SCARICO OLIO ASPORTABILE

Potenza 6000W x 2

Alimentazione 400V



FRG 8+8R



FRIGGITRICI ELETTRICHE - GAS PER PASTICCERIA



FRP18E



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensioni vasca mm (LxP)	Dimensioni del cestello mm (LxPxH)	Alimentazione Volt	Potenza Kw/h	Capacità vasca It	Peso netto Kg	Temperatura max °C
FRP18E	620x530x310(+110)	530x375x130	480x290x100	400	6,9	18	19	190°
FRP25E	585x660x430	-	480x450x125	400	9	25	23	190°
FRPM18E	620x530x870(+110)	530x375x130	480x290x100	400	6,9	18	30	190°
FRGMP35G	700x700x1139	555x400x130	540x365x120	GPL/Metano	19	35	74	190°



FRIGGITRICI ELETTRICHE PER PASTICCERIA

Struttura in Acciaio Inox con un alto grado di finitura. Resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento con riduzione del tempo di preriscaldamento (5 min. circa a 190°C). **Vasca con zona fredda per fare precipitare i residui di cottura**, mantenendo l'olio sempre limpido e pulito. Di serie coperchio e cestello. Posizione di sgocciolo per cestello (dotato di manici anatomici e termo protettivi). Per il mod. da banco filtro olio in vasca e rubinetto di scarico olio. Per il mod. su mobile vasca recupero olio con filtro e rubinetto di scarico all'interno del mobile. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE.*



FRP18E

DA BANCO

Vasca inox da 18 lt
Potenza 6,9 Kw
Alimentazione 400V

FRP25E

DA BANCO

Vasca inox da 25 lt
Potenza 9 Kw
Alimentazione 400V

FRPM18E

SU MOBILE ARMADIATO

Vasca inox da 18 lt
Potenza 6,9 Kw
Alimentazione 400V

FRIGGITRICE A GAS SU MOBILE PER PASTICCERIA

Struttura in Acciaio Inox AISI 304 con piedini regolabili in altezza. **Vasca in Acciaio Inox con "zona fredda" per far precipitare residui di frittura** (cio' permette all'olio di mantenere inalterate le sue caratteristiche, permettendo la cottura di differenti cibi senza alterarne il gusto). Versione meccanica con alimentazione valvola gas tramite termopila (accensione piezoelettrica), senza alimentazione elettrica. Termostato di sicurezza e termostato per l'impostazione della temperatura dell'olio. Vasca con fasci tubieri per la messa in temperatura dell'olio nel piu' breve tempo possibile con bassi costi d'esercizio. Valvola di sicurezza per la immediata sospensione del gas in caso di guasto o spegnimento della fiamma. Rubinetto scarico olio. Contenitore per la raccolta dell'olio. Di serie cestello mm 540x365x120h e relativo coperchio. Di serie ugelli per GPL (in dotazione anche quelli a metano). *MARCHIO CE.*



VASCA CON FASCI TUBIERI

FRGMP35G

CAPACITÀ 35 Lt
Dim. mm 700x700x1139h



ACCESSORI

FRGCESTP

Cestello pasticceria supplementare per mod. FRGMP35G (mm 540x365x120h)

FRGCEST7

Cestello pasticceria supplementare per mod. Ili FRP18E e FRPM18E (mm 480x290x100h)

FRGGR

Griglia di fondo per mod. FRGMP35P



FRIGGITRICI A GAS DA BANCO



VASCA LIBERA DA FASCI
TUBIERI
MOD.LLI FRG10G
FRG10+10G

FRG10+10G



	Dimensioni mm (L xPxH)	Dimensioni vasca mm (L xP)	Dimensioni del cestello mm (L xPxH)	Temperatura max °C	Alimentazione	Potenza Kw/h	Capacità vasca lt	Patate surgelate Kg/h	Peso Kg
FRG10G	400x600x650	250x320	215x290x120	195°	GPL/ metano	6,5	10	8/10	32
FRG10+10G	700x600x650	2x(250x320)	215x290x120	195°	GPL/ metano	13	10+10	16/20	58
FG30G	300x600x300	247x300	-	195°	GPL/ metano	6,8	8	-	18
FG60G	600x600x300	2x(247x300)	-	195°	GPL/ metano	13,6	8+8	-	34



FRIGGITRICI A GAS VASCA LIBERA

Friggitrici professionali ad ALTO RENDIMENTO. Oltre alle caratteristiche di robustezza ed affidabilità, grazie ad una **soluzione innovativa coperta da brevetto, si ottiene un incremento delle prestazioni con rendimento di oltre il 65%** (25-30% in più delle tradizionali friggitrici sul mercato) attestato da Certificati di prova CE-IMQ, ponendosi così al vertice del mercato. Questo vistoso incremento delle prestazioni è dovuto essenzialmente al dimezzamento dei tempi di recupero della temperatura d'esercizio, ottenendo così risultati eccellenti in termini di rendimento e qualità. Realizzate con struttura in **Acciaio Inox AISI 304. VASCA IMBUTITA PRIVA DI SALDATURE E FASCI TUBIERI**, VALVOLA GAS MECCANICA CON TERMOSTATO INTEGRATO. Alimentazione tramite termopila (termogeneratore), senza bisogno di alimentazione elettrica esterna. Accensione piezo elettrico. Termostato di sicurezza. Rubinetto scarico olio. Comandi elettromeccanici. Cestelli e coperchi inox in dotazione. Di serie installati ugelli per GPL (in dotazione anche quelli per metano). *MARCHIO CE*

FRG10G

VASCA SINGOLA 10 Lt

Vasca libera da fasci tubieri

FRG10+10G

VASCA DOPPIA 10+10 Lt

Vasche libere da fasci tubieri



FRG10G

ACCESSORI

FRGCEST1

Cestello per FRG10G e FRG10+10G (mm 215x290x120h)

FRGCEST2

Mezzo cestello per FRG10G e FRG10+10G (mm 105x290x120h)

FRIGGITRICI A GAS TUBI IN VASCA **NOVITÀ**

Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale, struttura in Acciaio Inox. Vasca in **Acciaio Inox AISI 304** con fasci tubieri capacità 8 Lt, con bordi ed angoli arrotondati. Rubinetto di scarico con leva di sicurezza posizionato sul pannello frontale. Bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione a piezoelettrico. Erogazione del gas mediante valvola termostatica a termocoppia. Termostato per la regolazione della temperatura fino a 190°C, termostato di sicurezza. Comandi elettromeccanici. Di serie prolunga di scarico olio dal rubinetto, 1 cestello ed 1 coperchio per vasca, ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl). *MARCHIO CE*

FG30G

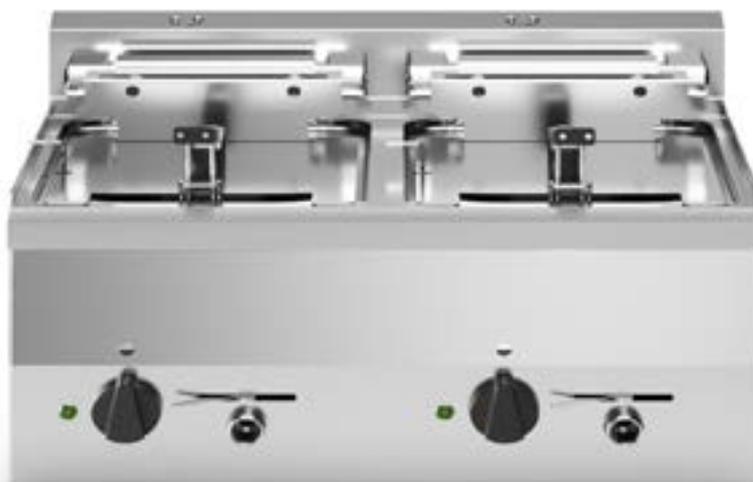
VASCA SINGOLA 8 Lt

Vasca con fasci tubieri

FG60G

VASCA DOPPIA 8+8 Lt

Vasche con fasci tubieri



FG60G



FRIGGITRICI ELETTRICHE - GAS SU MOBILE 700



FRGM17+17G



RESISTENZE CORAZZATE
RIBALTABILI



VASCA STAMPATA LIBERA
DA FASCI TUBIERI



	Dimensioni mm (L xPxH)	Dimensioni del cestello mm (L xPxH)	Alimentazione Volt	Potenza KW/h	Capacità vasca lt	Peso netto Kg	Temperatura max °C	Patate surgelate Kg/h
FRGM14E	400x700x1110	240x280x120	400	9	14	42	195°	20
FRGM20E	400x700x1110	260x280x150	400	16	20	45	195°	28
FRGM20+20E	800x700x1110	2x(260x280x150)	400	16+16	20+20	87	195°	56
FRGM17G	400x700x1110	375x215x120	metano/GPL	12	17	55	195°	19
FRGM17+17G	700x700x1110	2x(375x215x120)	metano/GPL	12+12	17+17	95	195°	36



FRIGGITRICI ELETTRICHE - GAS 700

Friggitrici gastronomia elettromeccaniche con **struttura autoportante in Acciaio Inox AISI 304**, e piedini in Acciaio Inox regolabili in altezza. Vasca imbutita (stampata monoblocco) priva di saldature, con ampia zona fredda studiata per mantenere pulito l'olio, allontanando i residui delle cotture. Termostato di sicurezza e termostato per l'impostazione della temperatura dell'olio con termometro per la visualizzazione della stessa. Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul frontale della macchina. Contenitore per la raccolta dell'olio esausto. Di serie 1 cestello per vasca. **MARCHIO CE.**

ELETTRICHE Alimentazione 400V - Resistenze corazzate ribaltabili



FRGM14E VASCA SINGOLA

CAPACITÀ 14 Lt
Dim. mm 400x700x1110h

FRGM20+20E **DOPPIA VASCA**

CAPACITÀ 20+20 Lt
Dim. mm 800x700x1110h

FRGM20E VASCA SINGOLA

CAPACITÀ 20 Lt
Dim. mm 400x700x1110h

GAS

Accensione tramite piezoelettrico con termopila (non è necessaria l'alimentazione elettrica). Valvola di sicurezza per l'immediata sospensione del gas in caso di guasto o spegnimento della fiamma. Vasca libera, **SENZA TUBI DI FIAMMA**, per facilitarne la pulizia, con bruciatori atmosferici esterni alla vasca. Di serie installati ugelli per il metano, in dotazione anche quelli a GPL

FRGM17G VASCA SINGOLA

CAPACITÀ 17 Lt
Dim. mm 400x700x1110h

FRGM17+17G **DOPPIA VASCA**

CAPACITÀ 17+17 Lt
Dim. mm 700x700x1110h



ACCESSORI

FRGCEST3 Cestello unico per mod.lli con vasca da 14 Lt

FRGCEST4 Cestello unico per mod.lli con vasca da 17 Lt

FRGCEST5 1/2 cestello per mod.lli con vasca da 17 Lt

FRGCEST6 Cestello unico per mod.lli con vasca da 20 Lt

FRGCEST7 1/2 cestello per mod.lli con vasca da 20 Lt



FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI



CM1099



	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Frequenza microonde MHZ	Alimentazione Volt	Livelli di potenza	Timer min	Dimensioni camera di cottura mm (LxPxH)	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Capacità lt	Peso Kg	Magnetron W	Controllo
EM900GR	900	1450	2430	230	3	30	328x328x200	510x427x283	25	15	1 x 900	Manuale+Grill
CM1099	1100	1600	2430	230	5	30	336x349x225	517x412x297	26	17,5	1 x 1100	Manuale
CM1089	1100	1600	2430	230	4	30	336x349x225	517x412x297	26	17,5	1 x 1100	Digitale
CM1519	1500	2900	2430	230	5	30	370x370x190	464x557x368	26	32	1 x 750	Manuale
CM1529	1500	2900	2430	230	5	30	370x370x190	464x557x368	26	32	1 x 750	Digitale
CM1919	1850	3200	2430	230	5	30	370x370x190	464x557x368	26	32	2 x 925	Manuale
CM1929	1850	3200	2430	230	5	30	370x370x190	464x557x368	26	32	2 x 925	Digitale

FORNO A MICROONDE

Forno con **funzione combinata grill-microonde**. 3 livelli di potenza. Piatto girevole diam 315 mm. Comandi manuali con funzione di scongelamento. Struttura totalmente in Acciaio Inox. Alimentazione 230V *MARCHIO CE*

EM900GR Con grill

Capacità 25 lt
Potenza Magnetron 900W
Potenza grill 1000 W



FORNI A MICROONDE

Forni a microonde a piatto fisso a 1 **MAGNETRON** per un leggero utilizzo, struttura esterna e camera interna in Acciaio Inox. Versione **MANUALE** 5 livelli di potenza: alto 1100W, medio 770W, basso 550W, scongelamento 1 a 230W, scongelamento 2 a 100W. Versione **DIGITALE** 4 livelli di potenza: alto 1100W, medio 770W, basso 550W, scongelamento 230W. Capacità 26 lt. Potenza resa 1.100W. Il mod. Digitale CM1089 dispone di 20 programmi di cottura e del contatore cicli lavorativi. Timer 30 min. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

CM1099

COMANDI MANUALI
Capacità 26 lt
Potenza resa 1100 W

CM1089

COMANDI DIGITALI
Capacità 26 lt
Potenza resa 1100 W



FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI

Forni a microonde a piatto fisso a **2 MAGNETRON** (migliora la distribuzione delle microonde) per un utilizzo pesante, struttura esterna ed interna in Acciaio Inox. Livelli di potenza 5. Disponibili nella versione **MANUALE** e **DIGITALE**. Capacità 26 lt. Possibilità di sovrapposizione. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Versione **DIGITALE**: 30 programmi di cottura, contatore cicli lavorativi, blocco tasti (permette una sola operazione), volume toni tastiera personalizzabili, funzione avviso pulizia filtro. Filtro aria facilmente removibile. Possibilità di sovrapposizione. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Comandi digitali

CM1519

COMANDI MANUALI
2 Magnetron
Capacità 26 lt
Potenza resa 1500 W

CM1529

COMANDI DIGITALI
2 Magnetron
Capacità 26 lt
Potenza resa 1500 W

CM1919

COMANDI MANUALI
2 Magnetron
Capacità 26 lt
Potenza resa 1850 W

CM1929

COMANDI DIGITALI
2 Magnetron
Capacità 26 lt
Potenza resa 1850 W



FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI **Panasonic**



NE1880



	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Frequenza microonde MHZ	Alimentazione Volt	Livelli di potenza	Timer min	Dimensioni camera cottura mm (LxPxH)	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Capacità lt	Peso netto Kg	Magnetron W	Controllo
NE1025	1000	1400	2450	230	1	06	330x330x200	510x360x306	22	18	1x1400	Manuale
NE1840	1800	3200	2450	230	4	60	535x330x250	650x526x471	44	54	4x450	Manuale
NE1880	1800	3200	2450	230	4	60	535x330x250	650x526x471	44	54	4x450	Digitale
NE2140	2100	3650	2450	400	4	60	535x330x250	650x526x471	44	54	4x525	Manuale
NE3240	3200	4900	2450	400	4	60	535x330x250	650x526x471	44	55	4x800	Manuale

FORNO A MICROONDE **Panasonic**

NE1025 Camera GN 1/2

Forno a microonde **PANASONIC NE1025**. Unico livello di potenza 1000W. Ideale per l'utilizzo nei Self-service o come forno a servizio del cliente. Camera smaltata con dimensioni GN 1/2. Piatto fisso e timer fino a 6 minuti con spegnimento automatico.

CAPACITÀ: 22 lt

NOVITÀ



FORNI A MICROONDE PROFESSIONALI **Panasonic**

Forni a microonde professionali adatti soprattutto per fast food, self-service, mense, hotel e grandi cucine in genere. I **PANASONIC** sono costruiti con lo standard internazionale **GASTRONORM 1/1**. I più capienti in commercio in quanto in grado di ospitare 2 teglie Gastronorm su 2 piani. Sono dotati di 4 Magnetron, posizionati 2 nella parte superiore e 2 nella parte inferiore del forno, per garantire una perfetta ed omogenea distribuzione delle microonde. Struttura totalmente in Acciaio Inox. Ripiano intermedio in vetroceramica per lavorare contemporaneamente su 2 piani. Apertura della porta a ribalta che diventa un solido piano di appoggio. Comode e robuste maniglie in acciaio, per una facile presa. Dotati di contatticli. *MARCHIO CE*

NE1840 Camera GN 1/1

Forno con **COMANDI MANUALI**. 4 livelli di potenza (170/340/900/1800W). Struttura totalmente in acciaio inox. Dim. mm 650x526x471h. Alimentazione 230V.

Capacità 44 lt. 4 magnetron. Potenza resa 1800W

NE2140 Camera GN 1/1

Forno con **COMANDI MANUALI**. 4 livelli di potenza (170/340/1050/2100W). Dim. mm 650x526x471h. Alimentazione 400V.

Capacità 44 lt. 4 magnetron. Potenza resa 2100W



NE3240 Camera GN 1/1

Forno con **COMANDI MANUALI**. 4 livelli di potenza (170/340/1600/3200W) Dim. mm 650x526x471h. Alimentazione 400V.

Capacità 44 lt. 4 magnetron. Potenza resa 3200W



NE1880 Camera GN 1/1

Forno con **COMANDI DIGITALI**. Questo modello si differenzia perché dotato di 16 tasti memoria, completamente programmabili con 4 livelli di potenza (170/340/900/1800W). Ogni tasto memoria può essere programmato con 2 diverse fasi di cottura, cioè 2 tempi e 2 potenze (es. scongelamento-cottura). Memorizzazione automatica dell'ultima cottura eseguita. Contatticli di cottura. Timer di 45 min. Alimentazione 230V.

Capacità 44 lt. 4 magnetron. Potenza resa 1800W



FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE SNACK



G760



	Capacità teglie/griglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Camera di cottura	Timer min	Peso Kg
G620	4 (425x345)/(435x340)	230	3100	100-260	74	590x709x589	Acciaio Inox	0-120	33
G760	4 (429x345)/(435x340)	230	2600	100-260	74	590x709x589	Acciaio Inox	0-120	36
G800	4 GN1/1 o 60x40	400-2NT	5200	100-260	73	784x754x634	Acciaio Inox	0-120	52

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE LINEA SNACK



Forni Elettromeccanici a Convezione. Struttura esterna e camera di cottura stampata in Acciaio Inox con angoli arrotondati e guarnizione incassata. Porta apertura a ribalta con doppio vetro temperato facilmente ispezionabile e cerniere rinforzate. IPX3 come da normative Europee per la protezione all'acqua (tranne mod. G620). Pannello comandi parte inferiore del forno per compattare le dimensioni in larghezza. Ventola con resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata) per garantire una ripartizione ottimale del calore su ogni ripiano. Lampada di illuminazione in camera di cottura (tranne mod. G620). Supporto teglie asportabile con guide. Limitatore termico di sicurezza. Dispositivo uscita vapore. Due motori monodirezionali per mod. G800, 1 motore monodirezionale per mod. G620 e G760. Controllo temperatura tramite termostato elettromeccanico da 100° a 260°C. **Umidificazione a pulsante indiretto con carico acqua manuale in vaschetta e senza scarico, solo per mod. G800.** Possibilità sovrapposizione forni con kit optional (tranne mod. G620). Grill per modelli G760 e G800. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

G620

Comprende supporti per teglie

Capacità 4 teglie 429x345 mm, oppure 4 griglie 435x340

Potenza assorbita 3100W



Di serie 4 vassoi



G760

Comprende supporti per teglie
Con Grill

Capacità 4 teglie 429x345 mm, oppure 4 griglie 435x340

Grill zona superiore ed inferiore

7 modalità di cottura (statico, ventilato, misto)

Funzione scongelamento con ventola

Potenza assorbita 2600W

Di serie 4 vassoi

Grill zona superiore ed inferiore

G800

Comprende supporti per teglie GN1/1
con Grill

Capacità 4 teglie GN1/1 o 60x40 mm (kit opzionale)

UMIDIFICAZIONE INDIRETTA

Grill zona superiore

Potenza assorbita 5200W

ACCKTG800

Kit supporti laterali

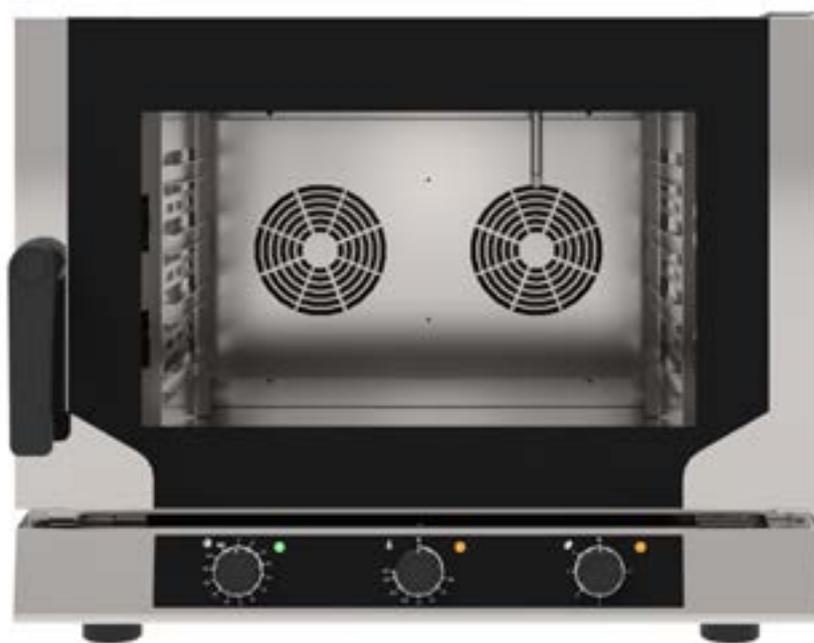
per teglie 60x40, passo 83 mm



FORNO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE INDIRETTA
Escluse teglie e griglie



FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE SNACK



G940



	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Camera di cottura	Timer min	Peso Kg
G725	5 GN2/3	230	3200	100-270	80	550x754x662	Inox Aisi 304	0/120 infinito	41
G930	3 GN1/1 o 60x40	230	3700	100-260	70	784x754x504	Inox Aisi 304	0/120 infinito	44
G940	4 GN1/1 o 60x40	400	6400	100-260	73	784x754x634	Inox Aisi 304	0/120 infinito	58

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE LINEA SNACK



Forni Elettromeccanici a Convezione e VAPORE DIRETTO. Camera di cottura in Acciaio Inox AISI 304 con angoli arrotondati e guarnizione incassata. Iniezione di vapore tramite regolatore di energia che consente di gestire 5 livelli crescenti. 1 motore bidirezionale con inversione automatica di marcia per mod. G725 e G930, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per mod. G940. Porta a doppio vetro temperato ispezionabile con cerniere rinforzate. **Apertura laterale (a bandiera)** mod. G725 e G940, apertura a ribalta mod. G930. Supporto teglie con guide asportabile. Illuminazione a Led camera di cottura. Controllo temperatura con termostato elettromeccanico da 100° a 270°C. Limitatore termico di sicurezza. I forni possono lavorare a convezione, in modalità mista convezione/vapore o solo a vapore. Carico acqua alla rete idrica (attacco 3/4") e scarico modelli G725 e G940, solo carico acqua (attacco 3/4") mod. G930. Alimentazione 230/400V. Protezione acqua IPX3. Certificazione CB (per mercati esteri) e *MARCHIO CE*

G725

Comprende supporti per teglie GN2/3

Modello "SLIM"

Capacità 5 teglie GN 2/3 (mm 354x325)

Potenza max assorbita 3200W



Escluse griglie e teglie



Escluse griglie e teglie

G930

Comprende supporti per teglie GN1/1

Capacità 3 teglie GN1/1 o 60x40 (kit optional)

Potenza max assorbita 3700W

ACCKTG930

Kit supporti laterali
per teglie 60x40, passo 70 mm



Escluse griglie e teglie

G940

Comprende supporti per teglie GN1/1

Capacità 4 teglie GN 1/1 o 60x40 (kit optional)

Predisposizione al lavaggio manuale

Potenza max assorbita 6400W

ACCKTG940

Kit supporti laterali
per teglie 60x40, passo 73 mm



FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE COMANDI DIGITALI SNACK



966D



	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Camera di cottura	Timer min	Peso Kg
630D	4(429x345)	230	3150	30-260	74	590x709x589	inox Aisi 304	0/120	38
937D	3 GN1/1 o 60x40	230	3700	30-260	70	784x754x504	inox Aisi 304	0/120	44
966D	4 GN1/1 o 60x40	400	6400	30-260	73	784x754x634	inox Aisi 304	0/120	58

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE COMANDI DIGITALI LINEA SNACK



Forni Elettrici con Comandi Digitali a Convezione e VAPORE DIRETTO con 100 PROGRAMMI DI COTTURA MEMORIZZABILI. Struttura esterna e **camera di cottura in Acciaio Inox AISI 304** con angoli arrotondati e guarnizione incassata. La gestione completamente elettronica **consente di cuocere in 5 modalità diverse (5 fasi di cottura consecutive)**, con possibilità di utilizzo della sonda al cuore (optional). **Iniezione di vapore tramite regolazione digitale che consente di gestire 10 livelli crescenti, dal 10% di vapore con passo 10 fino al 100%.** 1 motore bidirezionale con inversione automatica di marcia per mod. 630D e 937D, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per mod. 966 (migliora la circolazione dell'aria, garantendo così, una maggiore uniformità di cottura). Controllo temperatura digitale da 30° a 260°C. Porta a doppio vetro temperato con **apertura laterale (a bandiera)** mod. 966D con cerniere rinforzate, con apertura a ribalta per mod. 630D e 937D. Illuminazione a Led camera di cottura. Limitatore termico di sicurezza. I forni possono lavorare a convezione, in modalità mista convezione/vapore o solo a vapore. Carico acqua alla rete idrica (attacco 3/4") e scarico acqua mod. 966D, solo carico acqua modelli 630D e 937D. **Di serie: sonda al cuore per mod. 966D, da richiedere in fase di ordine per mod. 630D e mod. 937D se si ipotizza in futuro di aggiungerla.** Alimentazione 230/400V. Protezione acqua IPX3. Certificazione CB (per mercati esteri) e **MARCHIO CE**

630D

Supporti per teglie

Capacità 4 teglie (mm 429x345)

No predisposizione sonda al cuore

(da richiedere in fase di ordine se si ipotizza in futuro di installarla)

Potenza max assorbita 3150W



Di serie: 4 vassoi

937D

Supporti per teglie GN1/1

Capacità 3 teglie GN1/1 o 60x40 (kit optional)

No predisposizione sonda al cuore

(da richiedere in fase di ordine se si ipotizza in futuro di installarla)

Potenza max assorbita 3700W



Escluse griglie e teglie

ACCKT937D

Kit supporti laterali per teglie 60x40, passo 70 mm

966D

Supporti per teglie GN1/1

Capacità 4 teglie GN1/1 o 60x40 (kit optional)

Predisposizione sonda al cuore

Predisposizione al lavaggio manuale

Potenza max assorbita 6400W

ACCKTG940

Kit supporti laterali
per teglie 60x40, passo 73 mm

SONDA

Sonda al cuore



Escluse griglie e teglie



FORNI ELETTRICI COMANDI ELETTROMECCANICI SUPERIOR CONVEZIONE-VAPORE



GE1000P



	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita Kw	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Peso Kg	Dimensioni mm (L x P x H)	Camera di cottura	Timer min
GE950	5	400	7,8	100-275	68	78	730x795x700	Inox Aisi 304	0/120 infinito
GE950P	4	400	7,8	100-275	80	92	850x980x700	Inox Aisi 304	0/120 infinito
GE970	7	400	10,4	100-275	68	96	730x795x850	Inox Aisi 304	0/120 infinito
GE970P	6	400	10,4	100-275	80	108	850x980x850	Inox Aisi 304	0/120 infinito
GE1000	11	400	15,4	100-275	68	114	730x795x1130	Inox Aisi 304	0/120 infinito
GE1000P	10	400	15,4	100-275	80	140	850x980x1130	Inox Aisi 304	0/120 infinito

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE DIRETTO



Forni Elettromeccanici a Convezione e VAPORE DIRETTO. Camera di cottura in Acciaio Inox AISI 304 con angoli arrotondati e guarnizione incassata. Iniezione di vapore tramite regolazione che consente di gestire 5 livelli crescenti. 1 motore bidirezionale con inversione automatica di marcia per modelli GE950 e GE950P, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per mod. GE970, GE970P e GE1000, 3 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per modello GE1000P. **Predisposizione lavaggio manuale.** Vaschetta raccogli condensa su mobile e su porta. Porta a doppio vetro temperato con **apertura laterale sx a bandiera** (apertura laterale dx optional) con cerniere rinforzate a destra con bloccaporta per aperture regolate a 60°/90°/120°/180°C. Lampada di illuminazione camera di cottura. Controllo di temperatura con termostato elettromeccanico da 100° a 270°C. Limitatore termico di sicurezza. I forni possono lavorare a convezione, in modalità mista convezione/vapore o solo a vapore. Carico acqua alla rete idrica (attacco 3/4") e scarico acqua. Alimentazione 400V. Protezione acqua IPX4. Certificazione CB (per mercati esteri) e **MARCHIO CE**

ASSETTO GASTRONOMIA Supporti per teglie GN1/1

GE950

Capacità 5 teglie GN1/1

GE970

Capacità 7 teglie GN1/1

GE1000

Capacità 11 teglie GN1/1



Escluse teglie e griglie

ASSETTO PASTICCERIA Supporti per teglie 60x40

GE950P

Capacità 4 teglie 60x40

GE970P

Capacità 6 teglie 60x40

GE1000P

Capacità 10 teglie 60x40



Escluse teglie e griglie



FORNI A GAS COMANDI ELETTROMECCANICI SUPERIOR CONVEZIONE-UMIDIFICAZIONE-VAPORE



G1000GP



	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza resa Kcal/h	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Peso Kg	Dimensioni mm (L x P x H)	Camera di cottura	Timer min
G900	5 GN1/1 o 4 60x40	GPL/Metano	6900	100-275	70/73	92	960x760x740	Acciaio Inox	0 -120 / infinito
G970G	7 GN1/1	GPL/Metano	11200	100-260	68	108	730x790x950	Acciaio Inox AISI 304	0 -120 / infinito
G970GP	6 60x40	GPL/Metano	11200	100-260	80	120	850x975x950	Acciaio Inox AISI 304	0 -120 / infinito
G1000G	11 GN1/1	GPL/Metano	15500	100-260	68	141	730x790x1230	Acciaio Inox AISI 304	0 -120 / infinito
G1000GP	10 60x40	GPL/Metano	15500	100-260	80	158	850x975x1230	Acciaio Inox AISI 304	0 -120 / infinito

FORNO GAS A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE INDIRETTA



Forno a gas a convezione con **UMIDIFICAZIONE INDIRETTA tramite pulsante e comandi ELETTROMECCANICI**. Struttura esterna e camera di cottura con angoli arrotondati in Acciaio Inox. L'aria calda prodotta da un potente bruciatore viene convogliata in uno **speciale scambiatore di calore** (accumulatore in ghisa) e distribuita in camera da un motore bidirezionale con inversione automatica di marcia. Porta a doppio vetro temperato (non ispezionabile) con apertura a dx "a bandiera" e cerniere rinforzate posizionate a sx. Lampada di illuminazione camera di cottura. Passo guide 70/73 mm. Controllo temperatura tramite termostato regolabile 100°/275°C. Dispositivo uscita vapori. Carico acqua da rete idrica e scarico. Di serie installati ugelli per metano, in dotazione anche quelli per GPL. *MARCHIO CE*

G900

Supporti laterali per teglie GN1/1

FORNO CON ASSETTO GASTRONOMIA

Capacità 5 teglie GN1/1 (passo 70 mm)

o 4 teglie 60x40 (kit optional)



ACCKT900G

Kit supporti laterali per teglie 60x40, passo 73 mm, **PER ASSETTO PASTICCERIA**

FORNI GAS A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO

Forni a gas a convezione con **VAPORE DIRETTO e comandi ELETTROMECCANICI**. Struttura esterna in Acciaio Inox e **camera di cottura con angoli arrotondati in Acciaio Inox AISI 304**. L'aria calda prodotta da un potente bruciatore viene convogliata in speciali Tubi Radianti per riscaldare in modo uniforme tutta la camera, e distribuita da 3 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia mod. G1000GP, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia tutti gli altri modelli. Porta a doppio vetro temperato (ispezionabile) con apertura "a bandiera" a sx, guarnizione incassata, e cerniere regolabili e rinforzate posizionate a dx. Lampada di illuminazione camera di cottura. Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni. **Predisposizione al lavaggio manuale con doccetta**. Isolamento infiltrazioni acqua IPX 3. Controllo temperatura tramite TERMOSTATO REGOLABILE 100°/260°C. Cappa camino diam. 150 mm. VAPORE DIRETTO con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni. Vaschetta raccogli gocce asportabile posizionata sulla porta. Passo guide 68/80 mm. Carico acqua da rete idrica e scarico. Di serie installati ugelli per metano, in dotazione anche quelli per GPL. Certificazione CB (per mercati esteri) e *MARCHIO CE*

ASSETTO GASTRONOMIA Supporti per teglie GN1/1

G970G

Capacità 7 teglie GN1/1

G1000G

Capacità 11 teglie GN1/1

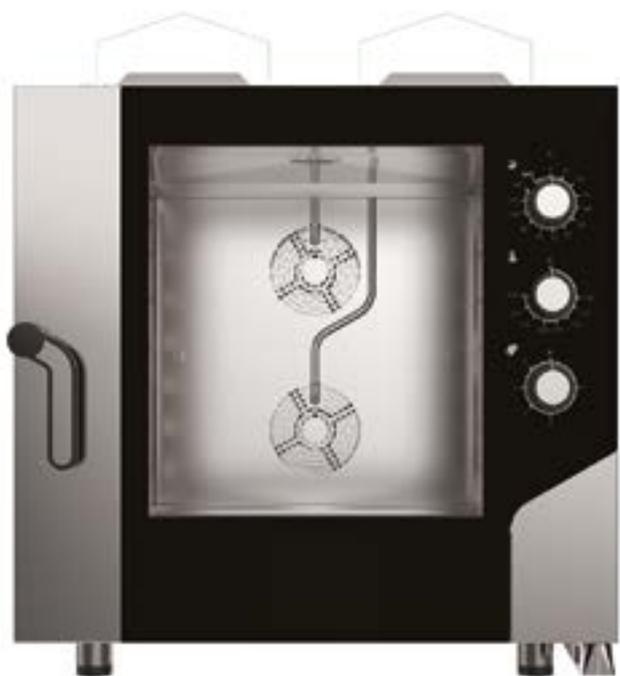
ASSETTO PASTICCERIA Supporti per teglie 60x40

G970GP

Capacità 6 teglie 60x40

G1000GP

Capacità 10 teglie 60x40





FORNI ELETTRICI COMANDI DIGITALI SUPERIOR CONVEZIONE-VAPORE



LAVAGGIO
AUTOMATICO



SONDA AL CUORE

GE1000PD



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita Kw	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Camera di cottura	Timer min	Nr. motori bidirezionali	Peso Kg
GE950D	730x849x700	5	400	7,8	30°-270°	68	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	1	78
GE970D	730x849x850	7	400	10,4	30°-270°	68	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	2	96
GE1000D	730x849x1130	11	400	15,4	30°-270°	68	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	3	114
GE950PD	850x1035x700	4	400	7,8	30°-270°	80	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	1	92
GE970PD	850x1035x850	6	400	10,4	30°-270°	80	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	2	108
GE1000PD	850x1035x1130	10	400	15,4	30°-270°	80	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	3	131

FORNI ELETTRICI DIGITALI CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO



Forni ELETTRICI DIGITALI a CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO, assetto GN1/1 o pasticceria 600x400. Pannello di comando elettronico **TOUCH CONTROL**. Iniezione di vapore diretto con regolazione automatica che consente di gestire 10 livelli crescenti. Struttura in Acciaio Inox, camera di cottura in **Acciaio inox AISI 304** con angoli arrotondati e guarnizione incassata. 1/2/3 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia secondo i modelli. Cottura semistatica e ventilata. **Sonda al cuore con supporto**. Temperatura +30°/+270°C e funzione preriscaldamento. Temperatura preimpostata 180°C. **Lavaggio automatico a 4 programmi integrato e predisposizione per lavaggio manuale**. Timer di accensione (accensione programmabile) con partenza ritardata fino a 24h. **Menù con 100 ricette memorizzabili** (40 già inserite). **Porta USB per dati HACCP** e per scaricare ricette. **Regolazione velocità flusso d'aria** (3 livelli di ventilazione). Preraffreddamento rapido camera di cottura. 10 fasi di cottura programmabili. Porta "tuttovetro" (ispezionabile) con apertura a sx a bandiera (cerniere regolabili posizionate a dx con blocca porta per aperture regolate a 60°/90°/120°/180°). Porta reversibile su richiesta (optional). Vaschetta raccogli condensa con scarico, posizionata sulla porta. Protezione acqua certificazione IPX4. Illuminazione a LED camera di cottura. Carico acqua alla rete idrica (attacco 3/4") e scarico. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

ASSETTO GASTRONOMIA Supporti per teglie GN1/1

GE950D

Capacità 5 teglie

GE970D

Capacità 7 teglie

GE1000D

Capacità 11 teglie



ASSETTO PASTICCERIA Supporti per teglie 600x400

GE950PD

Capacità 4 teglie

GE970PD

Capacità 6 teglie

GE1000PD

Capacità 10 teglie



FORNI A GAS DIGITALI SUPERIOR CONVEZIONE-VAPORE



LAVAGGIO
AUTOMATICO



SONDA AL CUORE

G1000PD



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza resa Kcal/h	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Camera di cottura	Timer min	Nr. motori bidirezionali	Peso Kg
G950GD	730x849x801	5	GPL/Metano	8000	30°-260°	68	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	1	89
G970GD	730x849x951	7	GPL/Metano	11610	30°-260°	68	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	2	108
G1000GD	730x849x1231	11	GPL/Metano	15050	30°-260°	68	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	3	141
G950GPD	850x1035x801	4	GPL/Metano	8000	30°-260°	80	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	1	102
G970GPD	850x1035x801	6	GPL/Metano	11610	30°-260°	80	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	2	123
G1000GPD	850x1035x1231	10	GPL/Metano	15050	30°-260°	80	Inox AISI 304	0 -120 / infinito	3	158



FORNI A GAS DIGITALI CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO

Forni a GAS DIGITALI a CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO, assetto GN1/1 o pasticceria 600x400. Pannello di comando elettronico **TOUCH CONTROL**. Iniezione di vapore diretto con regolazione automatica che consente di gestire 10 livelli crescenti. Struttura in Acciaio Inox, camera di cottura in **Acciaio Inox AISI 304** con angoli arrotondati e guarnizione incassata. 1/2/3 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia secondo i modelli. Cottura semistatica e ventilata. **SONDA AL CUORE CON SUPPORTO**. Temperatura +30°/+260°C e funzione preriscaldamento. Temperatura preimpostata 180°C. **LAVAGGIO AUTOMATICO a 4 programmi integrato e predisposizione per lavaggio manuale**. Timer di accensione (accensione programmabile) con partenza ritardata fino a 24h. **Menù con 100 ricette memorizzabili** (40 già inserite). **Porta USB per dati HACCP** e per scaricare ricette. **Regolazione velocità flusso d'aria** (3 livelli di ventilazione). Preraffreddamento rapido camera di cottura. 10 fasi di cottura programmabili. Porta "tuttovetro" (ispezionabile) con apertura a sx a bandiera (cerniere regolabili posizionate a dx con blocca porta per aperture regolate a 60°/90°/120°/180°). Porta reversibile su richiesta (optional). Vaschetta raccogli condensa con scarico posizionata sulla porta. Protezione acqua certificazione IPX3. Illuminazione a LED camera cottura. Carico acqua alla rete idrica (attacco 3/4") e scarico. Di serie ugelli per metano (in dotazione anche quelli a Gpl). **MARCHIO CE**

ASSETTO GASTRONOMIA Supporti per teglie GN1/1

G950GD

Capacità 5 teglie

G970GD

Capacità 7 teglie

G1000GD

Capacità 11 teglie



ASSETTO PASTICCERIA Supporti per teglie 600x400

G950GPD

Capacità 4 teglie

G970GPD

Capacità 6 teglie

G1000GPD

Capacità 10 teglie



FORNI ELETTRICI SLIM COMANDI ELETTRONICI TOUCH CONTROL



LAVAGGIO
AUTOMATICO



SONDA AL CUORE

ES6S



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza elettrica Kw	Temperatura °C	Distanza tra teglie mm	Nr. motori bidirezionali	Camera di cottura	Timer min/fasi di cottura	Peso Kg
ES6S	500x930x700	6 GN1/1	400-3N	7,8	30-270	68	1	AISI 304	120/9	71
ES10S	500x930x970	11 GN1/1	400-3N	15,4	30-270	68	2	AISI 304	120/9	95

FORNI ELETTRICI SLIM CON TOUCH CONTROL ELETTRONICO A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO GN1/1



In soli **50 cm. di larghezza un forno compatto**, veloce, intuitivo e semplice, pensato per ristoranti e gastronomie che devono coniugare tutta la tecnologia di un prodotto all'avanguardia con gli spazi contenuti degli ambienti della cucina. Design, tecnologia, alte prestazioni. Tutte le funzioni sono gestite attraverso pannello di comando elettronico **TOUCH CONTROL**. **Vapore diretto** con regolazione automatica attraverso selettore touch control. Temperatura +30°/+270°C e funzione preriscaldamento. Temperatura impostata 180°C. Timer di accensione con partenza ritardata fino a 24/h. **Menù con 100 ricette** memorizzabili e 40 già impostate. **Porta USB per dati HACCP** e per caricare ricette. **Sonda al cuore con supporto**. **Cottura semistatica e ventilata**. **Lavaggio automatico** a 4 programmi integrato e predisposizione per lavaggio manuale. **Raffreddamento rapido della camera di cottura**. Camera di cottura in AISI 304. 1/2 Motori bidirezionali. **Regolazione velocità del flusso d'aria** (3 livelli di ventilazione). Sistema di raffreddamento dei componenti interni. Porta tutto vetro con profili laterali in inox satinato e vetro ispezionabile. (Cerniere con blocca porta con aperture regolate a 60°/90°/120°/180°) 10 fasi di cottura programmabili. Vaschetta raccogli condensa con scarico posizionata sulla porta. Lampada di illuminazione camera cottura. Reversibilità della porta su richiesta (optional). Grado di protezione acqua certificazione **IPX4**. Carico acqua alla rete idrica (attacco 3/4") e scarico. Alimentazione 400V. **MARCHIO CE**

ES6S

VAPORE DIRETTO

Capacità 6 teglie GN1/1

Comandi TOUCH CONTROL

Sonda al cuore

Lavaggio automatico

Porta USB



ES10S

VAPORE DIRETTO

Capacità 11 teglie GN1/1

Comandi TOUCH CONTROL

Sonda al cuore

Lavaggio automatico

Porta USB



CAPPE - SUPPORTI - LIEVITATORI PER FORNI SUPERIOR



LMP4610

Supporto lievatore
comprensivo di ruote e kit portateglie/griglie 600x400



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità teglie 600x400	Passo griglie mm	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Umidificazione	Peso Kg
CCG5	730x860x308	-	-	230	600	-	-	26
CCG711	730x860x308	-	-	230	600	-	-	26
CCP4	850x1045x308	-	-	230	600	-	-	29
CCP610	850x1045x308	-	-	230	600	-	-	29
CCGES	500x942x308	-	-	230	600	-	-	19
SUG5711	730x600x770	6	-	-	-	-	-	32
SUP4610	850x787x770	6	-	-	-	-	-	41
LMP4610	850x1030x770	10	85	230	2400	30/60	sì	91

CAPPE A CONDENSAZIONE PER FORNI ELETTRICI SUPERIOR E SLIM



Cappe con struttura interamente in Acciaio Inox da appoggio completamente automatica, comandata dal forno. Comprende 1 motore monodirezionale da 600 Kw. Portata min/max 400/600 m³/h. Carico e scarico acqua. Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm. Tubo di allacciamento alla rete idrica. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

CCG5

Per forno elettrico GASTRONOMIA da 5 teglie
Modelli GE950 e GE950D

CCG711

Per forni elettrici GASTRONOMIA da 7/11 teglie
Modelli GE970 e GE970D Modelli GE1000 e GE1000D

CCP4

Per forno elettrico PASTICCERIA da 4 teglie
Modelli GE950P e GE950PD

CCP610

Per forni elettrici PASTICCERIA da 6/10 teglie
Modelli GE970P e GE970PD Modelli GE1000P e GE1000PD

CCGES

Per forni elettrici GASTRONOMIA SLIM da 6/10 teglie
Modelli ES6S e ES10S



Disponibile solo per i modelli elettrici

SUPPORTI IN ACCIAIO INOX PER FORNI ELETTRICI - GAS LINEA SUPERIOR

SUG5711

TAVOLO FISSO PER FORNI
GASTRONOMIA da 5/7/11 teglie
(Kit cremagliera per 5 teglie GN1/1)
Dim. mm 730x600x770h

SUP4610

TAVOLO FISSO PER FORNI
PASTICCERIA da 4/6/10 teglie
(Kit cremagliera per 5 teglie 60x40)
Dim. mm 850x787x770h



Comprendo di kit cremagliera 5 teglie

SUPPORTI LIEVITATORI PER FORNI ELETTRICI E GAS PASTICCERIA LINEA SUPERIOR

LMP4610

Dim. mm 850x1030x770h
Comprende kit cremagliera per 10 teglie 600x400

ACCESSORI

DOCCIA

Kit doccia manuale



KITRUOTE

4 Ruote piroettanti di cui 2 con freno



SUPPORTI - LIEVITATORI PER FORNI SNACK E SLIM



LEV2



	Capacità teglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Umidificazione	Peso Kg	Dimensioni mm (LxPxH)
PIED1	6 teglie mm 425x340	-	-	-	-	42	610x630x791
PIED2	6 GN1/1 o 60x40	-	-	-	-	48	785x670x791
PIED3	6 GN1/1 o 60x40	-	-	-	-	53	850x787x770
PIED5	5 GN1/1	-	-	-	-	25	500x736x770
LEV1	8 (429x345)	230	1200	30-60	-	26	595x545x840
LEV2	8 60x40	230	2400	30-60	-	44	795x655x835



SUPPORTI APERTI IN ACCIAIO INOX CON PORTATEGLIE LINEA SNACK E LINEA SLIM

PIED1

Supporto aperto con cremagliera per 6 teglie GN2/3 mm 425x340
Dim. mm 610x630x791h
Mod. G620-G760
630D-G725

PIED2

Supporto aperto con cremagliera per 6 teglie GN 1/1 o 60x40
Dim. mm 785x670x791h
Mod. G800-G940
937D-966D-G930

PIED3

Supporto aperto con cremagliera per 6 teglie GN 1/1 o 60x40
Dim. mm 850x787x770h
Mod. G900

PIED5

Supporto aperto con cremagliera per 5 teglie GN 1/1 per **SLIM TOUCH** Mod. **ES6S-ES10S**
Dim. mm 500x736x770h



Comprensivo di cremagliera (kit per inserire 6 teglie)

SUPPORTI LIEVITATORI IN ACCIAIO INOX CON PORTE A VETRO +30°+60°C LINEA SNACK

LEV1

1 anta a vetro
Capacità 8 teglie mm 429x345
Dim. mm 595x545x840h
Mod. G620-G760-
G725-630D

LEV2

2 ante a vetro
Capacità 8 teglie 60x40
Dim. mm 795x655x835h
Mod. G800-G940-
937D-966D



LEV1

TEGLIE E GRIGLIE

ACCFOR5

Teglia inox GN 1/1 mm 20h

ACCFOR6

Teglia inox GN 1/1 mm 40h

ACCFOR8

Teglia inox GN1/1 mm 65h

ACCFOR1

Griglia cromata GN 1/1

GRIVER

Griglia inox GN 1/1 per cottura polli

GRIVERCOST

Griglia inox GN 1/1 per cottura costicine

GRIGA

Teglia inox GN 1/1 raccogli grasso

GRIGRAS

Teglia inox GN 1/1 raccogli grasso per forni SLIM TOUCH

GMXA3

Griglia inox GN 2/3

ACCFOR2

Griglia cromata mm 435x340

ACCFOR4

Vassoio alluminio mm 429x345

ACCFOR3

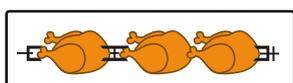
Griglia cromata mm 600x400

ACCFOR7

Teglia alluminio mm 600x400x20h



GIRARROSTI SNACK DA APPOGGIO ELETTRICI - GAS



POLDO4G



	Spada/spiedo	Polli max	Lunghezza utile spada mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza assorbita Kw/Kcal/h	Potenza motori spade W	Peso Kg	Nr. bruciatori Zone di cottura indipendenti	Illuminazione interna
POLDO2E	2	6	525	800x400x555	400V	4,4 Kw	25	34	2	si
POLDO3E	3	9	525	800x400x735	400V	6,6 Kw	25	53	3	si
POLDO4E	4	12	525	800x400x915	400V	8,8 Kw	25	62	4	si
POLDO2G	2	6	525	800x400x555	GPL/Metano	6192 Kcal	25	40	2/2	si
POLDO3G	3	9	525	800x400x735	GPL/Metano	9288 Kcal	25	50	3/3	si
POLDO4G	4	12	525	800x400x915	GPL/Metano	12384 Kcal	25	63	4/4	si
SUPPOLDOP	-	-	-	1098x480x790	-	-	-	34	-	-



GIRARROSTI SNACK DA APPOGGIO

Esclusiva linea di PICCOLI GIRARROSTI elettrici e gas dal ridottissimo ingombro (solo 400 mm di profondità), **ideale per attività come Bar, Ristoranti e Gastronomie che non hanno l'esigenza di cuocere grandi quantità di prodotto.** Tre differenti modelli, a due, tre o quattro spade, per la cottura di sei, nove, dodici polli. Struttura interamente in Acciaio Inox con comandi inseriti nel frontale e quindi facilmente accessibili. Spiedi rotanti con motori indipendenti a 230V, in grado di garantire una cottura uniforme ed una perfetta doratura esterna dei polli. I modelli a gas hanno l'accensione dei bruciatori con funzionamento indipendente MANUALE CON FIAMMIFERO, e valvola di sicurezza (di serie ugelli GPL, in dotazione anche quelli a metano). I modelli elettrici sono dotati di resistenze in vetroceramica per una migliore diffusione del calore ed una più facile pulizia. Possibile alimentazione monofase 230V da richiedere in fase d'ordine. Forniti di un contenitore inox per la raccolta dei sughi di cottura. Illuminazione interna. *MARCHIO CE*

ELETTRICO

POLDO2E

2 Spade

6 polli max

Dimensione mm 800x400x555h

POLDO3E

3 Spade

9 polli max

Dimensione mm 800x400x735h

POLDO4E

4 Spade

12 polli max

Dimensione mm 800x400x915h



GAS

POLDO2G

2 Spade

6 polli max

Dimensione mm 800x400x555h

POLDO3G

3 Spade

9 polli max

Dimensione mm 800x400x735h

POLDO4G

4 Spade

12 polli max

Dimensione mm 800x400x915h



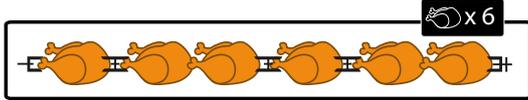
SUPPOLDOP

Supporto chiuso con ripiano intermedio
in Acciaio Inox con 2 porte su ruote
Dimensioni mm 1098x480x790h





GIRARROSTI COMPAT DA APPOGGIO



4EGC



	Spada/spiedo	Polli max	Lunghezza utile spada mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza assorbita Kw/Kcal/h	Potenza motori spade hp	Peso Kg	Nr. bruciatori/ Zone di cottura indipendenti
3EENC	3	18	900	1190x480x820	400V	13,5 Kw	0,10	80	3
4EENC	4	24	900	1190x480x1000	400V	18 Kw	0,10	95	4
3EGC	3	18	900	1190x480x820	GPL/Metano	15222 Kcal	0,10	86	3/3
4EGC	4	24	900	1190x480x1000	GPL/Metano	20296 Kcal	0,10	103	4/4
VC4E	-	-	-	1190x480x840	230V	2,0 Kw	-	73	-

GIRARROSTI COMPAT DA APPOGGIO



Nuova linea di GIRARROSTI VERTICALI DA APPOGGIO a gas ed elettrici per la cottura di 18 polli (3EENC/3EGC) o 24 polli (4EENC/4EGC). Costruiti con struttura interamente in Acciaio Inox, con comandi inseriti nel frontale e quindi facilmente accessibili. Spiedi rotanti con motori indipendenti a 230V, in grado di garantire una cottura uniforme ed una perfetta doratura esterna dei polli. **Grande facilità di collocazione grazie al ridottissimo ingombro in profondità (solo 480 mm)** ed alla **apertura frontale delle porte senza la necessità di ulteriore spazio laterale**. I modelli a gas hanno l'accensione elettrica dei bruciatori e valvola di sicurezza. **Illuminazione interna di serie**. Forniti di un grande contenitore inox per la raccolta dei sughi di cottura. Per i modelli a gas di serie ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano). *MARCHIO CE*

ELETTRICO

3EENC

3 Spade

18 polli max

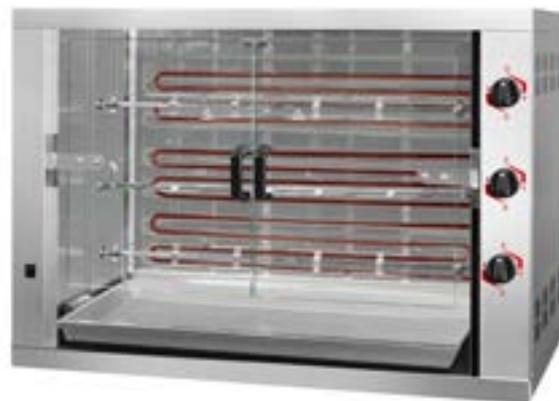
Dimensione mm 1190x480x820h

4EENC

4 Spade

24 polli max

Dimensione mm 1190x480x1000h



GAS



3EGC

3 Spade

18 polli max

Dimensione mm 1190x480x820h

4EGC

4 Spade

24 polli max

Dimensione mm 1190x480x1000h

ACCESSORI



KAPSF

Cappa senza filtri da appoggio sul girarrosto
Dim. mm 1065x450x300h

VC4E

Supporto in Acciaio Inox caldo/secco con vetri scorrevoli
Dim. mm 1190x480x840h

SPC

Spiedo doppio in Acciaio Inox



SPGG

Spiedo a gabbia in Acciaio Inox



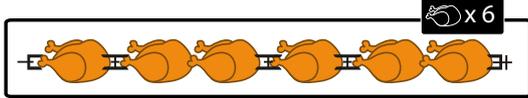
MTB

Porta spade in Acciaio Inox
dim. mm 1098x480x400h





GIRARROSTI COMPAT ELETTRICI - GAS



8EEC



	Spada/spiedo	Polli max	Lunghezza utile spada mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza assorbita Kw/Kcal/h	Potenza motori spade hp	Peso Kg	Nr. bruciatori/ Zone di cottura indipendenti	Versione potenziata	Illuminazione interna
6EEC	6	36	900	1190x480x1360	400V	19,8 Kw	0,10	160	-/6	-	optional
6EENC	6	36	900	1190x480x1360	400V	28,8 Kw	0,10	160	-/6	si	optional
8EEC	8	48	900	1190x480x1720	400V	26,4 Kw	0,10	183	-/8	-	optional
8EENC	8	48	900	1190x480x1720	400V	38,4 Kw	0,10	183	-/8	si	optional
6EGC	6	36	900	1190x480x1360	GPL/Metano	30444 Kcal	0,10	170	6/6	-	optional
8EGC	8	48	900	1190x480x1720	GPL/Metano	40592 Kcal	0,10	193	8/8	-	optional

GIRARROSTI COMPAT



Nuova linea di GIRARROSTI VERTICALI a gas ed elettrici per la cottura di 36 polli (6EGC/6EEC) o 48 polli (8EGC/8EEC). Costruiti con struttura interamente in Acciaio Inox, con comandi inseriti nel frontale e quindi facilmente accessibili. Spiedi rotanti con motori indipendenti a 230V, in grado di garantire una cottura uniforme ed una perfetta doratura esterna dei polli. **Grande facilità di collocazione grazie al ridottissimo ingombro in profondità (solo 480 mm) ed alla apertura frontale delle porte senza la necessità di ulteriore spazio laterale.** I modelli a gas hanno l'accensione elettrica dei bruciatori e valvola di sicurezza. **Illuminazione interna optional.** Forniti di un grande contenitore inox per la raccolta dei sughi di cottura. Per i modelli a gas di serie ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano). **MARCHIO CE**

ELETTRICO

6EEC

6 Spade

36 polli max

Dimensione mm 1190x480x1360h

8EEC

8 Spade

48 polli max

Dimensione mm 1190x480x1720h

GAS

6EGC

6 Spade

36 polli max

Dimensione mm 1190x480x1360h

8EGC

8 Spade

48 polli max

Dimensione mm 1190x480x1720h



ACCESSORI

VPOT

Versione potenziata per mod. 6 EEC a 28,8 Kw (**mod. 6EENC**) e per mod. 8 EEC a 38,4 Kw (**mod. 8EENC**). Specificare in fase di ordine quale modello potenziare

SPC

Spiedo doppio in Acciaio Inox



SPGG

Spiedo a gabbia in Acciaio Inox



MTB

Porta spade in Acciaio Inox
dim. mm 1098x480x400h

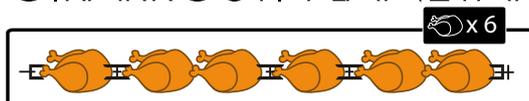


KAPSFC

Cappa senza filtro da appoggio sul girarrosto
dim. mm 1065x450x300h



GIRARROSTI PLANETARI GAS



8MR



	Spada/spiedo	Polli max	Lunghezza utile spada mm	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza assorbita Kcal/Kw/h	Potenza motori planetari/spade hp	Peso Kg	Nr. bruciatori Zone di cottura indipendenti	Illuminazione
4MR	4	24	900	1395x660x626	GPL/Metano	15996/18,6 Kw	0,12	125	1/1	si
8MR	8	48	900	1395x660x1061	GPL/Metano	31992/37,2 Kw	0,12	205	2/2	si
16MR	16	96	900	1395x660x2057	GPL/Metano	63984/74,4 Kw	0,12	360	4/4	si

GIRARROSTI PLANETARI



Linea di GIRARROSTI a gas con speciale sistema di rotazione planetario. Costruiti con uno, due o quattro piatti girevoli (motori indipendenti a 230V per ogni planetario), ciascuno fornito di quattro spade, che a loro volta ruotano su se stesse: questo sistema è in grado di garantire una migliore cottura uniforme ed una perfetta doratura esterna dei polli. In grado di soddisfare ogni esigenza di produttività, cuociono da 24 polli (Mod 4MR) a 96 polli (Mod 16MR). Grande facilità di collocazione grazie al ridotto ingombro in profondità, pari quasi a 1/3 in meno (solo 660mm) rispetto agli altri modelli planetari presenti sul mercato. **Trasmissione planetaria ad ingranaggi in acciaio.** Accensione elettrica dei bruciatori e valvola di sicurezza. Illuminazione interna. Forniti di un grande contenitore inox per la raccolta dei sughi di cottura. Struttura in Acciaio Inox. Di serie: ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano). *MARCHIO CE*

4MR

DA APPOGGIO

1 Planetario
4 Spade

24 polli max

Dimensione mm 1395x660x626h

8MR

DA APPOGGIO

2 Planetari
8 Spade

48 polli max

Dimensione mm 1395x660x1061h

16MR

DA TERRA SU RUOTE

4 Planetari
16 Spade

96 polli max

Dimensione mm 1395x660x2057h



ACCESSORI

PT-MR

Supporto aperto su ruote in Acciaio Inox per mod. 4MR e 8MR

Dimensioni mm 1395x660x820h

SPC

Spiedo doppio in Acciaio Inox

SPGG

Spiedo a gabbia in Acciaio Inox per polli tagliati a metà

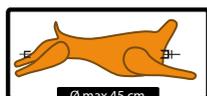
MTB

Porta spade in Acciaio Inox dim. mm 1098x480x400h





GIRARROSTI LARGE DA APPOGGIO ELETTRICI - GAS



GPG2

PTG1



	Spada/spiedo	Capacità max carne Kg	Dimensioni mm (L x P x H)	Alimentazione	Potenza assorbita Kw/Kcal/h	Potenza motori spade hp	Peso Kg	Nr. bruciatori Zone di cottura indipendenti	Illuminazione	Lunghezza utile spada mm
GPE1	1	15	1528x600x750	400V	6,6 Kw	0,10	90	1	si	1100
GPE2	2	15+15	1528x600x970	400V	13,2 Kw	0,10	135	2	si	1100
GPG1	1	15	1528x600x750	GPL/Metano	8600 Kcal	0,10	90	1/1	si	1100
GPG2	2	15+15	1528x600x970	GPL/Metano	17200 Kcal	0,10	135	2/2	si	1100

GIRARROSTI LARGE MAXI SPIEDO DA APPOGGIO



GIRARROSTI a gas ed elettrici per la cottura allo spiedo di maialini, agnelli, stinchi, prosciutti ecc. ecc. Struttura in Acciaio Inox. Spiedi rotanti con motori a 230V, in grado di garantire una cottura uniforme ed una perfetta doratura esterna delle carni. Ideale per ristoranti ed agriturismi, perchè possono arrivare a cucinare pezzature non lavorabili normalmente nei forni a convezione tradizionali, questo grazie allo **spiedo che garantisce uno spazio utile in lunghezza fino a 1100 mm ed un diametro di carne fino a 340 mm**. Grande facilità di collocazione grazie al ridotto ingombro in profondità (solo 600 mm). I modelli a gas hanno l'accensione elettrica dei bruciatori e valvola di sicurezza (di serie ugelli GPL, in dotazione anche quelli a metano). Illuminazione interna. Forniti di un grande contenitore inox per la raccolta dei sughi di cottura. **Parte superiore aperta** (da inserire sotto cappa) *MARCHIO CE*

ELETTRICO

GPE1

1 Spada

Dimensione mm 1528x600x750h



GPG1

GPE2

2 Spade

Dimensione mm 1528x600x970h

GAS

GPG1

1 Spada

Dimensione mm 1528x600x750h



GPG2

GPG2

2 Spade

Dimensione mm 1528x600x970h

ACCESSORIO



PTG1

Supporto aperto su ruote in Acciaio Inox
Dimensioni mm 1528x600x810h



GYROS ELETTRICI - GAS



POTIS.

CE 0085AQ0859



E2



	Dimensioni con vaschetta mm (Lx P x H)	Dimensioni senza vaschetta mm(Lx P x H)	Altezza massima spiedo mm	Alimentazione V	Potenza Kcal/h	N. bruciatori	Carico carne Kg	Peso Kg	Superficie di combustione
E2	500x650x915	450x500x915	460	400/230 2/N/pf	6000	-	15	37	4 pietre ceramiche
E3	500x630x1115	450x500x1115	700	400/230 2/N/pf	9000	-	30	44	6 pietre ceramiche
GD2S	550x635x915	395x500x915	430	GPL/Metano	7000	2	15	26	490x185
GD3S	550x635x915	510x550x915	450	GPL/Metano	10500	3	25/30	33	490x185
GD4S	550x710x1115	510x550x1115	630	GPL/Metano	14000	4	50	36	645x185

GYROS ELETTRICI

Macchine costruite completamente in Acciaio Inox per garantire una maggiore robustezza e durata. Pietre curve concepite per convogliare il calore, per avere una maggiore uniformità e minor consumi di energia. I gyros sono dotati di sezioni elettriche singole, doppie o triple e sono predisposte per essere alimentate a 230/400V (monofase/trifase). *MARCHIO CE*

E2

4 resistenze a 2 sezioni
Carico carne 15kg

E3

6 resistenze a 3 sezioni
Carico carne 30kg



Paletta optional

GYROS A GAS

Macchine costruite completamente in Acciaio Inox per garantire una maggiore robustezza e durata. Speciali bruciatori in pietra ceramica offrono all'utilizzatore le piu' alte prestazioni e l'uniformità delle temperature nella zona radiante, con un considerevole risparmio dei consumi. Regolatori a bobina elettromagnetica che garantiscono il piu' alto grado di sicurezza. *MARCHIO CE*

GD2S

2 bruciatori verticali
Carico carne 15kg

GD3S

3 bruciatori verticali
Carico carne 25/30kg

GD4S

4 bruciatori verticali
Carico carne 50kg

PALETTA

Paletta in acciaio inox



Paletta optional

COLTELLI PER GYROS



S120Plus



Impermeabile. Capacità taglio 60Kg/gg. Lama 80 mm. Rpm 6500
Profondità di taglio 10 mm. Potenza 120Watt/230V. Peso 870gr



S150Plus



Impermeabile. Capacità taglio 90Kg/gg. Lama 80 mm. Rpm 7500
Profondità di taglio 10 mm. Potenza 200Watt/230V. Peso 930gr



IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA FISSA



ACHILLE30TF



	Capacità vasca Lt	impasto max Kg	Alimentazione Volt	Dimensioni mm (LxPxH)	Potenza Motore Hp	Dimensioni vasca Øxh mm	Dimensioni Ø spirale mm	N° giri spirale min/max Modelli 2V	N° giri vasca min/max Modelli 2V	Peso Kg
ACHILLE5	7	5	230	240x500x500	0,5	240x200	12	-	-	45
ACHILLE10	10	8	230	260x500x500	0,5	260x200	12	-	-	46
ACHILLE16MN-TF-2V	16	12	230/400	385x670x725	1	320x210	20	91-183	10,5-21	74
ACHILLE20MN-TF-2V	22	17	230/400	385x670x725	1	360x210	20	95-172	9,8-19,6	75
ACHILLE30MN-TF-2V	32	25	230/400	424x735x805	1,5	400x260	22	90-181	11-22	94
ACHILLE40MN-TF-2V	41	35	230/400	480x805x825	1,5	450x260	22	90-181	11-22	108
ACHILLE50MN-TF-2V	48	42	230/400	480x805x825	2	450x300	22	90-181	10-21	109
ACHILLE20IDR	20	17	400	385x670x725	0,75-1,50	360x210	20	112-222	10-19	62
ACHILLE30IDR	32	25	400	435x750x810	1,10-1,35	400x260	22	118-223	10-22	82
ACHILLE40IDR	41	35	400	480x820x850	1,10-2,30	450x300	22	118-224	11-22	92
ACHILLE50IDR	48	42	400	480x805x850	1,50-2,30	450x300	22	112-225	10-21	98

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA FISSA



Impastatrici a spirale interamente prodotte in Italia. Costruzione in metallo verniciato bianco con polveri alimentari cotte al forno. Vasca con bordo rinforzato, spirale e spaccapasta in Acciaio Inox AISI 304. Coperchio della vasca a griglia in acciaio conforme alle normative. Motoriduttore ventilato con trasmissione a catena rinforzata e prestirata. **TIMER E RUOTE DI SERIE.** Comandi a bassa tensione resistenti IP 67. Alimentazione 230V o 400V. Modelli con motore a 2 velocità solo 400V. *MARCHIO CE*



Timer e ruote

ACHILLE5 230V
Impasto **5 Kg** - Vasca 7 Lt

ACHILLE16MN 230V
ACHILLE16TF 400V
Impasto **12 Kg** - Vasca 16 Lt

ACHILLE20MN 230V
ACHILLE20TF 400V
Impasto **17 Kg** - Vasca 22 Lt

ACHILLE10 230V
Impasto **8 Kg** - Vasca 10 Lt
€ 1.350,00

ACHILLE16TF2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **12 Kg** - Vasca 16 Lt

ACHILLE20TF2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **17 Kg** - Vasca 22 Lt

ACHILLE30MN 230V
ACHILLE30TF 400V
Impasto **25 Kg** - Vasca 32 Lt

ACHILLE40MN 230V
ACHILLE40TF 400V
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt

ACHILLE50MN 230V
ACHILLE50TF 400V
Impasto **42 Kg** - Vasca 48 Lt

ACHILLE30TF2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **25 Kg** - Vasca 32 Lt

ACHILLE40TF2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt

ACHILLE50TF2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt

MODELLI PER IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE

NOVITÀ

Modelli con **VELOCITÀ AUMENTATA** per la lavorazione di impasti con percentuali di **idratazione fino all'85%**. Motore trifase a 2 velocità. **Alimentazione 400V:**

ACHILLE20IDR2V 400V
Impasto **17 Kg** - Vasca 22 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE

ACHILLE30IDR2V 400V
Impasto **25 Kg** - Vasca 32 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE

ACHILLE40IDR2V 400V
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE

ACHILLE50IDR2V 400V
Impasto **42 Kg** - Vasca 48 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE



IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE VASCA ESTRAIBILE



ACHILLE30TFR



	Impasto max Kg	Capacità vasca lt	Dimensione vasca Ø mm	Impasto Kg/h	Alimentazione Volt	Potenza Motore Hp	Dimensioni mm (LxPxH)	N° giri spirale min/max Modelli: 2V	N° giri vasca min/max Modelli: 2V	Peso Kg
ACHILLE10MNR	8	10	260	35	230	0,5	385x670x675	-	-	60
ACHILLE16MNR-TFR-2V	12	16	320	48	230/400	1	385x670x725	91-183	10,5-21	71,5
ACHILLE20MNR-TFR-2V	17	22	360	56	230/400	1	385x670x725	95-172	9,8-19,6	73
ACHILLE30MNR-TFR-2V	25	32	400	88	230/400	1,5	424x735x805	90-181	11-22	95
ACHILLE40MNR-TFR-2V	35	41	450	102	230/400	1,5	480x805x825	90-181	11-22	106
ACHILLE50MNR-TFR-2V	42	48	450	128	230/400	2	480x805x825	90-181	10-21	108
ACHILLE20RIDR-2V	17	22	360		400	0,75	385x670x725	112-222	10-19	81
ACHILLE30RIDR-2V	25	32	400		400	1,10	435x750x810	118-223	10-22	95
ACHILLE40RIDR-2V	35	41	400		400	1,10	480x820x850	118-224	11-22	108
ACHILLE50RIDR-2V	42	48	400		400	1,50	480x805x850	112-225	10-21	114

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE VASCA ESTRAIBILE



Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in **Acciaio Inox AISI 304**. Sollevamento della testa agevolato grazie a un pistone idraulico. Vasca estraibile. Motoriduttore a bagno d'olio e trasmissione a catena prestirata. Comandi a bassa tensione 24 Volt. **Timer**. Alimentazione 230V o 400 V. **Ruote di serie**. Modelli con motore a 2 velocità solo con alimentazione a 400 Volt.
MARCHIO CE



ACHILLE10MNR 230V
Impasto **8 Kg** - Vasca 10 Lt

ACHILLE16MNR 230V
ACHILLE16TFR 400V
Impasto **12 Kg** - Vasca 16 Lt

ACHILLE20MNR 230V
ACHILLE20TFR 400V
Impasto **17 Kg** - Vasca 22 Lt

ACHILLE16TFR2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **12 Kg** - Vasca 16 Lt

ACHILLE20TFR2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **17 Kg** - Vasca 22 Lt

ACHILLE30MNR 230V
ACHILLE30TFR 400V
Impasto **25 Kg** - Vasca 32 Lt

ACHILLE40MNR 230V
ACHILLE40TFR 400V
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt

ACHILLE50MNR 230V
ACHILLE50TFR 400V
Impasto **42 Kg** - Vasca 48 Lt

ACHILLE30TFR2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **25 Kg** - Vasca 32 Lt

ACHILLE40TFR2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt

ACHILLE50TFR2V 400V
2ª VELOCITÀ
Impasto **42 Kg** - Vasca 48 Lt

MODELLI PER IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE

NOVITÀ

Modelli con **VELOCITÀ AUMENTATA** per la lavorazione di impasti con percentuali di **idratazione fino all'85%**. Motore trifase a 2 velocità. **Alimentazione 400V**

ACHILLE20RIDR2V 400V
Impasto **17 Kg** - Vasca 22 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE

ACHILLE30RIDR2V 400V
Impasto **25 Kg** - Vasca 32 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE

ACHILLE40RIDR2V 400V
Impasto **35 Kg** - Vasca 41 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE

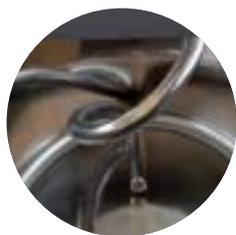
ACHILLE50RIDR2V 400V
Impasto **42 Kg** - Vasca 48 Lt
2ª velocità aumentata
ALTA IDRATAZIONE



IMPASTATRICE A SPIRALE AD ALTA IDRATAZIONE



PARTICOLARE DISPLAY



PARTICOLARE INTERNO VASCA



SP5VV



	Dimensioni mm (lxpxh)	Capacità vasca lt	Farina max Kg	Impasto max Kg	Alimentazione Volt	Velocità	Velocità utensile giri/min.	Velocità vasca giri/min.	Potenza Motore Watt	Peso Kg
SP5VV	290x510x550	7,2	-	10	230	Variatore	80/230	6/34	550	40
SP10VV	310x540x552	12	-	5	230	Variatore	80/230	6/34	750	45

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VARIATORE DI VELOCITÀ PER IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE



Impastatrici a spirale dotate di **VARIATORE DI VELOCITÀ** per garantire un rapporto velocità utensile e vasca adeguato per la lavorazione di **IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE**, fino 85-90%. Tempi di impasti ridotti grazie al particolare design dell'utensile a spirale che sfiora lato interno, il fondo e la curvatura della vasca. Garantiti anche impasti minimi fino al 10% della capacità totale. Trasmissione con cinghia dentata ed ingranaggi in acciaio. Timer digitale 0-99 minuti. Macchine su piedini anti vibranti. Copertura-protezione in ABS con foro per ispezione/aggiunte (UNI EN 453). Alimentazione 230 Volt. **MARCHIO CE**

SP5VV

DA BANCO

Variatore di velocità

Impasto Kg 5

AD ALTA IDRATAZIONE



SP10VV

DA BANCO

Variatore di velocità

Impasto Kg 10

AD ALTA IDRATAZIONE



IMPASTATRICI A FORCELLA IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI



FC25TF



Particolare forcella



	Dimensioni mm (LxPxH)	Capacità vasca lt	Farina max Kg	Impasto max Kg	Alimentazione Volt	Battute al min. 1ª velocità	Battute al min. 2ª velocità	Velocità	Velocità forcella giri/min.	Velocità vasca giri/min.	Potenza Motore Watt 1ª velocità	Potenza Motore Watt 2ª velocità	Peso Kg
FC25MN	525x900x875	30	-	25	230	-	-	1	24	6	1100	-	165
FC25TF	525x900x875	30	-	25	400	-	-	1	24	6	1100	-	165
FC25TF2V	525x900x875	30	-	25	400	-	-	2	18/36	4,5/9	750	1500	165
TK10	379x582x658	10	-	7	230	35	70	Variatore	-	6/14	750	-	73
TK50	680x870x1420	75	33	50	400	35	80	1/2	-	-	1500	2200	430
TK70	740x950x1520	106	47	70	400	35	80	1/2	-	-	1800	3100	460

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI DA BANCO



Tuffante ideale per l'uso in pasticceria, pizzeria e panificazione. Il sistema bracci tuffanti simula il movimento manuale dell'operatore generando impasti perfettamente ossigenati, unendo correttamente la parte grassa ed evitando il surriscaldamento del prodotto durante la lavorazione. Vasca con capienza 10 Lt. per 6/7 Kg di impasto. Vasca, braccia e protezione in Acciaio Inox AISI 340 facilmente smontabili per una rapida pulizia. Coperchio vasca in PETG trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione. **Munita di timer e variatore di velocità con inverter da 35 a 70 battute al minuto.** Struttura in Acciaio C40 a grosso spessore. Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare colore grigio. Alimentazione 230 Volt. *MARCHIO CE*



DA BANCO

TK10

Impasto Kg 7

Vasca Lt 10

Variatore di velocità

IMPASTATRICE A FORCELLA

Questa impastatrice a forcella consente di ottenere impasti duri (35%-40%) perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione. Dotata di vasca, albero di trasmissione e forcella in **Acciaio Inox AISI 304**. Sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio. L'impastatrice può essere dotata di motore monofase (MN) o trifase (TF). Su richiesta motore trifase a 2 velocità. Timer e ruote di serie. *MARCHIO CE*



FC25TF 400V

1 velocità

Vasca Lt 30

Impasto Kg 25

FC25TF2V 400V

2 velocità

Vasca Lt 30

Impasto Kg 25

FC25MN 230V

1 velocità

Vasca Lt 30

Impasto Kg 25

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

Impastatrici a bracci tuffanti ideali per la pasticceria, pizzeria e panificazione costruite per dare maggiore affidabilità nel tempo con blocco della testata in ghisa e basamento della macchina in lamiera di acciaio di grosso spessore. Meccanica di trasmissione a bagno d'olio sia per il movimento degli utensili che per la rotazione della vasca. **Motori a doppia velocità con velocità dell'utensile di 35/80 battute al minuto. TIMER E VARIATORE ELETTRONICO.** Vasca e bracci in Acciaio Inox 18/10. Fornita di serie con ruote girevoli e piedini antivibrazione. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

TK50

Impasto 50Kg Vasca Lt 75

Doppia velocità

TK70

Impasto 70Kg Vasca Lt 106

Doppia velocità





IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI COMPATTE



RST24MN



BRACCI SMONTABILI
ED ESTRAIBILI



	Dimensioni mm (LxPxH)	Capacità vasca lt	Dimensioni vasca mm (ØxH)	Farina min/max Kg	Impasto min/max Kg	Alimentazione Volt	Potenza Motore W	Peso Kg	Battute al minuto 1 velocità	Battute al minuto 2 velocità	Battute al min. 5 velocità
RST12MN	410x690x860	27	380x250	1,3/8	2/12	230	1100	114	38	52	-
RST24MN	450x710x920	35	430x300	2/15	3/24	230	1500	124	38	52	-
RST48MN	530x770x960	60	500x340	3/30	5/48	230	1500	145	38	52	-
BT12TF	410x690x860	27	380x250	1,3/8	2/12	400	1100	128	-	-	da 25 a 65
BT24TF	450x710x920	35	430x300	2/15	3/24	400	1500	140	-	-	da 25 a 65
BT48TF	530x770x960	60	500x340	3/30	5/48	400	1500	154	-	-	da 25 a 65

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI COMPATTE



Nuova linea di impastatrici a bracci tuffanti modelli "COMPATTE", si adattano perfettamente alle esigenze di pizzaioli, panificatori e pasticciere per medie/piccole produzioni. In un ingombro contenuto, permettono di ottenere impasti di altissima qualità, **massima ossigenazione e nessun riscaldamento.** Struttura in lamiera verniciata, **bracci (smontabili per facilitare lo svuotamento dell'impasto finito, e una più rapida e facile pulizia)** e vasca fissa (obbligatorio per le nuove normative) in **Acciaio INOX AISI 304.** Pannello comandi touch-system, motore ad induzione ad alta efficienza per ottenere un'elevata coppia motrice e minimi consumi in assoluta silenziosità. Disponibili in due versioni: **linea RST di serie 2 velocità** (38/52 battute al minuto) particolarmente indicata per pizzeria e pane da ristorazione, **linea BT di serie 5 velocità** (da 25 a 65 battute al minuto) **anche particolarmente indicata per lavorazioni di pasticceria, tipo panettoni ed impasti ad alta idratazione,** dove è necessaria la massima ossigenazione possibile. Motoriduttore potenziato a bagno d'olio per un utilizzo costante con molteplici impasti giornalieri. Copertura della vasca completamente chiusa per rispettare le nuove normative sulle polveri. 4 Ruote di serie con freno mod.lli 12 e 24 Kg, 2 ruote e 2 piedini mod.lli piu' grandi. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

LINEA RST

LINEA RST per pizzeria e ristorazione, 2 VELOCITA': 38 e 52 battute/minuto



Mod. RST/2 velocità

RST12MN 230V **Impasto max 21 Kg** Vasca lt 27

RST24MN 230V **Impasto max 24 Kg** Vasca lt 35

RST48MN 230V **Impasto max 48 Kg** Vasca lt 60

LINEA BT

LINEA BT per pizzeria, ristorazione e PASTICCERIA, 5 VELOCITA': da 25 a 65 battute/minuto. Su questa serie e' possibile scaricare gratuitamente da smartphone un'applicazione che permette di attivare il Timer, modificare la velocità di lavoro, un'autodiagnostica per eventuali malfunzionamenti, ecc. ecc. Su richiesta è disponibile anche l'alimentazione monofase 230V



Mod. BT/5 velocità

BT12TF 400V **Impasto max 21 Kg** Vasca lt 27

BT24TF 400V **Impasto max 24 Kg** Vasca lt 35

BT48TF 400V **Impasto max 48 Kg** Vasca lt 60

GUIDA PER LA SCELTA DEL MODELLO

IMPASTO	RST	BT
PANE	🟢	🟢
PIZZA	🟢	🟢
PASTA ALL'UOVO*	🟢	🟢
FROLLA	🟢	🟢
BRIOCHE	🟡	🟢
PANETTONE	🔴	🟢
IMPASTI ALTA IDRATAZIONE	🔴	🟢

*riducendo della metà la capacità dell'impasto massimo



SFOGLIATRICI A TAPPETO



SF60x100



	Dimensioni piani chiusi mm (LxPxH)	Dimensioni in lavoro mm (LxPxH)	Larghezza cilindro mm	Apertura cilindri mm	Lunghezza tappeti mm cad.	Alimentazione Volt	Potenza Motore HP/giri min.	Peso Kg
SFB50x70	650x870x730	1480x870x600	500	0/35	710	400 V	0,75/690	90
SFB50x100	850x870x990	2000x870x600	500	0/35	950	400 V	0,75/690	99
SF50x70	600x880x1460	1800x880x1100	500	0/35	710	400 V	1/900	148
SF50x100	690x880x1720	2320x880x1100	500	0/35	950	400 V	1/900	160
SF50x120	800x880x1920	2800x880x1100	500	0/35	1200	400 V	1/900	170
SF60x100	800x1010x1750	2340x1010x1160	600	0/37	950	400 V	1/900	205
SF60x120	900x1010x1960	2780x1010x1160	600	0/37	1200	400 V	1/900	215
SF60x140	980x1010x2150	3180x1010x1160	600	0/37	1400	400 V	1/900	225

SFOGLIATRICI A TAPPETO



Sfogliatrici costruite con l'impiego dei migliori materiali per garantire l'affidabilità nel tempo, e la lavorazione di qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. Piani richiudibili (rialzabili) per contenere gli ingombri a macchina in riposo, ed estraibili solo per modelli con larghezza cilindri da mm 600. Raschiatori facilmente smontabili per permetterne una facile pulizia. Cuscinetti schermati per evitare infiltrazioni di farina.

Tappeti trasportatori a velocità variabile per evitare grinzie nella sfoglia. Impianto elettrico a bassa tensione ed a doppio comando, per invertire la direzione di avanzamento della pasta, **manuale con leva ed a pedale** (esclusi modelli da banco che hanno il comando con joystick). I ripari sono del tipo antinfortunistico (griglia in acciaio inox anziché lamiera chiusa) e sono collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa. Ruote di serie per facilitarne lo spostamento. Alimentazione 400V.

MARCHIO CE

SFB50x70 DA BANCO

Comandi nastri con joystick
Larghezza cilindri mm 500
Lunghezza tappeti mm 710

SFB50x100 DA BANCO

Comandi nastri con joystick
Larghezza cilindri mm 500
Lunghezza tappeti mm 950



NB: Questi due modelli da banco sono sprovvisti di SOTTOPIANO E PROLUNGA

SF50x70

Comandi manuali con leva ed a pedale
Larghezza cilindri mm 500
Lunghezza tappeti mm 710



SF50x100

Comandi manuali con leva ed a pedale
Larghezza cilindri mm 500
Lunghezza tappeti mm 950

SF50x120

Comandi manuali con leva ed a pedale
Larghezza cilindri mm 500
Lunghezza tappeti mm 1200

SF60x100

Comandi manuali con leva ed a pedale
Larghezza cilindri mm 600
Lunghezza tappeti mm 950

SF60x120

Comandi manuali con leva ed a pedale
Larghezza cilindri mm 600
Lunghezza tappeti mm 1200

SF60x140

Comandi manuali con leva ed a pedale
Larghezza cilindri mm 600
Lunghezza tappeti mm 1400

ACCESSORI

VVSF

Variatore di velocità
(esclusi Mod. SFB 50x70 e SFB 50x100)

SF2VEL

Motore a 2 velocità
1ª velocità 700 giri/min
2ª velocità 1400 giri/min



STENDIPIZZA



GL40P



	Larghezza cilindri mm	Pezatura panetti gr	Apertura max cilindri mm	Alimentazione Volt	Potenza motore W	Dimensioni mm (L x P x H)	Peso Kg
M30	310	80-210	4	230	250	480x355x430	20
M45	470	210-700	4	230	370	645x360x430	29
GL30	310	80-210	4	230	250	440x380x615	27
GL40	420	210-700	4	230	370	540x410x720	40
GL40P	420	220-1000	4	230	370	540x410x625	40
GL45P	470	220-1000	4	230	370	635x410x680	44

STENDIPIZZA



Stendipizza a rulli in teflon alimentare **per pizza in teglia e pizze tonde da 30 a 45 cm max. Lavorazione a freddo per non alterare le caratteristiche dell'impasto.** Dotati di singola cinghia in modo che la potenza del motore vada direttamente sul rullo. **Struttura completamente in Acciaio Inox AISI 304.** Regolazione spessore da 0 a 4 mm. Pezzatura panetti da 80 a 1000 grammi. **Pedale elettrico di serie** (escluso mod.lli GL30 e GL40). Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

1 COPPIA DI RULLI

M30

Rulli da 310 mm

Pedale elettrico

M45

Rulli da 470 mm

Pedale elettrico



2 COPPIE DI RULLI OBLIQUI

GL30

Rulli da 310 mm

GL40

Rulli da 420 mm

2 COPPIE DI RULLI PARALLELI

GL40P

Rulli da 420 mm

Pedale elettrico

GL45P

Rulli da 470 mm

Pedale elettrico



ACCESSORI

ACCPIZ1

Pedale elettrico per stendipizza a rulli OBLIQUI mod.lli GL30 - GL40





FORNI ELETTRICI MINI PER PIZZERIA



FEP2V



FEP2S



FEP2M



	Camera con platea refrattario	N.pizze / ø cm	Dimensioni camera cottura cm (LxPxH)	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Potenza totale assorbita Kw	Alimentazione Volt	Peso Kg	Temperatura min/max °C	Luce interna
FEP1M	monocamera	1x35	41x36x9	570x500x280	1,6 (2x800W)	230	21	50°/320°	si
FEP2M	bicamera	1+1x35	41x36x9	570x500x430	2,4 (3x800W)	230	33	50°/320°	si
FEP1V	monocamera	1x35	41x36x9,5	615x500x280	1,6 (2x800W)	230	21	50°/320°	si
FEP2V	bicamera	1+1x35	41x36x9,5	615x500x430	3,2 (4x800W)	230	33	50°/320°	si
FEP1S	monocamera	1x45	62x50x12	915x690x357	5 (2x2500W)	400	48	45°/455°	si
FEP2S	bicamera	1+1x45	62x50x12	915x690x625	8 (4x200W)	400	76	45°/455°	si

FORNI ELETTRICI MINI PER PIZZERIA



Questa linea di forni è contraddistinta da modelli monoblocco MONOCAMERA e BICAMERA. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante determina un'ottima efficienza termica e bassi consumi. Camere di cottura in lamiera alluminata con resistenze corazzate e PLATEA IN REFRATTARIO. Frontale in acciaio inox e pennellature laterali e posteriori in lamiera verniciata. Spia luminosa per segnalazione presenza rete. COMANDI ELETTROMECCANICI per il controllo temperatura fino a 320°/500°C. *MARCHIO CE*

Caratteristiche specifiche:

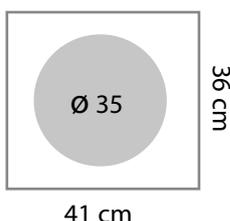
FEP1M, FEP2M: porta inox, luce interna, controllo della temperatura della camera. Alimentazione 230V

FEP1V, FEP2V: porta inox con vetro, luce interna, 2 termostati per camera, controllo della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Alimentazione 230V

FEP1S, FEP2S: porta inox con vetro, luce interna, 2 termostati per camera, controllo della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Alimentazione 400V

FEP1M

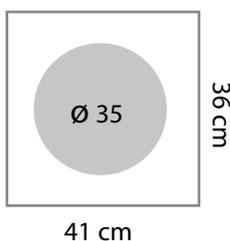
MONOCAMERA
1 termostato
1 timer



Alimentazione 230V

FEP2M

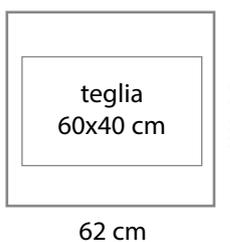
BICAMERA
1 termostato a camera
1 timer a camera



Alimentazione 230V

FEP1V

MONOCAMERA
PORTA A VETRO
2 termostati
indipendenti



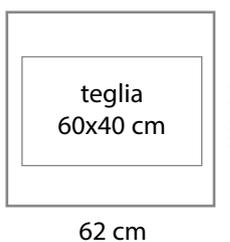
Alimentazione 400V

FEP2V

BICAMERA
PORTA A VETRO
2 termostati a camera
indipendenti

FEP1S

MONOCAMERA
PORTA A VETRO
2 termostati
indipendenti



FEP2S

BICAMERA PORTA A VETRO
2 termostati a camera
indipendenti

FEP SMALL P

Supporto aperto in lamiera verniciata per mod. FEP 1S/2S dim. mm 918x623x860h



FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA STANDARD



FEEM1



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni camera cottura mm (LxPxH)	N. camera platea refrattario	Numero teglie 60x40 cm	Numero pizze	Potenza totale assorbita Kw	Valvola per scarico vapori	Alimentazione Volt	Luce interna	Peso Kg	Temperatura min/max °C
FEEM1	975x924x415	660x660x140	1	1	4	4,7	no	400V(3P+T)	si	75	45°/455°
FEEM2	975x1214x415	660x990x140	1	2	6	7,2	no	400V(3P+T)	si	100	45°/455°
FEEM2G	1360x954x415	1080x720x140	1	2	6	9	no	400V(3P+T)	si	123	45°/455°
FEEM3	1360x1314x415	1080x1080x140	1	3	9	13,2	no	400V(3P+T)	si	156	45°/455°

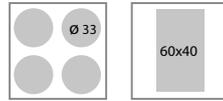
	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt	Tubo aspirazione Ø mm	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt	
SUP1S	975x815x960	25	Metallo verniciato	CAP1S	975x965x120	10	Acciaio Inox	-	-	CAPCO1S	975x1015x310	22	Acciaio Inox	60	230
SUP2S	975x1105x960	29	Metallo verniciato	CAP2S	975x1255x120	13	Acciaio Inox	-	-	CAPCO2S	975x1305x310	29	Acciaio Inox	60	230
SUP2SG	1360x845x960	32	Metallo verniciato	CAP2SG	1360x1015x120	15	Acciaio Inox	-	-	CAPCO2SG	1360x1065x310	25	Acciaio Inox	60	230
SUP3S	1360x1205x960	35	Metallo verniciato	CAP3S	1360x1375x120	17	Acciaio Inox	-	-	CAPC3S	1360x1425x310	34	Acciaio Inox	60	230
ASPSM	Ø245x214h	3	Acciaio verniciato				70	230	122						

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA STANDARD (Camera h 140 mm)

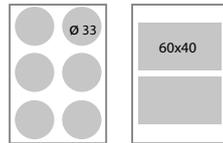


Progettati e costruiti con lo standard della qualità italiana, garantendo affidabilità e stile. Versione camera singola. Platea in mattone refrattario. Struttura in lamiera preverniciata e porte in acciaio inox. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 45° a 455° C. Resistenze del cielo a vista. Luce interna. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

FEEM1
MONOCAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 66x66 cm



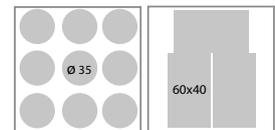
FEEM2
MONOCAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 66x99 cm



FEEM2G
MONOCAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 108x72 cm



FEEM3
MONOCAMERA
PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 108x108 cm



Sono disponibili gli stessi forni con la camera di cottura tutta refrattaria (platea e cielo). Il relativo costo va richiesto all'ufficio commerciale

SUPPORTI IN METALLO VERNICIATO

- SUP1S** Per mod. FEEM1 Dimensioni mm 975x815x960h
- SUP2S** Per mod. FEEM2 Dimensioni mm 975x1105x960h
- SUP2SG** Per mod. FEEM2G Dimensioni mm 1360x845x960h
- SUP3S** Per mod. FEEM3 Dimensioni mm 1360x1205x960h
- KITRSM** Kit ruote per supporti forni



CAPPE IN ACCIAIO INOX (Escluso aspiratore)

- CAP1S** Per mod. FEEM1 Dimensioni mm 975x965x120h
- CAP2S** Per mod. FEEM2 Dimensioni . mm 975x1255x120h
- CAP2SG** Per mod. FEEM2G Dimensioni mm 1360x1015x120h
- CAP3S** Per mod. FEEM3 Dimensioni mm 1360x1375x120h
- ASPSM** Aspiratore elettrico per cappe. Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa. Portata max 325 m³/h



CAPPE IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE Comprehensive di aspiratore elettrico (Portata max 400 mc/h)

- CAPCO1S** Per mod. FEEM1 Dimensioni mm 975x1015x310h
- CAPCO2S** Per mod. FEEM2 Dimensioni mm 975x1375x310h
- CAPCO2SG** Per mod. FEEM2G Dimensioni mm 1360x1065x310h
- CAPCO3S** Per mod. FEEM3 Dimensioni mm 1360x1425x310h



Predisposizione carico/scarico acqua

OPTIONAL

- REGV** Regolatore di velocità per aspiratore elettrico



FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA STANDARD



FEEB2



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni camera cottura mm (LxPxH)	N. camera platea refrattario	Numero teglie 60x40 cm	Numero pizze	Potenza totale assorbita Kw	Valvola per scarico vapori	Alimentazione Volt	Luce interna	Peso Kg	Temperatura min/max °C
FEEB1	975x924x745	2 x 660x660x140	2	1+1	4+4	9,4 (2x4,7)	no	400V(3P+T)	si	122	45°/455°
FEEB2	975x1214x745	2 x 660x990x140	2	2+2	6+6	14,4 (2x7,2)	no	400V(3P+T)	si	181	45°/455°
FEEB2G	1360x954x745	2 x 1080x720x140	2	2+2	6+6	18 (2x9)	no	400V(3P+T)	si	176	45°/455°
FEEB3	1360x1314x745	2 x 1080x1080x140	2	3+3	9+9	26,4 (2x13,2)	no	400V(3P+T)	si	269	45°/455°

Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt	Tubo aspirazione Ø mm	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt			
SUP1BS	975x815x860	25	Metallo verniciato	CAP1S	975x965x120	10	Acciaio Inox	-	-	-	CAPCO1S	975x1015x310	22	Acciaio Inox	60	230
SUP2BS	975x1105x860	29	Metallo verniciato	CAP2S	975x1255x120	13	Acciaio Inox	-	-	125	CAPCO2S	975x1305x310	29	Acciaio Inox	60	230
SUP2BSG	1360x845x860	32	Metallo verniciato	CAP2SG	1360x1015x120	15	Acciaio Inox	-	-	125	CAPCO2SG	1360x1065x310	25	Acciaio Inox	60	230
SUP3BS	1360x1205x860	35	Metallo verniciato	CAP3S	1360x1375x120	17	Acciaio Inox	-	-	125	CAPCO3S	1360x1425x310	34	Acciaio Inox	60	230
				ASPSM	Ø245x214h	3	Acciaio verniciato	70	230	122						

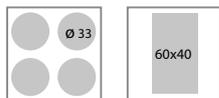
FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA STANDARD (Camera h 140 mm)



Progettati e costruiti con lo standard della qualità italiana, garantendo affidabilità e stile. Versione monoblocco bicamera. Platea in mattone refrattario. Struttura in lamiera preverniciata e porte in acciaio inox. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 45° a 455°C. Resistenze del cielo a vista. Luce interna. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

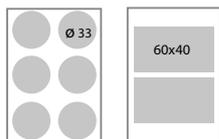
FEEB1

BICAMERA PLATEA REFRAATTARIA
Dimensioni 2 x 66x66 cm



FEEB2

BICAMERA PLATEA REFRAATTARIA
Dimensioni 2 x 66x99 cm



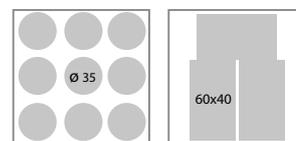
FEEB2G

BICAMERA PLATEA REFRAATTARIA
Dimensioni 2 x 108x72 cm



FEEB3

BICAMERA PLATEA REFRAATTARIA
Dimensioni 2 x 108x108 cm



Sono disponibili gli stessi forni con la camera di cottura tutta refrattaria (platea e cielo). Il relativo costo va richiesto all'ufficio commerciale

SUPPORTI IN METALLO VERNICIATO

SUP1BS

Per mod. FEEB1 Dimensioni mm 975x815x860h

SUP2BS

Per mod. FEEB2 Dimensioni mm 1500x965x860h

SUP2BSG

Per mod. FEEB2G Dimensioni mm 1360x845x860h

SUP3BS

Per mod. FEEB3 Dimensioni mm 1360x845x860h

KITRSM

Kit ruote per supporti forni



CAPPE IN ACCIAIO INOX (Escluso aspiratore)

CAP1S

Per mod. FEEB1 Dimensioni mm 975x965x120h

CAP2S

Per mod. FEEB2 Dimensioni mm 975x1225x120h

CAP2SG

Per mod. FEEB2G Dimensioni mm 1360x1015x120h

CAP3S

Per mod. FEEB3 Dimensioni mm 1360x1375x120h

ASPSM

Aspiratore elettrico per cappe. Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa.
Portata max 325 m³/h



CAPPE IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE Comprehensive di aspiratore elettrico (Portata max 400 mc/h)

CAPCO1S

Per mod. FEEB1 Dimensioni mm 975x1015x310h

CAPCO2S

Per mod. FEEB2 Dimensioni mm 975x1305x310h

CAPCO2SG

Per mod. FEEB2G Dimensioni mm 1360x1065x310h

CAPCO3S

Per mod. FEEB3 Dimensioni mm 1360x1425x310h



Predisposizione carico/scarico acqua

OPTIONAL

REGV

Regolatore di velocità per aspiratore elettrico



FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA MULTIUSO



FETM2



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni camera cottura mm (LxPxH)	N. camera platea refrattario	Numero teglie 60x40 cm	Numero pizze	Potenza totale assorbita Kw	Valvola per scarico vapori	Alimentazione Volt	Luce interna	Peso Kg	Temperatura min/max °C
FETM1	1100x1074x415	820x840x175	1	1	4	6,9	no	400V(3P+T)	si	98	45°/455°
FETM2	1500x1074x415	1230x840x175	1	2	6	10,2	no	400V(3P+T)	si	127	45°/455°
FETM3	1500x1314x415	1230x1080x175	1	3	9	15,3	no	400V(3P+T)	si	178	45°/455°

	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale
SUP1M	1100x965x960	28	Metallo verniciato
SUP2M	1500x965x960	33	Metallo verniciato
SUP3M	1500x1205x960	41	Metallo verniciato
CELP4	1100x964x900	82	Acciaio Inox
CELP6	1500x964x900	107	Acciaio Inox
CELP9	1500x1200x900	120	Acciaio Inox

	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt	Tubo aspirazione Ø mm
CAP1M	1100x1115x120	12	Acciaio Inox	-	-	-
CAP2M	1500x1115x120	15	Acciaio Inox	-	-	125
CAP3M	1500x1355x120	20	Acciaio Inox	-	-	125
ASPSM	Ø245x214h	3	Acciaio verniciato	70	230	122

	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt
CAPCO1SM	1100x1165x310	29	Acciaio Inox	60	230
CAPCO2SM	1500x1165x310	31	Acciaio Inox	60	230
CAPCO3SM	1500x1405x310	37	Acciaio Inox	60	230

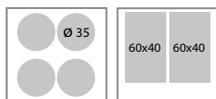
FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA MULTIUSO (Camera h 175 mm)



Forni multiuso **ideali per teglie** (misure apposite), **ma anche per pizze tonde e per uso pasticceria** (camere di cottura altezza mm 175). Progettati e costruiti con lo standard della qualità italiana, garantendo affidabilità e stile. Versione camera singola. Platea in mattone refrattario. Struttura in lamiera preverniciata e porte in acciaio inox. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 45° a 455°C. Resistenze del cielo a vista. Luce interna. Alimentazione 400V. **MARCHIO CE**

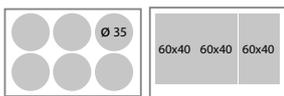
FETM1

MONOCAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 82x84 cm



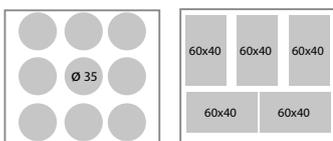
FETM2

MONOCAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 123x84 cm



FETM3

MONOCAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 123x108 cm



CAMERA DI COTTURA ALTEZZA UTILE mm 175

Sono disponibili gli stessi forni con la camera di cottura tutta refrattaria (platea e cielo). Il relativo costo va richiesto all'ufficio commerciale

SUPPORTI IN METALLO VERNICIATO

SUP1M Per mod. FETM1 Dimensioni mm 1100x965x960h

SUP2M Per mod. FETM2 Dimensioni mm 1500x975x960h

SUP3M Per mod. FETM3 Dimensioni mm 1500x1205x960h

KITRSM Kit ruote per supporti forni



CELLE DI LIEVITAZIONE IN ACCIAIO INOX Temperatura 0°/+60°C (Comprensive di 4 ruote)

CELP4 Per mod. FETM1 Dim. mm 1100x964x900h max 12 teglie 60x40 cm

CELP6 Per mod. FETM2 Dim. mm 1500x964x900h max 18 teglie 60x40 cm

CELP9 Per mod. FETM3 Dim. mm 1500x1200x900h max 18 teglie 60x40 cm



CAPPE IN ACCIAIO INOX (Escluso aspiratore)

CAP1M Per mod. FETM1 Dimensioni mm 1100x1115x120h

CAP2M Per mod. FETM2 Dimensioni mm 1500x1115x120h

CAP3M Per mod. FETM3 Dimensioni mm 1500x1355x120h

ASPSM Aspiratore elettrico per cappe. Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa. Portata max 325 m³/h



CAPPE IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE Comprensive di aspiratore elettrico (Portata max 400 mc/h)

CAPCO1SM Per mod. FETM1 Dimensioni mm 1100x1165x310h

CAPCO2SM Per mod. FETM2 Dimensioni mm 1500x1165x310h

CAPCO3SM Per mod. FETM3 Dimensioni mm 1500x1405x310h



Predisposizione carico/scarico acqua

OPTIONAL

REGV Regolatore di velocità per aspiratore elettrico



FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA MULTIUSO



FETB3



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensioni camera cottura mm (LxPxH)	N. camera platea refrattario	Numero teglie 60x40 cm	Numero pizze Ø 35	Potenza totale assorbita Kw	Valvola per scarico vapori	Alimentazione Volt	Luce interna	Peso Kg	Temperatura min/max °C
FETB1	1100x1074x745	2 x 820x840x175	2	2+2	4+4	13,8 (2x6,9)	no	400V(3P+T)	si	154	45°/455°
FETB2	1500x1074x745	2 x 1230x840x175	2	3+3	6+6	20,4 (2x10,2)	no	400V(3P+T)	si	225	45°/455°
FETB3	1500x1314x745	2 x 1230x1080x175	2	5+5	9+9	30,6 (2x15,3)	no	400V(3P+T)	si	307	45°/455°

	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale
SUP18M	1100x965x860	28	Metallo verniciato
SUP28M	1500x965x860	33	Metallo verniciato
SUP38M	1500x1205x860	41	Metallo verniciato
CELP4	1100x964x900	82	Acciaio Inox
CELP6	1500x964x900	107	Acciaio Inox
CELP9	1500x1200x900	120	Acciaio Inox

	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt	Tubo aspirazione Ø mm
CAP1M	1100x1115x120	12	Acciaio Inox	-	-	125
CAP2M	1500x1115x120	15	Acciaio Inox	-	-	125
CAP3M	1500x1355x120	20	Acciaio Inox	-	-	125
ASPSM	Ø245x214h	3	Acciaio verniciato	70	230	122

	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg	Materiale	Potenza assorbita W	Alimentazione Volt
CAPCO15M	1100x1165x310	29	Acciaio Inox	60	230
CAPCO25M	1500x1165x310	31	Acciaio Inox	60	230
CAPCO35M	1500x1405x310	37	Acciaio Inox	60	230

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA MULTIUSO (Camera h 175 mm)



Forni multiuso **ideali per teglie** (misure apposite), **ma anche per pizze tonde e per uso pasticceria** (camere di cottura altezza mm 175). Progettati e costruiti con lo standard della qualità italiana, garantendo affidabilità e stile. Versione mono-blocco bicamera. Platea in mattone refrattario. Struttura in lamiera preverniciata e porte in acciaio inox. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 45° a 455°C. Resistenze del cielo a vista. Luce interna. Alimentazione 400V. *MARCHIO CE*

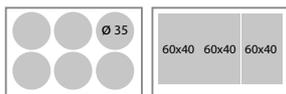
FETB1

BICAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 2 x 82x84 cm



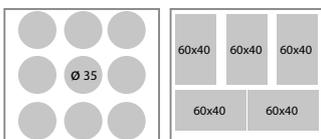
FETB2

BICAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 2 x 123x84 cm



FETB3

BICAMERA PLATEA REFRATTARIA
Dimensioni 2 x 123x108 cm



CAMERE DI COTTURA ALTEZZA UTILE mm 175

Sono disponibili gli stessi forni con la camera di cottura tutta refrattaria (platea e cielo). Il relativo costo va richiesto all'ufficio commerciale

SUPPORTI IN METALLO VERNICIATO

SUP1BM Per mod. FETB1 Dimensioni mm 1100x965x860h

SUP2BM Per mod. FETB2 Dimensioni mm 1500x975x860h

SUP3BM Per mod. FETB3 Dimensioni mm 1500x1205x860h

KITRSM Kit ruote per supporti forni



CELLE DI LIEVITAZIONE IN ACCIAIO INOX Temperatura 0°/+60°C (Comprehensive di 4 ruote)

CELP4 Per mod. FETB1 Dim mm 1100x964x900h max 12 teglie 60x40 cm

CELP6 Per mod. FETB2 Dim mm 1500x964x900h max 18 teglie 60x40 cm

CELP9 Per mod. FETB3 Dim mm 1500x1200x900h max 18 teglie 60x40 cm



CAPPE IN ACCIAIO INOX (Escluso aspiratore)

CAP1M Per mod. FETB1 Dimensioni mm 1100x1115x120h

CAP2M Per mod. FETB2 Dimensioni mm 1500x1115x120h

CAP3M Per mod. FETB3 Dimensioni mm 1500x1355x120h

ASPSM Aspiratore elettrico per cappe. Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa. Portata max 325 m³/h



CAPPE IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE

Comprehensive di aspiratore elettrico (Portata max 400 mc/h)

CAPCO1SM Per mod. FETB1 Dimensioni mm 1100x1165x310h

CAPCO2SM Per mod. FETB2 Dimensioni mm 1500x1165x310h

CAPCO3SM Per mod. FETB3 Dimensioni mm 1500x1405x310h



Predisposizione carico/scarico acqua

OPTIONAL

REGV Regolatore di velocità per aspiratore elettrico



FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA TOP



FEPM4R



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Potenza totale assorbita KW	Alimentazione Volt
FEPCAP1	1010x1073x270	0,65	230
FEPCAP2	1010x1423x270	0,65	230
FEPCAP3	1360x1073x270	0,65	230
FEPCAP4	1360x1423x270	0,65	230

	N. camere/tipologia	Luce	N° Pizze ø 35 cm	N° Teglie 60x40 cm	Dimensioni camera cottura cm (LxPxH)	Dimensioni con ingombro totale (pressacavo, maniglie) mm (LxPxH)	Dimensioni con ingombro netto (escluso pressacavo, maniglie) mm (LxPxH)	Potenza totale assorbita KW	Alimentazione Volt	Peso Kg	Valvola per scarico vapori	Temperatura min/max °C
FEPM1	1 camera/platea refrattario	si	4	1	70x70x15	1014x1120x430	1014x924x430	4,8	400V (3P+N+T)	80	si	60°/450°
FEPM1R	1 camera/tutta refrattario	si	4	1	67x68,5x15	1014x1120x430	1014x924x430	4,8	400V (3P+N+T)	98	si	60°/450°
FEPM2	1 camera/platea refrattario	si	6	2	70x105x15	1014x1470x430	1014x1283x430	7,2	400V (3P+N+T)	97	si	60°/450°
FEPM2R	1 camera/tutta refrattario	si	6	2	67x103,5x15	1014x1470x430	1014x1283x430	7,2	400V (3P+N+T)	122	si	60°/450°
FEPM3	1 camera/platea refrattario	si	6	2	105x70x15	1363x1120x430	1363x924x430	8,8	400V (3P+N+T)	105	si	60°/450°
FEPM3R	1 camera/tutta refrattario	si	6	2	102 x68,5x15	1363x1120x430	1363x924x430	8,8	400V (3P+N+T)	130	si	60°/450°
FEPM4	1 camera/platea refrattario	si	9	3	105x105x14,5	1363x1470x430	1363x1283x430	13,2	400V (3P+N+T)	121	si	60°/450°
FEPM4R	1 camera/tutta refrattario	si	9	3	102x103,5x14,5	1363x1470x430	1363x1283x430	13,2	400V (3P+N+T)	156	si	60°/450°

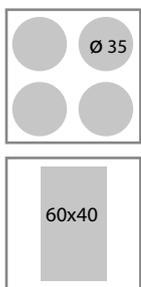
FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA LINEA TOP



Realizzati in moduli monoblocco con speciali materiali ad alto coefficiente isolante. Frontale in Acciaio Inox e pannellatura laterale in lamiera trattata e verniciata. Porte con facile sistema di sgancio manuale per una più semplice e rapida pulizia. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 60°C a 450°C. Modelli con platea in refrattario e modelli con **CAMERA TUTTA IN REFRATTARIO, RESISTENZE DEL CIELO A VISTA**. Luce interna. **VALVOLA con convogliatore a raccordo di sezione diametro 100 mm, per l'evacuazione dei vapori di cottura**, sul lato sx del tetto forno. Alimentazione 400V. **MARCHIO CE**

FEPM1
MONOCAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
70x70 cm

FEPM1R
MONOCAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
67x68,5 cm



FEPM2
MONOCAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
70x105 cm

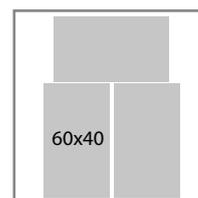
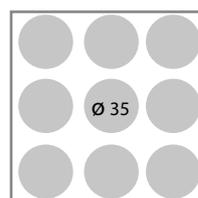
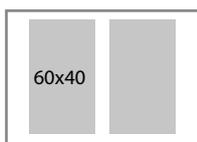
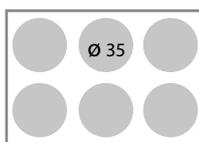
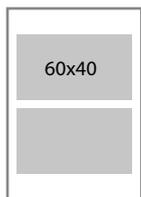
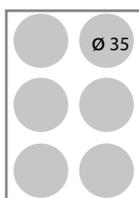
FEPM2R
MONOCAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
67x103,5 cm

FEPM3
MONOCAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
105x70 cm

FEPM3R
MONOCAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
102x68,5 cm

FEPM4
MONOCAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
105x105 cm

FEPM4R
MONOCAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
102x103,5 cm



CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX

FEECAP1 Per mod. FEPM1/FEPM1R
Dim mm 1010x1073x270h

FEECAP2 Per mod. FEPM2/FEPM2R
Dim. mm 1010x1423x270h

FEECAP3 Per mod. FEPM3/FEPM3R
Dim. mm 1360x1073x270h

FEECAP4 Per mod. FEPM4/FEPM4R
Dim. mm 1360x1423x270h



SUPPORTI APERTI IN ACCIAIO INOX

FEPP1 Per mod. FEPM1/FEPM1R
Dim. mm 1010x850x910h

FEPP2 Per mod. FEPM2/FEPM2R
Dim. mm 1010x1200x910h

FEPP3 Per mod. FEPM3/FEPM3R
Dim. mm 1360x850x910h

FEPP4 Per mod. FEPM4/FEPM4R
Dim. mm 1360x1200x910h



ACCESSORI

FEPKPT KIT PORTA TEGLIE 6 coppie guide per supporti aperti

KITR KIT RUOTE





FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA TOP



FEPB4R



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Potenza totale assorbita KW	Alimentazione Volt
FEPCAP1	1010x1073x270	0,65	230
FEPCAP2	1010x1423x270	0,65	230
FEPCAP3	1360x1073x270	0,65	230
FEPCAP4	1360x1423x270	0,65	230

	N. camere/tipologia	N° Pizze ø 35 cm	N° Teglie 60x40 cm	Dimensioni camera cottura cm (LxPxH)	Dimensioni con ingombro totale (pressacavo, maniglie) mm (LxPxH)	Dimensioni con ingombro netto (escluso pressacavo, maniglie) mm (LxPxH)	Potenza totale assorbita KW	Valvola per scarico vapori	Alimentazione Volt	Peso Kg	Luce	Temperatura min/max °C
FEPB1	2 camere/platea refrattario	4+4	1+1	70x70x15	1014x1120x770	1014x924x770	9,6	si	400V (3P+N+T)	150	si	60°/450°
FEPB1R	2 camere/tutto refrattario	4+4	1+1	67x68,5x15	1014x1120x770	1014x924x770	9,6	si	400V (3P+N+T)	186	si	60°/450°
FEPB2	2 camere/platea refrattario	6+6	2+2	70x105x15	1014x1470x770	1014x1283x770	14,4	si	400V (3P+N+T)	198	si	60°/450°
FEPB2R	2 camere/tutto refrattario	6+6	2+2	67x103,5x15	1014x1470x770	1014x1283x770	14,4	si	400V (3P+N+T)	248	si	60°/450°
FEPB3	2 camere/platea refrattario	6+6	2+2	105x70x15	1363x1120x770	1363x924x770	17,6	si	400V (3P+N+T)	200	si	60°/450°
FEPB3R	2 camere/tutto refrattario	6+6	2+2	102x68,5x15	1363x1120x770	1363x924x770	17,6	si	400V (3P+N+T)	250	si	60°/450°
FEPB4	2 camere/platea refrattario	9+9	3+3	105x105x14,5	1363x1470x770	1363x1283x770	26,4	si	400V (3P+N+T)	227	si	60°/450°
FEPB4R	2 camere/tutto refrattario	9+9	3+3	102x103,5x14,5	1363x1470x770	1363x1283x770	26,4	si	400V (3P+N+T)	297	si	60°/450°

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA LINEA TOP



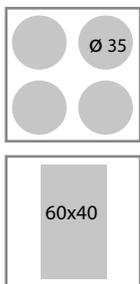
Realizzati in moduli monoblocco con speciali materiali ad alto coefficiente isolante. Frontale in Acciaio Inox e pannellatura laterale in lamiera trattata e verniciata. Porte con facile sistema di sgancio manuale per una più semplice e rapida pulizia. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 60°C a 450°C. Modelli con platea in refrattario e modelli con **CAMERA DI COTTURA TUTTA IN REFRATTARIO, RESISTENZE DEL CIELO A VISTA**. Luce interna. **VALVOLA con convogliatore a raccordo di sezione diametro 100 mm, per l'evacuazione dei vapori di cottura**, sul lato sx del tetto forno. Alimentazione 400V con singola presa per camera. *MARCHIO CE*

FEPB1

BICAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x70x70 cm

FEPB1R

BICAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x67x68,5 cm



FEPB2

BICAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x70x105 cm

FEPB2R

BICAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x67x103,5 cm

FEPB3

BICAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x105x70 cm

FEPB3R

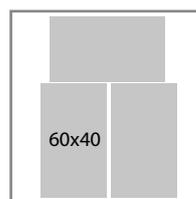
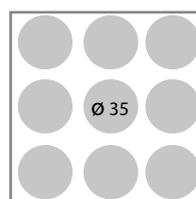
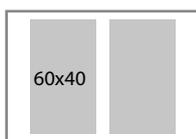
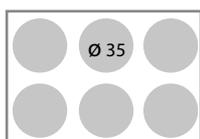
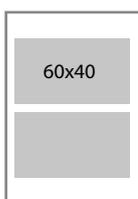
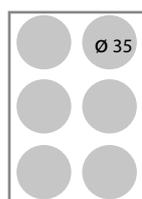
BICAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x102x68,5 cm

FEPB4

BICAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x105x105 cm

FEPB4R

BICAMERA
TUTTA
REFRATTARIA
Dimensioni
2x102x103,5 cm



CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX

FEECAP1

Per mod. FEPB1/FEPB1R
Dim mm 1010x1073x270h

FEECAP2

Per mod. FEPB2/FEPB2R
Dim. mm 1010x1423x270h

FEECAP3

Per mod. FEPB3/FEPB3R
Dim. mm 1360x1073x270h

FEECAP4

Per mod. FEPB4/FEPB4R
Dim. mm 1360x1423x270h



SUPPORTI APERTI IN ACCIAIO INOX

FEPP1

Per mod. FEPB1/FEPB1R
Dim. mm 1010x850x910h

FEPP2

Per mod. FEPB2/FEPB2R
Dim. mm 1010x1200x910h

FEPP3

Per mod. FEPB3/FEPB3R
Dim. mm 1360x850x910h

FEPP4

Per mod. FEPB4/FEPB4R
Dim. mm 1360x1200x910h



ACCESSORI

FEPKPT

KIT PORTA TEGLIE 6 coppie guide per supporti aperti

KITR

KIT RUOTE





ESTRATTORI CENTRIFUGA



ESPO100P



CTFSILV



	Tipologia	Potenza motore W	Velocità giri/minuto	Alimentazione Volt	Dimensioni max mm (LxPxH)	Peso Kg
EST100P	Estrattore	240	30/50 coclea	230	208x228x448	6,5
EST200SP	Estrattore	160	30/45 coclea	230	150x150x430	5,2
CTFSILV	Centrifuga	240	6300	230	205x310x360	3,5

CENTRIFUGA

Centrifuga professionale costruita per garantire un intenso utilizzo. Corpo macchina in acciaio inox. Dimensioni bocca di carico 70 mm. Filtro in Acciaio Inox estraibile. Contenitori per raccolta dei residui e del succo forniti di serie. 2 velocità. Alimentazione 230V. Potenza 240 W. *MARCHIO CE*

CTFSILV



ESTRATTORI DI SUCCHI

Estrattori a freddo professionali/semiprofessionali per spremere qualsiasi varietà di frutta e verdura. Funzione reverse. Corpo inferiore in metallo verniciato e tramoggia in ABS mod. EST100P, struttura completamente in ABS mod. EST200SP. Coclea e filtro in materiale ULTEM/PEI (materiali plastici molto resistenti). Di serie 2 vaschette di raccolta in TRITIUM (plastica alimentare), pestello e tappo salva goccia. Max 30 minuti per un utilizzo in continuativo. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



EST200SP SEMIPROFESSIONALE

2 filtri in dotazione:
1 a fori fini (succhi vellutati senza polpa),
1 a fori grossi (succhi con polpa)
Ingresso tramoggia
rettangolare 40x35 mm
Colore nero

EST100P PROFESSIONALE

1 filtro a fori fini
(succhi vellutati senza polpa)
Ingresso tramoggia
circolare Ø 80 mm
Colore base metallica
grigio chiaro
Ricettario



OPTIONAL

ESTFG Per mod. EST100P

Filtro a fori grossi (succhi con polpa) e filtro vuoto (per frutta congelata)





SPREMIAGRUMI



ZUXE



	Potenza Motore W	Velocità giri/minuto	Alimentazione Volt	Dimensioni max mm (LxPxH)	Peso Kg
SPECO	180	900	230	190x310x420	5,5
SPLECO	180	900	230	190x310x420	5,5
SPLEVA	350	1400	230	220x310x350	9
SPXL	300	1400	230	220x310x340	6,5
ZUXE	200	-	230	400x300x770	50

SPREMIAGRUMI ECO

Spremiagrumi con struttura in metallo con o senza leva. Bacinella e pigna in policarbonato. Blocco motore a tenuta stagna. La bacinella di \varnothing 160 mm e la pigna sono smontabili per una facile pulizia. Contenitore di raccolta succo max 195h. Dotati di microinterruttore di sicurezza. Alimentazione 230V. Potenza 180 W. *MARCHIO CE*



SPECO

Potenza 180 W



SPLECO

Potenza 180 W

SPREMIAGRUMI PLUS



Spremiagrumi professionali per un intenso utilizzo. Due modelli, SPXL realizzato con corpo macchina in alluminio pressofuso, vaschetta inox per agrumi grandi e squeezer spremente in plastica alimentare. Pulsante ON/OFF. Modello SPLEVA, con corpo macchina in alluminio pressofuso, vaschetta di spremuta in Acciaio Inox, squeezer e setaccio incorporato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



SPLEVA

Potenza 350 W



SPXL

Potenza 200 W

SPREMIAGRUMI AUTOMATICO

Spremiagrumi automatico per arance di diametro compreso fra **60 e 90 mm**. Struttura e alimentatore superiore realizzata in Acciaio inossidabile. Capacità produttiva 25 arance al minuto. Completamente smontabile per facilitare la pulizia. Dotata di salvamotore. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

ZUXE





FRULLATORI



FRUCSILV



	Potenza Motore W	Velocità giri/minuto	Capacità bicchiere lt	Alimentazione Volt	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg
MIXECO	1500	35000	2	230	190x230x510	4,2
FRLSILV	400	15000	1,5	230	200x220x460	4
FRUCSILV	750	8000-16000	2	230	232x204x508	5

FRULLATORI

Frullatore con bicchiere in ABS alimentare capacità 2 Lt. Tappo di gomma con foro per aggiunta prodotto. Coltelli in Acciaio temperato. Base in ABS. Motore a tenuta stagna ad elevato rendimento. Variatore di velocità. Pulsante marcia/arresto. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

MIXECO

Bicchiere Lt 2
Potenza 1500 W



Frullatore con struttura in alluminio lucido e bicchiere in polycarbonato da 1,5Lt, dotato di lame in Acciaio Inox, interruttore 2 velocità (rpm 15000). Alimentazione 230V. Potenza 400 W. *MARCHIO CE*

FRLSILV

Bicchiere Lt 1,5
Potenza 400 W

Frullatore con struttura di base in alluminio e bicchiere tondo in materiale TRITAN (plastica alimentare) da 2 Lt. Lame in Acciaio Inox. **Campana trasparente silenziosa.** Variatore di velocità (rpm 16000 max). Alimentazione 230V. Potenza 750 W. *MARCHIO CE*

FRUCSILV

Bicchiere Lt 2
Potenza 750 W





FRULLINI



FRPD

FRPS



	Potenza Motore W	Velocità giri/minuto	Capacità lt	Alimentazione Volt	Dimensioni max mm (LxPxH)	Peso Kg
FRPECO	150	12000	0,75	230	230x230x520	2,7
FRPS	200	15000	0,8	230	200x220x500	3
FRPD	2x200	2x15000	2x0,8	230	330x220x500	6

FRULLINO ECO

Frullino frappè singolo con struttura in alluminio e ABS alimentare. Micro interruttore di sicurezza sul bicchiere Inox (capacità 0,75 lt). Interruttore ON/OFF. Variatore di velocità. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FRPECO



FRULLINO PLUS



Frullino ideale per la preparazione di cocktails, frappè o per montare la panna. Ampia base in alluminio lucido per garantire un'ottima stabilità. Corpo in alluminio, calotta motore cromata, bicchiere in policarbonato capacità 800 ml. Alimentazione 230V. Una velocità 1500 giri/minuto. *MARCHIO CE*

FRPD

Potenza 2 x200 W



FRPS

Potenza 200 W

ACCESSORI

BIFRP

Bicchieri inox 800 ml

BPFPR

Bicchieri policarbonato 800 ml



TRITAGHIACCIO - ROMPIGHIACCIO SPEZZAGHIACCIO



RPG200



SPGS



	Tipologia	Dimensioni mm (LxPxH)	Potenza motore W	Velocità giri/minuto	Capacità lt	Alimentazione Volt	Peso Kg
TRGH	Tritaghiaccio	210x420x290	350	1400	-	230	10
RPG200	Rompighiaccio	200x300x570	250	60	-	230	10
SPGS	Spezzaghiaccio	250x300x520	450	1400	2	230	10

TRITAGHIACCIO - ROMPIGHIACCIO - SPEZZAGHIACCIO



TRGH

Tritaghiaccio, corpo in alluminio grigio, tramogia in alluminio lucido, lame in Acciaio Inox, vaschetta di raccolta ghiaccio in Acciaio Inox. Funzionamento con interruttore e microinterruttore di sicurezza. Alimentazione 230V. Potenza 350W. *MARCHIO CE*



RPG200

Rompighiaccio con struttura in Acciaio Inox ad altezza regolabile. Taglio composto da 4 lame in acciaio. Motoriduttore potente e silenzioso. Produzione oraria 120Kg. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



SPGS

Spezzaghiaccio con Corpo in alluminio lucido e Bicchiere in Acciaio Inox (capacità 2 lt) con micro di sicurezza sul coperchio. Lame taglia ghiaccio in Acciaio Inox. **Produce ghiaccio a scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione.** Motore potente e silenzioso dotato di sonda termica. Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*

Pag. 228 - 229	AFFETTATRICI VERTICALI PER CARNE E SALUMI
Pag. 206 - 219	ARMADI PER FROLLATURA CARNE
Pag. 222 - 223	ARMADI PER FROLLATURA PESCE
Pag. 220 - 221	ARMADI PER STAGIONATURA SALUMI
Pag. 224 - 225	CEPPI IN POLIETILENE
Pag. 232 - 233	HAMBURGATRICI MANUALI
Pag. 234 - 235	IMPASTATRICI MANUALI PER CARNE
Pag. 236 - 237	IMPASTATRICI MOTORIZZATE PER CARNE
Pag. 232 - 233	INSACCATRICI MANUALI ED IDRAULICHE
Pag. 208 - 209	PENSILE PER FROLLATURA - STAGIONATURA - ESPOSIZIONE
Pag. 230 - 231	SEGAOSSA INOX ED ANODIZZATI
Pag. 224 - 225	STERILIZZATORE PER COLTELLI
Pag. 226 - 227	TRITACARNE CARENATI INOX - REFRIGERATO

Meat **CLASS**
PROFESSIONAL *Butchering* SYSTEM

LAVORAZIONE CARNE



FROLLATORI DA BANCO PER CARNE FROLL EASY



-2/+5



40%-90%



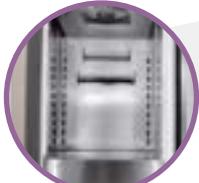
CONTROLLO VENTILAZIONE



FROLLEASY6



GANCIERA



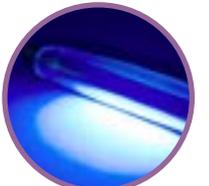
CANALE DI
DISTRIBUZIONE
ARIA



RIPIANO IN
ACCIAIO INOX
FORATO



ILLUMINAZIONE LED LUCE
NATURA



LAMPADA U.V.C.



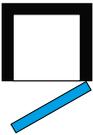
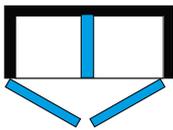
	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Numero ripiani Inox forato	Numero ganciera con tubo	Temperatura °C Percentuale umidità	Alimentazione Volt	Potenza frigorifera Watt	Gas Refrigerante	Peso netto Kg	Colore esterno
FROLLEASY6	620x620x1200	2 x (46x48)	1	-2°/+5° 40/90%	230/50Hz	280	R290	80	NERO
FROLLEASY8	820x620x1200	2 x (46x65)	1	-2°/+5° 40/90%	230/50Hz	320	R290	100	NERO
FROLLEASY12	1250x620x1200	2+2 x (46x48)	1+1	-2°/+5° 40/90%	230/50Hz	600	R290	170	NERO
FROLLEASY16	1650x620x1200	2+2 x (46x65)	1+1	-2°/+5° 40/90%	230/50Hz	700	R290	210	NERO

FROLLATORI DA BANCO PER CARNE FROLL EASY



Frollatori per carne FROLL EASY, macchine in grado di controllare l'umidità dal 40% - 90%, la temperatura dai -2° a +5°C e la ventilazione tramite un controllo digitale che permette di avere a portata di mano tutti i valori dell'apparecchiatura e gestire la pianificazione per la frollatura. In questo modo, si permette al cliente di ottenere il massimo dalla carne ed offrire la possibilità di gustare un prodotto estremamente morbido e saporito grazie al semplice, ma efficiente programma di maturazione. **Sistema HUMID-CONTROL** per gestire puntualmente l'umidità. Possibilità di aggiunta opzionale di carboni attivi per pulizia dell'aria interna e sale dell'Himalaya per un maggiore effetto igroscopico. Porta in alluminio anodizzato con maniglia incorporata, vetrocamera serigrafato con trattamento anti U.V.A. e triplo vetro. Cerniera a destra su richiesta. Struttura esterna in lamiera verniciata colore nero, interno in Acciaio AISI 304. Ripiani in acciaio forato. Riduzione della contaminazione dei prodotti grazie alla **lampada U.V.C. con funzione germicida** per sanificare l'ambiente, fornita di serie insieme ad una ganciera con tubo. Spessore isolamento 60 mm. Illuminazione interna a doppia striscia **Led Luce Natura**. **Tutti i modelli hanno la possibilità di essere controllati da remoto e quindi compatibili con la 4.0 Industria.** Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



<p>ESPOSIZIONE FRONTALE</p> 	<p>FROLLEASY6</p> <p>2 ripiani Inox forati 1 ganciera con tubo Dim. mm 620x620x1200h</p>	<p>FROLLEASY8</p> <p>2 ripiani Inox forati 1 ganciera con tubo Dim. mm 820x620x1200h</p>
<p>ESPOSIZIONE FRONTALE</p> 	<p>FROLLEASY12</p> <p>2+2 ripiani Inox forati 1+1 ganciera con tubo Dim. mm 1250x620x1200h</p>	<p>FROLLEASY16</p> <p>2+2 ripiani Inox forati 1+1 ganciera con tubo Dim. mm 1650x620x1200h</p>



PENSILI PER FROLLATURA CON PORTE SCORREVOLI



-2/+8



30%-90%



CONTROLLO VENTILAZIONE



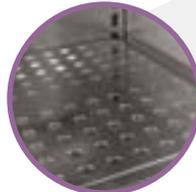
FROLLP12



GANCIERA



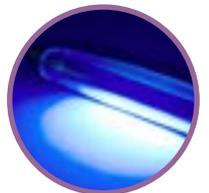
CANALE DI
DISTRIBUZIONE
ARIA



RIPIANO IN
ACCIAIO INOX
FORATO



ILLUMINAZIONE LED LUCE
NATURA



LAMPADA U.V.C.



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Temperatura °C	Percentuale umidità	Alimentazione Volt	Potenza frigorifera Watt	Gas Refrigerante	Peso netto Kg	N° ripiani inox forati N° Ganciere	Colore esterno
FROLLP12	1250x600x1200	1120x330x550	-2°/+8°	30/90%	230/50Hz	600	R290	100	2-1	NERO
FROLLP16	1650x600x1200	1420x330x550	-2°/+8°	30/90%	230/50Hz	700	R290	140	2-1	NERO
STAGP12	1250x600x1200	1120x330x550	+2°/+30°	30/90%	230/50Hz	600	R290	100	0-2	NERO
STAGP16	1650x600x1200	1420x330x550	+2°/+30°	30/90%	230/50Hz	700	R290	140	0-2	NERO
EXPOP12	1250x600x1200	1120x330x550	+2°/+8°	-	230/50Hz	600	R290	100	2-1	NERO
EXPOP16	1650x600x1200	1420x330x550	+2°/+8°	-	230/50Hz	700	R290	140	2-1	NERO



FROLL è un maturatore per la carne in grado di controllare l'umidità dal 30% - 90% (sistema HUMID-CONTROL) la temperatura dai -2°C a 8°C e la ventilazione tramite controllo elettronico che permette di avere a portata di mano tutti i valori necessari per gestire facilmente il programma della maturazione, al fine di ottenere una carne estremamente morbida e saporita.

Evaporatore statico con agitatore. Lampada U.V.C. con funzione germicida per sanificare l'ambiente. Porte scorrevoli in vetro camera con trattamento anti U.V.A per una minima dispersione termica e maniglia incorporata. Struttura esterna in lamiera verniciata colore nero. Interno in Acciaio AISI 304.

I pensili vengono forniti con barra posteriore per poter essere appesi a parete con l'ausilio dei tasselli Fischer. Illuminazione a LED luce NATURA. Tutti i modelli sono compatibili con INDUSTRIA 4.0.

STAG è uno stagionatore per salumi e insaccati in grado di controllare la temperatura dai +2°C a +30°C , l'umidità dal 30% - 90% e la ventilazione tramite controllo elettronico che permette di avere a portata di mano tutti i valori necessari per gestire la pianificazione della stagionatura.

EXPO è una vetrina espositiva in grado di controllare la temperatura dai + 2°C a +8°C e la ventilazione tramite controllo elettronico per gestire una ottimale esposizione . Ideali per la carne e salumi. *MARCHIO CE*



FROLL

STAG

EXPO

FROLLATURA CARNE

STAGIONATORE SALUMI

ESPOSIZIONE CARNE E SALUMI

PORTE SCORREVOLI



FROLLP12

Dim. mm 1250x600x1200h
2 ripiani inox forato
1 ganciera

STAGP12

Dim. mm 1250x600x1200h
2 ganciere

EXPOP12

Dim. mm 1250x600x1200h
2 ripiani inox forato
1 ganciera



FROLLP16

Dim. mm 1650x600x1200h
2 ripiani inox forato
1 ganciera

STAGP16

Dim. mm 1650x600x1200h
2 ganciere

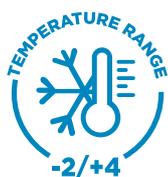
EXPOP16

Dim. mm 1650x600x1200h
2 ripiani inox forato
1 ganciera

DISPONIBILI, SU RICHIESTA, I MODELLI CON PREDISPOSIZIONE PER GRUPPO REMOTO



ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA CARNI FROLL60



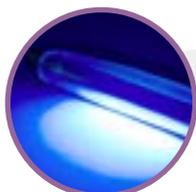
-2/+4



30%-90%



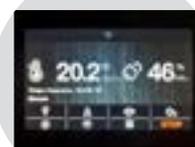
FROLL60N



LAMPADA U.V.C.



RIPIANO IN ACCIAIO INOX FORATO



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH VISION
(OPTIONAL)



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Capacità netta Lt	Potenza frigorifera Watt	Alimentazione Volt	Compressore	Refrigerante	Temperatura °C Percentuale umidità	Sbrinamento	N. ripiani	Illuminazione barre LED verticali	Peso Kg
FROLL60N-B-S	620x660x1960	485x460x1270	420	350	230	Secop	R290	-2°/+4°C 30-90%	Autom.	3	2	195

ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA CARNI FROLL60

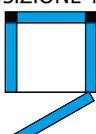
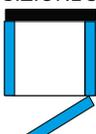
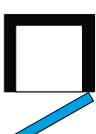


Armadi di frollatura panoramici per carne dal pregevole design in grado di catalizzare l'attenzione dei clienti verso i prodotti esposti e caratterizzare fortemente l'immagine stessa del locale. Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema 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 UVC rendono l'ambiente sanificato e 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/+4 C, **sistema HUMID-CONTROL** per gestire la percentuale di umidità (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 con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Ruote di serie. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Base disponibile in 3 tipologie: lamiera verniciata nera, bianca o in Acciaio Inox.



FROLL60
-2°/+4°C
620x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	FROLL60N	FROLL60B	FROLL60S
ESPOSIZIONE 3 LATI 	FROLL60N3	FROLL60B3	FROLL60S3
ESPOSIZIONE FRONTALE 	FROLL60N1	FROLL60B1	FROLL60S1

OPTIONAL

FROLL2

Centralina di programmazione Touch Vision

FROLL5

Ganciera composta da coppia guide dentate e tubi inox



ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA CARNI FROLL80



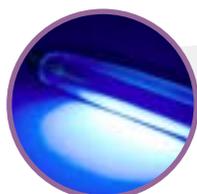
-2/+4



30%-90%



CONTROLLO VENTILAZIONE



LAMPADA U.V.C.



RIPIANO IN ACCIAIO INOX FORATO



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH VISION (OPTIONAL)



FROLL80N



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Capacità netta Lt	Potenza frigorifera Watt	Alimentazione Volt	Compressore	Refrigerante	Temperatura °C Percentuale umidità	Sbrinamento	N. ripiani	Illuminazione barre LED verticali	Peso Kg
FROLL80N-B-S	820x660x1960	675x460x1270	500	350	230	Secop	R290	-2°/+4°C 30-90%	Autom.	3	2	260



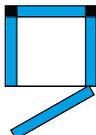
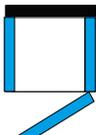
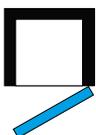
ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA CARNI FROLL80

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 UVC rendono l'ambiente sanificato e 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/+4 C, **sistema HUMID-CONTROL** per gestire la percentuale di umidità (30-90% U.R.). Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Ruote di serie. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Base disponibile in 3 tipologie: lamiera verniciata nera, bianca o in Acciaio Inox.



FROLL80
-2°/+4°C
820x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	FROLL80N	FROLL80B	FROLL80S
ESPOSIZIONE 3 LATI 	FROLL80N3	FROLL80B3	FROLL80S3
ESPOSIZIONE FRONTALE 	FROLL80N1	FROLL80B1	FROLL80S1

ACCESSORI

FROLL2

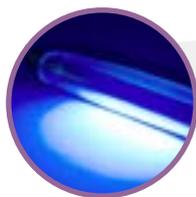
Centralina di programmazione Touch Vision

FROLL5

Ganciera composta da coppia guide dentate e tubi inox



ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA CARNI FROLL120



LAMPADA U.V.C.



RIPIANO IN ACCIAIO INOX FORATO



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH VISION (OPTIONAL)



VETRO ESPOSITIVO PANORAMICO (OPTIONAL)



FROLL120N



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Capacità netta Lt	Potenza frigorifera Watt	Alimentazione Volt	Compressore	Refrigerante	Temperatura °C Percentuale umidità	Sbrinamento	N. ripiani	Illuminazione barre LED verticali	Peso Kg
FROLL120N-B-SS	1250x660x1960	1105x460x1270	900	700	230	Secop	R290	-2°/+4°C 30-90%	Autom.	6	4	390



ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA FROLL120

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 UVC rendono l'ambiente sanificato e 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/+4 C, **sistema HUMID-CONTROL** per gestire la percentuale di umidità (30-90% U.R.). Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Ruote di serie. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

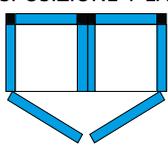
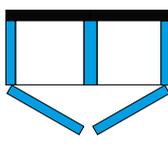
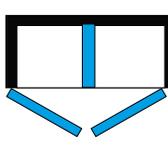
Base disponibile in 3 tipologie: lamiera verniciata nera, bianca o in Acciaio Inox.



FROLL120

-2°/+4°C

1250x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	FROLL120N	FROLL120B	FROLL120S
ESPOSIZIONE 3 LATI 	FROLL120N3 € 9.490,00	FROLL120B3 € 9.490,00	FROLL120S3
ESPOSIZIONE FRONTALE 	FROLL120N1	FROLL120B1	FROLL120S1

ACCESSORI

FROLL2

Centralina di programmazione
Touch Vision

FROLL5

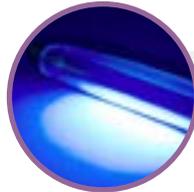
Ganciera composta da
coppia guide dentate e tubi inox

FROLL12

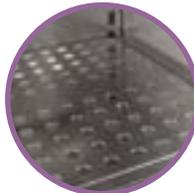
Vetro espositivo panoramico



ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA CARNI FROLL 160



LAMPADA U.V.C.



RIPIANO IN ACCIAIO INOX FORATO



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH VISION (OPTIONAL)



VETRO ESPOSITIVO PANORAMICO (OPTIONAL)



FROLL160N



Dimensioni esterne mm (LxPxH)	1650x660x1960	Dimensioni interne mm (LxPxH)	1515x460x1270	Capacità netta Lt	1100	Potenza frigorifera Watt	700	Alimentazione Volt	230	Compressore	Secop	Refrigerante	R290	Temperatura °C	-2°/+4°C	Percentuale umidità	30-90%	Sbrinamento	Autom.	N. ripiani	6	Illuminazione barre LED verticali	4	Peso Kg	520
-------------------------------	---------------	-------------------------------	---------------	-------------------	------	--------------------------	-----	--------------------	-----	-------------	-------	--------------	------	----------------	----------	---------------------	--------	-------------	--------	------------	---	-----------------------------------	---	---------	-----



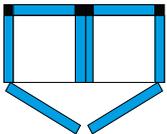
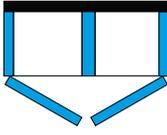
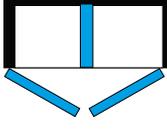
ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA FROLL 160

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 UVC rendono l'ambiente sanificato e 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/+4 C, **sistema HUMID-CONTROL** per gestire la percentuale di umidità (30-90% U.R.). Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Ruote di serie. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Base disponibile in 3 tipologie: lamiera verniciata nera, bianca o in Acciaio Inox.



FROLL160
-2°/+4°C
1650x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	FROLL160N	FROLL160B	FROLL160S
ESPOSIZIONE 3 LATI 	FROLL160N3	FROLL160B3	FROLL160S3
ESPOSIZIONE FRONTALE 	FROLL160N1	FROLL160B1	FROLL160S1

ACCESSORI

FROLL2

Centralina di programmazione Touch Vision

FROLL5

Ganciera composta da coppia guide dentate e tubi inox

FROLL16

Vetro espositivo panoramico



ARMADI PER FROLLATURA CARNE



FROLL700



Kit 4 ruote optional



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH VISION
(OPTIONAL)



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Capacità netta Lt	Potenza frigorifera Watt	Alimentazione Volt	Refrigerante	Temperatura °C Percentuale umidità	Sbrinamento	N. ripiani inox forati	Illuminazione a barra led verticale	Peso Kg
FROLL700/700N	720x820x2050	600x670x1450	500	900	230	R290	-2°/+8° 30/90%	Autom.	3	si	125
FROLL1400/1400N	1440x820x2050	1320x670x1450	1200	1200	230	R290	-2°/+8° 30/90%	Autom.	6	si	165

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. Struttura interna ed esterna in **Acciaio Inox AISI 304**. 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°/+4°C 30-90% U.R. Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite una fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FROLL700

1 PORTA A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

FROLL1400

2 PORTE A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

FROLL700N

NOVITÀ

1 PORTA A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

VERNICIATO NERO

FROLL1400N

NOVITÀ

2 PORTE A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

VERNICIATO NERO



Kit 4 ruote optional

FROLL700N

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

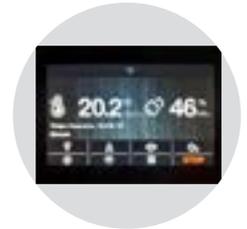
Ripiano inox forato

FRUOTE

Kit 4 ruote
(2 con freno)



ARMADI PER STAGIONATURA



CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH VISION

STAG100

Kit 4 ruote optional



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Capacità netta Lt	Potenza frigorifera Watt	Alimentazione Volt	Compressore	Refrigerante	Temperatura °C Percentuale umidità	Sbrinamento	N. coppie guida /aste	Illuminazione a barra led verticale	Peso Kg
STAG100/100N	720x820x2050	600x670x1450	500	1200	230	Secop/Embraco	R290	+2°/+40° 30/90%	Autom.	3/12	si	155
STAG200/200N	1440x820x2050	1320x670x1450	1200	1500	230	Secop/Embraco	R290	+2°/+40° 30/90%	Autom.	6/24	si	255



ARMADI PER STAGIONATURA

Armadi di stagionatura con struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati con speciale sistema a bassa ventilazione per evitare l'eccessiva disidratazione dei prodotti. Struttura interna ed esterna in **Acciaio Inox AISI 304**. Ganciera per appendimento salumi composta da 12 tubolari inox con 3 coppie guide dentate per STAG100 e 6 coppie per STAG200. Centralina elettronica capacitiva con display TFT da 7" con visualizzazione degli stati di avanzamento e di tutti i valori impostati e del tempo rimanente. Funzionamento in manuale o in automatico con possibilità di gestire fino a 21 fasi per ogni programma. Venti programmi personalizzabili di cui 5 già memorizzati (salsiccia da 20 mm, salsiccia da 32 mm, salami, soppressata, capocollo). **Possibilità di esportare o importare programmi tramite USB o MICRO SD Temperatura +2°/+40°C. Percentuale di umidità' 30/90%**. Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna con LED luce natura. Gas R290. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

STAG100

1 PORTA A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

STAG200

2 PORTE A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

STAG100N

NOVITÀ

1 PORTA A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

VERNICIATO NERO

STAG200N

NOVITÀ

2 PORTE A VETRO

Esterno in Acciaio Inox AISI 304

VERNICIATO NERO



Kit 4 ruote optional

STAG100N

ACCESSORI

FROLL6

Coppia guide per ripiano inox forato

FROLL8

Ripiano inox forato

FRUOTE

Kit 4 ruote (2 con freno)

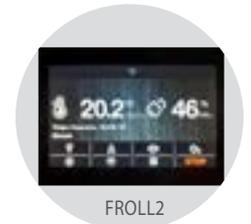
ARMADIO PER LA FROLLATURA DEL PESCE



FROLL700FISH



Kit 4 ruote optional



FROLL2
CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH VISION



	Dimensioni esterne mm (LxPxH)	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Capacità netta Lt	Potenza frigorifera Watt	Alimentazione Volt	Refrigerante	Temperatura °C Percentuale umidità (U.R.)	Sbrinamento	N. ripiani inox forati / Ganciere	Illuminazione a barra led verticale	Peso Kg
FROLL700FISH	720x820x2050	600x670x1450	500	900	230	R290	-2°/+10° 40/90%	Autom.	2-2	si	125

ARMADIO PER LA FROLLATURA DEL PESCE



IL FROLL700FISH è un armadio altamente specializzato per la maturazione del pesce artigianale. Struttura INTERNA TOTALMENTE IN **ACCIAIO INOX AISI 316** ESTERNA IN ACCIAIO VERNICIATO COLORE NERO. Refrigerazione ventilata con **evaporatore trattato in cataforesi**. Gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura **-2° +10°C** e dell'umidità **U.R. 40% - 90%** (Non necessita di collegamento alla rete idrica). Il FROLL700FISH è dotato di sistema di connessione remota tramite **WI-FI** compatibile con **4.0 INDUSTRIA** che permette di controllare la macchina oltre che dal termostato, anche da remoto 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: visualizzazione ciclo in corso, accensione e spegnimento dell'armadio, avviso e gestione di eventuali allarmi, visualizzazione e modifica parametri, creazione di nuove ricette. Fornita di serie di un sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva, passando attraverso l'irradiazione di speciali **lampade UVC** germicida, sanificano l'ambiente interno per evitare la proliferazione dei batteri. Dotazione di serie: n. 2 ripiani forati e n. 2 tubi con ganciera in Acciaio Inox AISI 304. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FROLL700FISH

1 PORTA A VETRO

Interno in Acciaio Inox AISI 316

Verniciato Nero



Kit 4 ruote optional

ACCESSORI

GENOZ

Generatore di ozono

FROLL6

Coppia guide per ripiano inox forato

FROLL9

Ripiano inox forato in Acciaio Inox AISI 316

FRUOTE

Kit 4 ruote (2 con freno)



CEPPO POLIETILENE STERILIZZATORI PER COLTELLI



CEP50



	Dimensioni (LxPxH) mm	Lampade	Alimentazione Volt	Assorbimento W	Timer min	Temperatura Max 90 °C	Capacità coltelli nr	Lunghezza max lama coltello mm	Peso Kg
STERILUV	400x140x520	1	230V/50Hz	70	0÷120	-	15	310	11
STERILE	310x140x390	-	230V/50Hz	1500	-	0°/110°	-	270	12

STERILIZZATORE A RAGGI UV - AD ACQUA



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. *MARCHIO CE*

STERILUV

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



STERILE

Lunghezza max lama coltello 270 mm
Dim. mm 310x140x390h
Alimentazione 230 V

CEPPI 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. *MARCHIO CE*

CEP40

Dim. mm 400x400x900h

CEP50

Dim. mm 500x500x900h

CEP60

Dim. mm 600x600x900h





TRITACARNE CARENATO INOX PER MACELLERIA



MC32TF



MCQICE32



	Tipologia	Dimensioni mm (LxPxH)	Potenza motore Hp	Rpm	Bocca Ø mm	Diametro piastra mm di serie	Produzione oraria Kg carne	Alimentazione Volt	Peso Kg
MC22	Carenato inox	450x260x530	2	140	82	6	400	230-400/50Hz	32
MC32	Carenato inox	510x260x525	2,2	140	98	6	500	230-400/50Hz	40
MCQ22	Collo quadro	512x390x428	1,5/2,2	184	90	4,5	350	230-400/50Hz	36
MCQ32	Collo quadro	637x455x447	2,5/3	184	90	4,5	500	230-400/50Hz	50
MCQICE22	Refrigerato	512x390x428	1,5/2,2	184	90	4,5	350	230-400/50Hz	46
MCQICE32	Refrigerato	637x455x447	2,5/3	184	90	4,5	500	230-400/50Hz	60

TRITACARNE CARENATO INOX COLLO TONDO



Tritacarne professionale costruito interamente in Acciaio Inox AISI 304. **Gruppo di macinazione in Acciaio Inox.** Ventola di raffreddamento supplementare mod. MC32. Riduttore a bagno d'olio con doppio sistema di protezione dai liquidi. Tramoggia foro da \varnothing 52 millimetri ed altezza 120 mm. **Inversione di marcia** e protezione termica. Comandi 24V. Dotazione di serie: 1 piastra da 6 mm e 1 coltello autoaffilante. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

MC22MN 230V

Potenza Hp 2,0
 \varnothing bocca uscita carne mm 82
 Dim. mm 450x260x530h

MC32MN 230V

Potenza Hp 2,2
 \varnothing bocca uscita carne mm 98
 Dim. mm 510x260x525h

MC22TF 400V

Potenza Hp 2,0
 \varnothing bocca uscita carne mm 82
 Dim. mm 450x260x530h

MC32TF 400V

Potenza Hp 2,2
 \varnothing bocca uscita carne mm 98
 Dim. mm 510x260x525h



MC22TF

TRITACARNE CARENATO INOX COLLO QUADRO

Tritacarne compatto dalle alte prestazioni. Corpo macchina totalmente in Acciaio Inox AISI 304. Potenti motori IP55 auto-ventilati per uso continuo. Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati e con doppio sistema di protezione dai liquidi. Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE). **Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in Acciaio Inox. Collo introduzione quadro per maggiori prestazioni in seconda passata.** Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con foro quadrato 6,5x6,5 mm mod. MCQ22, 7,5x7,5 mm mod. MCQ32 e riduzione antinfortunistica, con collo fino a zona macinazione. Dotazione di serie: 1 piastra da 4,5 mm e 1 coltello autoaffilante. Comandi 24 Volt IP67 con inversione (CE). Alimentazione 230. **MARCHIO CE**

MODELLO REFRIGERATO stesse caratteristiche ma con impianto refrigerante 150 Watt con gas R304 su collo, bocca e tramoggia.



MCQ22MN 230V

Potenza Hp 1,5

MCQ32MN 230V

Potenza Hp 2,5

MCQ22TF 400V

Potenza Hp 2,2

MCQ32TF 400V

Potenza Hp 3,0

\varnothing bocca uscita carne mm 90
 Dim. mm 512x390x428h

\varnothing bocca uscita carne mm 90
 Dim. mm 637x455x447h



REFRIGERATO

MCQICE22MN 230V

Potenza Hp 1,5

MCQICE32MN 230V

Potenza Hp 2,5

MCQICE22TF 400V

Potenza Hp 2,2

MCQICE32TF 400V

Potenza Hp 3,0

\varnothing bocca uscita carne mm 90
 Dim. mm 512x390x428h

\varnothing bocca uscita carne mm 90
 Dim. mm 637x455x447h



AFFETTATRICI VERTICALI TOP PER CARNE - SALUMI



AFFILATOIO
INCORPORATO



AMPIO SPAZIO TRA LAMA
E CORPO MACCHINA

AVM350VCS



	Tipologia	Dimensioni mm (LxPxH)	Alimentazione Volt	Motore W/Hp	Diametro lama mm	Spessore taglio mm	Corisa carrello mm	Piatto mm	Peso Kg
AVM350VCS	Piatto carne	672x795x565	230/400	380/0,52	350	30	355	287x350	42
AVM370VCS	Piatto carne	672x795x575	230/400	380/0,52	370	30	355	287x350	43
AVM350BS	Piatto salumi	590x805x720	230/400	380/0,52	350	30	355	305x295	41,5
AVM370BS	Piatto salumi	590x805x730	230/400	380/0,52	370	30	355	305x295	42,5

AFFETTATRICI VERTICALI TOP PER CARNE - SALUMI



Realizzata con robusta struttura in alluminio anodizzato e spazzolato, la linea è arrotondata e priva di spigoli per facilitarne la pulizia. **Manopole, maniglie e piedini completamente in speciale lega di alluminio e viterie in Acciaio Inox.** Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti. Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata. Apertura vela progressivo nei primi 3 mm, coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in Acciaio Inox con incastro rapido a baionetta. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione e sistema di tenuta stagna su puleggia. Distanza fra lama e il corpo macchina di 48 mm. Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. **Pulsanti di comando IP67 in Acciaio Inox.** Estrattore lama di serie. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

AVM350VCSMN

230V

Braccio spingi carne
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 350 mm

AVM350VCSTF

400V

AVM370VCSMN

230V

Braccio spingi carne
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 370 mm

AVM370VCSTF

400V



AVM350BSMN

230V

Braccio speciale stringi salumi
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 350 mm

AVM350BSTF

400V

AVM370BSMN

230V

Braccio speciale stringi salumi
con staffa chiodata inox rimovibile
Ø lama 370 mm

AVM370BSTF

400V





SEGAOSSA ANODIZZATI - INOX



SOMC1800I



	Alimentazione Volt/Hz	Lunghezza lama mm	Potenza Motore Kw	Ø mm Puleggia	Superficie lavoro mm	Profondità taglio mm	Altezza utile di taglio mm	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg
SOMC1600	230-400/50Hz	1610	0,75	190	380x380	175	210	520x480x880	35,5
SOMC1800	230-400/50Hz	1800	0,75	200	380x380	175	300	520x480x970	38
SOMC1600I	230-400/50Hz	1610	0,75	210	480x530	165	180	610x530x890	55
SOMC1800I	230-400/50Hz	1800	0,75	250	480x530	165	265	610x530x995	58

SEGAOSSA ANODIZZATI



Un apparecchio indispensabile per tagliare qualsiasi tipo di carne e pesce congelato. Realizzato in lega speciale di alluminio anodizzato con piano di lavoro in Acciaio Inox AISI 304, monta di serie una lama per il taglio con spessore mm 0,48 e distanza tra denti 19 mm adatta sia per carne che per surgelati. Microinterruttore di protezione sul coperchio di chiusura. Spingi carne e porzionatore per la regolazione del taglio in acciaio inox. Tendilama con mozzo in ottone e pulegge in alluminio. Protezione lama e scheda comandi a bassa tensione con grado di protezione IP67. In regola con le normative di sicurezza vigenti. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**



SOMC1600MN

230V

Altezza taglio mm 210
Lunghezza lama mm 1600

SOMC1600TF

400V

SOMC1800MN

230V

Altezza taglio mm 300
Lunghezza lama mm 1800

SOMC1800TF

400V

SEGAOSSA INOX

Un apparecchio indispensabile per tagliare qualsiasi tipo di carne e pesce congelato. Struttura realizzata in Acciaio Inox AISI 304 con cassetto raccogliatore interbloccato nello sportello, sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia. Di serie, lama per il taglio con spessore mm 0,48 e distanza tra denti 19 mm adatta sia per carne che per surgelati. Microinterruttore di protezione sul coperchio di chiusura. Spingi carne e porzionatore per la regolazione del taglio in Acciaio Inox. Tendilama con mozzo in ottone e pulegge in alluminio. Protezione lama e scheda comandi a bassa tensione con grado di protezione IP67. In regola con le normative di sicurezza vigenti. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**



SOMC1600IMN

230V

Altezza taglio mm 180
Lunghezza lama mm 1650

SOMC1600ITF

400V

SOMC1800IMN

230V

Altezza taglio mm 265
Lunghezza lama mm 2020

SOMC1800ITF

400V

ACCESSORI

SUPMCI

Supporto inox aperto per segaossa inox h 700 mm

SUPMCA

Supporto inox aperto con piano d'appoggio per segaossa anodizzati h 700 mm



INSACCATRICI MANUALI - IDRAULICHE VERTICALI HAMBURGATRICI



INSMC8



MCH130



INSMCA25



	Tipologia	Alimentazione Volt	Potenza Watt/HP	Capacità cilindro Lt	Lunghezza cilindro mm	Diametro cilindro stampo mm	Corsa pistone mm	Velocità minima di svuotamento	Velocità massima di svuotamento	Velocità ritorno pistone	Imbuti in dotazione	Dimensioni mm (LxPxH)	Peso Kg
INSMC8	insaccatrice	manuale	-	8	370	165	-	-	-	-	3	660x200x220	24
INSMC16	insaccatrice	manuale	-	16	500	200	-	-	-	-	3	820x240x250	29
INSMCA15	insaccatrice	230	560/0,75	15	495	200	430	2'11"	59"	35"	3	490x370x1200	63
INSMCA25	insaccatrice	230	560/0,75	25	460	260	380	2'02"	51"	32"	3	565x450x1160	103
MCH100	hamburgatrice	manuale	-	-	-	100	-	-	-	-	-	140x270x320	4,5
MCH130	hamburgatrice	manuale	-	-	-	130	-	-	-	-	-	140x310x360	6
MCH150	hamburgatrice	manuale	-	-	-	150	-	-	-	-	-	140x330x360	6,5

INSACCATRICI MANUALI

Insaccatrici professionali per macellerie realizzate con materiali e accorgimenti di alta qualità. Corpo e cilindro in Acciaio Inox AISI 304. Robusto cilindro raggiato con pistone in nylon alimentare con speciale guarnizione e valvola di sfiato aria. Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato. Sistema di riduzione a doppia velocità. Viterie in Acciaio Inox. In dotazione: Set di 3 imbusti differenti in nylon alimentare bianco di diametro interno mm 10-18-25. *MARCHIO CE*



INSMC8

Capacità lt 8

INSMC16

Capacità lt 16

INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI

Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione. Costruite interamente in Acciaio Inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore: coperchio e tampone totalmente in Acciaio Inox; guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa; protezione ermetica cilindro oleodinamico; stelo pistone in acciaio inox; cilindro in Acciaio Inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato; potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata; ritorno pistone automatico con spegnimento motore; comandi a pedale 24 Volt; regolatore flusso olio di alta precisione; serbatoio olio con indicatore di livello. Ruote gommata di serie. Tre imbusti inox in dotazione diam. mm 10-18-25. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



INSMCA15

Capacità lt 15
Alimentazione 230V

INSMCA25

Capacità lt 25
Alimentazione 230V

HAMBURGATRICI

Realizzate in lega di alluminio anodizzato. Forma arrotondata, semplice e compatta. Contenitore porta cellophane incorporato e piedini in gomma. **Dischi cellophane non in dotazione.**

MCH100

ø stampo 100 mm

MCH130

ø stampo 130 mm

MCH150

ø stampo 150 mm



DISCHI CELLOPHANE (1 KG)

HCEL100

ø stampo 100 mm

HCEL130

ø stampo 130 mm

HCEL150

ø stampo 150 mm



IMPASTARICI PER CARNE DA BANCO



MC40



MCM030



	Tipologia	Alimentazione Volt	Potenza Motore W/HP	Capacità vasca Kg	Dimensioni mm (LxPxH)	Impasti molto duri (carne fresca+addensanti)	Impasti media durezza (carne fresca)	Impasti liquidi (carne fresca+liquidi)	Impasti con prodotti secchi (spezie+polveri)	Peso Kg
MC20	bipala	manuale	-	20	530x340x340	sì	sì	sì	sì	18
MC40	bipala	manuale	-	40	700x460x400	sì	sì	sì	sì	26
MC60	bipala	manuale	-	60	800x460x400	sì	sì	sì	sì	29
MCM030	monopala	230/400	1100/1,5	30	680x365x530	no	sì	sì	sì	49

IMPASTATRICI MANUALI BIPALA DA BANCO



IMPASTATRICI MANUALI DA BANCO, per la miscelazione delle carni e impasti vari. Il sistema BIPALA con riduzione ad ingranaggi di metallo, permette di ottenere la rotazione dei 2 alberi con pale, all'interno della vasca, senza particolare sforzo da parte dell'operatore. Impastare carni, gnocchi o impasti speciali con prodotti secchi (spezie con farine), risulterà un semplice lavoro con il minimo sforzo. La vasca, realizzata in Acciaio Inox micro pallinato, è con fondo arrotondato per una semplice pulizia ed un facile svuotamento del prodotto lavorato. Le pale in Acciaio Inox sono smontabili manualmente. Dotate di piedini regolabili gommati per una migliore stabilità e **coperchio in Lexan**. Disponibili 3 modelli con diverse capacità, per uso domestico o per piccole macellerie: 20Kg - 40Kg - 60Kg **MARCHIO CE**

MC20

Manuale **BIPALA**
Da banco
Capacità impasto Kg 20

MC40

Manuale **BIPALA**
Da banco
Capacità impasto Kg 40

MC60

Manuale **BIPALA**
Da banco
Capacità impasto Kg 60



BIPALA



IMPASTARICE MOTORIZZATA MONOPALA DA BANCO

Impastatrice da banco per la miscelazione delle carni, con sistema MONOPALA, per impasti di media durezza. Costruzione in Acciaio Inox AISI 304. Potente motore con riduttore a bagno d'olio e ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. Coperchio dotato di micro di sicurezza. Pala in Acciaio Inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi. Svuotamento della vasca frontale con apertura del portello. Comandi IP54 con inversione. Alimentazione 230/400V. **MARCHIO CE**

MCM030MN

230V

MONOPALA DA BANCO

Capacità impasto Kg 30
Potenza Hp 1,5

MCM030TF

400V



MONOPALA





IMPASTATRICI MONOPALA - BIALBERO



MC100BI



	Tipologia	Alimentazione Volt	Potenza Motore Hp	Capacità vasca Kg	Dimensioni mm (LxPxH)	impasti molto duri (carne fresca+addensanti)	Impasti media durezza (carne fresca)	Impasti liquidi (carne fresca+liquidi)	Impasti con prodotti secchi (spezie+polveri)	Peso Kg
MC50MO	monopala	230/400	1.1/1.5	50	750x465x1180	no	sì	sì	sì	74
MC50BI	bialbero	230/400	1.5	50	810x630x1030	sì	sì	sì	sì	85
MC100BI	bialbero	230/400	2.5	100	1160x570x1040	sì	sì	sì	sì	110
MC120BI	bialbero	230/400	2.5	120	1100x630x1080	sì	sì	sì	sì	120

IMPASTATRICE MONOPALA



Impastatrice per la miscelazione delle carni, con sistema MONOPALA, per impasti di media durezza. Costruzione in Acciaio Inox AISI 304. Potente motore con riduttore a bagno d'olio e ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. Coperchio dotato di micro di sicurezza. Pala in Acciaio Inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi. Svuotamento della vasca frontale con apertura del portello. Comandi in Acciaio Inox IP67 con inversione. Supporto con ruote e freno. Alimentazione 230/400V. *MARCHIO CE*

MC50MOMN 230V

Potenza Hp 1,1

Carrellata MONOPALA
Capacità impasto Kg 50

MC50MOTF 400V

Potenza Hp 1,5



MONOPALA



GAMBE ALTE
CON RUOTE E FRENO

IMPASTATRICI BIALBERO

Impastatrici BIALBERO ideali per la miscelazione di carni fresche e impasti duri. Costruita completamente in Acciaio Inox AISI 304 micropallinato e dotata di potente motore asincrono ventilato con sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Coperchio in Acciaio dotato di micro di sicurezza. Vasca ribaltabile e 2 pale in Acciaio Inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi. Supporto con ruote e freno. Centralina a 24 volt. Alimentazione 230/400V.

MARCHIO CE

MC50BIMN

230V

Carrellata BIALBERO
Capacità impasto Kg 50

MC50BITF

400V

MC100BIMN

230V

Carrellata BIALBERO
Capacità impasto Kg 100

MC100BITF

400V

MC120BIMN

230V

Carrellata BIALBERO
Capacità impasto Kg 120

MC120BITF

400V



Pag. 242 - 243	CONSERVATORI PER GELATO
Pag. 240 - 241	GELATIERE PROFESSIONALI
Pag. 244 - 245	MONTAPANNA

Ice Cream CLASS
PROFESSIONAL *icecreaming* SYSTEM

GELATERIA



GELATIERE PROFESSIONALI



CREAMPRO



INTERNO VASCA
CREAMPRO



INTERNO VASCA
CREAMPLUS/TOP



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità Cestello Max. Lt.	Quantità Max /Ingredienti Kg. (per ciclo)	Quantità di ingredienti minima/max gr.	Tempo di preparazione	Timer meccanico	Micro di sicurezza sul coperchio	Velocità della pala (RPM)	Potenza Watt	Alimentazione Volt	Gas Refrigerante	Peso Kg.
CREAMPRO	510x350x310	1,5	1,5	60/1500	30'~40'	60'	no	84	400	230/50Hz	R134A	31
CREAMPLUS	620x420x430	2,5	2,5	2000/2500	30'~40'	60'	si	76	750	230/50Hz	R134A	60
CREAMTOP	420x450x850	2,5	2,5	2000/2500	30'~40'	60'	si	76	750	230/50Hz	R134A	65

GELATIERE PROFESSIONALI



Semplici da usare, i nostri **mantecatori professionali** sono macchine ideali per la produzione del gelato artigianale per ristoranti, catering e comunità. **Totamente costruite in Acciaio Inox AISI 304**, hanno un minimo ingombro per poter essere facilmente collocate in spazi ridotti e si differenziano tra loro per la capacità produttiva. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad un uso prolungato e continuativo, in modo da poter ottenere più gusti in poco tempo. **La vasca fissa e la pala di mescolamento smontabile sono totalmente in Acciaio Inox AISI 304**, garantendo facilità d'igiene e robustezza. I mantecatori sono dotati di: Timer da 60 minuti, interruttore refrigerazione, interruttore mescolamento e coperchio in Plexiglass. Accessorio paletta per gelato incluso. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

CREAMPRO

NOVITÀ

DA BANCO

Capacità produttiva per ciclo Kg. 1,5

Ciclo di lavorazione minuti 30-40

Alimentazione 230 V



CREAMPLUS

DA BANCO

Capacità produttiva per ciclo Kg. 2,5

Ciclo di lavorazione minuti 30-40

Alimentazione 230 V

CREAMTOP

ARMADIATA SU RUOTE

Capacità produttiva per ciclo Kg. 2,5

Ciclo di lavorazione minuti 30-40

Alimentazione 230 V





CONSERVATORI GELATO PROFESSIONALI DA BANCO



COMEDI



	Dimensioni mm (L x P x H)	N. vasche. Lt 6,5.	Potenza Watt	Alimentazione	Gas Refrigerante	Temperatura d'esercizio °C	Peso Kg.
COMINI	505x680x400	2	300	230V	R290	0°/-18°	20
COMEDI	925x505x620	4	350	230V	R290	0°/-18°	32
COMECA	1225x525x360	4	370	230V	R290	0°/-18°	33

CONSERVATORI FREEZER PER GELATO



Conservatori freezer da banco di piccole dimensioni. Temperatura di esercizio 0°/-18°C. Struttura in monoscocca ABS termoformato con bordi esterni ed interni arrotondati, priva di saldature per evitare infiltrazioni di liquidi e facilitare la pulizia. Isolamento termico realizzato con resina poliuretanicca ad alta densità. Doppio coperchio in plexiglass. Termostato elettronico completo di allarme per temperature non conformi. Alimentazione 230V. **Bacinnelle escluse.** MARCHIO CE

COMINI

Conservatore 0°/-18°C
2 vaschette gelateria



(Escluse bacinnelle)

COMEDI

Conservatore compatto 0°/-18°C
4 vaschette gelateria



(Escluse bacinnelle)

COMEGA

Conservatore 0°/-18°C
4 vaschette gelateria



(Escluse bacinnelle)

VASCHETTE GELATERIA IN ACCIAIO INOX CON COPERCHIO TRASPARENTE

VA65
Dim. mm
360x165x150h
Lt 6,5

VA50
Dim. mm
360x165x120h
Lt 5

VA30
Dim. mm
360x165x80h
Lt 3

VA25
Dim. mm
180x165x120h
Lt 2,5

DICOL
Distanziali per
vaschette L 680 mm

ALCUNE COMBINAZIONI POSSIBILI



Mod. COMINI



Mod. COMEDI / COMEGA

DICOC
Distanziali per
vaschette L 345 mm



MONTAPANNA



RISERVA MONT5



RISERVA MONT2

MONT2



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità riserva Max. Lt.	Cestello riserva estraibile	Produzione oraria lt	Potenza Watt	Alimentazione Volt	Gas Refrigerante	Peso Kg.
MONT2	250x410x400	2	si	100	300	230/50Hz	R134	26
MONT5	280x435x400	5	si	100	400	230/50Hz	R134	30

MONTAPANNA



Montapanna mod. MONT2 (2 lt) e MONT5 (5 lt), i modelli di montapanna convenienti e funzionali, adatti alle piccole e medie attività. Di piccole dimensioni, possono essere collocate anche su uno scaffale o avvicinate ad una parete. La refrigerazione è regolabile e mantiene la panna in condizioni perfette fino al frangipanna. Conservano a 4°C la panna liquida, la trasformano in panna montata e la erogano a comando manuale. Il coperchio trasparente permette un facile controllo della quantità di panna liquida nella vaschetta di riserva. Producono un prodotto con aumento di volume importante e con struttura ferma e stabile. Sono dotati di vaschette estraibili che facilitano il lavaggio e la migliore igiene. Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panne magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato. Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate, durante tutto il percorso nella macchina, fino al beccuccio di erogazione. La vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, mantiene la panna liquida in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

MONT2

Capacità riserva lt 2
Dimensioni mm. 250x410x400h
Alimentazione 230V



MONT5

Capacità riserva lt 5
Dimensioni mm. 280x435x400h
Alimentazione 230V

Pag. 280 - 281	ABBATTITORI DI TEMPERATURA
Pag. 248 - 253	ARMADI REFRIGERATI TN E BT
Pag. 260 - 261	ARMADI REFRIGERATI GASTRO SLIM GN 1/1
Pag. 258 - 259	ARMADI FERMALIEVITA
Pag. 300 - 301	ARMADI REFRIGERATI GRIGLIE EURONORM
Pag. 292 - 299	ARMADI REFRIGERATI CON INTERNI IN ABS
Pag. 254 - 255	ARMADI REFRIGERATI PESCE
Pag. 256 - 257	ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA E GELATERIA
Pag. 318 - 323	BACK BAR
Pag. 262 - 267	BANCHI PIZZA E SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE
Pag. 282 - 285	CELLE FRIGORIFERE
Pag. 310 - 313	CONGELATORI A POZZETTO
Pag. 302 - 303	CONGELATORI MINI
Pag. 304 - 309	CONGELATORI VERTICALI
Pag. 326 - 341	FRIGO BIBITE
Pag. 314 - 315	ISOLE PER SURGELATI
Pag. 316 - 317	MINIBAR
Pag. 286 - 291	PRODUTTORI DI GHIACCIO
Pag. 324 - 325	RETROBANCHI BAR
Pag. 268 - 273	SALADETTE
Pag. 270 - 275	TAVOLI REFRIGERATI TN, BT, PORTE A VETRO

Cold CLASS
PROFESSIONAL *cooling* SYSTEM

REFRIGERAZIONE



ARMADI REFRIGERATI VENTILATI 700 - 1400



ANGOLI ARROTONDATI



GUIDE A "C"
ANTIRIBALTAMENTO
PER GRIGLIE GN 2/1



OPTIONAL

FCM700TN



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Classe energetica/climatica	Numero porte	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie	Capacità lt	Marca compressore	Sbrinamento
FCM700TN	720x840x2050	550x685x1435	1,8	C - 4	1	-2°/+8°	156	R290	123	230	3	700	SECOP	Automatico
FCM700BT	720x840x2050	550x685x1435	7,2	C - 4	1	-18°/-22°	664	R290	127	230	3	700	SECOP	Automatico
FCM1400TN	1440x840x2050	1250x685x1435	5,5	C - 4	2	-2°/+8°	360	R290	183	230	6	1400	SECOP	Automatico
FCM1400BT	1440x840x2050	1250x685x1435	14,8	C - 4	2	-18°/-22°	1300	R290	185	230	6	1400	SECOP	Automatico



ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

Armadi frigoriferi Ventilati Gastronorm GN 2/1 (mm 650x530). Monoscocca integrale interamente in **Acciaio Inox AISI 304**, con angoli interni e di fondo raggati (schienale in lamiera galvanizzata). Evaporatore con trattamento anticorrosione, refrigerazione ventilata -2°/+8°C serie TN, -18°/-22°C serie BT. Compressore SECOP TROPICALIZZATO. Termostato digitale ELIWELL. Porte reversibili e auto chiudenti, dotate di un sistema riscaldante per l'eliminazione della condensa solo per i modelli BT. Sbrinamento automatico tramite resistenza. Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Di serie 3 griglie plastificate per vano. OPTIONAL illuminazione con barra LED verticale e serratura. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FCM700TN

TEMPERATURA NORMALE
-2°/+8°C

FCM700BT

BASSA TEMPERATURA
-18°/-22°C

FCM1400TN

TEMPERATURA NORMALE
-2°/+8°C

FCM1400BT

BASSA TEMPERATURA
-18°/-22°C

OPTIONAL: Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura con **sistema Wi-Fi (cod FCM40)**. Tutti i modelli possono avere il controllo remoto compatibili quindi, con la **4.0 Industria** e 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.

ACCESSORI

FCM40

Centralina Flex
Compact Industria 4.0

FCMGN2/1C

Coppia di guide a "C"
per armadi GN 2/1

GRPLGN2/1

Griglia in metallo
plastificato GN 2/1

FCMRUOTE

Kit 4 ruote con freno

FCMSER

Serratura porta

FCMLED

Striscia Led verticale
illuminazione interna



ARMADI REFRIGERATI VENTILATI PLUS 700 - 1400



ANGOLI ARROTONDATI



COPPIE GUIDE STAMPATE



ISOLAMENTO
80 mm

FNC700TN



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Classe energetica/climatica	Numero porte	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie	Capacità lt	Illuminazione interna a led e serratura	Sbrinamento
FNC700TN	700x823x2045	534x685x1485	1,7	C-4	1	-2°/+8°	210	R290	108	230	4	700	sì	Automatico
FNC700BT	700x823x2045	534x685x1485	6,3	C-4	1	-18°/-22°	313	R290	108	230	4	700	sì	Automatico
FNC1400TN	1400x823x2045	1234x685x1485	2,6	C-4	2	-2°/+8°	286	R290	165	230	8	1400	sì	Automatico
FNC1400BT	1400x823x2045	1234x685x1485	11,5	C-4	2	-18°/-22°	733	R290	172	230	8	1400	sì	Automatico

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI PLUS

Armadi frigoriferi ventilati **Gastronorm 2/1** (650x530 mm), ad elevata efficienza/risparmio energetico con **ISOLAMENTO SPESSORE 80 mm**. Monoscocca integrale interamente realizzata in **Acciaio Inox AISI 304**, con angoli interni raggiati (schienale e fondo esterno in lamiera galvanizzata). Refrigerazione -2°/+8°C (serie TN) e -18°/-22°C (serie BT). Gruppo incorporato TROPICALIZZATO. Evaporatore con trattamento anti-corrosione. Cornice battuta porta in plastica anti-condensazione con tubo caldo. Termostato digitale DIXELL. Porte reversibili autochiudenti dotate di **serratura**. Sbrinamento automatico a gas caldo. **Illuminazione interna a led**. Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Dotazione standard 4 griglie plastificate per vano. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FNC700TN

TEMPERATURA NORMALE
Spessore isolamento 80 mm
-2°/+8°C

FNC700BT

BASSA TEMPERATURA
Spessore isolamento 80 mm
-18°/-22°C



FNC1400TN

TEMPERATURA NORMALE
Spessore isolamento 80 mm
-2°/+8°C

FNC1400BT

TEMPERATURA NORMALE
Spessore isolamento 80 mm
-18°/-22°C

ACCESSORI

GRPLGN2/1

Griglia in metallo
plastificato GN 2/1

FNCRUOTE

Kit 4 ruote con freno



ARMADI REFRIGERATI CON PORTA A VETRO



ANGOLI ARROTONDATI



GUIDE A "C"
ANTIRIBALTAMENTO
PER GRIGLIE GN 2/1



OPTIONAL

FCM700TNV



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Classe energetica/climatica	Numero porte	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie	Capacità lt	Marca compressore	Sbrinamento	Struttura esterna
FCM700TNV	720x840x2050	550x685x1435	1,8	C - 4	1	-2°/+8°	156	R290	123	230	3	700	SECOP	Automatico	Inox
FCM700TNVN	720x840x2050	550x685x1435	1,8	C - 4	1	-2°/+8°	156	R290	123	230	3	700	SECOP	Automatico	Nera



ARMADI REFRIGERATI CON PORTA A VETRO

Armadi frigoriferi **ventilati** Gastronorm GN2/1 (650x530) con porta a vetro. Monoscocca integrale interamente in Acciaio Inox AISI 304 o con struttura esterna colore nero. Angoli interni e fondo raggiati. Compressore SECOP tropicalizzato, refrigerazione ventilata -2°/+8°. Termostato digitale **ELIWELL**. Porte reversibili e auto chiudenti. Sbrinamento automatico tramite resistenza. Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Di serie 3 griglie plastificate. Luce interna (OPTIONAL). Serratura (OPTIONAL). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FCM700TNV

STRUTTURA ESTERNA INOX
TEMPERATURA NORMALE
-2°/+8°C



FCM700TNVN

STRUTTURA ESTERNA COLORE NERO
TEMPERATURA NORMALE
-2°/+8°C

OPTIONAL 4.0: Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura con **sistema Wi-Fi (cod FCM40)**. Tutti i modelli possono avere il controllo remoto compatibili quindi, con la **4.0 Industria** e 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.

ACCESSORI

FCM40

Centralina Flex
Compact Industria 4.0

FCMGN2/1C

Coppia di guide a "C"
per armadi GN 2/1

GRPLGN2/1

Griglia in metallo
plastificato GN 2/1

FCMRUOTE

Kit 4 ruote con freno

FCMSER

Serratura porta

FCMLED

Striscia Led verticale
illuminazione interna



ARMADIO REFRIGERATO STATICO PER PESCE SPESSORE 80 mm



VASCHE PER PESCE

FNC750FISH



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Classe energetica/climatica	Refrigerante	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	Cassette policarbonato	Capacità lt	Illuminazione interna	Serratura	Consumo Kw/24h	Sbrinamento
FNC750FISH	740x880x2025	580x710x1430	D-4	R290	250	-7°/+2°	150	230	8	600	si	si	2,5	Automatico

ARMADIO REFRIGERATO STATICO PER PESCE

Armadio frigorifero statico con ventola interna di assistenza, ad **elevata efficienza e risparmio energetico**. Angoli interni raggiati per una migliore pulizia. Schienale in lamiera galvanizzata. Gruppo compressore SECOP/WAMBAO TROPICALIZZATO. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Piedini in Acciaio Inox AISI 304. Porte autochiudenti e reversibili con chiavi. Evaporatore verniciato anticorrosione. Guarnizione porta estraibile. **Vaschette in policarbonato con doppio fondo in Acciaio Inox AISI 316 per scolo "acque reflue"** del pesce dim. mm 590x410x126h (max peso garantito 30kg per vaschetta). Foro di fondo con tappo in silicone. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

- Struttura esterna in Acciaio Inox verniciato grigio, interna in Acciaio Inox AISI 316
- Illuminazione interna a Led verticale
- Vano motore posizionato in basso per un facile stoccaggio del pesce all'interno del frigo
- Allarme acustico e visivo di alta temperatura
- Guarnizione in plastica anti-condensa sulla cornice interna bocca della porta
- Termostato digitale EVCO a risparmio energetico notturno

FNC750FISH

SPESSORE ISOLAMENTO 80 mm

-7°/+2°C

Capacità 600 Lt



FNCRUOTE

Kit 4 ruote con freno



ARMADI REFRIGERATI VENTILATI LINEA 900 PASTICCERIA E GELATERIA



PAS900TN



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Classe energetica/classe climatica	Dimensioni interne mm (LxPxH)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Alimentazione Volt	N. griglie di serie 600x400	Capacità lt	Capacità max teglie 800x600	Sbrinamento	Peso Kg
PAS900TN	800x1030x2090	1,8	C/5	600x860x1345	R290	385	-2°/+8°	230	-	900	30/60	Autom.	160
PAS900BT	800x1030x2090	2,8	D/5	600x860x1345	R290	785	-18°/-20°	230	-	900	30/60	Autom.	180
GEL900BT	800x1030x2090	2,8	D/5	600x860x1345	R290	785	-12°/-25°	230	16	900	24/48	Autom.	180



ARMADI REFRIGERATI VENTILATI PER PASTICCERIA

Armadi refrigerati lt 900 con assetto EURONORM 800x600. Struttura monoscocca con esterno ed interno in **Acciaio Inox AISI 304**, interno e fondo con angoli raggianti (schienale, fondo esterno e vano tecnico in Acciaio galvanizzato). **Refrigerazione VENTILATA CANALIZZATA**. Spessore isolamento 60 mm. Gruppo incorporato SECOP TROPICALIZZATO. Termostato digitale. Porte reversibili con maniglie incassate e auto chiudenti (dotate di sistema riscaldante per l'eliminazione della condensa mod. BT). Sbrinamento automatico con resistenza. Evaporazione automatica acqua di condensa. **Illuminazione interna a barra LED verticale**. Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. **Di serie 10 coppie guide a "L"** (capacità max. 30 posizioni con interasse 42 mm). Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*

PAS900TN

TEMPERATURA NORMALE -2°/+8°C
Comprende 10 coppie guida a "L"

PAS900BT

BASSA TEMPERATURA -18°/-20°C
Comprende 10 coppie guida a "L"



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO PER GELATERIA

Armadio refrigerato Lt 900 con assetto EURONORM 800x600, a bassa temperatura -12°/-25°C, specifico per gelateria, **completo di 8 coppie guide a "L" e 16 griglie plastificate 600x400** (capacità max. 24 posizioni con interasse 50 mm). Capacità MAX. 54 VASCHE GELATO di misure standard lt 5. Struttura monoscocca con esterno ed interno in **Acciaio Inox AISI 304**, interno e fondo con angoli raggianti (schienale, fondo esterno e vano tecnico in Acciaio galvanizzato). **Refrigerazione VENTILATA CANALIZZATA**. Gruppo incorporato SECOP TROPICALIZZATO. Termostato digitale. Spessore isolamento 60 mm. Porta reversibile con maniglia incassata e auto chiudente. Resistenza sulla porta per l'eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico con resistenza. Evaporazione automatica acqua di condensa. **Illuminazione interna a barra LED verticale**. Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*

GEL900BT

BASSA TEMPERATURA -12°/-25°C
Comprende 8 coppie guida a "L"
e 16 griglie 600x400 (metallo plastificato)



ACCESSORI

FCMRUOTE

Kit 4 ruote con freno

FCM6080L

Coppia di guide a "L"
modelli PAS900 e GEL900

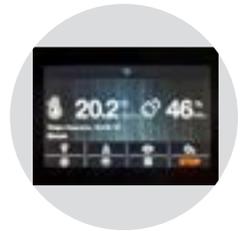
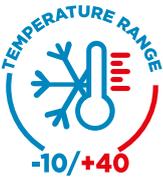
GRPLPASS

Griglia in metallo plastificato
600x800 per modelli PAS900 e GEL900

Escluse bacinelle



ARMADI FERMALIEVITA VENTILATI 700 - 900



CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH CAPACITIVO

AFL700



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Capacità Lt	Potenza assorbita W	Classe energetica	Potenza frigorifera W	Temperatura °C Percentuale umidità U.R.	Refrigerante	N. coppie guide in dotazione	Peso Kg	Alimentazione Volt	Marca compressore	Illuminazione interna a barra led verticale e serratura	Sbrinamento	Passo tra le coppie guide mm	Capacità teglie 60x40	Capacità teglie 60x80
AFL700	720x820x2050	700	750	G	630	-10°/+40° 55-95%	R404a	5	140	230	Embraco/Secop	si	Autom.	45	18	-
AFL900	800x1010x2125	900	1400	G	1192	-10°/+40° 55-95%	R404a	5	170	230	Embraco/Secop	si	Autom.	75	44	22



ARMADI FERMALIEVITA VENTILATI

Struttura esterna armadio in Acciaio Inox AISI 304, con schienale, fondo e tetto esterno in acciaio elettrozincato. **Interno in Acciaio Inox AISI 304** completamente raggiato. **Spessore di isolamento pareti 60 mm per lato, con densità schiumatura 42 - 45 kg/mc**. Porte auto chiudenti (resistenza anticondensa montata sotto al profilo in pvc smontabile ed intercambiabile), apertura a sinistra (reversibile), con guarnizioni smontabili ed intercambiabili, con blocco apertura a 110° e maniglia a tutta altezza. **Di serie 5 coppie guide a L mod. AFL700** capacità 18 teglie 60x40. Mod AFL900 capacità 22 teglie 60x80. **Gruppo refrigerante ventilato EMBRACO/SECOP** facilmente ispezionabile. **Possibilità di selezionare varie velocità delle ventole evaporatore**. Convogliatore per uniformare la ventilazione. **Controllo elettronico TOUCH CAPACITIVO** abbinato ad un software altamente evoluto ed intuitivo che ne permette un facile utilizzo, con la gestione di programmi automatici e personalizzabili fino ad un massimo di 9 fasi impostabili (2 fasi di accumulo, 3 fasi di conservazione, 3 fasi di lievitazione e 1 fase di riposo), e con altri 12 programmi memorizzabili. Sbrinamento automatico. **Allaccio alla rete idrica per U.R. Ø pollici 3/8. Illuminazione a barra Led verticale**. Piedini in Acciaio Inox regolabili in altezza. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

AFL700

Assetto per teglie 60x40

Capacità 18 teglie 60x40

Di serie 5 coppie guide a "L"

-10°/+40°C

Dim. mm 720x820x2050h

AFL900

Assetto per teglie 60x80

Capacità 22 teglie 60x80

Di serie 5 coppie guide a "L"

-10°/+40°C

Dim. mm 800x1010x2125h



OPTIONAL

AFLRUOTE

Kit 4 ruote
(2 con freno)

AFLCG700

Coppia guide a "L"
per armadio mod. AFL700

GRPLPASS

Griglia plastificata 60x80 cm
per mod. AFL900

GRPL6040

Griglia in metallo plastificato
60x40 cm

AFLCG900

Coppia guide a "L"
per armadio mod. AFL900



ARMADI REFRIGERATI GASTROSLIM



ILLUMINAZIONE LED



COPPIE GUIDE STAMPATE



FNC300TN



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Numero porte	Temperatura °C	Potenza assorbita Watt	Potenza frigorifera Watt	Refrigerante	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie	Capacità lt	Illuminazione interna a led e serratura	Sbrinatorio	Peso Kg
FNC300TN	469x725x1990	1	-2°/+8°	185	230	R290	230	4	235	si	Automatico	77
FNC300BT	469x725x1990	1	-18°/-22°	395	250	R290	230	4	235	si	Automatico	80

ARMADI REFRIGERATI GASTROSLIM GN 1/1

Linea di armadi frigoriferi ventilati di ingombro molto contenuto (**larghezza solo 469 mm**) con assetto interno **Gastronorm GN 1/1** (325X530 mm). Struttura esterna ed interna in **Acciaio Inox AISI 304**. Porte autochiudenti e reversibili. **Isolamento spessore 70 mm**. Termostato digitale DIXELL. **Guide interne per griglie stampate**. Gruppo incorporato TROPICALIZZATO. Evaporatore con trattamento anticorrosione. Piedini regolabili in Acciaio Inox da 75 a 90 mm di altezza. Sbrinamento automatico a gas caldo. **Illuminazione a Led e serratura**. Di serie nr. 4 griglie GN 1/1. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FNC300TN

TEMPERATURA NORMALE

SPESSORE ISOLAMENTO 70 MM

-2°/+8°C



FNC300BT

BASSA TEMPERATURA

SPESSORE ISOLAMENTO 70 MM

-18°/-22°C



ACCESSORI

FNC300GN1/1

Griglia in metallo plastificato GN 1/1

FNC300RUOTE

Kit 4 ruote con freno



BANCHI PIZZA REFRIGERATI



PIZZA20C



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Numero di sbrinamento al di	Peso Kg	Dotazione griglie	N. Porte/Cassettiera	Alimentazione Volt	Temperatura C°	Tipo compressore	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Classe energetica/climatica
PIZZA15	1500x800x1040	R290	300	4/20'	203	2	2	230	+2°/+8°	Embraco/Huayi	2,1	Automatico	C - 4
PIZZA20	2025x800x1040	R290	300	4/20'	296	3	3	230	+2°/+8°	Embraco/Huayi	2,5	Automatico	C - 4
PIZZA20C	2025x800x1040	R290	300	4/20'	309	2	2+1	230	+2°/+8°	Embraco/Huayi	2,1	Automatico	C - 4
C5	525x800x850	-	-	-	63	-	1	-	-	-	-	-	-

BANCHI PIZZA REFRIGERATI

Tavolo pizza con refrigerazione ventilata per cassette 600x400 mm. Struttura in Acciaio Inox AISI 304. Termostato digitale DIXELL. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con resistenza elettrica. Porte con molla di ritorno, guarnizioni estraibili. Fondo con angoli arrotondati. **Isolamento 60 mm per lato.** Dotati di 1 griglia per porta. Piedini in Acciaio Inox Aisi 304 regolabili in altezza. Gruppo incorporato EMBRACO/HUAYI TROPICALIZZATO. **PIANO IN GRANITO CON ALZATINE DA 20 cm.** Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

PIZZA15

2 porte
+2°/+8°C
Dim. mm 1500x800x1040h



PIZZA20

3 porte
+2°/+8°C
Dim. mm 2025x800x1040h



PIZZA20C

2 porte + 1 cassettera neutra 5 cassetti
con guide telescopiche
+2°/+8°C
Dim. mm 2025x800x1040h



Guide telescopiche sui 5 cassetti neutri



C5

Cassettera 5 cassetti in Acciaio Inox AISI 304
con guide telescopiche
Dimensioni mm 525x800x850h



SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE PER PIZZERIA



SRCC180/38



	Dimensioni esterne mm (L x P x H) con kit vetro	Altezza Kit vetro	Refrigerante	Potenza assorbita W	Numero di sbrinamento al di	Peso Kg	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Tipo compressore	Consumo Kw/24h
SRCC100/38	1000x395x440	215	R600a	160	4/20'	36	230	+2°/+8°	Zanussi	1,0
SRCC120/38	1200x395x440	215	R600a	160	4/20'	40	230	+2°/+8°	Zanussi	1,2
SRCC140/38	1400x395x440	215	R600a	160	4/20'	44	230	+2°/+8°	Zanussi	1,4
SRCC150/38	1500x395x440	215	R600a	160	4/20'	46	230	+2°/+8°	Zanussi	1,5
SRCC180/38	1800x395x440	215	R600a	160	4/20'	52	230	+2°/+8°	Zanussi	1,8
SRCC200/38	2000x395x440	215	R600a	160	4/20'	56	230	+2°/+8°	Zanussi	2,0

SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE GN 1/3 PER PIZZERIA

Vetrine refrigerate statiche, Interamente **costruite in Acciaio Inox AISI 304** con **kit vetri di protezione di serie**. Utilizzabili con bacinelle (NON IN DOTAZIONE) **GN 1/3 (profondità 380 mm - h 150 mm) e GN 1/2 (profondità 380 mm - h150 mm)**. Gruppo incorporato ZANUSSI TROPICALIZZATO posizionato sulla destra, completa di traversine per bacinelle. Termostato digitale DIXEL. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**



Bacinelle inox escluse

SRCC100/38

Dim. mm1000x395x440h
Capacità 1x1/2 e 2 GN 1/3x150h
Bacinelle escluse

SRCC120/38

Dim. mm1200x395x440h
Capacità 1x1/2 e 3 GN 1/3x150h
Bacinelle escluse

SRCC140/38

Dim. mm1400x395x440h
Capacità 1x1/2 e 4 GN 1/3x150h
Bacinelle escluse

SRCC150/38

Dim. mm1500x395x440h
Capacità 1x1/2 e 5 GN 1/3x150h
Bacinelle escluse

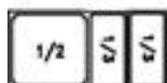
SRCC180/38

Dim. mm1800x395x440h
Capacità 2x1/2 e 5 GN 1/3x150h
Bacinelle escluse

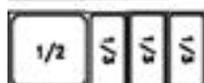
SRCC200/38

Dim. mm 2000x395x440h
Capacità 2x1/2 e 6 GN 1/3x150h
Bacinelle escluse

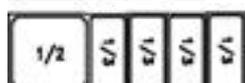
COMPOSIZIONI BACINELLE INOX (PROFONDITÀ 380 mm, COMPLETE DI COPERCHIO)



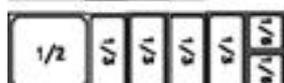
CB100/38 mm 645x380x150h per mod. SRCC 100/38



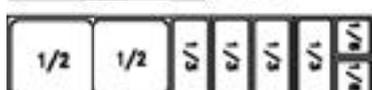
CB120/38 mm 845x380x150h per mod. SRCC 120/38



CB140/38 mm 1045x380x150h per mod. SRCC 140/38



CB150/38 mm 1145x380x150h per mod. SRCC 150/38



CB180/38 mm 1410x380x150h per mod. SRCC 180/38



CB200/38 mm 1586x380x150h per mod. SRCC 200/38

ACCESSORI

B11/1GN

Bacinella Inox GN 1/1
Dim. mm 530x325x150h

COP1/1GN

Coperchio Inox GN 1/1

B11/2GN

Bacinella Inox GN 1/2
Dim. mm 265x325x150h

COP1/2GN

Coperchio Inox GN 1/2

B11/3GN

Bacinella Inox GN 1/3
Dim. mm 176x325x150h

COP1/3GN

Coperchio Inox GN 1/3

B11/6GN

Bacinella Inox GN 1/6
Dim. mm 176x162x150h

COP1/6GN

Coperchio Inox GN 1/6



SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE MINI



REM



	Dimensioni mm (L x P x H)	Materiale struttura	N. vasche. Lt 6,5	Potenza Watt	Alimentazione	Gas Refrigerante	Temperatura d'esercizio °C	Peso Kg.
REP	990x245x235	ABS	6	207	230V	R600a	+2°/+10°	14
REM	600x400x370	ABS	9	207	230V	R600a	+2°/+10°	20
REC	1320x245x235	ABS	9	207	230V	R600a	+2°/+10°	17
REG	1720x230x220	ABS	12	207	230V	R600a	+2°/+10°	22



SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE MINI

Refrigeratori da banco di piccole dimensioni per condimenti pizza, frutta (macedonie), verdure (insalatone), antipasti freddi e salse. Temperatura di esercizio + 2°/+10°C. Strutture in monoscocca ABS termoformato con bordi esterni ed interni arrotondati, priva di saldature per evitare infiltrazioni di liquidi e facilitare la pulizia, struttura in Acciaio Inox AISI 304 mod. REG. Isolamento termico realizzato con resina poliuretanic ad alta densità. Termostato elettronico completo di allarme per temperature non conformi. Alimentazione 230V. **Bacinelle escluse.** MARCHIO CE

REP

Refrigeratore max 6 vaschette GN 1/9
Dim. mm 990x245x235h

ALCUNE COMBINAZIONI

1/6



1/9



REM

Refrigeratore compatto max 9 vaschette GN 1/9
Dim. mm 600x400x370h

ALCUNE COMBINAZIONI

1/2



1/3



1/6



1/9



REC

Refrigeratore max 9 vaschette GN 1/9
Dim. mm 1320x245x235h

ALCUNE COMBINAZIONI

1/3



1/3

1/6

1/9



1/6



1/9



REG

Refrigeratore max 12 vaschette GN 1/9
Dim. mm 1720x230x220h

ALCUNE COMBINAZIONI

1/6

1/3



1/6



1/9

1/6

1/3





SALADETTE STANDARD - CASSETTI



Modelli con alzatina



SLD3A



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Tipo compressore	Potenza assorbita W	Refrigerante	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie/N. cassettei GN 1/2	Capacità lt	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Classe energetica/climatica
SLD2/A	900x700x880/980	810x586x492	Zanussi/Cubigel	143	R600a	0°/+8°	87	230	2	215	2,5	Autom.	C - 4
SLD3/A	1365x700x880/980	1275x586x492	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	106	230	3	350	3,5	Autom.	D - 4
SLD4C	900x700x880	810x586x492	Zanussi/Cubigel	142	R600a	0°/+8°	93	230	4 cassettei	215	2,5	Autom.	C - 4
SLD6C	1365x700x880	1275x586x492	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	116	230	6 cassettei	340	3,5	Autom.	D - 4
SLD1	450x700x887	360x585x492	Zanussi/Cubigel	82	R600a	0°/+8°	46	230	1 cassetto	115	0,8	Autom.	A - 4
SLD2C	450x700x887	360x585x492	Zanussi/Cubigel	82	R600a	0°/+8°	56	230	2 cassettei	107	0,8	Autom.	A - 4

SALADETTE TN STANDARD 4 - 6 CASSETTI

Basi refrigerate SALADETTE GN 1/1, **realizzate completamente in Acciaio Inox AISI 304**, internamente angoli arrotondati per una facile pulizia. Modelli con top in Acciaio Inox AISI 304. **REFRIGERAZIONE STATICA.** Blocco motore estraibile. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Vaschetta separata in plastica per la raccolta dell'acqua di condensa. Sistema anti-condensazione sulla cornice interna della porta. Pannello frontale con serratura. Termostato digitale DIXEL. Compressore ZANUSSI/CUBIGEL TROPICALIZZATO. Spessore isolamento 45 mm per lato. Porte auto chiudenti con guarnizione estraibile. **Guide telescopiche per i modelli con cassette da ½.** Filtro condensatore facilmente removibile. Dotazione 1 griglia plastificata per vano (tranne Saladette 2/4/6 cassette). Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

SLD1

Saladette 1 porta
Top Acciaio Inox
SENZA ALZATINA



SLD2

Saladette 2 porte
Top Acciaio Inox
SENZA ALZATINA

SLD2A

Saladette 2 porte
Top Acciaio Inox
CON ALZATINA

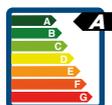


SLD3

Saladette 3 porte
Top Acciaio Inox
SENZA ALZATINA

SLD3A

Saladette 3 porte
Top Acciaio Inox
CON ALZATINA



SLD2C

Saladette con 2 cassette GN 1/1
Top Acciaio Inox
SENZA ALZATINA

SLD4C

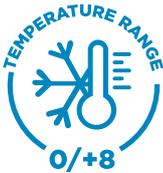
Saladette con
4 cassette GN 1/1
Top Acciaio Inox
SENZA ALZATINA

SLD6C

Saladette con
6 cassette GN 1/1
Top Acciaio Inox
SENZA ALZATINA



SALADETTE CON TOP E VASCHE E CASTELLO VETRI



SLD2V
Escluse bacinelle



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Tipo compressore	Potenza assorbita W	Refrigerante	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie	Capacità lt	Consumo Kw/24h	Sbrinamento
SLDTI2	900x700x1005	810x586x620	Zanussi/Cubigel	143	R600a	0°/+8°	84	230	2	240	2,2	Autom.
SLDTI3	1365x700x1005	1275x586x620	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	112	230	3	390	3,5	Autom.
SLD23V	900x700x883	810x586x502	Zanussi/Cubigel	143	R600a	0°/+8°	86	230	2	220	2,4	Autom.
SLD2V	900x700x1295	810x586x502	Zanussi/Cubigel	143	R600a	0°/+8°	97	230	2	230	2,4	Autom.
SLD24V	1045x700x883	955x586x502	Zanussi/Cubigel	182	R600a	0°/+8°	87	230	2	270	2,6	Autom.
SLD34V	1365x700x883	1275x586x502	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	90	230	3	365	4,3	Autom.
SLD3V	1365x700x1295	1275x586x502	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	127	230	3	365	4,3	Autom.

SALADETTE TN CON TOP E VASCHE TTE E CASTELLO VETRI

Basi refrigerate SALADETTE GN 1/1, **realizzate completamente in Acciaio Inox AISI 304**, internamente angoli arrotondati per una facile pulizia. Modelli con top inox apribile e vaschette GN (escluse), o con top fisso e vaschette GN 1/6. **REFRIGERAZIONE STATICA.** Blocco motore estraibile. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Vaschetta separata in plastica per la raccolta dell'acqua di condensa. Sistema anti-condensazione sulla cornice interna della porta. Pannello frontale con serratura. Termostato digitale DIXEL. Compressore ZANUSSI/CUBIGEL TROPICALIZZATO. Spessore isolamento 45 mm per lato. Porte auto chiudenti con sagomatura per una maggiore tenuta termica (guarnizione estraibile). Filtro condensatore facilmente removibile. Dotazione 1 griglia plastificata per vano. Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

SLDTI2

Saladette 2 porte, capacità per 5 bacinelle GN 1/6 (h150 mm)
Top in Acciaio Inox

SLDTI3

Saladette 3 porte, capacità per 8 bacinelle GN 1/6 (h150 mm)
Top in Acciaio Inox



Escluse bacinelle

SLD23V

Saladette 2 porte per contenitori GN (h150 mm)

Esempi di combinazioni bacinelle (optional)



SLD24V

Saladette 2 porte per contenitori GN 1/1 (h150 mm)

Esempi di combinazioni bacinelle (optional)



Escluse bacinelle

SLD2V

Saladette 2 porte per contenitori GN (h150 mm)
comprensiva CASTELLO VETRI

SLD34V

Saladette 3 porte per contenitori GN (h150 mm)

SLD3V

Saladette 3 porte per contenitori GN (h150 mm)
comprensiva CASTELLO VETRI

Esempi di combinazioni bacinelle (optional)



Escluse bacinelle

Bacinelle in Acciaio Inox profondità h 150 mm e coperchi Inox pag. 261



SALADETTE PIZZERIA



SLD3M

Escluse bacinelle da 1/6



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Tipo compressore	Potenza assorbita W	Refrigerante	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie	Capacità lt	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Classe energetica/climatica
SLD2M	900x700x1090	810x586x472	Zanussi/Cubigel	143	R600a	0°/+8°	111	230	2,4	260	2,5	Autom.	-
SLD3M	1365x700x1090	1275x586x472	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	142	230	4,3	415	3,5	Autom.	-
SLDP	1400x700x1022	1275x586x472	Zanussi/Cubigel	230	R290	0°/+8°	199	230	3,4	350	3,5	Autom.	D-4
SLC140/33	1400x335x440	1050x250x163	Zanussi/Cubigel	160	R600a	+2°/+8°	42	230	-	43	1,4	Autom.	-

SALADETTE PIZZERIA

Basi refrigerate SALADETTE GN 1/1, **realizzate completamente in Acciaio Inox AISI 304**, internamente angoli arrotondati per una facile pulizia. Modelli con **top in Granito** (per pizza) con spazio per vaschette GN 1/6 (escluse). **REFRIGERAZIONE STATICA**. Blocco motore estraibile. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Vaschetta separata in plastica per la raccolta dell'acqua di condensa. Sistema anti-condensazione sulla cornice interna della porta. Pannello frontale con serratura. Termostato digitale DIXEL. Compressore ZANUSSI/CUBIGEL TROPICALIZZATO. Spessore isolamento 45 mm per lato. Porte auto chiudenti con sagomatura per una maggiore tenuta termica (guarnizione estraibile). Filtro condensatore facilmente removibile. Dotazione 1 griglia plastificata per vano. Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

SLD2M

Saladette 2 porte, capacità
5 bacinelle gastronorm GN 1/6
Piano di lavoro in granito
Dim. mm 900x700x1090h

SLD3M

Saladette 3 porte, capacità
8 bacinelle gastronorm GN 1/6
Piano di lavoro in granito
Dim. mm 1365x700x1090h



Escluse bacinelle

SLC140/33

Sovrastruttura refrigerata
capacità 6 bacinelle GN 1/4
Adatta per saladette pizzeria mod. SLDP
Completa di kit vetro
Dim. mm 1400x335x440h

SLDP

Saladette 3 porte per pizzeria
ESCLUSA SOVRASTRUTTURA
**Piano di lavoro, alzatine laterali e
alzatina posteriore in granito**
Dim. mm 1400x700x1022h



Escluse bacinelle

Bacinelle in Acciaio Inox profondità h 150 mm e coperchi Inox pag. 261



TAVOLI REFRIGERATI PROFONDITÀ 600



Alzatina h100 mm



ISOLAMENTO
60 mm

60FTN2



	Dim. esterne mm (LxPxH)	Dim. interne mm (LxPxH)	Tipo compressore	Refrigerante	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	N. Griglie per porta	Capacità lt	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Classe energetica/climatica
60FTN2SA	1350x600x850	810x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-2°/+8°	90	230	362	2	230	2,2	Autom.	C-4
60FTN3SA	1800x600x850	1260x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-2°/+8°	114	230	372	2	358	2,9	Autom.	C-4
60FTN4SA	2250x600x850	1710x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-2°/+8°	140	230	372	2	485	3,5	Autom.	D-4
60FBT2SA	1350x600x850	810x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-18°/-22°	111	230	600	2	230	4,6	Autom.	D-4
60FBT3SA	1800x600x850	1260x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-18°/-22°	137	230	700	2	358	6,7	Autom.	D-4
60FBT4SA	2250x600x850	1710x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-18°/-22°	147	230	700	2	485	7,2	Autom.	D-4
60FTN2	1350x600x950	810x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-2°/+8°	92	230	362	2	230	2,2	Autom.	C-4
60FTN3	1800x600x950	1260x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-2°/+8°	116	230	372	2	358	2,9	Autom.	C-4
60FTN4	2250x600x950	1710x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-2°/-22°	143	230	372	2	485	3,5	Autom.	D-4
60FBT2	1350x600x950	810x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-18°/-22°	113	230	600	2	230	4,6	Autom.	D-4
60FBT3	1800x600x950	1260x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-18°/-22°	139	230	700	2	358	6,7	Autom.	D-4
60FBT4	2250x600x950	1710x485x585	Cubigel/Embraco	R290	-18°/-22°	151	230	700	2	485	7,2	Autom.	D-4

TAVOLI REFRIGERATI PROFONDITÀ 600

NUOVA LINEA DI BASI REFRIGERATE PER LA GASTRONOMIA PROFONDITÀ 600 (griglie 325x410 mm) **A BASSO CONSUMO ENERGETICO**, realizzate con **struttura in Acciaio Inox AISI 304**, con angoli interni arrotondati per una facile pulizia. **Refrigerazione ventilata**. Termostato digitale DIXELL. Tubo caldo intorno alla cornice/porta per garantire l'eliminazione delle condense (solo per mod.lli BT). Sbrinamento automatico con resistenza. Porte autochiudenti con guarnizioni estraibili. **Isolamento 60 mm per lato**. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata.

Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite resistenza elettrica. Gruppo incorporato EMBRAGO/CUBIGEL TROPICALIZZATO. **Evaporatore con verniciatura anticorrosione**. **Di serie n. 2 griglie plastificate per vano**. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**



PROFONDITÀ 600 TN E BT

	2 PORTE CON ALZATINA	2 PORTE SENZA ALZATINA	3 PORTE CON ALZATINA	3 PORTE SENZA ALZATINA	4 PORTE CON ALZATINA	4 PORTE SENZA ALZATINA
TN	60FTN2 -2°/+8°C	60FTN2SA -2°/+8°C	60FTN3 -2°/+8°C	60FTN3SA -2°/+8°C	60FTN4 -2°/+8°C	60FTN4SA -2°/+8°C
BT	60FBT2 -18°/-22°C	60FBT2SA -18°/-22°C	60FBT3 -18°/-22°C	60FBT3SA -18°/-22°C	60FBT4 -18°/-22°C	60FBT4SA -18°/-22°C

ACCESSORI

GRPLGN1/160 Griglia in metallo plastificato 325x410 mm

FCCGN1/160 Coppia di guide

FCCRUOTE Kit 4 ruote con freno



KIT2C60

Kit 2 cassette
per sostituzione anta
solo per serie TN

TAVOLI REFRIGERATI GN1/1 PROFONDITÀ 700 CON GRUPPI E REMOTI



Solo modelli TN

70FTN2



Alzatina h100 mm



ISOLAMENTO
60 mm

modelli TN



ISOLAMENTO
70 mm

modelli BT

	Dim. esterne mm (LxPxH)	Dim. interne mm (LxPxH)	Tipo compressore	Refrigerante	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. porte	N. Griglie per porta	Capacità lt	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Classe energetica/climatica
70FTN2-SA	1350x700x950 - 850	930x585x585	Embraco/Cubigel	R290	350	-2°/+8°	100	230	2	2	260	2,5	Autom.	C-4
70FTN3-SA	1800x700x950 - 850	1380x585x585	Embraco/Cubigel	R290	350	-2°/+8°	124	230	3	2	400	2,9	Autom.	C-4
70FTN4-SA	2250x700x950 - 850	1830x585x585	Embraco/Cubigel	R290	350	-2°/+8°	150	230	4	2	570	3,8	Autom.	D-4
70FBT2-SA	1380x700x950 - 850	805x560x605	Embraco/Cubigel	R290	550	-18°/-22°	116	230	2	2	210	4,4	Autom.	C-5
70FBT3-SA	1815x700x950 - 850	1230x560x605	Embraco/Cubigel	R290	640	-18°/-22°	138	230	3	2	310	6,3	Autom.	D-5
70FBT4-SA	2255x700x950 - 850	1675x560x605	Embraco/Cubigel	R290	665	-18°/-22°	178	230	4	2	410	9,8	Autom.	D-5
70FTN2R-SAR	1100x700x895	-	-	R452a/R448a	350	-2°/+8°	102	230	2	2	260	2,5	Autom.	B-5
70FTN3R-SAR	1700x700x895	-	-	R452a/R448a	350	-2°/+8°	126	230	3	2	400	2,9	Autom.	B-5
70FTN4R-SAR	1930x700x895	-	-	R452a/R448a	350	-2°/+8°	153	230	4	2	570	3,8	Autom.	B-5

TAVOLI REFRIGERATI GN 1/1 PROFONDITA' 700 CON GRUPPO E REMOTI

NUOVA LINEA DI BASI REFRIGERATE PER LA GASTRONOMIA GN 1/1 (325x530 mm), A BASSO CONSUMO ENERGETICO, realizzate con **struttura in Acciaio Inox AISI 304**, con angoli interni arrotondati per una facile pulizia. **Refrigerazione ventilata.** Blocco motore estraibile solo mod.lli BT. Termostato digitale DIXEL mod.lli TN, termostato digitale EVCO (risparmio energetico notturno) mod.lli BT. Tubo caldo intorno alla cornice/porta per garantire l'eliminazione delle condense (solo per serie BT). Sbrinamento automatico con resistenza. Porte autochiudenti con guarnizione estraibile (reversibile modelli BT).

Isolamento 60 mm per tutti i modelli TN, 70 mm mod.lli BT. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite resistenza elettrica. Piedini in Acciaio Inox regolabili in altezza.

Di serie nr 2 griglie plastificate per vano. Gruppo incorporato EMBRACO/CUBIGEL TROPICALIZZATO. **Evaporatore con verniciatura anticorrosione.** Alimentazione 230V. Basi predisposte per impianti remoti con impianto a valvola di espansione per gas R452a e R448a. Vano tecnico disponibile dx o sx (specificare in fase di ordine) per modelli senza gruppo. *MARCHIO CE*



Solo modelli TN

PROFONDITÀ 700 TN E BT CON GRUPPO

	2 PORTE CON ALZATINA	2 PORTE SENZA ALZATINA	3 PORTE CON ALZATINA	3 PORTE SENZA ALZATINA	4 PORTE CON ALZATINA	4 PORTE SENZA ALZATINA
TN	70FTN2 -2°/+8°C	70FTN2SA -2°/+8°C	70FTN3 -2°/+8°C	70FTN3SA -2°/+8°C	70FTN4 -2°/+8°C	70FTN4SA -2°/+8°C
BT	70FBT2 -18°/-22°C	70FBT2SA -18°/-22°C	70FBT3 -18°/-22°C	70FBT3SA -18°/-22°C	70FBT4 -18°/-22°C	70FBT4SA -18°/-22°C

PROFONDITÀ 700 TN SENZA GRUPPO

(Remoti con impianto a valvola)

	2 PORTE CON ALZATINA	2 PORTE SENZA ALZATINA	3 PORTE CON ALZATINA	3 PORTE SENZA ALZATINA	4 PORTE CON ALZATINA	4 PORTE SENZA ALZATINA
TN	70FTN2R -2°/+8°C	70FTN2SAR -2°/+8°C	70FTN3R -2°/+8°C	70FTN3SAR -2°/+8°C	70FTN4R -2°/+8°C	70FTN4SAR -2°/+8°C

ACCESSORI

GRPLGN1/1 Griglia in metallo plastificato GN 1/1**FCCGN1/1** Coppia di guide GN 1/1**FCCRUOTE** Kit 4 ruote con freno**KIT2C70**Kit 2 cassetti
per sostituzione anta
SOLO PER SERIE TN



TAVOLI REFRIGERATI PORTA A VETRO
PROFONDITÀ 700
TAVOLI PASTICCERIA PROFONDITÀ 800



modelli Porta a vetro



modelli Pasticceria

60VTN2



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Tipo compressore	Refrigerante	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie per porta	Capacità lt	Numero porte	Sbrinamento	Classe energetica
70VTN2SA	1350x725x950-850	930x585x585	2,0	Embraco/Cubigel	R290	332	+3°/+10°	103	230	2	260	2	Autom.	-
70VTN3SA	1800x725x950-850	1380x585x585	2,3	Embraco/Cubigel	R290	342	+3°/+10°	128	230	2	400	3	Autom.	-
70VTN4SA	2250x725x950-850	1830x585x585	2,5	Embraco/Cubigel	R290	342	+3°/+10°	155	230	2	570	4	Autom.	-
80FTN2SA	1500x800x850	945x670x555	1,8	Embraco/Cubigel	R290	210	+2°/+8°	88	230	2	362	2	Autom.	B-4
80FTN2	1500x800x950	945x670x555	1,8	Embraco/Cubigel	R290	210	+2°/+8°	91	230	2	362	2	Autom.	B-4
80FTN3SA	2025x800x850	1465x670x555	2	Embraco/Cubigel	R290	210	+2°/+8°	137	230	2	384	3	Autom.	B-4
80FTN3	2025x800x950	1465x670x555	2	Embraco/Cubigel	R290	210	+2°/+8°	141	230	2	384	3	Autom.	B-4

TAVOLI REFRIGERATI CON PORTE A VETRO

Nuova linea di tavoli refrigerati a basso consumo energetico, realizzati con **struttura in Acciaio Inox AISI 304**, con angoli interni arrotondati. **Refrigerazione ventilata**. Illuminazione interna a LED verticale. Termostato digitale DIXEL. Sbrinamento automatico a fermata compressore. **Isolamento 60 mm per lato**. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite resistenza elettrica. Porte a vetro autochiudenti e guarnizioni estraibili. Compressore EMBRACO/CUBIGEL TROPICALIZZATO. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. **Di serie nr 2 griglie plastificate e regolabili per vano**. Piedi in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*

PROFONDITÀ 700 (GN 1/1)



70VTN2SA

2 vani senza alzatina

70VTN2

2 vani **CON ALZATINA**

70VTN3SA

3 vani senza alzatina

70VTN3

3 vani **CON ALZATINA**

70VTN4SA

4 vani senza alzatina

70VTN4

4 vani **CON ALZATINA**

ACCESSORI

Ruote con freno, coppia di guide e griglie modelli 600

Ruote con freno, coppia di guide e griglie modelli 700

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA EURONORM 600x400

Nuova linea di tavoli refrigerati a basso consumo energetico, realizzati con **struttura in Acciaio Inox AISI 304**, adatti per **teglie Euronorm 600x400 mm**, con angoli interni arrotondati. **Refrigerazione ventilata**. Termostato digitale DIXELL. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Porte autochiudenti, guarnizioni estraibili. **Isolamento 70 mm per lato**. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in Acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza. Compressore EMBRACO/CUBIGEL TROPICALIZZATO. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

80FTN2SA

2 vani senza alzatina

80FTN2

2 vani **CON ALZATINA**

80FTN3SA

3 vani senza alzatina

80FTN3

3 vani **CON ALZATINA**



ACCESSORI

FCCRUOTE

Kit 4 ruote con freno

FCC6040L

Coppia guide per tavolo pasticceria

GRPL PA

Griglia in metallo plastificato per tavolo pasticceria



ABBATTITORI DI TEMPERATURA



SONDA AL CUORE



Esportazione dati HACCP
OPTIONAL

BREEZE10



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni camera mm (L x P x H)	N. guide per GN 1/1 o 60 x 40 cm passo h mm	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Gas refrigerante	Resa in abbattimento positivo (+90°C/+3°C)	Resa in abbattimento negativo (+90°C/-18°C)	Capacità vaschette gelato	Peso Kg
BREEZE3	660x640x437	340x365x270	3/pass 65	230	420	R290	7	5	n. 2 da 5 lt	44
BREEZE5	760x725x850	640x400x360	5/pass 75	230	749	R290	15	10	n. 6 da 5 lt	76
BREEZE10	790x900x1535	640x452x870	10/pass 75	230	1180	R290	25	20	n. 12 da 5 lt	120
BREEZE15	790x943x1975	640x452x1245	15/pass 75	230	2080	R290	45	35	n. 18 da 5 lt	173

ABBATTITORI DI TEMPERATURA



Abbattitori di temperatura per inserimento teglie Gastronorm GN1/1 e/o teglie Euronorm 600x400. Struttura monoscocca e camera in **Acciaio Inox AISI 304**, spessore isolamento 60/75 mm (schiumatura in ciclopentano). Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale. **Abbattimento positivo + 3°C e abbattimento negativo -18°C** (surgelazione). **Ciclo di abbattimento temporizzato** (a sonda) ed **a tempo**. Abbattimento manuale HARD/SOFT (tranne BREEZE3). Modalità automatica di conservazione a fine ciclo. Evaporatore con trattamento anti-corrosione. Cornice battuta porta con plastica anti-condensazione con tubo caldo mod. BREEZE5, con filo scaldante gli altri modelli. Porta reversibile con micro-magnetico per blocco ventola a porta aperta. Termostato digitale DIXELL con segnale di allarme e visualizzazione dei messaggi di errore. Ventole ECM per un basso consumo energetico e bassa rumorosità. **Pulsante dedicato per ciclo di abbattimento "GELATO"** (preraffreddamento -20°C, durata max ciclo 210 minuti), **pulsante dedicato per ciclo abbattimento "SUPER FROST -40°C"** (durata max 8 ore). Sonda spillone al cuore di serie. Asportazione dati HACCP optional. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BREEZE3 DA BANCO

Capacità 3 teglie GN 2/3

Resa abbattimento POSITIVO 7 Kg / ciclo

Resa abbattimento NEGATIVO 5 Kg / ciclo



BREEZE5

Capacità 5 teglie GN 1/1 o 60x40

Resa abbattimento POSITIVO 15 Kg / ciclo

Resa abbattimento NEGATIVO 10 Kg / ciclo



BREEZE10

Capacità 10 teglie GN 1/1 o 60x40

Resa abbattimento POSITIVO 25 Kg / ciclo

Resa abbattimento NEGATIVO 20 Kg / ciclo

BREEZE15 CON RUOTE

Capacità 15 teglie GN 1/1 o 60x40

Resa abbattimento POSITIVO 45 Kg / ciclo

Resa abbattimento NEGATIVO 35 Kg / ciclo



Mod BREEZE 15
su ruote

ACCESSORI

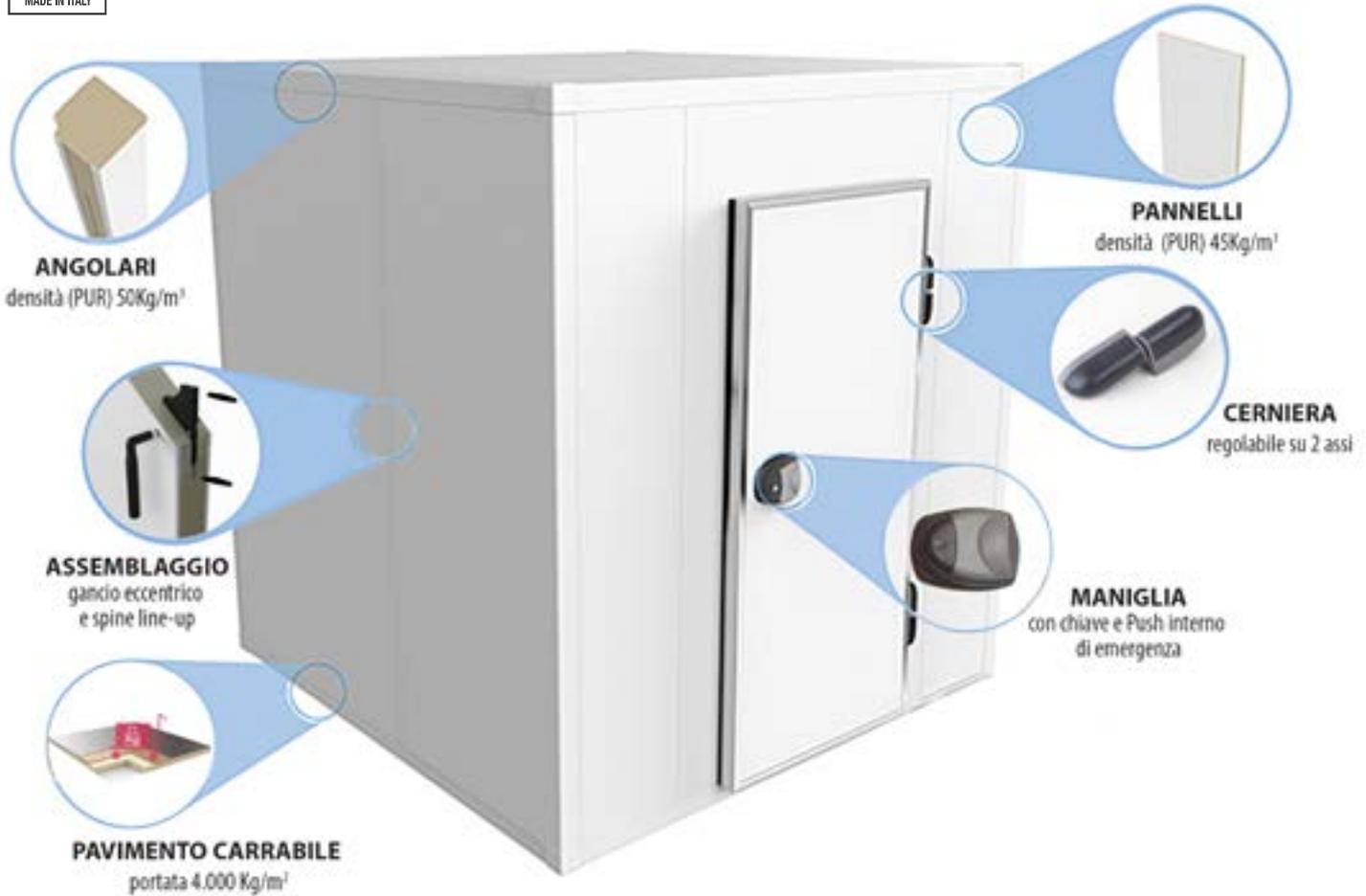
GMXA1 Griglia Inox 60x40

GMXA2 Griglia Inox GN1/1

GMXA5 Kit 4 ruote con freno



CELLE FRIGORIFERE CON PAVIMENTO



CELLA STANDARD CON MONOBLOCCO ACCAVALLATO



CELLA INOX PER CONSERVAZIONE PESCE

CELLE FRIGORIFERE CON PAVIMENTO

Spessore isolamento **60mm (TN) /100mm (BT)**



Tutti i componenti sono made in Italy al fine di garantire livello qualitativo superiore rispettando tutte le normative igienico sanitarie previste.

Realizzate con pannelli modulari tipo sandwich, di facile e rapido assemblaggio, con sistema di bloccaggio mediante gancio eccentrico doppio e spine di giunzione line-up. Questo sistema di aggancio garantisce una facilità di installazione, il perfetto allineamento degli elementi e, qualora richiesto, di smontare e rimontare la cella in altro posto.

Finitura interna ed esterna in lamiera bianca zincopreverniciata antigraffio

Isolamento in poliuretano espanso autoestinguente PUR iniettato tra i supporti ad una densità pari a 45KG/m³.

Spessore dei pannelli 60 mm nella versione TN (0°/+5°C) e 100 mm nella versione BT (-18°/-20°C).

Sistema di giunzione angolare tra pannelli, parete e soffitto, mediante speciali angolari a 90° in lamiera bianca zincopreverniciata antigraffio con isolamento in **poliuretano espanso PUR con densità pari a 50KG/m³.**

La tenuta tra pannelli è garantita dalla speciale guarnizione perimetrale in espansolene preventivamente inserita in fase di schiumatura.

Il perfetto raccordo tra angolari verticali e orizzontali, sia a soffitto che a pavimento, è garantito dall'utilizzo di particolari "**cap-pucci ad angolo**" in PUR che evitano eventuali ponti termici tra gli elementi.

Porta a battuta girevole verso l'esterno con dimensioni di cm. 80/90 altezza 190 è caratterizzata da battente con profilo perimetrale in alluminio e guarnizione perimetrale in PVC, cerniere con rampa e regolazione in altezza e in profondità. Maniglia esterna con chiave di chiusura e interna con apertura mediante push di emergenza.

Sul modello BT (-18°/-20°C) è di serie il kit resistenza anti-condensa e valvola di compensazione.

Pavimento carrabile con finitura in lamiera grigio plastificata antiscivolo di spessore pari a 1mm incollata su multistrato marino da 10mm. Portata statica 4.000 KG/m², portata dinamica 250 KG/m², portata puntuale 140 KG.

TAGLIO PER INSTALLAZIONE MONOBLOCCO ACCAVALLATO O SOFFITTO DI SERIE (richiedere in fase di ordine).

SU RICHIESTA SI REALIZZANO CELLE SU MISURA CON PANNELLI PASSO 20 cm. E CELLE RIVESTITE IN ACCIAIO INOX AISI 304 SCOTCH BRITE (antimpronta) IDEALI PER CONSERVAZIONE PESCE.

Optional: illuminazione / scaffalatura alluminio e polietilene.

MARCHIO CE

UNITÀ MONOBLOCCO

- Gruppo frigorifero composto da unità condensante, unità evaporante, quadro di comando e controllo **tropicalizzato a +43°C**
- **Modello Monoblocco Accavallato** serie "impianti per installazioni a parete" (unico blocco da applicare sulle pareti della cella, tenendo la parte evaporante all'interno della cella stessa e la parte condensante all'esterno)
- **Modello Monoblocco a Soffitto** serie "impianti per installazioni a soffitto" (unico blocco da applicare sul soffitto della cella, tenendo la parte evaporante all'interno della cella stessa e la parte condensante all'esterno sopra il soffitto), consente di utilizzare in modo ottimale l'intero volume della cella
- **Modello Split o Remoto** serie "impianti per installazioni all'esterno" (la parte evaporante all'interno della cella e la parte condensante all'esterno sotto copertura, consente di montare le due parti a distanza)

MARCHIO CE



ACCAVALLATO



SOFFITTO



SPLIT

CELLE FRIGO TN (0°/+5°C) SPESSORE 60 mm CON PAVIMENTO MISURE STANDARD

Codice	DIM. ESTERNE cm	Dim. interne cm	Vol. mc
ALTEZZA ESTERNA H 215 cm			
CFT1212	135x135x215h	123x123x203h	3,1
CFT1216	x175x215h	x163x203h	4,1
CFT1220	x215x215h	x203x203h	5,1
CFT1224	x255x215h	x243x203h	6,1
CFT1616	175x175x215h	163x163x203h	5,4
CFT1620	x215x215h	x203x203h	6,7
CFT1624	x255x215h	x243x203h	8
CFT2020	215x215x215h	203x203x203h	8,4
CFT2024	x255x215h	x243x203h	10
CFT2028	x295x215h	x283x203h	11,7
CFT2424	255x255x215h	243x243x203h	12
CFT2428	x295x215h	x283x203h	14
CFT2828	295x295x215h	283x283x203h	16,3

H 215

Codice	DIM. ESTERNE cm	Dim. interne cm	Vol. mc
ALTEZZA ESTERNA H 255 cm			
CFTH1212	135x135x255h	123x123x243h	3,7
CFTH1216	x175x255h	x163x243h	4,9
CFTH1220	x215x255h	x203x243h	6,1
CFTH1224	x255x255h	x243x243h	7,3
CFTH1616	175x175x255h	163x163x243h	6,5
CFTH1620	x215x255h	x203x243h	8
CFTH1624	x255x255h	x243x243h	9,6
CFTH2020	215x215x255h	203x203x243h	10
CFTH2024	x255x255h	x243x243h	12
CFTH2028	x295x255h	x283x243h	14
CFTH2424	255x255x255h	243x243x243h	14,3
CFTH2428	x295x255h	x283x243h	16,7
CFTH2828	295x295x255h	283x283x243h	19,5

H 255

Impianto accavallato +43°C			Impianto a soffitto +43°C			Impianto split +43°C		
Codice	KW		Codice	KW		Codice	KW	
RAT1212	0,3		RST1212	0,3		RPT1212	0,31	
RAT1216	0,37		RST1216	0,37		RPT1212	0,31	
RAT1220	0,37		RST1216	0,37		RPT1220	0,37	
RAT1224	0,55		RST1224	0,46		RPT1220	0,37	
RAT1220	0,37		RST1216	0,37		RPT1220	0,37	
RAT1224	0,55		RST1224	0,46		RPT1620	0,73	
RAT1624	0,73		RST1224	0,46		RPT1620	0,73	
RAT1624	0,73		RST2020	0,73		RPT1620	0,73	
RAT2024	0,88		RST2020	0,73		RPT1620	0,73	
RAT2024	0,88		RST2028	0,73		RPT2028	0,73	
RAT2024	0,88		RST2028	0,73		RPT2028	0,73	
RAT2428	0,92		RST2028	0,73		RPT2428	0,92	
RAT2428	0,92		RST2828	0,92		RPT2428	0,92	

Impianto accavallato +43°C			Impianto a soffitto +43°C			Impianto split +43°C		
Codice	KW		Codice	KW		Codice	KW	
RAT1212	0,3		RST1216	0,37		RPT1212	0,31	
RAT1216	0,37		RST1216	0,37		RPT1220	0,37	
RAT1220	0,37		RST1224	0,46		RPT1220	0,37	
RAT1224	0,55		RST1224	0,46		RPT1620	0,73	
RAT1224	0,55		RST1224	0,46		RPT1620	0,73	
RAT1624	0,73		RST1224	0,46		RPT1620	0,73	
RAT1624	0,73		RST2020	0,73		RPT1620	0,73	
RAT2024	0,88		RST2020	0,73		RPT2028	0,73	
RAT2024	0,88		RST2028	0,73		RPT2028	0,73	
RAT2428	0,92		RST2028	0,73		RPT2428	0,92	
RAT2428	0,92		RST2828	0,92		RPT2428	0,92	
RAT2828	1,1		RST2828	0,92		RPT2828	1,1	

CFTL Kit illuminazione per celle TN con lampada 60W, cassetta con interruttore, cavo

PED Pedana rampa salita in alluminio Dim. mm 120x60/80

SCAF Scaffalatura in alluminio e polietilene (prezzo su richiesta)

KIT TUBAZIONI PRECARICATE PER MODELLI SPLIT

Lunghezza

2,5 m

5 m

10 m

15 m

CELLE FRIGO BT (-18°/-20°C) SPESSORE 100 mm CON PAVIMENTO MISURE STANDARD

Codice	DIM. ESTERNE cm	Dim. interne cm	Vol. mc	Impianto accavallato +43°C		Impianto a soffitto +43°C		Impianto split +43°C	
				Codice	KW	Codice	KW	Codice	KW
ALTEZZA ESTERNA H 223 cm									
CFB1212	143x143x223h	123x123x203h	3,1	RAB1212	0,74	RSB1212	0,74	RPB1212	0,73
CFB1216	x183x223h	x163x203h	4,1	RAB1216	1,1	RSB1212	0,74	RPB1216	1,1
CFB1220	x223x223h	x203x203h	5,1	RAB1220	1,1	RSB1220	1,1	RPB1216	1,1
CFB1224	x263x223h	x243x203h	6,1	RAB1220	1,1	RSB1220	1,1	RPB 224	1,15
CFB1616	183x183x223h	163x163x203h	5,4	RAB1220	1,1	RSB1220	1,1	RPB1216	1,1
CFB1620	x223x223h	x203x203h	6,7	RAB1620	1,47	RSB1620	1,1	RPB1224	1,15
CFB1624	x263x223h	x243x203h	8	RAB1624	1,47	RSB1620	1,1	RPB1224	1,15
CFB2020	223x223x223h	203x203x203h	8,4	RAB1624	1,47	RSB1620	1,1	RPB1224	1,15
CFB2024	x263x223h	x243x203h	10	RAB1624	1,47	RSB2024	1,15	RPB2024	1,47
CFB2028	x303x223h	x283x203h	11,7	RAB2028	2,2	RSB2028	1,47	RPB2024	1,47
CFB2424	263x263x223h	243x243x203h	12	RAB2028	2,2	RSB2028	1,47	RPB2024	1,47
CFB2428	x303x223h	x283x203h	14	RAB2028	2,2	RSB2028	1,47	RPB2428	2,2
CFB2828	303x303x223h	283x283x203h	16,3	RAB2828	2,94	RSB2828	2,2	RPB2428	2,2

H 223

Codice	DIM. ESTERNE cm	Dim. interne cm	Vol. mc	Impianto accavallato +43°C		Impianto a soffitto +43°C		Impianto split +43°C	
				Codice	KW	Codice	KW	Codice	KW
ALTEZZA ESTERNA H 263 cm									
CFBH1212	143x143x263h	123x123x243h	3,7	RAB1216	1,1	RSB1212	0,74	RPB1212	0,73
CFBH1216	x183x263h	x163x243h	4,9	RAB1220	1,1	RSB1212	0,74	RPB1216	1,1
CFBH1220	x223x263h	x203x243h	6,1	RAB1620	1,47	RSB1220	1,1	RPB1224	1,15
CFBH1224	x263x263h	x243x243h	7,3	RAB1624	1,47	RSB1620	1,1	RPB1224	1,15
CFBH1616	183x183x263h	163x163x243h	6,5	RAB1620	1,47	RSB1620	1,1	RPB1224	1,15
CFBH1620	x223x263h	x203x243h	8	RAB1624	1,47	RSB1620	1,1	RPB1224	1,15
CFBH1624	x263x263h	x243x243h	9,6	RAB1624	1,47	RSB2024	1,15	RPB2024	1,47
CFBH2020	223x223x263h	203x203x243h	10	RAB1624	1,47	RSB2024	1,15	RPB2024	1,47
CFBH2024	x263x263h	x243x243h	12	RAB2028	2,2	RSB2028	1,47	RPB2024	1,47
CFBH2028	x303x263h	x283x243h	14	RAB2028	2,2	RSB2028	1,47	RPB2428	2,2
CFBH2424	263x263x263h	243x243x243h	14,3	RAB2028	2,2	RSB2028	1,47	RPB2428	2,2
CFBH2428	x303x263h	x283x243h	16,7	RAB2828	2,94	RSB2828	2,2	RPB2428	2,2
CFBH2828	303x303x263h	283x283x243h	19,5	RAB2828	2,94	RSB3030	2,2	RPB2828	2,2

H 263

CFBL Kit illuminazione per celle BT con neon 58W, cassetta con interruttore, cavo

PED Pedana rampa salita in alluminio Dim. mm 120x60/80

SCAF Scaffalatura in alluminio e polietilene (prezzo su richiesta)

KIT TUBAZIONI PRECARICATE PER MODELLI SPLIT

Lunghezza

2,5 m

5 m

10 m

15 m



PRODUTTORI DI GHIACCIO



GHIACCIO PIENO

Ghiaccio pieno ad alta densità ed alta trasparenza



Standard
Ø 32,7 mm
H 32,3 mm
18 gr

25/6PW



	Raffreddamento	Formato ghiaccio	Potenza assorbita W	Produzione ghiaccio in 24h	Capacità contenitore Kg	Dimensioni mm (L x P x H) senza piedini	h piedini mm	Peso Kg	Refrigerante	Alimentazione Volt
20/6PW	Acqua	Cubetto pieno	350	20	6	365x495x595	0-20	33	R452a	230
20/6PA	Aria	Cubetto pieno	350	20	6	365x495x595	0-20	33	R452a	230
25/6PW	Acqua	Cubetto pieno	350	25	6	365x495x595	0-20	34	R452a	230
25/6PA	Aria	Cubetto pieno	350	25	6	365x495x595	0-20	34	R452a	230
30/10PW	Acqua	Cubetto pieno	450	30	10	365x495x690	0-20	36	R452a	230
30/10PA	Aria	Cubetto pieno	450	30	10	365x495x690	0-20	36	R452a	230
40/15PW	Acqua	Cubetto pieno	550	40	15	500x585x685	0-20	52	R452a	230
40/15PA	Aria	Cubetto pieno	550	40	15	500x585x685	0-20	52	R452a	230
50/25PW	Acqua	Cubetto pieno	800	50	25	500x585x795	0-20	55	R452a	230
50/25PA	Aria	Cubetto pieno	800	50	25	500x585x795	0-20	55	R452a	230

PRODUTTORI DI GHIACCIO CUBETTO PIENO (SPRAY-SYSTEM)



Macchine automatiche **con gestione elettronica con sistema a spruzzo (spray-system)**, dalle funzionalità produttive e di controllo per garantire un ottimale funzionamento e un miglioramento dei cicli produttivi. Macchine da installare anche nel sottobanco di profondità maggiorata negli arredamenti che rientrano negli standards L60 x P70 x H85 cm. Il rivestimento esterno è in Acciaio Inox. La struttura interna è composta da parti in metallo. **Il contenitore interno del ghiaccio e lo sportello sono in ABS ad uso alimentare**, ben isolato e facile da pulire grazie agli angoli smussati. La produzione è in Italia. I pannelli esterni che compongono l'apparecchio possono essere smontati con grande facilità e rapidità, per permettere una manutenzione a tempi ridotti; lo sportello può essere facilmente rimosso per una veloce pulizia del contenitore del ghiaccio. Il compressore può produrre ghiaccio, anche con una **temperatura esterna di + 43°C (tropicalizzato)**. Alimentazione 230V.

MARCHIO CE

Raffreddamento ad acqua **CAPACITÀ PRODUTTIVA 20 Kg /24h**

20/6PW

CAPACITÀ CONTENITORE 6 Kg

Dimensioni mm 365x495x595h

Raffreddamento ad aria

+ Piedini da 0-20 mm

20/6PA



Raffreddamento ad acqua **CAPACITÀ PRODUTTIVA 25 Kg/24h**

25/6PW

CAPACITÀ CONTENITORE 6 Kg

Dimensioni mm 365x495x595h

Raffreddamento ad aria

+ Piedini da 0-20 mm

25/6PA



Raffreddamento ad acqua **CAPACITÀ PRODUTTIVA 30 Kg/24h**

30/10PW

CAPACITÀ CONTENITORE 10 Kg

Dimensioni mm 365x495x690h

Raffreddamento ad aria

+ Piedini da 0-20 mm

30/10PA



Raffreddamento ad acqua **CAPACITÀ PRODUTTIVA 40 Kg/24h**

40/15PW

CAPACITÀ CONTENITORE 15 Kg

Dimensioni mm 500x585x685h

Raffreddamento ad aria

+ Piedini da 0-20 mm

40/15PA

Raffreddamento ad acqua **CAPACITÀ PRODUTTIVA 50 Kg /24h**

50/25PW

CAPACITÀ CONTENITORE 25 Kg

Dimensioni mm 500x585x795h

Raffreddamento ad aria

+ Piedini da 0-20 mm

50/25PA



PRODUTTORI DI GHIACCIO



GHIACCIO PIENO

Ghiaccio pieno ad alta densità ed alta trasparenza



Standard
Ø 32,7 mm
H 32,3 mm
18 gr

130/75PW



	Raffreddamento	Formato ghiaccio	Potenza assorbita W	Produzione ghiaccio in 24h	Capacità contenitore Kg	Dimensioni mm (LxPx H)	h piedini mm	Peso Kg	Alimentazione Volt	Refrigerante
60/40PW	Acqua	Cubetto pieno	850	60	40	740x605x915	40-50	72	230	R452a
60/40PA	Aria	Cubetto pieno	850	60	40	740x605x915	40-50	72	230	R452a
100/60PW	Acqua	Cubetto pieno	1000	100	60	740x605x1015	40-50	87	230	R452a
100/60PA	Aria	Cubetto pieno	1000	100	60	740x605x1015	40-50	87	230	R452a
130/75PW	Acqua	Cubetto pieno	1700	130	75	840x745x1070	40-50	108	230	R452a
130/75PA	Aria	Cubetto pieno	1700	130	75	840x745x1070	40-50	108	230	R452a
165/75PW	Acqua	Cubetto pieno	1700	165	75	840x745x1070	40-50	113	230	R452a
165/75PA	Aria	Cubetto pieno	1700	165	75	840x745x1070	40-50	113	230	R452a

PRODUTTORI DI GHIACCIO CUBETTO PIENO (SPRAY-SYSTEM)



Macchine automatiche a **gestione elettronica con sistema a spruzzo (spray-system)**, dalle funzionalità produttive e di controllo per garantire un ottimale funzionamento ed un miglioramento dei cicli produttivi. Macchine con moduli di larghezza (90 cm) con altezza max 120cm, permette di utilizzare il piano superiore come base di appoggio per carichi leggeri. Il rivestimento esterno è in Acciaio Inox. La struttura interna è composta da parti in metallo. Il contenitore interno del ghiaccio e lo sportello sono in ABS ad uso alimentare, ben isolato e facile da pulire grazie agli angoli smussati. La produzione è in Italia. I pannelli esterni che compongono l'apparecchio possono essere smontati con grande facilità e rapidità, per permettere una manutenzione a tempi ridotti; lo sportello può essere facilmente rimosso per una veloce pulizia del contenitore del ghiaccio. Il compressore può produrre ghiaccio, anche con una **temperatura esterna di +43°C (tropicalizzato)**. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Raffreddamento ad acqua

60/40PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 60 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 40 Kg

Dimensioni mm 740x605x915h

+ Piedini regolabili da 40 a 50 mm

Raffreddamento ad aria

60/40PA

Raffreddamento ad acqua

100/60PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 100 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 60 Kg

Dimensioni mm 740x605x1015h

+ Piedini regolabili da 40 a 50 mm

Raffreddamento ad aria

100/60PA

Raffreddamento ad acqua

130/75 PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 130 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 75 Kg

Dimensioni mm 840x745x1070h

+ Piedini regolabili da 40 a 50 mm

Raffreddamento ad aria

130/75PA

Raffreddamento ad acqua

165/75PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 165 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 75 Kg

Dimensioni mm 840x745x1070h

+ Piedini regolabili da 40 a 50 mm

Raffreddamento ad aria

165/75PA





PRODUTTORI DI GHIACCIO CUBETTO VUOTO E GRANULARE



KS100/15



	Raffreddamento	Formato ghiaccio	Potenza assorbita W	Produzione ghiaccio in 24h	Capacità contenitore Kg	Dimensioni mm(Lx PxH) h piedini	Peso Kg	Alimentazione Volt	Refrigerante
KV20/5W	Acqua	Cubetto vuoto	250	20	5	340x545x620+10	30	230	R452a
KV20/5A	Aria	Cubetto vuoto	250	20	5	340x545x620+10	30	230	R452a
KV25/7W	Acqua	Cubetto vuoto	250	25	9	340x545x690+10	30	230	R452a
KV25/7A	Aria	Cubetto vuoto	250	25	9	340x545x690+10	30	230	R452a
KV35/12W	Acqua	Cubetto vuoto	350	35	12	450x545x690+10	36	230	R452a
KV35/12A	Aria	Cubetto vuoto	350	35	12	450x545x690+10	36	230	R452a
KV45/16W	Acqua	Cubetto vuoto	370	45	16	500x600x693+10	41	230	R452a
KV45/16A	Aria	Cubetto vuoto	370	45	16	500x600x693+10	41	230	R452a
KS100/15W	Acqua	granulare	600	100	15	500x670x700+40	64	230	R452a
KS100/15A	Aria	granulare	600	100	15	500x670x700+40	64	230	R452a
KS140/25W	Acqua	granulare	600	140	25	500x670x800+40	69	230	R452a
KS140/25A	Aria	granulare	600	140	25	500x670x800+40	69	230	R452a

PRODUTTORI DI GHIACCIO CUBETTO VUOTO (SISTEMA A PALETTA)



I produttori di ghiaccio con **sistema a paletta e controllo elettronico**, garantiscono un miglior funzionamento con acque particolarmente calcaree. La produzione di un cubetto cavo inoltre permette di avere una piu' elevata superficie di scambio termico che consente un raffreddamento più rapido del liquido in cui è immerso. Questo cubetto è il più indicato per le bevande estive. Il rivestimento esterno delle macchine è realizzato in Acciaio Inox, per garantire un utilizzo duraturo ed un'ottima igiene. Il contenitore interno è realizzato in ABS ad uso alimentare ben isolato e facile da pulire grazie agli angoli smussati. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Raffreddamento ad acqua

KV20/5PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 20 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 5 Kg

Dimensioni mm 340x545x620h

+ Piedini 10 mm

Raffreddamento ad aria

KV20/5PA

Raffreddamento ad acqua

KV25/7PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 25 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 7 Kg

Dimensioni mm 340x545x690h

+ Piedini 10 mm

Raffreddamento ad aria

KV25/7PA

Raffreddamento ad acqua

KV35/12PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 35 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 12 Kg

Dimensioni mm 450x545x690h

+ Piedini 10 mm

Raffreddamento ad aria

KV35/12PA

Raffreddamento ad acqua

KV45/16PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 45 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 16 Kg

Dimensioni mm 500x600x693h

+ Piedini 10 mm

Raffreddamento ad aria

KV45/16PA



GHIACCIO VUOTO



Standard

Ø 30 mm

H 40 mm

17 gr

PRODUTTORI DI GHIACCIO GRANULARE

Il ghiaccio granulare, che si forma ad una temperatura tra -5°C e -8°C , **con controllo elettronico**, è estremamente secco, non rilasciando acqua in caso di pressione, è caratterizzato da una lunga durata. Tali caratteristiche rendono la macchina **adatta al settore della panificazione, all'industria farmaceutica, alla ristorazione** e a qualsiasi attività che richieda l'uso di ghiaccio granulare. La presenza di un dispositivo speciale evita il sovraccarico di lavoro permettendo lunga durata della macchina e minor manutenzione. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Raffreddamento ad acqua

KS100/15PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 100 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 15 Kg

Dimensioni mm 500x670x700h

+ Piedini 40 mm

Raffreddamento ad aria

KS100/15PA

Raffreddamento ad acqua

KS140/25PW

CAPACITÀ PRODUTTIVA 140 Kg/24h

CAPACITÀ CONTENITORE 25 Kg

Dimensioni mm 500x670x800h

+ Piedini 40 mm

Raffreddamento ad aria

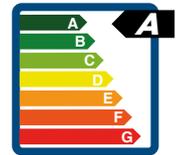
KS140/25PA



ARMADI REFRIGERATI ABS MINI CLASSE ENERGETICA "A"



GAS
R600a



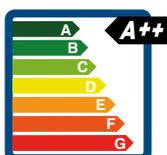
CVI200

	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Classe climatica	Classe energetica	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie/ripiani	Capacità lt	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm	Consumo Kw/24h	Sbrinamento
FVA200	598x679x838	477x443x652	4	A	0°/+8°	56	R600a	41	230	2+1	200	no	55	0,37	Autom.
FVI200	598x679x838	477x443x652	4	A	0°/+8°	56	R600a	43	230	2+1	200	no	55	0,37	Autom.
CV200	598x679x838	493x478x635	4	A	-18°/-23°	80	R600a	39	230	2 rip.	200	no	50	1,25	Autom.
CVI200	598x679x838	493x478x635	4	A	-18°/-23°	80	R600a	41	230	2 rip.	200	no	50	1,25	Autom.

ARMADI REFRIGERATI ABS LINEA MINI CLASSE A

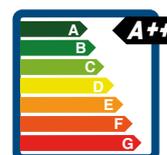
Frigoriferi di piccole dimensioni, a risparmio energetico. Struttura esterna in Acciaio Inox o lamiera verniciata bianca trattata anticorrosione, interno in ABS termoformato. **Refrigerazione Roll-Bond** con ventilatore di assistenza mod.Ili TN, refrigerazione statica con ripiani evaporatori fissi con ventilatore di assistenza mod.Ili BT. Sbrinamento automatico a fermata compressore mod.Ili TN, sbrinamento manuale mod.Ili BT. Porte reversibili con serratura. **Allarme visivo e acustico di alta temperatura e apertura porta.** Termostato digitale Dixell. Piedini regolabili anteriori, 2 ruote posteriori. Dotazione di serie 2 griglie regolabili e 1 di fondo mod.Ili TN, 2 ripiani fissi mod.Ili BT. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Temperatura normale TN 0°+8°C



FVA200

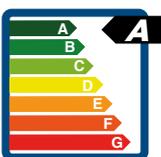
STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO
Capacità netta Lt 200
Dim. mm 598x679x838h



FVI200

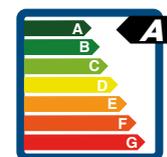
STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX
Capacità netta Lt 200
Dim. mm 598x679x838h

Bassa temperatura BT -18°-23°C



CV200

STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO
Capacità netta Lt 200
Dim. mm 598x679x838h



CVI200

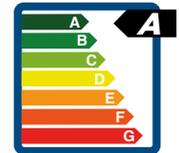
STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX
Capacità netta Lt 200
Dim. mm 598x679x838h

ARMADI REFRIGERATI ABS MEDIUM CLASSE ENERGETICA "A"



GAS
R600a

CVA400



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Classe climatica	Classe energetica	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie/ripiani	Capacità lt	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm	Sbrinamento	Consumo Kw/24h
FVA400A	600x648x1876	460x467x1638	4	A	0°/+8°	105	R600a	74	230	4+1 rip	400	no	70	Autom.	0,41
FVI400A	600x648x1876	460x467x1638	4	A	0°/+8°	105	R600a	78	230	4+1 rip	400	no	70	Autom.	0,41
CVA400	600x625x1876	480x450x1618	4	A	-18°/-23°	210	R290	73	230	6+1 rip	400	no	60	Manuale	1,57
CVI400	600x625x1876	480x450x1618	4	A	-18°/-23°	210	R290	77	230	6+1 rip	400	no	60	Manuale	1,57

ARMADI REFRIGERATI ABS LINEA MEDIUM CLASSE A

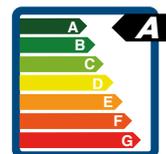
Armadi refrigerati di medie dimensioni a risparmio energetico. Struttura esterna in Acciaio Inox o lamiera verniciata bianca trattata anticorrosione, interno in ABS termoformato. **Refrigerazione Roll-Bond** con ventilatore di assistenza mod.Ili TN, refrigerazione statica con ripiani evaporatori fissi con ventilatore di assistenza mod.Ili BT. Sbrinamento automatico a fermata compressore mod.Ili TN, sbrinamento manuale mod.Ili BT. Porte autochiudenti con serratura. Porte reversibili mod.Ili TN. **Allarme visivo e acustico di alta temperatura e apertura porta.** Termostato digitale Dixell. Piedini regolabili anteriori, 2 ruote posteriori. Dotazione di serie: 4 griglie regolabili e 1 griglia di fondo mod.Ili TN, 6 ripiani fissi e 1 griglia di fondo mod.Ili BT. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Temperatura normale TN 0°/+8°C



FVA400A

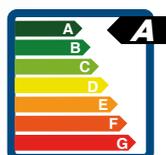
STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO
Capacità netta Lt 400
Dim. mm 600x648x1876h



FVI400A

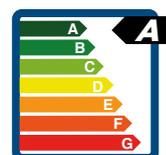
STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX
Capacità netta Lt 400
Dim. mm 600x648x1876h

Bassa temperatura BT -18°/-23°C



CVA400

STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO
Capacità netta Lt 400
Dim. mm 600x625x1876h



CVI400

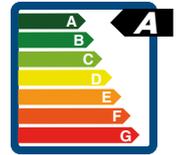
STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX
Capacità netta Lt 400
Dim. mm 600x625x1876h

ARMADI REFRIGERATI ABS BIG CLASSE ENERGETICA "A"



GAS
R600a

CVI600



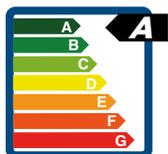
MOD.LLI TN PER RIPIANO
N. 2 VASCHETTE GN 1/1
OPPURE 1 VASCHETTA GN 2/1

	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Classe climatica	Classe energetica	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie/ripiani	Capacità lt	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm	Sbrinamento	Consumo Kw/24h
FVA600A	775x716x1900	635x572x1638	4	A	0°/+8°	128	R600a	93	230	4+1 rip	600	no	70	Autom.	0,75
FVI600A	775x716x1900	635x572x1638	4	A	0°/+8°	128	R600a	98	230	4+1 rip	600	no	70	Autom.	0,75
CVA600	775x704x1900	645x529x1642	4	A	-18°/-23°	215	R290	94	230	6+1 rip	600	no	65	Manuale	2,07
CVI600	775x704x1900	645x529x1642	4	A	-18°/-23°	215	R290	99	230	6+1 rip	600	no	65	Manuale	2,07

ARMADI REFRIGERATI ABS LINEA BIG CLASSE A

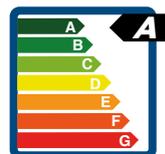
Armadi refrigerati a risparmio energetico. Struttura esterna in Acciaio Inox o lamiera verniciata bianca trattata anticorrosione, interno in ABS termoformato. **Refrigerazione Roll-Bond** con ventilatore di assistenza mod.Ili TN, refrigerazione statica con ripiani evaporatori fissi con ventilatore di assistenza mod.Ili BT. Sbrinamento automatico a fermata compressore mod.Ili TN, sbrinamento manuale mod.Ili BT. Porte autochiudenti con serratura. Porte reversibili mod.Ili TN. **Allarme visivo e acustico di alta temperatura e apertura porta.** Termostato digitale Dixell. Piedini regolabili anteriori, 2 ruote posteriori. Dotazione di serie: 4 griglie regolabili e 1 di fondo mod.Ili TN, 6 ripiani fissi e 1 griglia di fondo mod.Ili BT. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

Temperatura normale TN 0°/+8°C



FVA600A

STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 775x716x1900h



FVI600A

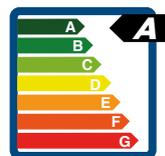
STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 775x716x1900h

Bassa temperatura BT -18°/-23°C



CVA600

STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 775x704x1900h



CVI600

STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 775x704x1900h



ARMADI REFRIGERATI ABS STANDARD



PER RIPIANO
N. 2 VASCHEE GN 1/1
OPPURE 1 VASCHEE GN 2/1

FVA600



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Classe energetica	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Gas refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	N. Griglie di serie/ripiani	Capacità lt	Illuminazione interna	Refrigerazione	Sbrinamento
FVA600	780x720x1895	660x585x1660	2,2	D	+2°/+10°	200	R600a	84	230	4	600	no	Roll-Bond	Autom.
FVI600	780x720x1895	660x585x1660	2,2	D	+2°/+10°	200	R600a	85	230	4	600	no	Roll-Bond	Autom.
CV600I	780x720x1895	655x578x1656	3,2	-	-18°/-22°	400	R290	82	230	6 rip.	600	no	Roll-Bond	Manuale
CV600	780x720x1895	655x578x1656	3,2	-	-18°/-22°	400	R290	83	230	6 rip.	600	no	Roll-Bond	Manuale

ARMADI REFRIGERATI ABS LINEA STANDARD

Armadi refrigerati GN 2/1 (650x530) con struttura esterna in Acciaio Inox o lamiera verniciata bianca trattata anticorrosione, interno in ABS termoformato. **Refrigerazione Roll-Bond** con ventilatore di assistenza mod.Ili TN, refrigerazione statica con ripiani evaporatori fissi con ventilatore di assistenza mod.Ili BT. Sbrinamento automatico a fermata compressore mod.Ili TN, sbrinamento manuale mod.Ili BT. Porte reversibili con serratura. Termostato digitale Dixell. Piedini regolabili anteriori, 2 ruote posteriori. Dotazione di serie: 4 griglie regolabili mod.Ili TN, 6 ripiani fissi mod.Ili BT. Alimentazione 2230V. *MARCHIO CE*

Temperatura normale TN +2°/+10°C



FVA600

**STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO**
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 780x720x1895h



FVI600

**STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX**
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 780x720x1895h

Bassa temperatura BT -18°/-22°C



CV600

**STRUTTURA ESTERNA
COLORE BIANCO**
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 780x720x1895h

CV600I

**STRUTTURA ESTERNA
ACCIAIO INOX**
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 780x720x1895h





ARMADI REFRIGERATI STATICI GRIGLIE 60x40



ILLUMINAZIONE LED



FVA64V



	Dim. esterne mm (L x P x H)	Dim. interne mm (L x P x H)	Consumo Kw/24h	Classe energetica	Dotazione griglie 600x400 mm	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Refrigerante	Peso Kg	Alimentazione Volt	Capacità lt	Serratura	Illuminazione interna	Termostato	Sbrinamento
FVA64	740x680x1800	610x475x1460	0,9	B	4+1	+2°/+8°	180	R600a	91	230	400	sì	LED	Digitale	Automatico
FVI64	740x680x1800	610x475x1460	0,9	B	4+1	+2°/+8°	180	R600a	91	230	400	sì	LED	Digitale	Automatico
FVA64V	740x680x1800	610x475x1460	2,4	-	4+1	+3°/+10°	180	R600a	91	230	400	sì	LED	Digitale	Automatico
FVI64V	740x680x1800	610x475x1460	2,4	-	4+1	+3°/+10°	180	R600a	91	230	400	sì	LED	Digitale	Automatico

ARMADI REFRIGERATI STATICI CON GRIGLIE EURONORM 600x400

Armadi refrigerati statici (Roll Bond) **ad elevata efficienza/risparmio energetico con SPESSORE ISOLAMENTO 70 mm per lato. CLASSE ENERGETICA "B"** (classe climatica 4) per i mod.lli con porta cieca. **Dimensioni interne specifiche per griglie misura 60x40 cm** (4+1 in dotazione). Struttura esterna in Acciaio Inox o lamiera preverniciata bianca, struttura interna in ABS. Compressore ZANUSSI. Termostato digitale DIXELL. Porta autochiudente con maniglia Inox e con guarnizione estraibile (doppio vetro temperato mod.lli con porta a vetro). Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione a LED verticale e serratura. **Piedini in Acciaio Inox** regolabili in altezza. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

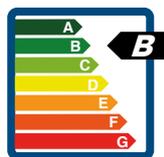
FVA64

STRUTTURA ESTERNA COLORE BIANCO

+2°/+8°C

Capacità netta Lt 400

Dim. mm 740x680x1800h



FVI64

STRUTTURA ESTERNA ACCIAIO INOX

+2°/+8°C

Capacità netta Lt 400

Dim. mm 740x680x1800h

FVA64V

STRUTTURA ESTERNA COLORE BIANCO

+3°/+10°C

Capacità netta Lt 400

Dim. mm 740x680x1800h

FVI64V

STRUTTURA ESTERNA ACCIAIO INOX

+3°/+10°C

Capacità netta Lt 400

Dim. mm 740x680x1800h



OPTIONAL

FVGRI60x40

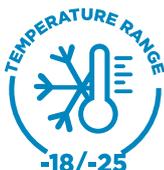
Griglia in metallo plastificato 60x40 cm



MINI CONGELATORI PORTA VETRO



ILLUMINAZIONE LED



CVA60



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerazione	Termostato	Refrigerante	Sbrinatorio	Serratura/ Illuminazione interna	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Potenza assorbita W	Consumo KW/24h	Capacità lt	Spessore isolamento mm	Peso Kg
CVA50	570x535x530	450x420x380	Statica	Analogico	R290	manuale	SI/LED	230	-15°/-20°	156	2,1	50	60	40
CVA60	595x545x616	450x380x445	Statica	Digitale	R290	manuale	SI/LED	230	-18°/-25°	155	4,8	60	70	46
CVA90	610x540x685	500x430x540	Statica	Analogico	R290	manuale	SI/LED	230	-15°/-20°	213	3,8	90	55	49
CVA200	598x679x838	493x477x647	Statica	Digitale	R290	manuale	SI/LED	230	-18°/-21°	174	2	200	50	49

MINI CONGELATORI DA BANCO CON PORTA A VETRO



Mini congelatore con porta triplo vetro temperato. Rivestimento esterno ed interno in Acciaio preverniciato bianco trattato anticorrosione (esterno in Acciaio preverniciato bianco, interno in ABS mod. CVA60). Refrigerazione statica. Luce interna a LED. Termostato analogico (digitale per mod. CVA60). Sbrinamento manuale. Porte autochiudenti. Serratura. Griglie regolabili in dotazione. Piedini regolabili. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

CVA50

-15°/-20°C
Capacità netta Lt 50
2 griglie regolabili
Dim. mm 570x535x530h

CVA60

NOVITÀ

-18°/-25°C
Capacità netta Lt 60
2 griglie regolabili
Dim. mm 595x545x616h

CVA90

-15°/-20°C
Capacità netta Lt 90
3 griglie regolabili
Dim. mm 610x540x685h



Mod. CVA90

MINI CONGELATORE PORTA VETRO



Mini congelatore con porta triplo vetro temperato. Realizzato con rivestimento esterno in lamiera preverniciata bianca trattata anticorrosione e rivestimento interno in ABS. Refrigerazione statica. Termostato digitale. Sbrinamento manuale. Serratura. 3 ripiani refrigerati fissi. Luce interna a LED. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

CVA200

-18°/-21°C
Capacità netta Lt 200
Dim. mm 598x679x838h

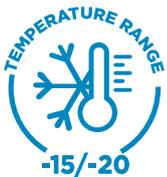




CONGELATORI VERTICALI PORTA A VETRO



ILLUMINAZIONE LED



FRESH1200BTB



Dimensioni mm (L x P x H)

Dimensioni interne mm (L x P x H)

Refrigerazione

Capacità lt

Nr. ripiani

Alimentazione Volt

Temperatura °C

Refrigerante

Potenza assorbita W

Consumo Kw/24h

Sbrinamento

Serratura / Illuminazione interna

Spessore isolamento mm

Peso Kg

FRESH200BT	600x630x1870	475x440x1585	Statica	300	6 fissi	230	-15°/-20°	R290	620	8,6	Manuale	Si/LED orizz.	50	93
FRESH500BTB	670x700x1980	550x445x1465	Ventilata	360	5 regolab.	230	-18°/-22°	R290	731	10,3	Autom.	Si/LED vert.	60	128
FRESH1200BTB	1220x700x1980	1100x445x1465	Ventilata	800	10 regolab.	230	-18°/-22°	R290	1150	19,7	Autom.	Si/LED vert.	60	208

CONGELATORI VERTICALI CON PORTA A VETRO

Modelli FRESH500BTB e FRESH1200BTB: FREEZER VERTICALE **VENTILATO** (NO FROST). Temperatura **-18°/-22°C**. Sbrinamento automatico con tubo caldo. Struttura esterna in lamiera preverniciata bianca con trattamento anticorrosione, interna in lamiera plastificata bianca. Opalina superiore per pubblicità. Regolatore di temperatura elettronico con termometro digitale. **Illuminazione verticale a LED**. Chiusura porta automatica. Di serie chiave e serratura, 5/10 ripiani regolabili, 4 ruote (2 autofrenanti). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

Modello FRESH200BTB: Freezer verticale **STATICO** con ventola di assistenza. Temperatura **-15°/-20°C**. Struttura esterna in lamiera plastificata e superficie interna in ABS. Termostato meccanico, termometro digitale. Sbrinamento manuale con gocciolatoio. Porta autochiudente con doppio vetro temperato. Vetro della porta riscaldato. Serratura. Piedini anteriori regolabili e ruote posteriori. Luce interna orizzontale a LED. 6 ripiani evaporatore fissi. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FRESH500BTB

VENTILATO

-18°/-22°C

Capacità netta Lt 360

N. 5 ripiani (mm 513x410)

Dim. mm 670x700x1980h

FRESH1200BTB

VENTILATO

-18°/-22°C

2 PORTE

Capacità netta Lt 800

N. 10 ripiani (mm 605x410)

Dim. mm 1220x700x1980h

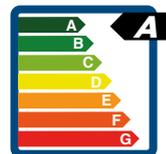
FRESH200BT

-15°/-20°C

Capacità netta Lt 300

Dim. mm 600x630x1870h

CONGELATORI VERTICALI ABS CON CESTE CLASSE ENERGETICA "A"



CVI600C

	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerazione	Termostato	Refrigerante	Potenza assorbita W	Sbrinatorio	Peso Kg	Serratura	Illuminazione interna	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo KW/24h	Capacità lt	Spessore isolamento mm
CV400C	600x625x1876	480x450x1618	Statica	Digitale	R290	210	manuale	73	sì	no	230	-18°/-23°	1,6	400	60
CVI400C	600x625x1876	480x450x1618	Statica	Digitale	R290	210	manuale	77	sì	no	230	-18°/-23°	1,6	400	60
CV600C	775x704x1900	775x704x1900	Statica	Digitale	R290	215	manuale	94	sì	no	230	-18°/-23°	2,1	600	65
CVI600C	775x704x1900	775x704x1900	Statica	Digitale	R290	215	manuale	99	sì	no	230	-18°/-23°	2,1	600	65

CONGELATORI VERTICALI ABS CON CESTE STOCCAGGIO CIBO CLASSE A

Armadi verticali Freezer realizzati con struttura esterna in Acciaio Inox o lamiera verniciata bianca trattata anticorrosione, interno in ABS termoformato. **Refrigerazione statica.** Sbrinamento manuale. **Allarme visivo e acustico di alta temperatura** e apertura porta. Termostato digitale Dixell. Porte autochiudenti e reversibili, con serratura. Valvola di pressione per facilitare apertura porta. Nr 6 piani evaporatori fissi. Spessore isolamento 60/65 mm. In dotazione: 6 ceste in materiale plastico + 1 cesta di fondo in materiale acciaio plastificato mod.Ili CV400C e CVI400C, 12 ceste in materiale plastico + 1 cesta di fondo in materiale acciaio plastificato mod.Ili CV600C e CVI600C. Di serie 2 Piedi regolabili e 2 ruote posteriori. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

CV400C

STRUTTURA ESTERNA COLORE BIANCO

-18°/-23°C

6 ceste (mm 440x295x200h)

1 cesta di fondo (mm 465x170x180h)

Dim. mm 600x625x1876h

CVI400C

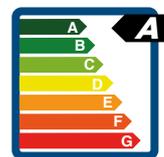
STRUTTURA ESTERNA ACCIAIO INOX

-18°/-23°C

6 ceste (mm 440x295x200h)

1 cesta di fondo (mm 465x170x180h)

Dim. mm 600x625x1876h



CV600C

STRUTTURA ESTERNA COLORE BIANCO

-18°/-23°C

12 ceste (mm 440x295x200h)

1 cesta di fondo (mm 600x220x200h)

Dim. mm 775x704x1900h

CVI600C

STRUTTURA ESTERNA ACCIAIO INOX

-18°/-23°C

12 ceste (mm 440x295x200h)

1 cesta di fondo (mm 600x220x200h)

Dim. mm 775x704x1900h



CONGELATORI VERTICALI SLIM



BTSLIMB



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerazione	Capacità lt	Nr. ripiani	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Refrigerante	Potenza assorbita W	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Illuminazione interna	Peso Kg
BTSLIMB	494x521x1915	374x388x1441	Statica	168	6 fissi	230	-18°/-24°	R290	293	4,1	Autom.	1 LED verticale	82
BTSLIMN	494x521x1915	374x388x1441	Statica	168	6 fissi	230	-18°/-24°	R290	293	4,1	Autom.	2 LED verticali	82

CONGELATORI VERTICALI SLIM CON PORTA A VETRO

Freezer verticale **STATICO COMPATTO** con agitatore d'aria. Struttura esterna ed interna in lamiera preverniciata bianca/nero opaco con trattamento anticorrosione. Temperatura d'esercizio $-18^{\circ}/-24^{\circ}\text{C}$. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Spessore isolamento 60 mm. Termostato elettronico regolabile con visualizzazione della temperatura. Illuminazione interna a LED con 1 barra verticale versione colore bianco, con 2 barre verticali versione colore nero. 6 ripiani evaporatori fissi (distanza tra ripiani 195 mm). **Porta A SFIORO SENZA CORNICE** autochiudente con doppio vetro serigrafato nero e temperato di sicurezza (comprensivo di resistenza anticondensa). Di serie 4 ruote + 2 piedini regolabili per stazionare la vetrina. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BTSLIMB

COLORE BIANCO

1 barra Led verticale

Dim. mm 494x521x1915h



BTSLIMN

COLORE NERO

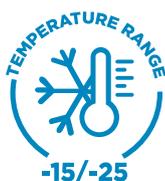
2 barre Led verticali

Dim. mm 494x521x1915h





CONGELATORI A POZZETTO



FROST400



TERMOMETRO DIGITALE



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Termometro	Refrigerante	Potenza assorbita W	Sbrinamento	Serratura	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Illuminazione interna	Peso Kg	Consumo Kw/24h	Dotazione cestelli
FROST400	1504x695x945	1380x480x725	Digitale	R600a	230	manuale	si	230	-15°/-25°	LED	67	1,5	3
FROST500	1804x695x945	1680x500x725	Digitale	R600a	250	manuale	si	230	-15°/-25°	LED	78	2,5	3
FROST700	2055x713x903	1935x510x682	Digitale	R290	260	manuale	si	230	-15°/-25°	no	98	3,2	3

CONGELATORI A POZZETTO TEMPERATURA NEGATIVA

Congelatori a pozzetto a bassa temperatura realizzati con rivestimento esterno in lamiera verniciata bianca trattata anticorrosione e superficie interna in alluminio gofrato colore bianco. Spessore di isolamento mm 60. Refrigerazione statica. Sbrinamento manuale con gocciolatoio. Dotati di serratura, luce interna a LED mod. Ili FROST400 e FROST500. Ruote di serie (ruote con freno solo per mod. FROST700). **Termometro digitale.** Alimentazione 230V. **In dotazione 3 cestelli.** *MARCHIO CE*

FROST400

-15°/-25°C
Capacità netta Lt 500
Dim. mm 1504x695x945h



FROST500

-15°/-25°C
Capacità netta Lt 600
Dim. mm 1804x695x945h



FROST700

-15°/-25°C
Capacità netta Lt 700
Dim. mm 2055x713x903h





CONGELATORI A POZZETTO CON SPORTELLI SCORREVOLI A VETRO



FROSTV400



TERMOMETRO DIGITALE



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Termometro	Refrigerante	Potenza assorbita W	Sbrinatorio	Serratura	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Illuminazione interna	Peso Kg	Consumo Kw/24h	Dotazione cestelli
FROSTV300	1015x635x890	890x515x645	Digitale	R290	119	manuale	sì	230	-12°/-22°	no	62	1,6	3
FROSTV400	1305x635x890	1180x515x645	Digitale	R290	141	manuale	sì	230	-12°/-22°	no	75	1,9	3
FROSTV500	1555x635x890	1430x515x645	Digitale	R290	191	manuale	sì	230	-12°/-22°	no	85	2,4	3

CONGELATORI A POZZETTO CON SPORTELLI SCORREVOLI A VETRO TEMPERATURA NEGATIVA BT -12°-22°C

Congelatori a pozzetto a bassa temperatura realizzati con rivestimento esterno in lamiera verniciata bianca trattata anti-corrosione e superficie interna in alluminio gofrato colore bianco. Sportelli scorrevoli in doppio vetro temperato di sicurezza. Spessore di isolamento mm 60. Sbrinamento manuale con gocciolatoio. Refrigerazione statica. Di serie: serratura e ruote. **Termometro digitale. In dotazione 3 cestelli.** Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FROSTV300

-12°/-22°C

Capacità netta Lt 300

Dim. mm 1015x635x890h



FROSTV400

-12°/-22°C

Capacità netta Lt 400

Dim. mm 1305x635x890h



FROSTV500

-12°/-22°C

Capacità netta Lt 500

Dim. mm 1555x635x890h





ISOLE PER SURGELATI



ILLUMINAZIONE LED



ISLAND25



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Volume netto Lt	Refrigerante	Potenza assorbita W	Termostato/termometro di temperatura	Separatori	Illuminazione interna	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Sbrinamento	Consumo Kw/24h	Spessore isolamento mm	Peso Kg
ISLAND15	1450x850x870	1303x691x733	402	R290	420	digitale	2	LED	230	-18°/-22°	automatico	7	74	101
ISLAND18	1850x850x870	1682x691x733	523	R290	460	digitale	3	LED	230	-18°/-22°	automatico	9	84	129
ISLAND20	2100x850x870	1953x691x733	646	R290	500	digitale	4	LED	230	-18°/-22°	automatico	10,9	74	136
ISLAND25	2500x850x870	2353x691x733	796	R290	567	digitale	5	LED	230	-18°/-22°	automatico	12,9	74	153

ISOLE PER SURGELATI TEMPERATURA NEGATIVA/POSITIVA

Isole per surgelati a **refrigerazione statica negativa -18°/-22°C, o positiva 0°/+10°C**, con 2 sportelli scorrevoli a vetro piatto (doppio vetro temperato di sicurezza). Struttura esterna in lamiera preverniciata grigio scuro con trattamento anticorrosione, interno in alluminio verniciato bianco. Spessore isolamento 74/84 mm. Termostato elettronico. Sbrinatorio automatico a gas caldo. **Illuminazione con 2 barre LED**. Separatori per scomparti. 4/6 piedini secondo i modelli. Alimentazione 220V. **MARCHIO CE**

ISLAND15

Capacità netta Lt 402
2 separatori
Dim. mm 1450x850x870h

ISLAND18

Capacità netta Lt 523
3 separatori
Dim. mm 1850x850x870h



ISALND18

ISLAND20

Capacità netta Lt 646
4 separatori
Dim. mm 2100x850x870h



ISALND20

ISLAND25

Capacità netta Lt 796
5 separatori
Dim. mm 2500x850x870h

ESEMPIO COMBINAZIONE ISOLE SURGELATE



ATTENZIONE:

Quando 2 isole vengono accoppiate di spalle, bisogna inserire una griglia di aerazione (optional)





MINI BAR



ILLUMINAZIONE LED



MBP40



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Capacità lt	Peso Kg	Dotazione griglie	Potenza assorbita W	Consumo Kw/24h	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Sbrinamento	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm
MBP	380x380x480	329x209x368	-	26	8	1	60	0,48	230	+6°/+12°	Manuale	Led	40
MBP40	430x424x515	356x266x410	-	40	9	1	60	0,49	230	+6°/+12°	Manuale	Led	45
MBP50	430x494x515	356x336x410	-	48,5	10	1	60	0,51	230	+6°/+12°	Manuale	Led	50
FRESH100	505x590x855	410x395x700	R600a	115	37	3	90	1,05	230	+4°/+10°	Manuale	Led	45

MINI BAR

Mini bar a refrigerazione statica per bibite con ventilatore di assistenza. Struttura esterna in lamiera preverniciata colore nero, interno in ABS termoformato. Forniti di 1 ripiano regolabile in altezza. Porta reversibile con 2 inserti per bottiglie. Luce interna a LED e serratura. Sbrinamento automatico a fermata compressore. **Bassa rumorosità e basse vibrazioni.** Termostato meccanico. Spessore isolamento 40/45/50 mm. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

MBP

Capacità netta Lt 26
Dimensioni mm 380x380x480h

MBP40

Capacità netta Lt 40
Dimensioni mm 430x424x515h

MBP50

Capacità netta Lt 48,5
Dimensioni mm 430x494x515h



MINI FRIGO

Struttura esterna in lamiera preverniciata bianca trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato. Spessore isolamento 45 mm. **Refrigerazione Roll-Bond con ventilatore di assistenza.** Sbrinamento manuale. Display digitale della temperatura. Porta a doppio vetro curvo temperato con serratura. Illuminazione interna a LED orizzontale. Di serie 3 griglie regolabili in metallo plastificato. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FRESH100

Porta a vetro curvo
Capacità netta Lt 115
Dim. mm 505x590x855h

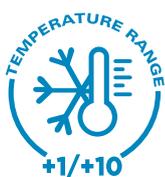




BACK BAR PORTE SCORREVOLI



ILLUMINAZIONE LED



BKB300



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Capacità lt	Peso Kg	Dotazione griglie	N. Porte	Alimentazione Volt	Consumo kw/24h	Temperatura °C	Sbrinamento	Illuminazione interna
BKB100	600x520x900	520x420x750	R600a	180	133	44	2	1 a battente	230	1,5	+1°/+10°	Autom.	LED
BKB200	900x520x900	820x420x750	R600a	230	201	58	2+2	2 scorrevoli	230	2,1	+1°/+10°	Autom.	LED
BKB300	1350x520x900	1270x420x750	R600a	240	320	80	2+2+2	3 scorrevoli	230	4,7	+1°/+10°	Autom.	LED

BACK BAR CON PORTE SCORREVOLI

Vetrine refrigerate sistema Roll bond con ventilatore di assistenza per bibite, con struttura esterna in lamiera di acciaio preverniciata color nero, interno alluminio martellato. Fornite di 2 ripiani regolabili in altezza per vano. Porte scorrevoli (tranne mod. BKB100) autochiudenti con doppio vetro rinforzato e temperato. Luce interna orizzontale a LED e serratura. Spessore isolamento 40 mm. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Termostato digitale regolabile. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BKB100

VETRINA CON 1 PORTA A BATTENTE

Capacità netta Lt 133

Dimensioni mm 600x520x900h



BKB200

VETRINA CON 2 PORTE SCORREVOLI

Capacità netta Lt 201

Dimensioni mm 900x520x900h



BKB300

VETRINA CON 3 PORTE SCORREVOLI

Capacità netta Lt 320

Dimensioni mm 1350x520x900h





BACK BAR PORTE A BATTENTE INOX



ILLUMINAZIONE LED



BKB300B



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interene mm (L x P x H)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Capacità lt	Peso Kg	Dotazione griglie	N. Porte	Alimentazione Volt	Consumo kw/24h	Temperatura °C	Sbrinamento	Illuminazione interna
BKB100B	600x530x900	520x386x750	R600a	160	128	40	2	1	230	1,3	+1°/+10°	Autom.	LED
BKB200B	900x530x900	820x386x750	R600a	190	209	62	2+2	2	230	1,8	+1°/+10°	Autom.	LED
BKB300B	1350x530x900	1270x386x750	R600a	220	329	82	2+2+2	3	230	2,1	+1°/+10°	Autom.	LED

BACK BAR CON PORTE A BATTENTE IN ACCIAIO INOX

Vetrine refrigerate sistema Roll Bond con ventilatore di assistenza per bibite, con struttura esterna in lamiera di acciaio preverniciata color nero, interno in alluminio martellato. Fornite di 2 ripiani regolabili in altezza per vano. Porte a battente autochiudenti con doppio vetro rinforzato e temperato e **PROFILO IN ACCIAIO INOX AISI 304**. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Termostato digitale regolabile. Spessore isolamento 40 mm. Luce interna orizzontale a LED e serratura. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BKB100B

VETRINA CON PORTA A BATTENTE

Telaio porta in Acciaio Inox AISI 304

Capacità netta Lt 128

Dimensioni mm 600x520x900h



BKB200B

VETRINA CON 2 PORTE A BATTENTE

Telaio porta in Acciaio Inox AISI 304

Capacità netta Lt 209

Dimensioni mm 900x520x900h



BKB300B

VETRINA CON 3 PORTE A BATTENTE

Telaio porta in Acciaio Inox AISI 304

Capacità netta Lt 329

Dimensioni mm 1350x520x900h





BACK BAR PORTE A BATTENTE E INTERNO IN ACCIAIO INOX



BKB300BX



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Capacità lt	Peso Kg	Dotazione griglie	N. Porte	Alimentazione Volt	Consumo kw/24h	Temperatura °C	Sbrinatorio	Illuminazione interna
BKB100BX	600x500x900	510x355x745	R600a	130	138	44	2	1	230	1,1	+1°/+10°	Autom.	LED
BKB200BX	900x500x900	810x355x745	R600a	175	228	54	2+2	2	230	1,3	+1°/+10°	Autom.	LED
BKB300BX	1350x500x900	1245x355x745	R600a	175	302	57	2+2+2	3	230	1,5	+1°/+10°	Autom.	LED

BACK BAR CON PORTE A BATTENTE INOX E INTERNO IN ACCIAIO INOX

Vetrine refrigerate ventilate per bibite con struttura esterna in almiria di acciaio preverniciata color nero, **INTERNO TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX A "SPECCHIO"**. Fornite di 2 ripiani regolabili in altezza per vano. Porte a battente autochiudenti con doppio vetro rinforzato e temperato e **PROFILO IN ACCIAIO INOX AISI 304**. Luce interna orizzontale a LED e serratura. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Spessore isolamento 40 mm. Termostato digitale regolabile. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BKB100BX

VETRINA CON PORTA A BATTENTE

Telaio porta Acciaio Inox AISI 304

Capacità netta Lt 138

Dimensioni mm 600x500x900h



BKB200BX

VETRINA CON 2 PORTE A BATTENTE

Telaio porta Acciaio Inox AISI 304

Capacità netta Lt 228

Dimensioni mm 900x500x900h



BKB300BX

VETRINA CON 3 PORTE A BATTENTE

Telaio porta Acciaio Inox AISI 304

Capacità netta Lt 302

Dimensioni mm 1350x500x900h





RETRO BANCO BAR REFRIGERATO



ILLUMINAZIONE LED



BKB300C



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interene mm (L x P x H)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Capacità lt	Peso Kg	Dotazione griglie per porta	N. Porte	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Sbrinamento	Illuminazione interna	Consumo Kw/24h
BKB200C	1460x515x860	1080x415x740	R290	224	315	91	2	2	230	+2°/+8°	Autom.	LED	2,6
BKB300C	2085x515x860	1705x415x740	R290	351	500	119	2	3	230	+2°/+8°	Autom.	LED	4,4
BKB400C	2540x515x860	2160x415x740	R290	385	618	149	2	4	230	+2°/+8°	Autom.	LED	5,7
BKB200CV	1460x535x860	1080x415x740	R290	240	315	92	2	2	230	+2°/+8°	Autom.	LED	2,8
BKB300CV	2085x535x860	1705x415x740	R290	373	500	121	2	3	230	+2°/+8°	Autom.	LED	5,6
BKB400CV	2540x535x860	2160x415x740	R290	456	618	151	2	4	230	+2°/+8°	Autom.	LED	6,7

RETRO BANCO BAR REFRIGERATO CON PORTE A BATTENTE

Moduli retro banco con struttura esterna in lamiera di acciaio verniciato a polvere nero. Interno in lamiera di acciaio verniciato bianco. Modelli con porte cieche (maniglie stampate con copertura antimpronta) o con porte a vetro. Spessore isolamento 40 mm. **Refrigerazione ventilata.** Termostato digitale regolabile. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Sistema anti condensazione. Accesso facilitato per la pulizia filtro condensatore e ispezione. Porte reversibili e autochiudenti. Serratura di serie per porte e cassettiere. Illuminazione LED orizzontale solo mod.lli con porte a vetro. Piedini in Acciaio Inox regolabili. Di serie n. 2 griglie cromate regolabili antiribaltamento per vano. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

BKB200C

2 Porte a battente

Capacità netta Lt. 315

Dim. mm. 1460x515x860h

BKB200CV

2 PORTE BATTENTE A VETRO

Capacità netta Lt. 315

Dim. mm. 1460x535x860h



BKB200C

BKB300C

3 Porte a battente

Capacità netta Lt. 500

Dim. mm. 2085x515x860h

BKB300CV

3 PORTE BATTENTE A VETRO

Capacità netta Lt. 500

Dim. mm. 2085x535x860h



BKB300CV

BKB400C

4 Porte a battente

Capacità netta Lt. 618

Dim. mm. 2540x515x860h

BKB400CV

4 PORTE BATTENTE A VETRO

Capacità netta Lt. 618

Dim. mm. 2540x535x860h

OPTIONAL CASSETTIERE

KIT2CBKB

Kit 2 cassetti



Maniglia schiumata





FRIGO BIBITE STANDARD



FRESH200



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Sbrinamento	Potenza assorbita W	Volume netto litri	Peso Kg	Dotazione griglie	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Illuminazione interna
FRESH340	595x624x1780	522x449x1557	R600a	Autom.	220	342	72	5	230	+1°/+10°	3,4	Led verticale
FRESH150	595x635x1830	500x410x1580	R600a	Manuale	300	350	70	5	230	+1°/+12°	3,4	Led orizzontale
FRESH200	595x670x1830	500x410x1580	R600a	Manuale	300	350	66	5	230	+1°/+12°	3,4	Led verticale
FRESH200B	595x670x1960	500x410x1580	R600a	Manuale	325	350	78	5	230	+1°/+12°	3,8	Led verticale
FRESH200C	595x630x1830	500x410x1580	R600a	Manuale	225	350	64	5	230	+1°/+12°	2,1	Led orizzontale

FRIGO BIBITE STANDARD

Vetrine verticali refrigerate con struttura esterna in metallo preverniciato bianco trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato colore bianco. Spessore isolamento 38 mm FRESH340, 50 mm gli altri modelli. Refrigerazione Roll-Bond con ventilatore di assistenza. Illuminazione Led. Termostato analogico e termometro digitale (termometro analogico mod. FRESH340). Porte autochiudenti con doppio vetro temperato di sicurezza. Di serie serratura, 2 piedini + 2 ruote. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FRESH150

FRESH150

Led orizzontale

Capacità netta Lt. 350

Dim. mm 595x635x1830h



FRESH340

PORTA TUTTOVETRO

A SFIORO (SENZA CORNICE)

Tubo LED verticale

Capacità netta Lt. 342

Dim. mm. 595x624x1780h

FRESH200

Led verticale

Capacità netta Lt. 350

Dim. mm 595x670x1830h



FRESH200B

Led verticale

Capacità netta Lt. 350

Dim. mm. 595x670x1960h



FRESH200C

Tubo LED orizzontale

PORTA CIECA

Capacità netta Lt. 350

Dim. mm 595x630x1830h



FRIGO BIBITE STANDARD BLACK



FRESH330



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	potenza assorbita W	Volume netto litri	Peso Kg	Dotazione griglie	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Refrigerazione	Consumo Kw/24h	Illuminazione interna	Sbrinamento
FRESH340B	595x624x1780	522x449x1557	R600a	220	342	72	5	230	+1°/+10°	Roll bond	3,4	2 Led verticali	Automatico
FRESH330	600x620x1830	522x449x1557	R600a	220	342	72	5	230	+1°/+10°	Roll bond	3,4	Led verticale	Automatico
FRESH345	595x670x1830	555x410x1580	R600a	300	350	66	5	230	+1°/+12°	Roll bond	3,4	Led verticale	Automatico
FRESH360	595x604x1980	505x462x1555	R600a	325	372	86	5	230	+1°/+12°	Roll bond	3,8	Led perimetrali	Automatico
FRESH720	1200x770x2030	1091x677x1573	R290	890	1055	184	2x4	230	+1°/+12°	Roll bond	5,1	Led perimetrali	Automatico

FRIGO BIBITE STANDARD BLACK

Vetrine verticali refrigerate con struttura esterna in metallo preverniciato nero trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato colore nero. Spessore isolamento 38 mm mod.lli FRESH340B e FRESH330, 50 mm gli altri modelli. Refrigerazione Roll-Bond con ventilatore di assistenza. Illuminazione interna a LED verticali/perimetrali. Termostato analogico (digitale modelli FRESH360 e FRESH720) e termometro digitale (TERMOMETRO ANALOGICO modelli FRESH330 e FRESH340B). Porte autochiudenti con doppio vetro temperato di sicurezza. Di serie serratura (tranne modelli FRESH360 e FRESH720), 2 piedini + 2 ruote. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FRESH340B

FRESH330

Tubo LED verticale

Capacità netta Lt. 342

Dim. mm 600x620x1830h

FRESH340B

PORTA TUTTOVETRO

A SFIORO

2 Tubi LED verticali

Capacità netta Lt. 342

Dim. mm 595x624x1780h



FRESH345

FRESH345

Tubo Led verticale

Capacità netta Lt. 350

Dim. mm 595x670x1830h



FRESH360

FRESH360

Tubi LED perimetrali su tutta la porta, colore "luce ambrata"

Capacità netta Lt. 372

Dim. mm 595x604x1980h

FRESH720

Tubi LED perimetrali su tutta la porta, colore "luce ambrata"

Capacità netta Lt. 1.055

Dim. mm 1200x770x2030h



FRESH720



FRIGO BIBITE SLIM



FRESHSLIMN



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Sbrinamento	Volume netto litri	Peso Kg	Dotazione griglie	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Temperatura °C	Refrigerazione	Consumo Kw/24h	Illuminazione interna
FRESHSLIM	440x708x1840	370x515x1450	R600a	Manuale	300	78	4	230	300	+2°/+8°	Roll bond	2,9	LED vert.
FRESHSLIMN	440x708x1840	370x515x1450	R600a	Manuale	300	78	4	230	300	+2°/+8°	Roll bond	2,9	LED vert.
SLIMBK	390x475x1880	310x365x1498	R600a	Autom.	160	50	5	230	180	+1°/+10°	Roll bond	2,4	LED vert.
SLIMNK	390x475x1880	310x365x1498	R600a	Autom.	160	50	5	230	180	+1°/+10°	Roll bond	2,4	LED vert.

FRIGO BIBITE SLIM

Vetrine verticali refrigerate con struttura esterna in metallo preverniciato colore bianco o nero trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato colore bianco o nero. Spessore isolamento 43 mm modelli FRESHSLIM e FRESHSLIMN, 45 mm gli altri modelli. **Refrigerazione Roll-Bond** con ventilatore di assistenza. Illuminazione interna con tubo LED verticale. Termostato e termometro analogico modelli FRESHSLIM e FRESHSLIMN, termostato e termometro digitale modelli SLIMBK e SLIMNK. Porte autochiudenti con doppio vetro temperato di sicurezza. **Profilo della porta arrotondato modelli FRESHSLIM e FRESHSLIMN.** Di serie serratura, 2 piedini + 2 ruote. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FRESHSLIM

COLORE BIANCO

+2°/+8°C

Capacità netta Lt 300

Dim. mm 440x708x1840h

FRESHSLIMN

COLORE NERO

+2°/+8°C

Capacità netta Lt 300

Dim. mm 440x708x1840h



SLIMNK

COLORE NERO

+1°/+10°C

Capacità netta Lt 160

Dim. mm 390x475x1880h



SLIMBK

COLORE BIANCO

+1°/+10°C

Capacità netta Lt 160

Dim. mm 390x475x1880h



FRIGO BIBITE TOP



FRESH1000S



	Dimensioni esterne mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	potenza assorbita W	Volume netto litri	Peso Kg	Dotazione griglie	N. Porte	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Sbrinamento	Refrigerazione	Consumo Kw/24h	Illuminazione interna
FRESH350	620x600x1890	510x465x1285	R600a	225	350	75	4	1	230	+1°/+10°	Autom.	Ventilata	2,9	LED
FRESH800S	1000x730x2038	870x530x1525	R290	480	800	146	8	2	230	+1°/+10°	Autom.	Ventilata	6,5	LED
FRESH1000S	1200x730x2038	1070x530x1525	R290	480	1000	159	8	2	230	+1°/+10°	Autom.	Ventilata	6,5	LED

FRIGO PER BIBITE TOP

Vetrine verticali con **REFRIGERAZIONE VENTILATA** e porte autochiudenti con vetro camera temperato di sicurezza. Top superiore luminoso con pannello per inserti pubblicitari. Struttura esterna in lamiera di acciaio preverniciato bianco trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato bianco. Ripiani regolabili in altezza. Illuminazione verticale a LED. Spessore isolamento 45 mm. Termostato digitale regolabile. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Di serie serratura e 4 ruote (2 piedini + 2 ruote mod. FRESH350). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



FRESH350

VETRINE PORTA A BATTENTE

FRESH350

REFRIGERAZIONE VENTILATA

1 PORTA A BATTENTE

Capacità netta Lt 350

Dim. mm 620x600x1890h



FRESH1000S

VETRINE PORTE SCORREVOLI

FRESH800S

REFRIGERAZIONE VENTILATA

2 PORTE SCORREVOLI

Capacità netta Lt 800

Dim. mm 1000x730x2038h

FRESH1000S

REFRIGERAZIONE VENTILATA

2 PORTE SCORREVOLI

Capacità netta Lt 1000

Dim. mm 1200x730x2038h



FRIGO BIBITE SUPERIOR



FRESH1300S



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerazione	Volume netto litri	Peso Kg	Nr. ripiani/Dimensioni mm	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Refrigerante	Potenza assorbita W	Consumo Kw/24h	Sbrinatorio	Illuminazione interna
FRESH900S	940x615x1983	843x417x1521	Ventilata	534	133	8 (410x365)	230	0°/+10°	R290	500	3,5	Autom.	LED
FRESH1100S	1130x700x2023	1053x503x1571	Ventilata	832	155	8 (504x460)	230	0°/+10°	R290	750	5,6	Autom.	LED
FRESH1300S	1330x700x2023	1253x503x1571	Ventilata	990	173	8 (605x410)	230	0°/+10°	R290	750	6,5	Autom.	LED
FRESH900SB	940x615x1983	843x417x1521	Ventilata	534	133	8 (410x365)	230	0°/+10°	R290	500	3,5	Autom.	LED
FRESH1100SB	1130x700x2023	1053x503x1571	Ventilata	832	155	8 (504x460)	230	0°/+10°	R290	750	5,6	Autom.	LED
FRESH1300SB	1330x700x2023	1253x503x1571	Ventilata	990	173	8 (605x410)	230	0°/+10°	R290	750	6,5	Autom.	LED

FRIGO PER BIBITE SUPERIOR CON PORTE SCORREVOLI

Vetrine verticali con **REFRIGERAZIONE VENTILATA**. PORTE SCORREVOLI. **EFFICACE VENTILAZIONE INTERNA CHE PERMETTE UNA MIGLIORE CIRCOLAZIONE DELL'ARIA** (grazie ad un evaporatore a pacco alettato posto al centro del soffitto ed una motoventola potente). Top superiore luminoso con pannello per inserti pubblicitari. Struttura esterna in lamiera di acciaio preverniciata colore bianco e nero con trattamento anticorrosione, interno in alluminio verniciato colore bianco. Piani regolabili in altezza. Porte autochiudenti con doppio vetro temperato di sicurezza. Termostato digitale regolabile. Spessore isolamento 50 mm. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione interna a LED verticale. Di serie serratura e 4 ruote. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

COLORE ESTERNO BIANCO (interno bianco)

FRESH900S

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Capacità netta Lt 534
Dim. mm 940x615x1983h

FRESH1100S

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Capacità netta Lt 832
Dim. mm 1130x700x2023h



PORTE SCORREVOLI

FRESH1300S

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Capacità netta Lt 990
Dim. mm 1330x700x2023h



PORTE SCORREVOLI

COLORE ESTERNO NERO (interno nero)

FRESH900SB

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Capacità netta Lt 534
Dim. mm 940x615x1983h

FRESH1100SB

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Capacità netta Lt 832
Dim. mm 1130x700x2023h

FRESH1300SB

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Capacità netta Lt 990
Dim. mm 1330x700x2023h



FRIGO BIBITE PRESTIGE



ILLUMINAZIONE LED



Porta a sfioro senza cornice

FRESH950B



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerazione	Volume netto litri	Peso Kg	Nr. ripiani/Dimensioni mm	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Refrigerante	Potenza assorbita W	Consumo Kw/24h	Sbrinatorio	Illuminazione interna
FRESH950	940x615x2023	843x510x1521	Ventilata	654	135	8 (410x467)	230	0°/+10°	R290	500	4,8	Autom.	4 LED
FRESH950B	940x615x2023	843x510x1521	Ventilata	654	135	8 (410x467)	230	0°/+10°	R290	500	4,8	Autom.	4 LED
FRESH1250	1130x720x2023	1037x595x1561	Ventilata	960	161	8 (505x552)	230	0°/+10°	R290	680	7,5	Autom.	4 LED
FRESH1250B	1130x720x2023	1033x595x1561	Ventilata	960	161	8 (505x552)	230	0°/+10°	R290	680	7,5	Autom.	4 LED

FRIGO PER BIBITE PRESTIGE CON PORTE A BATTENTE

Vetrine verticali con **REFRIGERAZIONE VENTILATA**. Porte a battente autochiudenti con doppio vetro temperato di sicurezza. Struttura esterna in lamiera di acciaio preverniciata colore bianco o nero trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato colore bianco o nero. Ripiani regolabili in altezza. Illuminazione verticale a LED. Termostato digitale regolabile. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Spessore isolamento 50 mm. Di serie serratura e 4 ruote. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FRESH950

REFRIGERAZIONE VENTILATA

PORTE TUTTOVETRO A SFIORO

Capacità netta Lt 654

Dim. mm 940x615x2023h

FRESH1250

REFRIGERAZIONE VENTILATA

PORTE TUTTOVETRO A SFIORO

Capacità netta Lt 960

Dim. mm 1130x720x2023h



FRESH950B

REFRIGERAZIONE VENTILATA

PORTE TUTTOVETRO A SFIORO

Capacità netta Lt 654

Dim. mm 940x615x2023h

FRESH1250B

REFRIGERAZIONE VENTILATA

PORTE TUTTOVETRO A SFIORO

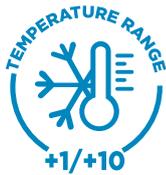
Capacità netta Lt 960

Dim. mm 1130x720x2023h





FRIGO BIBITE BLACK PRESTIGE



BKB800BX



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Potenza assorbita W	Volume netto litri	Peso kg	Dotazione griglie	N. Porte	Alimentazione Volt	Consumo kw/24h	Temperatura °C	Sbrinamento	Illuminazione interna
BKB400BX	600x558x1800	508x418x1490	R600a	230	293	77	5	1	230	1,75	+1°/+10°	Autom.	LED verticale
BKB800BX	900x558x1800	808x418x1820	R600a	230	458	106	5+5	2	230	2,35	+1°/+10°	Autom.	LED verticale

FRIGO BIBITE BLACK PRESTIGE

Vetrine verticali refrigerate **VENTILATE** con struttura esterna in lamiera d'acciaio preverniciata color nero, **INTERNO TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX "A SPECCHIO"**. Fornite con 5 ripiani regolabili in altezza in Acciaio cromato per vano. Porte a battente autochiudenti con doppio vetro rinforzato e temperato, con **PROFILO IN ACCIAIO INOX**. Maniglia in Acciaio Inox cilindrica. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Termostato digitale regolabile. **Luce interna a LED verticale e serratura**. Piedini regolabili. Spessore isolamento 45 mm. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**



BKB400BX

Telaio porta in Acciaio Inox

Capacità netta Lt. 293

Dim. mm. 600x558x1800h



BKB800BX

Telaio porta in Acciaio Inox

Capacità netta Lt. 458

Dim. mm. 900x558x1800h



FRIGO BIBITE STAR



FRESH1050B



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerazione	Volume netto litri	Peso Kg	Nr. ripiani	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Refrigerante	Potenza assorbita W	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Illuminazione interna
FRESH1050B/N	1120x595x1975	1025x460x1755	Ventilata	1050	130	10 regolab.	230	+1°/+10°	R290	475	5,8	Automatico	LED
FRESH1050BB/BN	1120x595x1975	1025x460x1755	Ventilata	1050	131	10 regolab.	230	+1°/+10°	R290	475	5,8	Automatico	LED

FRIGO PER BIBITE STAR

Vetrine verticali con REFRIGERAZIONE VENTILATA AD ESPOSIZIONE TOTALE. Struttura esterna in lamiera di acciaio preverniciato colore bianco/nero trattato anticorrosione e interno in ABS termoformato colore bianco/nero. Spessore isolamento 45 mm. Termostato digitale regolabile. Porte autochiudenti con doppio vetro anticondensazione temperato di sicurezza. Ripiani regolabili in altezza. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Di serie serratura e 4 ruote + 2 piedi antiribaltamento. **Illuminazione verticale a LED.** Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

FRESH1050B

2 porte a battente

ESTERNO/INTERNO BIANCO

Dim. mm 1120x595x1975h

FRESH1050N

NOVITÀ

2 porte a battente

ESTERNO/INTERNO NERO

Dim. mm 1120x595x1975h



FRESH1050BB

2 porte a battente

con opalina pubblicitaria

ESTERNO/INTERNO BIANCO

Dim. mm 1120x595x1975h

FRESH1050BN

NOVITÀ

2 porte a battente

con opalina pubblicitaria

ESTERNO/INTERNO NERO

Dim. mm 1120x595x1975h



Pag. 344 - 357

CANTINE VINI

Pag. 358 - 359

DISPENSER VINI

Wine CLASS
PROFESSIONAL *wining* SYSTEM

CONSERVAZIONE VINO



CANTINE VINI SMALL



ILLUMINAZIONE LED



WINE50



WINE35



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie distese da 0,75 lt*	Refrigerante	Potenza assorbita Watt	Peso Kg	Dotazione mensole	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Illuminazione interna
WINE25	295x573x820	18	R600a	65	30	5+1	230	+2°/+20°	0,35	Autom.	LED
WINE35	380x573x820	28	R600a	80	36	5+1	230	+2°/+20°	0,39	Autom.	LED
WINE452T	380x573x820	28	R600a	80	38	5+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,39	Autom.	LED
WINE50	595x573x820	46	R600a	95	43	5+1	230	+2°/+20°	0,4	Autom.	LED
WINE502T	595x573x820	46	R600a	95	45	5+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,4	Autom.	LED
WINE120	595x690x1200	68	R600a	115	80	5+1	230	+2°/+20°	0,6	Autom.	LED
WINE1202T	595x690x1200	56	R600a	115	82	4+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,65	Autom.	LED

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI SMALL

Cantine refrigerate per vini mono e doppia temperatura, di pregevole design con rivestimento esterno in lamiera verniciata nera con trattamento anticorrosione, interno in ABS termoformato colore nero. **REFRIGERAZIONE ROLL BOND**. Vetro camera scuro su porta apertura frontale con protezione raggi UV. Ripiani in legno per esposizione orizzontale per tutti i modelli tranne WINE120 e WINE1202T che di serie montano ripiani in metallo a "Z" con estrazione a cassetto ed esposizione orizzontale. Porta reversibile. Termostato elettronico regolabile con visualizzazione della temperatura. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione interna a LED verticali e orizzontali. **TEMPERATURA MINIMA +2°C**. Di serie 4 piedini regolabili e serratura. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

WINE25

MONO TEMPERATURA
+2°/+20°C
Dim. mm 295x573x820h



WINE25

WINE452T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+2°/+12°C vano superiore
+12°/+20°C vano inferiore
Dim. mm 380x573x820h



WINE452T

WINE35

MONO TEMPERATURA
+2°/+20°C
Dim. mm 380x573x820h

WINE50

MONO TEMPERATURA
+2°/+20°C
Dim. mm 595x573x820h

WINE502T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+2°/+12°C vano superiore
+12°/+20°C vano inferiore
Dim. mm 595x573x820h

WINE120

MONO TEMPERATURA
+2°/+20°C
Dim. mm 595x690x1200h



WINE1202T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+2°/+12°C vano superiore
+12°/+20°C vano inferiore
Dim. mm 595x690x1200h





CANTINE VINI STANDARD



WINE300V



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie distese da 0,75 lt*	Refrigerante	Potenza assorbita W	Peso Kg	Dotazione griglie	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Refrigerazione	Sbrinamento	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm
WINE80E	430x473x830	18/27	R600a	85	27	6+1	230	+4°/+18°	0,6	Roll Bond	Automatico	LED	40
WINE300E	600x624x1863	85/100	R600a	230	67	4	230	+4°/+18°	1,65	Roll Bond	Automatico	LED	38
WINE250E	595x660x1850	85/100	R600a	300	74	5	230	+7°/+18°	1,75	Roll Bond	Automatico	LED	45
WINE300V	595x650x1850	100/120	R600a	230	67	4	230	+4°/+18°	1,65	Roll Bond	Automatico	LED	38

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI STANDARD

Cantine refrigerate per vini con rivestimento esterno in lamiera verniciata nera con trattamento anticorrosione, interno in ABS termoformato colore nero. **Refrigerazione Roll-Bond** con ventilatore di assistenza (nei mod.lli **WINE300E** e **WINE300V** è possibile disattivare la ventola, così da ottenere una multitemperatura, circa 5°/10°/16°C). Illuminazione interna a tubo LED verticale (tubo LED orizzontale mod. WINE 80E). Porte autochiudenti (tranne mod. WINE80E) con doppio vetro termico temperato di sicurezza. Porte reversibili mod.lli WINE300E e WINE300V. TERMOSTATI DIGITALI REGOLABILI (termostato meccanico mod. WINE80E). Sbrinamento automatico a fermata compressore. Ripiani regolabili in altezza. Di serie 2 piedi regolabili + 2 ruote, serratura (tranne mod. WINE80E). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



WINE300E

+4°/+18°C
(Ventola OFF)
+5°/+10°/+16°C circa
Griglie in lamiera
plastificata nera
Dim. mm 600x624x1863h



WINE300V

**PORTA TUTTO VETRO
A SFIORO**
+4°/+18°C
(Ventola OFF)
+5°/+10°/+16°C circa
Griglie in lamiera
plastificata nera
Dim. mm 595x650x1850h



WINE250E

PORTA VETRO CURVO
+7°/+18°C
Mensole in legno
Dim. mm 595x620x1830h



WINE80E

+4°/+18°C
Griglie in acciaio cromato
Dim. mm 430x473x830h



CANTINE VINI TOP



ILLUMINAZIONE LED



Mensola in metallo a "Z" con estrazione a cassetto



Porta a sfioro senza cornice

WINE5503T



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie distese da 0,75 lt*	Refrigerante	Potenza assorbita Watt	Dotazione mensole	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	Illuminazione interna	Refrigerazione	Peso Kg
WINE400	595x690x1600	120	R600a	130	8+1	230	+2°/+20°	0,75	Autom.	LED vert.	R. Bond	87
WINE4502T	595x690x1600	108	R600a	130	8+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,78	Autom.	LED vert.	R. Bond	89
WINE500	595x690x1800	135	R600a	130	9+1	230	+2°/+20°	0,8	Autom.	LED vert.	R. Bond	109
WINE5502T	595x690x1800	120	R600a	130	9+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,7	Autom.	LED vert.	R. Bond	119
WINE5503T	1210x690x1800	244	R600a	260	18+1	230	+2°/+20° 1 porta monotemperatura +2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	1	Autom.	LED vert.	R. Bond	220

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI TOP

Cantine refrigerate per vini, mono e doppia temperatura, di pregevole design, con rivestimento esterno in lamiera preverniciata nero opaco con trattamento anticorrosione, interno in ABS termoformato di colore nero. Refrigerazione ventilata ROLL BOLL con agitatore. **Porta A SFIORO SENZA CORNICE** con doppio vetro serigrafato nero e temperato di sicurezza. **Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto** ed esposizione bottiglie in orizzontale. Termostato elettronico regolabile con visualizzazione della temperatura. **Livello rumorosità 38dB**. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione interna a LED con 2 barre verticali ed 1 orizzontale per porta. **TEMPERATURA MINIMA +2°C**. Di serie serratura e piedini regolabili in altezza. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

WINE400

MONO TEMPERATURA **+2°/+20°C**

Dim. mm 595x690x1600h



WINE400

WINE4502T

DOPPIA TEMPERATURA

2 VANI SEPARATI

+2°/+12°C vano superiore

+12°/+20°C vano inferiore

Dim. mm 595x690x1600h



WINE5502T

WINE500

MONO TEMPERATURA **+2°/+20°C**

Dim. mm 595x690x1800h

WINE5502T

DOPPIA TEMPERATURA

2 VANI SEPARATI

+2°/+12°C vano superiore

+12°/+20°C vano inferiore

Dim. mm 595x690x1800h

WINE5503T

NOVITÀ

DOPPIA PORTA 3 TEMPERATURE

3 VANI SEPARATI

1 PORTA MONOTEMPERATURA **+2°/+20°C**

1 PORTA DOPPIA TEMPERATURA:

+2°/+12°C vano superiore

+12°/+20°C vano inferiore

Dim. mm 1210x690x1800h



CANTINE VINI SUPERIOR



WINE5102T



ILLUMINAZIONE LED



Mensola in legno con estrazione a cassetto modelli WINE510 e WINE5102T



Porta a sfioro senza cornice modelli WINE510 e WINE5102T



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie distese da 0,75 lt*	Refrigerante	Potenza assorbita Watt	Dotazione mensole	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Sbrinatorio	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm	Peso kg
WINE510	595x550x1800	112	R600a	115	15+1	230	+2°/+20°	0,5	Autom.	LED vert.	50	88
WINE5102T	595x550x1800	110	R600a	135	14+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,5	Autom.	LED vert.	50	90
WINE350	600x515x1820	55/65	R600a	230	5	230	+5°/+14°	0,8	Autom.	LED vert.	45	77
WINE600	900x515x1820	115/125	R600a	280	10	230	+5°/+14°	0,7	Autom.	LED vert.	45	106

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI SUPERIOR

Cantine refrigerate per vini, mono e doppia temperatura, di pregevole design, con rivestimento esterno ed interno in lamiera preverniciata nero opaco con trattamento anticorrosione mod.lli WINE350 e WINE600, esterno in lamiera preverniciata nero opaco con trattamento anticorrosione, interno in ABS termoformato di colore nero mod.lli WINE510 e WINE5102T. Refrigerazione ventilata ROLL BOLL con agitatore. **Porta reversibile** (optional per mod.lli WINE510 e WINE5102T), **A SFIORO SENZA CORNICE** con doppio vetro serigrafato nero e temperato di sicurezza solo per mod.lli WINE510 e WINE5102T. Mensole in legno, **con estrazione a cassetto** ed esposizione bottiglie in orizzontale più cestone inferiore solo per mod.lli WINE510 e WINE5102T. Termostato elettronico regolabile con visualizzazione della temperatura. **Livello rumorosità 38dB per mod.lli WINE510 e WINE5102T**, 45dB per mod.lli WINE350 e WINE600. Sbrinatorio automatico a fermata compressore. Illuminazione interna a LED, con 2 barre verticali mod.lli WINE350 e WINE600, con 2 barre verticali per porta mod.lli WINE510 e WINE5102T. **TEMPERATURA MINIMA +2°C** solo per mod.lli WINE510 e WINE5102T. Piedini regolabili in altezza. Serratura solo per mod.lli WINE350 e WINE600. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

WINE350

MONO TEMPERATURA
+5°/+14°C
Dim. mm 600x515x1820h



WINE600

2 PORTE
MONO TEMPERATURA
+5°/+14°C
Dim. mm 900x515x1820h



WINE510

MONO TEMPERATURA
+2°/+20°C
Dim. mm 595x550x1790h



WINE5102T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+2°/+12°C vano superiore
+12°/+20°C vano inferiore
Dim. mm 595x550x1790h





CANTINE VINI SLIM SUPERIOR



ILLUMINAZIONE LED



Mensole in metallo ad estrazione



Porta a sfioro senza cornice

WSLIM3



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie distese da 0,75 lt*	Refrigerante	Potenza assorbita Watt	Dotazione mensole	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Sbrinamento	illuminazione interna	Spessore isolamento mm	Peso kg
WSLIM1	450x690x1800	112	R600a	130	15+1	230	+2°/+20°	0,75	Autom.	LED vert.	50	87
WSLIM2	450x690x1800	105	R600a	130	14+1	230	+2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,8	Autom.	LED vert.	50	89
WSLIM3	920x690x1800	217	R600a	260	29+2	230	+2°/+20° 1 porta monotemperatura +2°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	1,5	Autom.	LED vert.	50	176

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI SLIM SUPERIOR

Cantine refrigerate COMPATTE per vini, mono e doppia temperatura, di pregevole design, con rivestimento esterno in lamiera preverniciata nero opaco con trattamento anticorrosione, interno in ABS termoformato di colore nero. Refrigerazione ventilata ROLL BOLL con agitatore. **Porta reversibile** (optional) **A SFIORO SENZA CORNICE** con doppio vetro serigrafato nero e temperato di sicurezza. **Mensole con estrazione a cassetto** ed esposizione bottiglie in orizzontale e cestone inferiore. Termostato elettronico regolabile con visualizzazione della temperatura. **Livello rumorosità 46dB**. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione interna a LED con 2 barre verticali per porta.

TEMPERATURA MINIMA +2°C. Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

WSLIM1

MONO TEMPERATURA **+2°/+20°C**

Dim. mm 450x690x1800h

WSLIM2

DOPPIA TEMPERATURA

2 VANI SEPARATI

+2°/+12°C vano superiore

+12°/+20°C vano inferiore

Dim. mm 450x690x1800h

WSLIM3

DOPPIA PORTA 3 TEMPERATURE

3 VANI SEPARATI

1 PORTA MONOTEMPERATURA **+2°/+20°C**

1 PORTA DOPPIA TEMPERATURA:

+2°/+12°C vano superiore

+12°/+20°C vano inferiore

Dim. mm 920x690x1800h



WSLIM2



CANTINE VINI PRESTIGE

LED
light
ILLUMINAZIONE LED



WINE2002T



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie distese da 0,75 lt*	Refrigerante	Potenza assorbita Watt	Peso Kg	Dotazione mensole legno	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Sbrinatorio	Illuminazione interna	Spessore isolamento mm
WINE30	380x647x865	18/33	R600a	85	35	6	230	+5°/+18°	0,4	Autom.	LED orizz.	30
WINE402T	493x635x840	24/31	R600a	87	41	4+1	230	+5°/+10° vano alto +10°/+18° vano basso	0,5	Autom.	LED orizz.	30
WINE200	595x770x1851	72/155	R600a	75	100	7+1	230	+5°/+20°	0,5	Autom.	LED vert.	40
WINE2002T	595x770x1851	69/150	R600a	75	108	7+1	230	+5°/+12° vano alto +12°/+20° vano basso	0,5	Autom.	LED vert.	40
WINE150	595x720x1766	72/150	R600a	75	103	8	230	+5°/+18°	0,9	Autom.	LED orizz.	35
WINE1502T	595x720x1766	69/140	R600a	75	104	8	230	+5°/+10° vano alto +10°/+18° vano basso	0,9	Autom.	LED orizz.	35

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI PRESTIGE

Cantine refrigerate per vini mono o doppia temperatura, con rivestimento esterno in lamiera di acciaio verniciata nera con trattamento anticorrosione, interno in ABS termoformato colore nero, interno in lamiera verniciata nera **mod.lli WINE200 e WINE2002T. (di pregevole design con profili frontali delle porte in Acciaio Inox). REFRIGERAZIONE VENTILATA.** Porte autochiudenti e reversibili, con doppio vetro scuro per protezione raggi UV (temperato di sicurezza). Termostato elettronico regolabile, termometro digitale. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione interna a LED colore BLUE. Allarme apertura porta. Ripiani in legno regolabili in altezza per posizionamento bottiglie in orizzontale. Maniglia cilindrica verticale in Acciaio Inox. Di serie 4 piedi regolabili e serratura (tranne mod.lli WINE30 e WINE402T). Alimentazione 230V.
MARCHIO CE

WINE30

MONO TEMPERATURA
+5°/+18°C
Dim. mm 380x647x865h



WINE402T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+5°/+10°C vano superiore
+10°/+18°C vano inferiore
Dim. mm 493x635x840h



WINE150

MONO TEMPERATURA
+5°/+18°C
Dim. mm 595x720x1766h



WINE150

WINE200

MONO TEMPERATURA
+5°/+20°C
**Interno lamiera
verniciata NERA**
Dim. mm 595x770x1851h



WINE200

WINE1502T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+5°/+10°C vano sup.
+10°/+18°C vano inf.
Dim. mm 595x720x1766h

WINE2002T

DOPPIA TEMPERATURA
2 VANI SEPARATI
+5°/+12°C vano sup.
+12°/+20°C vano inf.
**Interno lamiera
verniciata NERA**
Dim. mm 595x770x1851h



CANTINE VINI LEGNO



ILLUMINAZIONE LED



mensola in legno
(optional)



Frassino Naturale

BLACK FRASSINO NERO

WINE600LB

Di serie: griglie metallo plastificato
Mensole in legno - optional



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità max bottiglie 0,75 cl*	Refrigerante	Potenza assorbita W	Peso Kg	Dotazione griglie	N. Porte	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Refrigerazione	Sbrinatorio	Illuminazione interna
WINE300L	655x635x1880	126 in verticale	R600a	230	80	4	1	230	+4°/+18°	1,65	Roll Bond	Automatico	LED
WINE300LN	655x635x1880	126 in verticale	R600a	230	80	4	1	230	+4°/+18°	1,65	Roll Bond	Automatico	LED
WINE 300LR	655x635x1880	126 in verticale	R600a	230	80	4	1	230	+4°/+18°	1,65	Roll Bond	Automatico	LED
WINE 300LB	655x635x1880	126 in verticale	R600a	230	80	4	1	230	+4°/+18°	1,65	Roll Bond	Automatico	LED
WINE600L	1295x635x1880	252 in verticale	R600a	244	160	8	2	230	+4°/+18°	3,3	Roll Bond	Automatico	LED
WINE600LN	1295x635x1880	252 in verticale	R600a	244	160	8	2	230	+4°/+18°	3,3	Roll Bond	Automatico	LED
WINE600LR	1295x635x1880	252 in verticale	R600a	244	160	8	2	230	+4°/+18°	3,3	Roll Bond	Automatico	LED
WINE600LB	1295x635x1880	252 in verticale	R600a	244	160	8	2	230	+4°/+18°	3,3	Roll Bond	Automatico	LED

* La capacità può variare a seconda dei diversi packaging

CANTINE PER VINI LEGNO

Cantine refrigerate per vini con rivestimento esterno in legno massello, interno in ABS termoformato colore nero. Refrigerazione Roll-Bond con ventilatore di assistenza (è possibile disattivare la ventola, così da ottenere una multitemperatura, circa 5°/10°/16°C). Illuminazione interna a tubo LED verticale. Porte autochiudenti con doppio vetro termico temperato di sicurezza. Termostato elettronico regolabile, termometro digitale. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Ripiani regolabili in altezza con posizionamento delle bottiglie in verticale. Spessore isolamento 38 mm + spessore legno. **Griglie in metallo placcato colore nero.** Di serie 2/4 piedi regolabili + 2/4 ruote, serratura. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*



WINE300L

COLORE NOCE MEDIO

+4°+18°C
(ventola OFF +5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 655x635x1880h

WINE300LN

COLORE FRASSINO NATURALE

+4°+18°C
(ventola OFF +5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 655x635x1880h

WINE300LR

COLORE FRASSINO SBIANCATO

+4°+18°C
(ventola OFF +5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 655x635x1880h

WINE300LB

COLORE FRASSINO NERO

+4°+18°C
(ventola OFF +5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 655x635x1880h

NOCE MEDIO



FRASSINO SBIANCATO

WINE600L

2 PORTE / 2 TERMOSTATI
INDIPENDENTI

COLORE NOCE MEDIO

+4°+18°C
(ventola OFF
+5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 1295x635x1880h

WINE600LN

2 PORTE / 2 TERMOSTATI
INDIPENDENTI

COLORE FRASSINO NATURALE

+4°+18°C
(ventola OFF
+5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 1295x635x1880h

WINE600LR

2 PORTE / 2 TERMOSTATI
INDIPENDENTI

COLORE FRASSINO SBIANCATO

+4°+18°C
(ventola OFF
+5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 1295x635x1880h

WINE600LB

2 PORTE / 2 TERMOSTATI
INDIPENDENTI

COLORE FRASSINO NERO

+4°+18°C
(ventola OFF
+5°/+10°/+16° C circa)
Dim. mm 1295x635x1880h

OPTIONAL

MENSOLA

Mensola in legno Dim mm 513x410



DISPENSER VINO



ILLUMINAZIONE LED



SPRIZZY8



	Dimensioni mm (L x P x H)	Capacità bottiglie	Refrigerante	Potenza assorbita W	Peso Kg	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Consumo Kw/24h	Refrigerazione	Sbrinamento	Illuminazione interna
SPRIZZY4	650x325x610	4	R600a	95	40	230	+4°/+18°	1,2	Ventilata	Automatico	LED luce fredda
SPRIZZY6	845x380x641	6	R600a	100	51	230	+4°/+18°	1,5	Ventilata	Automatico	LED luce fredda
SPRIZZY8	1002x359x645	8	R600a	105	54	230	+4°/+18°	2,1	Ventilata	Automatico	LED luce fredda

DISPENSER VINO AL BICCHIERE

Erogatore per la degustazione del vino al calice. Sistema innovativo per preservare la massima qualità anche in tempi medio lunghi (3/4 settimane) e servire vini al bicchiere conservandone tutte le caratteristiche organolettiche, tipiche di un vino appena stappato. L'utilizzo di gas inerte (azoto) non permette al vino il contatto con l'aria, e che quindi non si attivi il processo di ossidazione, processo che immediatamente deteriora sapori, profumi e aromi, abbassandone notevolmente la qualità. Inoltre la possibilità di calibrare il dosaggio per ciascun dosatore (max 33 cl), permette di avere il controllo perfetto della dose di vino da versare nel calice, garantendo la degustazione alla temperatura ottimale e soprattutto nell'evitare ogni tipo di spreco. Struttura completamente in Acciaio Inox AISI 304. Refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico. Doppia camera climatica con possibilità di impostare temperature differenti per ogni vano (da 4°C a 18°C con regolatore elettronico), per una gestione contemporanea di vini bianchi e rossi. Erogatori in Acciaio Inox. Porte a battente con serratura. Illuminazione interna a LED con luce fredda senza raggi ultravioletti. Bombola di azoto optional. Alimentazione 230V *MARCHIO CE/MO.CA.*

SPRIZZY4

EROGATORE 2+2 BOTTIGLIE

+4°+18°C singola camera climatica
Dim. mm 650x325x610h

SPRIZZY6

EROGATORE 3+3 BOTTIGLIE

+4°+18°C singola camera climatica
Dim. mm 845x380x641h



Bombola Azoto esclusa

SPRIZZY8

EROGATORE 4+4 BOTTIGLIE

+4°+18°C singola camera climatica
Dim. mm 1002x359x645h



Bombola Azoto esclusa

OPTIONAL

AZOSPRIZZY

Bombola di azoto da 1 Lt/110 bar, autonomia 120 bottiglie circa

Pag. 374 - 375	BANCHI PANORAMICI KRISTAL
Pag. 372 - 373	MURALI MINI
Pag. 380 - 381	VETRINE BAGNOMARIA VETRINE CALDO SECCO
Pag. 382 - 389	VETRINE DA BAR
Pag. 362 - 369	VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA
Pag. 370 - 371	VETRINE PANORAMICHE SMALL
Pag. 376 - 379	VETRINE REFRIGERATE - CALDE ECO DA BANCO

Show **Class**
PROFESSIONAL *showing* SYSTEM

VETRINE ESPOSITIVE



VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP60



VETP60TNVN



	Dimensioni mm (L x P x H)	Tipo di refrigerazione	Refrigerante	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Potenza frigorifera W	Capacità lt	Peso	Illuminazione	Sbrinamento	Serratura	Ripiani vetro	Dimensione ripiani vetro mm (LxP)
VETP60BTS-N-B	620x660x1960	statica	R290	-24°/-14°	230	650	420	195	Led	manuale	no	6	480x460
VETP60BTV-N-B	620x660x1960	ventilata	R290	-20°/+5°	230	450	420	195	Led	automatico	no	5	480x460
VETP60TNV-N-B	620x660x1960	ventilata	R290	+2°/+10°	230	450	420	195	Led	automatico	no	5	480x460

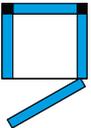
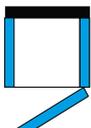
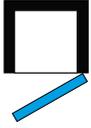
VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP60



Vetrine refrigerate panoramiche per pasticceria 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 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. Sbrinamento automatico per i modelli ventilati e manuali per i modelli statici. Illuminazione a led con 2 file verticali sulla porta. Foro di scarico con vaschetta di raccolta con resistenza. Ripiani in vetro regolabili in altezza per i modelli TN e BT ventilati. Ripiani fissi con serpentine per modelli BT statici. Porte con triplo vetro con doppia camera. Ruote di serie. Base disponibile in 3 tipologie: in lamiera verniciata Nera, Bianca o Acciaio Inox. I profili dei cristalli sono tutti neri. **MARCHIO CE**



VETP60
620x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	VETP60BTSN BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTVN BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNVN TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP60BTSB BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTVB BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNVB TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP60BTS BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTV BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNV TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE 3 LATI 	VETP60BTSN3 BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTVN3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNVN3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP60BTSB3 BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTVB3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNVB3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP60BTS3 BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTV3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNV3 TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE FRONTALE 	VETP60BTSN1 BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTVN1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNVN1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP60BTSB1 BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTVB1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNVB1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP60BTS1 BT STATICA -24°/-14°C VETP60BTV1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP60TNV1 TN VENTILATA +2°/+10°C

ACCESSORI **RIP60PRE** Kit nr. 6 ripiani in vetro per BT STATICA

LKPRE Serratura porta



VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP80



VETP80TNVN



	Dimensioni mm (L x P x H)	Tipo di refrigerazione	Refrigerante	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Potenza frigorifera W	Capacità lt	Peso	Illuminazione	Sbrinamento	Serratura	Ripiani vetro	Dimensione ripiani vetro mm (LxP)
VETP80BTS-N-B	820x660x1960	statica	R290	-24°/-14°	230	650	500	260	Led	manuale	no	6	650x460
VETP80BTV-N-B	820x660x1960	ventilata	R290	-20°/+5°	230	450	500	260	Led	automatico	no	5	650x460
VETP80TNV-N-B	820x660x1960	ventilata	R290	+2°/+10°	230	450	500	260	Led	automatico	no	5	650x460

VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP80



Vetrine refrigerate panoramiche per pasticceria 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 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. Sbrinamento automatico per i modelli ventilati e manuale per i modelli statici. Illuminazione a led con 2 file verticali sulla porta. Foro di scarico con vaschetta di raccolta con resistenza. Ripiani in vetro regolabili in altezza per i modelli TN e BT ventilati. Ripiani fissi con serpentine per modelli BT statici. Porte con triplo vetro con doppia camera. Ruote di serie. Base disponibile in 3 tipologie: in lamiera verniciata Nera, Bianca o Acciaio Inox. I profili dei cristalli sono tutti neri. **MARCHIO CE**



VETP80 820x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	VETP80BTSN BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTVN BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNVN TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP80BTSB BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTVB BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNVB TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP80BTS BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTV BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNV TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE 3 LATI 	VETP80BTSN3 BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTVN3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNVN3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP80BTSB3 BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTVB3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNVB3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP80BTS3 BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTV3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNV3 TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE FRONTALE 	VETP80BTSN1 BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTVN1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNVN1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP80BTSB1 BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTVB1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNVB1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP80BTS1 BT STATICA -24°/-14°C VETP80BTV1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP80TNV1 TN VENTILATA +2°/+10°C

ACCESSORI **RIP60PRE** Kit nr. 6 ripiani in vetro per BT STATICA

LKPRE Serratura porta



VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP120



VETP120TNV



	Dimensioni mm (L x P x H)	Tipo di refrigerazione	Refrigerante	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Potenza frigorifera W	Capacità lt	Peso	Illuminazione	Sbrinamento	Serratura	Ripiani vetro	Dimensione ripiani vetro mm (LxP)
VETP120BTS-N-B	1250x660x1960	statica	R290	-24°/-14°	230	1300	900	390	Led	manuale	no	6+6	480x460
VETP120BTV-N-B	1250x660x1960	ventilata	R290	-20°/+5°	230	700	900	390	Led	automatico	no	5+5	480x460
VETP120TNV-N-B	1250x660x1960	ventilata	R290	+2°/+10°	230	700	900	390	Led	automatico	no	5+5	480x460

VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP120

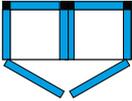
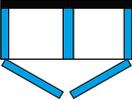
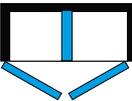


Vetrine refrigerate panoramiche per pasticceria dal pregevole design in grado di catalizzare l'attenzione dei clienti verso i prodotti esposti e caratterizzare fortemente l'immagine stessa del locale. Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura con **sistema Wi-Fi**. 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. Sbrinamento automatico per i modelli ventilati e manuale per i modelli statici. Illuminazione a led con 2 file verticali per porta. Foro di scarico con vaschetta di raccolta con resistenza. Ripiani in vetro regolabili in altezza per i modelli TN e BT ventilati. Ripiani fissi con serpentine per modelli BT statici. Porte con triplo vetro con doppia camera. Ruote di serie. Base disponibile in 3 tipologie: in lamiera verniciata Nera, Bianca o Acciaio Inox. I profili dei cristalli sono tutti neri.

MARCHIO CE



VETP120 1250x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	VETP120BTSN BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTVN BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNVN TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP120BTSB BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTVB BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNVB TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP120BTS BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTV BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNV TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE 3 LATI 	VETP120BTSN3 BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTVN3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNVN3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP120BTSB3 BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTVB3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNVB3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP120BTS3 BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTV3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNV3 TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE FRONTALE 	VETP120BTSN1 BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTVN1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNVN1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP120BTSB1 BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTVB1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNVB1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP120BTS1 BT STATICA -24°/-14°C VETP120BTV1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP120TNV1 TN VENTILATA +2°/+10°C

ACCESSORI **RIP60PRE** Kit nr. 6 ripiani in vetro per BT STATICA

LKPRE Serratura porta



VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP160



VETP120TNV



	Dimensioni mm (L x P x H)	Tipo di refrigerazione	Refrigerante	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Potenza frigorifera W	Capacità lt	Peso	Illuminazione	Sbrinamento	Serratura	Ripiani vetro	Dimensione ripiani vetro mm (LxP)
VETP160BTS-N-B	1650x660x1960	statica	R290	-24°/-14°	230	1400	1100	520	Led	manuale	no	6+6	650x460
VETP160BTV-N-B	1650x660x1960	ventilata	R290	-20°/+5°	230	2200	1100	520	Led	automatico	no	5+5	650x460
VETP160TNV-N-B	1650x660x1960	ventilata	R290	+2°/+10°	230	2200	1100	520	Led	automatico	no	5+5	650x460

VETRINE PANORAMICHE PASTICCERIA VETP160

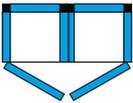
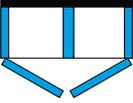
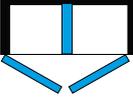


Vetrine refrigerate panoramiche per pasticceria dal pregevole design in grado di catalizzare l'attenzione dei clienti verso i prodotti esposti e caratterizzare fortemente l'immagine stessa del locale. Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura con **sistema Wi-Fi**. 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. Sbrinamento automatico per i modelli ventilati e manuale per i modelli statici. Illuminazione a led con 2 file verticali per porta. Foro di scarico con vaschetta di raccolta con resistenza. Ripiani in vetro regolabili in altezza per i modelli TN e BT ventilati. Ripiani fissi con serpentine per modelli BT statici. Porte con triplo vetro con doppia camera. Ruote di serie. Base disponibile in 3 tipologie: in lamiera verniciata Nera, Bianca o Acciaio Inox. I profili dei cristalli sono tutti neri.

MARCHIO CE



VETP160
1650x660x1960 (LxPxH)

	BASE NERA	BASE BIANCA	BASE INOX
ESPOSIZIONE 4 LATI 	VETP160BTSN BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTVN BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNVN TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP160BTSB BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTVB BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNVB TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP160BTS BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTV BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNV TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE 3 LATI 	VETP160BTSN3 BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTVN3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNVN3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP160BTSB3 BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTVB3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNVB3 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP160BTS3 BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTV3 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNV3 TN VENTILATA +2°/+10°C
ESPOSIZIONE FRONTALE 	VETP160BTSN1 BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTVN1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNVN1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP160BTSB1 BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTVB1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNVB1 TN VENTILATA +2°/+10°C	VETP160BTS1 BT STATICA -24°/-14°C VETP160BTV1 BT VENTILATA -20°/+5°C VETP160TNV1 TN VENTILATA +2°/+10°C

ACCESSORI **RIP60PRE** Kit nr. 6 ripiani in vetro per BT STATICA

LKPRES Serratura porta



VETRINE REFRIGERATE PANORAMICHE SMALL



V170



	Dimensioni mm (L x P x H)	Refrigerante	Volume netto lt	Potenza assorbita W	Dotazione griglie	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Tipo refrigerazione	Illuminazione interna	Sbrinamento	Peso Kg
V80	428x386x810	R600a	58	180	2	+2°/+12°	230	VENTILATA	LED	Automatico	30
V80B	428x386x810	R600a	58	180	2	+2°/+12°	230	VENTILATA	LED	Automatico	30
V100	428x386x960	R600a	78	180	3	+2°/+12°	230	VENTILATA	LED	Automatico	45
V100B	428x386x960	R600a	78	180	3	+2°/+12°	230	VENTILATA	LED	Automatico	45
V170	515x485x1690	R600a	235	250	4	+2°/+12°	230	VENTILATA	LED	Automatico	76

VETRINE REFRIGERATE PANORAMICHE SMALL

Vetrine refrigerate panoramiche da appoggio e verticali da pavimento (vetro rinforzato sui quattro lati). **REFRIGERAZIONE VENTILATA.** Struttura esterna in lamiera preverniciata colore bianco/nero, ed interno in ABS termoformato. Ripiani regolabili in altezza. **Illuminazione interna a LED verticale.** Termostato analogico regolabile (termometro digitale mod. V170). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

V80B

VETRINA DA BANCO
COLORE BIANCO
Dim. mm 428x386x810h



DA BANCO

V80

VETRINA DA BANCO
COLORE NERO
Dim. mm 428x386x810h



DA BANCO

V100B

VETRINA DA BANCO
COLORE BIANCO
Dim. mm 428x386x960h



DA BANCO

V100

VETRINA DA BANCO
COLORE NERO
Dim. mm 428x386x960h



DA BANCO

V170

VETRINA DA PAVIMENTO COLORE BIANCO
Dim. mm 515x485x1690h





MURALI MINI SELF-SERVICE



MNSN



	Dimensioni mm (L x P x H)	Refrigerante	Volume netto lt	Potenza assorbita W	Dotazione griglie	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Tipo refrigerazione	Illuminazione interna	Sbrinatorio	Peso Kg
MNSB	640x741x1457	R290	180	650	2	+2°/+10°	230	VENTILATA	LED	Automatico	129
MNSN	640x741x1457	R290	180	650	2	+2°/+10	230	VENTILATA	LED	Automatico	129

MURALI MINI SELF-SERVICE

Murale self-service (frontale aperto) di piccole dimensioni, Interno/esterno di colore bianco/nero. **Refrigerazione ventilata.** Doppi vetri laterali panoramici temprati di sicurezza. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Sistema di evaporazione acqua di condensa tramite gas caldo. Display digitale. Ripiani regolabili in altezza ed in inclinazione. Luce interna a led. Tenda avvolgibile per risparmio energetico durante la notte. Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*



MNSB

COLORE BIANCO

Dim. mm 640x741x1457h

MNSN

COLORE NERO

Dim. mm 640x741x1457h





BANCHI PANORAMICI KRISTAL



ILLUMINAZIONE LED



KRI1513



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni interne mm (L x P x H)	Refrigerante	Temperatura °C	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Capacità lt	Illuminazione/ N. barre	Sbrinatorio	Serratura	N. ripiani/Dimensioni mm (LxP)	Peso Kg
KRI912	900x740x1200	840x630x690	R290	+2°/+10°	230	400	370	3 LED	Automat.	no	1x(738x278) 1x(738x318)	155
KRI1212	1200x740x1200	1140x630x690	R290	+2°/+10°	230	445	495	3 LED	Automat.	no	1x(1038x278) 1x(1038x318)	185
KRI1512	1500x740x1200	1440x630x690	R290	+2°/+10°	230	515	620	3 LED	Automat.	no	1x(1338x278) 1x(1338x318)	220
KRI913	900x740x1300	840x630x790	R290	+2°/+10°	230	410	415	4 LED	Automat.	no	1x(738x278) 2x(738x318)	170
KRI1213	1200x740x1300	1140x630x790	R290	+2°/+10°	230	500	550	4 LED	Automat.	no	1x(1038x278) 2x(1038x318)	205
KRI1513	1500x740x1300	1440x630x790	R290	+2°/+10°	230	570	690	4 LED	Automat.	no	1x(1338x278) 2x(1338x318)	245

BANCHI PANORAMICI KRISTAL

Vetrine panoramiche **ventilate** da pavimento con porte posteriori scorrevoli. 2/3 ripiani in vetro temperato. Frontale e piano di fondo in **Acciaio Inox AISI 304 "specchiato"**, laterali in vetro lucido nero temperato. Termostato elettronico con indicazione della temperatura (+2°/+10°C). Sbrinamento automatico a fermata compressore. Illuminazione con 3 o 4 barre LED orizzontali secondo il nr di ripiani. Di serie 4 ruote. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

KRI912

2+1 RIPIANI ESPOSITIVI
Dim. mm 900x740x1200h

KRI1212

2+1 RIPIANI ESPOSITIVI
Dim. mm 1200x740x1200h

KRI1512

2+1 RIPIANI ESPOSITIVI
Dim. mm 1500x740x1200h



KRI913

3+1 RIPIANI ESPOSITIVI
Dim. mm 900x740x1300h

KRI1213

3+1 RIPIANI ESPOSITIVI
Dim. mm 1200x740x1300h

KRI1513

3+1 RIPIANI ESPOSITIVI
Dim. mm 1500x740x1300h



VETRINE REFRIGERATE - CALDE ECO



ILLUMINAZIONE LED



VRF120



Tipologia vetrina	Dimensioni mm (L x P x H)	Termostato	Refrigerante	Potenza assorbita W	S brinamento	Peso Kg	Illuminazione	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Capacità lt	Altezza interna utile mm	
VRF100	Refrigerata	682x450x675	Elettronico	R600A	160	automatico	39	LED	230	+1°/+12°	100	410
VRF100W	Refrigerata	682x450x675	Elettronico	R600A	160	automatico	39	LED	230	+1°/+12°	100	410
VRF120	Refrigerata	695x570x685	Elettronico	R600A	230	automatico	64	LED	230	+1°/+12°	120	410
VRF160	Refrigerata	875x570x685	Elettronico	R600A	230	automatico	71	LED	230	+1°/+12°	160	410
VRFQ120	Refrigerata	700x560x730	Elettronico	R600A	185	automatico	70	LED	230	0°/+18°	120	420
VRFQ160	Refrigerata	900x560x730	Elettronico	R600A	200	automatico	80	LED	230	0°/+18°	160	420
VCH120	Calda	692x582x685	Analogico	-	1100	-	48	LED	230	+30°/+90°	120	410
VCH160	Calda	870x582x685	Analogico	-	1500	-	56	LED	230	+30°/+90°	160	410

VETRINE REFRIGERATE ECO DA BANCO

Espositore refrigerato VENTILATO, da appoggio, con struttura in metallo e materiale plastico di colore bianco/nero lucido, per esposizione e conservazione di pasticceria, gastronomia, bibite, lattine e alimenti in genere. Doppi vetri anti-condensa. Vetri posteriori scorrevoli. Sbrinatorio automatico a fermata compressore. Regolazione temperatura tramite termostato digitale. Due ripiani interni inclusi e regolabili in altezza. **Illuminazione a Led**, con 3 barre orizzontali (1 ogni ripiano) solo modelli VRFQ120 e VRFQ160. Frontale basso e piano di fondo in Acciaio Inox per mod.lli VRF120, VRF160, VCH120, VCH160, frontale basso e piano di fondo in **Acciaio Inox AISI 304 specchiato** per modelli VRFQ120 e VRFQ160. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

VRF100W

Vetro curvo
COLORE BIANCO
Dim. mm 682x450x675h

VRF100

Vetro curvo
COLORE NERO
Dim. mm 682x450x675h

VRF120

Vetro curvo
Frontale Inox
Dim. mm 695x570x685h

VRF160

Vetro curvo
Frontale Inox
Dim. mm 875x570x685h



VRF100

NOVITÀ

VRFQ120

VETRO QUADRO
Frontale in **Acciaio Inox AISI 304**
specchiato
Dim. mm 700x560x730h

VRFQ160

VETRO QUADRO
Frontale in **Acciaio Inox AISI 304**
specchiato
Dim. mm 880x560x730h



VRFQ160

VETRINE CALDE ECO

Vetrina espositiva da banco riscaldata con resistenze a SECCO. Contenitore acqua in acciaio inox, per umidificare i cibi da conservare, removibile. Temperatura +30°/+90°C con regolazione tramite termostato analogico e lettura della temperatura d'esercizio tramite termometro. Struttura in metallo con frontale inox. Vetro frontale curvo con mensola di servizio rinforzata inox. Porte posteriori scorrevoli. Tre ripiani estraibili e regolabili. **Illuminazione a LED**. Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

VCH120

Frontale Inox
+30°/+90°C
Dim. mm 692x582x685h

VCH160

Frontale Inox
+30°/+90°C
Dim. mm 870x582x685h



VCH120/160



ILLUMINAZIONE LED

VETRINE REFRIGERATE STANDARD DA BANCO



ESPG



Tipologia		Dimensioni mm (L x P x H)	Termostato	Refrigerante	Potenza assorbita W	S brinamento	Illuminazione	Alimentazione Volt	Temperatura °C	Capacità lt	Peso Kg
ESPMB	Ventilata	805x438x770	Elettronico	R290	350	automatico	LED	230	0°/+12°	101	65
ESPMA	Ventilata	805x438x970	Elettronico	R290	350	automatico	LED	230	0°/+12°	177	77
ESPM	Ventilata	910x524x575	Elettronico	R290	370	automatico	LED	230	0°/+12°	128	58
ESPG	Ventilata	1440x524x735	Elettronico	R290	370	automatico	LED	230	0°/+12°	300	90

VETRINE REFRIGERATE STANDARD

Espositori refrigerati panoramici da banco per self-service. **Refrigerazione ventilata.** Doppi vetri verticali panoramici anti-condensazione, con cornice e basamento in Acciaio Inox. Sbrinatorio automatico a fermata compressore. Sistema di evaporazione acqua di condensa tramite gas caldo. Display digitale. Sbrinatorio automatico a fermata compressore. Ripiani regolabili in altezza e cromati. Luce interna a led. Sportelli posteriori scorrevoli. Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 220V. *MARCHIO CE*

ESPMB

VETRINA DA BANCO
Dim. mm 805x438x770h



ESPMB

ESPMA

VETRINA DA BANCO
Dim. mm 805x438x970h



ESPMA

ESPM

VETRINA DA BANCO
Dim. mm 910x524x575h



ESPM

ESPG

VETRINA DA BANCO
Dim. mm 1440x524x735h



VETRINE BAGNOMARIA CALDO SECCO



OPZIONE PANNELLO



Pannello in
legno colore
nero



Pannello in
legno colore
bianco

VETCS100

Escluso supporto



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni esposizioni interne mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza assorbita W	Peso Kg	Temperatura max °C	Controllo temperatura	Illuminazione
BAGNO60	600x450x700	1xGN1/1	230	800	52	90°	Digitale	optional
BAGNO75	750x600x700	2xGN1/1	230	800	55	90°	Digitale	optional
BAGNO100	1060x600x700	3xGN1/1	230	800	65	90°	Digitale	optional
BAGNO140	1400x600x700	4xGN1/1	230	1600	90	90°	Digitale	optional
VETCS80	800x400x450	750x350x330	230	600	50	90°	Digitale	optional
VETCS100	1000x530x550	950x480x430	230	1000	60	90°	Digitale	optional
VETCS120	1200x530x550	1150x480x430	230	1300	70	90°	Digitale	optional
VETCS150	1500x700x550	1450x650x430	230	1600	90	90°	Digitale	optional

VETRINE BAGNOMARIA - CALDO SECCO



Vetrina con struttura base in Acciaio Inox AISI 304 con finiture scotch-bryte, e vetri in cristallo temperato (scorrevoli lato operatore). Interruttore luminoso on-off. Termostato meccanico per la regolazione della temperatura fino a 90°C, display digitale lato pubblico. Ripiano intermedio removibile in cristallo temperato.

Modelli **Caldo Secco** con resistenze corazzate in acciaio inox. Umidificazione con vaschetta acqua alloggiata sopra alle resistenze. **PIANO ESPOSITIVO LISCIO.**

Modelli **a Bagnomaria** con vasca coibentata, utilizzabile con bacinelle GN 1/1 h 150 mm (non in dotazione). Rubinetto di scarico acqua. Resistenze riscaldanti in silicone. **Illuminazione optional.** Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

BAGNOMARIA

BAGNO60 Dim. mm 600x450x700h 1xGN1/1 h150

BAGNO75 Dim. mm 750x600x700h 2xGN1/1 h150

BAGNO100 Dim. mm 1060x600x700h 3xGN1/1 h150

BAGNO140 Dim. mm 1400x600x700h 4xGN1/1 h150



Bacinelle escluse

CALDO SECCO



Piano espositivo liscio

VETCS80 Dim. mm 800x400x450h

VETCS100 Dim. mm 1000x530x550h

VETCS120 Dim. mm 1200x530x550h

VETCS150 Dim. mm 1500x700x550h

SUPPORTI PANNELLATI
MOD. BAGNOMARIA

CARB75

Dim. mm 750x600x800h

CARB100

Dim. mm 1060x600x800h

CARB140

Dim. mm 1400x600x800h

SUPPORTI PANNELLATI
MOD. CALDO SECCO

CARC100

Dim. mm 1000x530x800h

CARC120

Dim. mm 1200x530x800h

CARC150

Dim. mm 1500x700x800h



CARRELLI INOX PER
MOD. BAGNOMARIA

TB75

Dim. mm 750x600x800h

TB106

Dim. mm 1060x600x800h

TB140

Dim. mm 1400x600x800h

CARRELLI INOX PER
MOD. CALDO SECCO

TBCS100

Dim. mm 1000x530x800h

TBCS120

Dim. mm 1200x530x800h

TBCS150

Dim. mm 1500x700x800h





VETRINETTE NEUTRE VETRI CURVI



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni ripiano mm (L x P)	Materiale	Illuminazione	Peso Kg	Tipologia
E4	840x380x170	-	cristallo temperato	NO	10	Vetro curvo/neutro
E6	1190x380x170	-	cristallo temperato	NO	16	Vetro curvo/neutro
E24	840x380x290	825x195	cristallo temperato	NO	14	Vetro curvo/neutro
E26	1190x380x290	1175x195	cristallo temperato	NO	20	Vetro curvo/neutro

VETRINETTE NEUTRE VETRI CURVI



Vetrine neutre da appoggio, completamente realizzate in CRISTALLO TEMPERATO. Modelli con uno o due piani espositivi. Apertura posteriore tramite 2 scorrevoli in plexiglass. *MARCHIO CE*

E4

1 PIANO ESPOSITIVO

Dim. mm 840x380x170h



E6

1 PIANO ESPOSITIVO

Dim. mm 1190x380x170h



E24

2 PIANI ESPOSITIVI

(Piano base e ripiano in cristallo)

Dim. mm 840x380x290h



E26

2 PIANI ESPOSITIVI

(Piano base e ripiano in cristallo)

Dim. mm 1190x380x290h





VETRINETTE NEUTRE VETRI QUADRATI



EP36LD

SPECIALE IMBALLO
CON VALIGETTA DI CARTONE



	Dimensioni mm (L x P x H)	Dimensioni ripiano mm (L x P)	Materiale	Illuminazione	Peso Kg	Tipologia
EP10D	550x390x375	535x300	cristallo temperato	NO	10	Vetro verticale/neutro
EP20D	920x330x215	-	cristallo temperato	NO	12	Vetro verticale/neutro
EP36D	920x390x375	300x900	cristallo temperato	NO	18	Vetro verticale/neutro
EP30LD	920x330x315	900x200	cristallo temperato	SI	16	Vetro verticale/neutro
EP36LD	920x390x375	900x300	cristallo temperato	SI	18	Vetro verticale/neutro

VETRINETTE NEUTRE VETRI QUADRATI



Vetrine neutre da appoggio, completamente realizzate in CRISTALLO TEMPERATO su base (piano espositivo) in cristallo temperato. Modelli con uno o due piani espositivi. Apertura posteriore tramite 2 scorrevoli in plexiglass. VETRI SMONTATI PER EVITARE ROTTURE E TRASPORTO A MEZZO SPECIALE IMBALLO CON VALIGETTA DI CARTONE. *MARCHIO CE*



EP20D

1 PIANO ESPOSITIVO CRISTALLO

Dim. mm 920x330x215h

EP10D

2 PIANI ESPOSITIVI CRISTALLO

Dim. mm 550x390x375h



EP36D

2 PIANI ESPOSITIVI CRISTALLO

Dim. mm 920x390x375h



EP30LD

2 PIANI ESPOSITIVI CRISTALLO

ILLUMINAZIONE A LED

Dim. mm 920x330x315h



ILLUMINAZIONE LED

EP36LD

2 PIANI ESPOSITIVI CRISTALLO

ILLUMINAZIONE A LED

Dim. mm 920x390x375h



ILLUMINAZIONE LED





VETRINETTE DA BAR CRISTALLO



VETR2P



	Alimentazione Volt	Potenza W	Numero ripiani	Termostato	Dimensioni mm (LxPxH)	Materiale	Colore	Peso Kg
VETN1P	-	-	1	-	600x360x200	MDF/Plexiglass	Wengè	7,5
VETN2P	-	-	2	-	600x360x365	MDF/Cristallo	Wengè	15,5
VETN3P	-	-	3	-	600x360x525	MDF/Cristallo	Wengè	20
VETR1P	230	270	1	+30°/+60°C	590x360x220	MDF/Plexiglass	Wengè	6,5
VETR2P	230	270	2	+30°/+60°C	590x360x385	MDF/Cristallo	Wengè	15
VETR3P	230	270	3	+30°/+60°C	600x360x550	MDF/Cristallo	Wengè	19,5

VETRINETTE DA BAR CRISTALLO



Vetrinette in vetro temperato, da appoggio, per l'esposizione e il mantenimento di alimenti come brioche, dolci, snacks ecc. La struttura portante è costituita da colonne quadrate con finitura in nichel satinato. Il basamento è in legno MDF. Nella versione riscaldata il basamento interno è in acciaio ed è dotato di termostato **+30°/+60°C** e umidificatore. **Gli sportelli basculanti, le spalle, i ripiani estraibili e la copertura superiore sono in CRISTALLO TEMPERATO** (copertura in plexiglass mod. VET N 1P e VET R 1P). Alimentazione 230V. *MARCHIO CE*

NEUTRE

VETN1P

COPERTURA IN PLEXIGLASS

Vetrina neutra a 1 piano

Dim. mm 600x360x200h



VETN2P

CRISTALLO TEMPERATO

Vetrina neutra a 2 piani

Dim. mm 600x360x365h

VETN3P

CRISTALLO TEMPERATO

Vetrina neutra a 3 piani

Dim. mm 600x360x525h



CALDE

VETR1P

COPERTURA IN PLEXIGLASS

Vetrina riscaldata a 1 piano

Dim. mm 590x360x220h



VETR2P

CRISTALLO TEMPERATO

Vetrina riscaldata a 2 piani

Dim. mm 590x360x385h

VETR3P

CRISTALLO TEMPERATO

Vetrina riscaldata a 3 piani

Dim. mm 600x360x550h





VETRINETTE DA BAR REFRIGERATE - CALDE - NEUTRE SERIE VISTA



ILLUMINAZIONE LED



TERMOSTATO DIGITALE

VISTAW



	Tipologia	Numero ripiani	Dimensioni mm (L x P x H)	Peso Kg	Alimentazione Volt	Potenza W	Temperatura max °C	Controllo temperatura	Colore	Materiale	Luce
VISTAW	Neutra	3	575x340x610	18,80	230	-	-	-	Nero	Legno	Led
VISTAB	Neutra	3	575x340x610	18,80	230	-	-	-	Bianco	Legno	Led
VISTARW	Calda	3	575x340x610	19,80	230	270	+65°/+42°C	Digitale	Nero	Legno	Led
VISTARB	Calda	3	575x340x610	19,80	230	270	+65°/+42°C	Digitale	Bianco	Legno	Led



VETRINETTE DA BAR REFRIGERATE - CALDE - NEUTRE SERIE VISTA

La vetrinetta **VISTA** è il prodotto top della nostra produzione di vetrinette da bar. Il design inconfondibile la rende particolarmente adatta ad ambienti ricercati ed eleganti: dal buffet alla colazione in hotel all'esposizione di prodotti dolci o salati nei bar o per esposizione dei dessert nei ristoranti. Cornice in legno colore bianco o nero. Sportelli frontali e posteriori, fianchi laterali e ripiani interni in cristallo temperato. Illuminazione a led verticale su quattro lati. La serie VISTA è realizzata in versione **NEUTRA** versione **RISCALDATA** e versione **REFRIGERATA con PIASTRA EUTETTICA (senza alimentazione elettrica)**. La piastra eutettica (**OPTIONAL**) è composta da celle isoterme (liquido blu) che preventivamente raffreddata nel freezer, diventa un accumulatore di temperatura refrigerata da -4°C a 0°C necessari per il controllo della catena del freddo in tutte le circostanze senza l'ausilio di rete elettrica. La piastra eutettica inserita in qualsiasi piano d'appoggio all'interno della vetrina VISTA garantisce il mantenimento degli alimenti, sulla piastra, da una temperatura di **-4°C a 0°C** per circa cinque ore. *MARCHIO CE*

CALDE

VISTARW

COLORE NERA

Vetrina riscaldata a 3 piani

+42°C

VISTARB

COLORE BIANCO

Vetrina riscaldata a 3 piani

+50°C

+65°C



NEUTRE

VISTAW

COLORE NERO

Vetrina neutra a 3 piani

VISTAB

COLORE BIANCO

Vetrina neutra a 3 piani

OPTIONAL



BASEU

Piano refrigerato con piastra eutettica



RILEVAMENTO T. SU PIASTRA (soluzione -23°C)					
TIME	1h	2h	3h	4h	5h
TEMP. °C	-4,2	-2,8	-1,9	-1	0

PIAEU

Piastra eutettica supplementare

Pag. 392 - 397	LAVABICCHIERI - LAVATAZZINE LAVASTOVIGLIE
Pag. 398 - 401	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE
Pag. 402 - 405	LAVAOGGETTI - LAVAPENTOLE

wash **CLASS**
PROFESSIONAL *washing* SYSTEM

LAVAGGIO



LAVASTOVIGLIE BASIC



BRACCI DI LAVAGGIO
SUPERIORE E INFERIORE
(WASH50PLUS/WASH50PLUSPW)



FILTRO VASCA
(WASH50PLUS)



ACCESSIBILITÀ
FRONTALE A TUTTI I
COMPONENTI

WASH50PLUS



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio secondi	Potenza totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio lt/m	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Cesti/h	Pressione idrica
WASH35	400x470x610	350x350	120"	3180	2500	3	500	120	2	7,5	30	230	meccanico	30	2-4 atm
WASH40	450x520x692	400x400	120"	3180	2500	3	500	120	2	8,5	35	230	meccanico	30	2-4 atm
WASH50PLUS	550x600x825	500x500	120"	4280	4000	5	500	120	2,5	12	44	400 3N+T	meccanico	30	2-4 atm

LAVASTOVIGLIE BASIC



CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavabicchieri/lavapiatti costruite in monoscocca AISI 304 con vasca e guide cesto, saldate e porta in parete doppia.
- Il funzionamento della macchina è completamente automatico e il ciclo di lavaggio di 120", è un ottimo compromesso per ottenere risultati anche sullo sporco più difficile.
- Capacità produttiva 30 cesti /h .
- Un microinterruttore di sicurezza blocca il ciclo in caso di apertura accidentale della porta.
- Termostato per vasca e boiler preimpostato.
- Le dimensioni esterne contenute le rendono particolarmente adatte a locali con spazi operativi molto ristretti.
- L'accessibilità a tutti i componenti è frontale alle macchine e il controllo delle funzioni è con interfaccia elettromeccanica.
- Bracci di lavaggio superiore e inferiore (WASH 50PLUS)

DOTAZIONI STANDARD

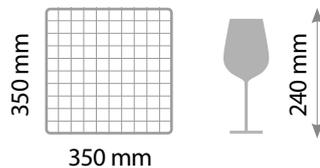
- Dosatore brillantante peristaltico temporizzato
- Predisposizione per dosatore detergente
- Elettrovalvola per allaccio acqua calda
- Valvola antiriflusso
- 2 cestelli bicchieri, 1 porta cucchiaini (WASH35 / WASH40)
- 1 cesto piatti, 1 cesto bicchieri, 1 porta cucchiaini (WASH 50PLUS)

OPTIONAL

- Dosatore detergente peristaltico temporizzato
- Kit 2 cesti tondi per (WASH35 Ø 36 cm/WASH40 Ø 41 cm)

WASH35

Cesto quadro mm. 350x350
Pompa di lavaggio 120 Lt/min
Dimensioni mm. 400x475x610h
Potenza Kw 3,18
Alimentazione 230V

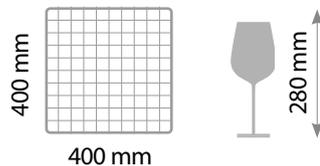


WASH35PSW

Pompa di scarico INCORPORATA

WASH40

Cesto quadro mm. 400x400
Pompa di lavaggio 120 Lt/min
Dimensioni mm. 450x520x692h
Potenza Kw 3,18
Alimentazione 230V

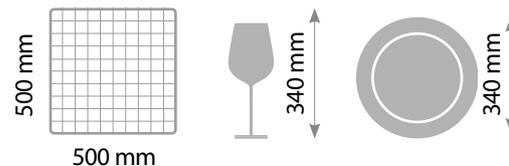


WASH40PSW

Pompa di scarico INCORPORATA

WASH50PLUS

Lavapiatti con cesto 500x500 mm
BRACCI DI LAVAGGIO SUPERIORE E INFERIORE
Pompa di lavaggio 120 Lt/min"
Filtro vasca
Dim. mm 550x600x825h
Potenza Kw 4,28
Alimentazione 400V



WASH50PLUSPSW

Pompa di scarico INCORPORATA

Optional e accessori elencati a pag. 408-409



LAVASTOVIGLIE PLUS



MANIGLIA STAMPATA



BRACCI DI LAVAGGIO SUPERIORE E INFERIORE (WASHA50/WASHA50SW)



FILTRO VASCA



ACCESSIBILITÀ FRONTALE A TUTTI I COMPONENTI

WASHA50



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio secondi	Potenza totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio lt/m	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Cesti/h	Pressione idrica bar/atm
WASHA35	400x470x610	350x350	120"	2680	4000	5	500	120	2,5	12	44	230	meccanico	30	2-4
WASHA40	450x520x692	400x400	120"	2680	4000	5	500	120	2,5	12	44	230	meccanico	30	2-4
WASHA50	550x600x825	500x500	120"	4660	4000	5	500	175	2,5	12	44	400 3N+T	meccanico	30	2-4

LAVASTOVIGLIE PLUS



CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavabicchieri/lavapiatti costruite in AISI 304
- Monoscocca con vasca e guide cesto saldate e porta in parete doppia con **maniglia stampata** che riduce l'ingombro e facilita la pulizia.
- Il funzionamento della macchina è completamente automatico e il ciclo di lavaggio di 120", è un ottimo compromesso per ottenere risultati anche sullo sporco più difficile, inoltre le **pompe di lavaggio con portata maggiorata** garantiscono ottimi risultati finali.
- Capacità produttiva 30 cesti /h .
- Un microinterruttore di sicurezza blocca il ciclo in caso di apertura accidentale della porta.
- Termostato per vasca e boiler regolabile.
- L'accessibilità a tutti i componenti è frontale alle macchine e il controllo delle funzioni è con interfaccia elettromeccanica.

DOTAZIONI STANDARD

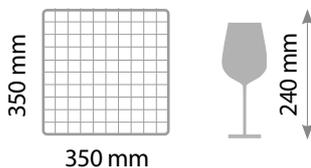
- Dosatore brillantante peristaltico temporizzato
- Predisposizione per dosatore detergente
- Elettrovalvola per allaccio acqua calda
- Valvola antiriflusso
- 2 cestelli bicchieri, 1 porta cucchiaini e 1 porta piattini (WASHA35 / WASHA40)
- 1 cesto piatti, 1 cesto bicchieri, 1 porta cucchiaini e 1 porta piattini (WASH A50)

OPTIONAL

- Dosatore detergente peristaltico temporizzato
- Kit 2 cesti tondi per (WASHA35 Ø 36 cm/ WASHA40 Ø 41 cm)

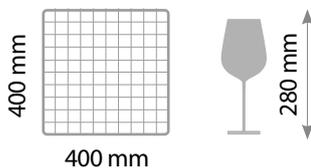
WASHA35

Cesto 350x350mm
Pompa di lavaggio 120 Lt/min
Dim. mm 400x470x610h
Potenza Kw 2,68
Alimentazione 230V



WASHA40

Cesto 400x400 mm
Pompa di lavaggio 120 Lt/min
Dim. mm 450x520x692h
Potenza Kw 2,68
Alimentazione 230V

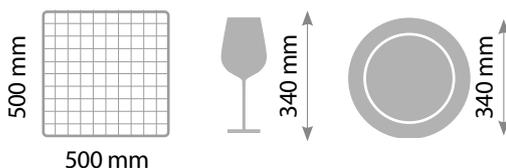


WASHA40PSW

Pompa di scarico INCORPORATA

WASHA50

Lavapiatti con cesto 500x500 mm
Pompa di lavaggio 175 Lt/min
BRACCI DI LAVAGGIO SUPERIORE E INFERIORE
Filtro vasca
Dim. mm 550x600x825h
Potenza Kw 4,66
Alimentazione 400V



WASHA50PSW

Pompa di scarico INCORPORATA



Optional e accessori elencati a pag. 408-409



LAVASTOVIGLIE TOP



MANIGLIA STAMPATA



BRACCI DI LAVAGGIO SUPERIORE E INFERIORE (WASHU50E)



VASCA STAMPATA CON FILTRO INOX



ACCESSIBILITÀ FRONTALE A TUTTI I COMPONENTI

WASHU50E



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio secondi	Potenza totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio lt/m	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Cesti/h	Pressione idrica bar/atm	Pompa di scarico lt/min
WASHS35	400x480x655	350x350	120''	3200	2500	3,5	500	120	2,7	7	30	230	meccanico	30	2-4 atm	20
WASHS40	450x520x705	400x400	120''	3200	2500	3,5	500	120	2,7	7	35	230	meccanico	30	2-4 atm	20
WASHU50E	550x600x840	500x500	120''	4300	4000	5,5	1500	175	2,7	22	44	400/3N+T	meccanico	30	2-4 atm	20

LAVASTOVIGLIE TOP

(Lavaggio con ricambio parziale di acqua pulita)



CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavabicchieri e lavapiatti sottobanco, top di gamma per utenze esigenti.
- Costruzione in monoscocca AISI 304 con porta in doppia parete, **maniglia imbutita brevettata**, vasca stampata con bordi angolari e filtro vasca inox.
- La **vasca stampata senza troppo pieno** e la resistenza collocata esternamente alla vasca rendono la stessa, libera, garantendo rapidità e facilità di pulizia.
- **Pompa di lavaggio autosvuotante e autopulente** con prestazioni superiori e consumi ridotti per garantire risparmio energetico.
- La pompa di scarico collocata a fondo vasca, elimina automaticamente lo sporco pesante ad ogni ciclo di lavaggio rendendo superfluo lo svuotamento completo della vasca di lavaggio durante il giorno e risparmiare così una buona quantità di acqua.
- Ciclo di lavaggio con **PARZIALE RICAMBIO DI ACQUA PULITA**, garantisce una maggiore igiene. Inoltre la macchina è dotata di sistema carico acqua automatico, sicurezza porta e risciacquo a 85°C.
- Capacità di lavaggio fino a 30 cesti/h. con ciclo unico da 120 secondi.

WASHS35

Cesto 350x350 mm

Pompa di lavaggio 120 Lt/min

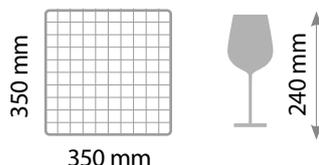
Pompa di scarico

Filtro vasca

Dim. mm 400x480x655h

Potenza Kw 3,2

Alimentazione 230V



WASHS40

Cesto 400x400 mm

Pompa di lavaggio 120 Lt/min

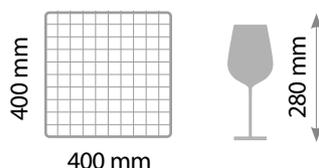
Pompa di scarico

Filtro vasca

Dim. mm 450x520x705 h

Potenza Kw 3,2

Alimentazione 230V



WASHU50E

Lavapiatti con cesto 500x500 mm

Pompa di lavaggio 175 Lt/min

Pompa di scarico

Filtro vasca Inox

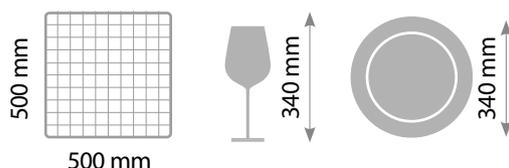
BRACCI DI LAVAGGIO SUPERIORE

E INFERIORE

Dim. mm 550x600x840h

Potenza Kw 4,3

Alimentazione 400V



DOTAZIONI STANDARD

- Dosatore brillantante peristaltico temporizzato
- Pompa di scarico
- Filtro vasca
- Predisposizione per dosatore detergente
- Elettrovalvola per allaccio acqua calda
- Valvola antiriflusso
- 2 cestelli bicchieri, 1 porta cucchiaini e 1 porta piattini (WASHS35 / WASHS40)
- 1 cesto piatti, 1 cesto bicchieri, 1 porta cucchiaini e 1 porta piattini (WASHU50E)

OPTIONAL

- Dosatore detergente peristaltico temporizzato
- Kit 2 cesti tondi per (WASHS35 Ø 36 cm/ WASHS40 Ø 41 cm)



Optional e accessori elencati a pag. 408-409



LAVASTOVIGLIE A CAPOTE



WASH1200E



BRACCI DI LAVAGGIO
IN ACCIAIO INOX (WASH1200E)



VASCA STAMPATA
CON FILTRO



	Dimensioni mm (LxPxH/Aperta)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio secondi	Assorbimento totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio W Portata max pressione 0 Lt/min.	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Cesti/h	Pressione idrica
WASH1000E	730x819x1519/2010	500x500	90"/120"	8550	8000	6	2100	470/330	2,7	15	100	400 3N+T	elettronico	30/45	2-4 atm
WASH1200E	730x819x1519/2010	500x500	60"/120"/180"	8700	8000	6	2500	700/350	2,7	20	100	400 3N+T	elettronico	20/30/60	2-4 atm



LAVASTOVIGLIE A CAPOTE 1000E - 1200E

CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavapiatti a capot con cesto da 50x50 cm. e SCARICO CON TROPPO PIENO.
- Costruite in monoscocca con VASCA STAMPATA
- Filtro vasca in polipropilene
- Bracci di lavaggio in Acciaio Inox (WASH1200E)
- Cappa in parete singola
- Comandi elettronici con funzione di autodiagnostica.
- Macchina versatile e funzionale è installabile in linea o ad angolo
- Si possono lavare vassoi Gastronorm e Euronorm con apposito cesto (optional)
- Il funzionamento della macchina è completamente automatico con cicli di lavaggio 90"/120" per WASH1000E, e 60"/120"/180" per WASH1200.
- Capacità di produzione teorica 800 piatti/h. per WASH1000E e 1000 piatti/h per WASH1200E.

WASH1000E

Cesto 500x500 mm
 Apertura utile porta 450 mm
 Cicli lavaggio 90"/120"
 Capacità di produzione circa 800 piatti/h
 Potenza Kw 8,55
 Alimentazione 400V

WASH1000EPSW

Pompa di scarico INCORPORATA

WASH1200E

Cesto 500x500 mm
 Apertura utile porta 450 mm
 Cicli lavaggio 60"/120"/180"
Bracci di lavaggio Inox
 Capacità di produzione circa 1000 piatti/h
 Potenza Kw 8,7
 Alimentazione 400V

WASH1200EPSW

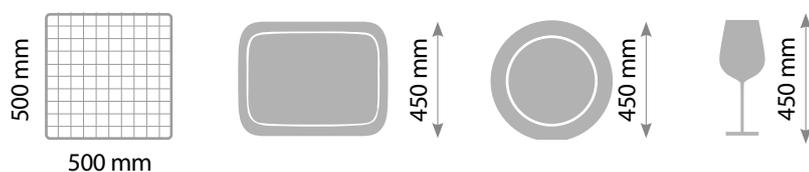
Pompa di scarico INCORPORATA

DOTAZIONI STANDARD

- Dosatore brillantante peristaltico temporizzato a controllo elettronico e regolabile
- Predisposizione per dosatore detergente peristaltico
- Autostart
- Thermostop
- 1 Cesto piatti 18 posti, 1 cestello bicchieri, 1 porta cucchiaini

OPTIONAL

- Dosatore detergente peristaltico temporizzato





LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - LAVAOGGETTI



WASH1500E



BRACCI DI LAVAGGIO
IN ACCIAIO INOX



VASCA STAMPATA
CON FILTRO



	Dimensioni mm (LxPxH/Aperta)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio secondi	Assorbimento totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio W Portata max pressione 0 Lt/min.	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Cesti/h	Pressione idrica
WASH1500E	790x835x1565/2080	500x600	60"/120"/180" Lav. continuo	9500	8000	6	2500	1500/700	3,2	30	123	400	scheda elettronica	20/30/60	2-4 atm

LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - LAVAOGGETTI 1500E



CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavastoviglie a capote con cesto da 50x60 cm. e scarico con troppo pieno
- Costruite in monoscocca con vasca stampata
- Filtro vasca in polipropilene
- Bracci di lavaggio in Acciaio Inox
- Cappa in parete singola, comandi elettronici con funzione di autodiagnostica.
- Macchina versatile e funzionale può essere installata in linea o ad angolo.
- Si possono lavare vassoi EURONORM e GASTRONORM GN1/1
- Il funzionamento della macchina è completamente automatico
- Cicli di lavaggio 60"/120"/180" e CICLO CONTINUO.
- Capacità di produzione teorica 1200 piatti/h

DOTAZIONI STANDARD

- Dosatore brillantante peristaltico temporizzato a controllo elettronico e regolabile
- Predisposizione per dosatore detergente
- Thermostop
- Autostart
- 1 Cesto piatti (18 posti), 1 cestello bicchieri e 2 porta cucchiaini

OPTIONAL

- Dosatore detergente peristaltico temporizzato
- Pompa di risciacquo (elettropompa pressione volumetrica)

WASH1500E

Cesto 600x500 mm. (LxP)

Apertura utile porta 465 mm.

Cicli di lavaggio 60"/120"/180"/ continuo

Bracci di lavaggio Inox

Capacità produzione 1200 piatti/h

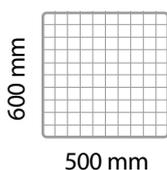
Dimensioni 790x835x1565 mm. (LxPxH)

Potenza Kw 9,5

Alimentazione 400V

WASH1500EPSW

Pompa di scarico INCORPORATA



Optional e accessori elencati a pag. 408-409



LAVAGGETTI E LAVAPENTOLE DA SOTTOBANCO



BRACCI DI LAVAGGIO
IN ACCIAIO INOX



VASCA STAMPATA
E FILTRO INOX

WASHL900



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio min.	Potenza totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio lt/m	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Produzione oraria vassoi/piatti	Pressione idrica bar/atm
WASH L900	600x700x850	500x600	2/4/6	9500	6000	8	3x1500	345	3	23	67	400 3N+T	elettronico	150 pentole 300 vassoi	2-4



CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavaoggetti da sottobanco
- Progettata per lavare vassoi, teglie e pentole
- Doppia parete coibentata da 10 mm
- Bracci di lavaggio in Inox e quattro cicli di lavaggio da 2,4,6 minuti e continuativo
- Scarico a gravità
- **Con cesto piatti 50x60 (optional), può essere utilizzata come lavastoviglie per 22 piatti a ciclo**
- Ciclo di autopulizia incluso

DOTAZIONI STANDARD

- Dosatori brillantante e detergente peristaltici temporizzati a controllo elettronico regolabili dal display.
- Pompa aumento pressione con Air Break (garantisce risciacquo in presenza di scarsa rete idrica)
- Boiler atmosferico
- Filtro pompa e filtro vasca
- Piedini regolabili
- Autostart
- Thermostop
- 1 Cesto base Inox 50x60 cm, 1 inserto per vassoi 50x60 cm

OPTIONAL

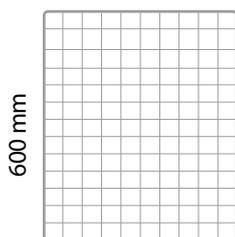
- Pompa di scarico
- Cesto per piatti (cod. CESPIA5060)
- Cesto per vassoi (cod. CESVAS5060)

WASHL900

Cesto rettangolare 500x600mm.
Apertura utile porta 390mm.
Pompa di lavaggio da 345Lt/min.
Cicli di lavaggio 2-4-6 min.
Dimensioni 600x700x850mm. (LxPxH)
Potenza Kw 9,5
Alimentazione 400V

WASHL900PSW

Pompa di scarico INCORPORATA



500 mm



390 mm



390 mm



Supporto per teglie di serie



Cesto per vassoi optional codice: CESVAS5060



LAVAGGETTI E LAVAPENTOLE



BRACCI DI LAVAGGIO
IN ACCIAIO INOX



VASCA CON FILTRO INOX

WASHL1000



	Dimensioni mm (LxPxH)	Dimensione cesto mm (LXP)	Ciclo lavaggio min.	Potenza totale W	Resistenza boiler W	Capacità boiler lt	Resistenza vasca W	Pompa di lavaggio lt/m	Consumo acqua per ciclo lt	Capacità vasca lt	Peso Kg	Alimentazione Volt	Pannello di controllo	Produzione oraria vassoi/piatti	Pressione idrica bar/atm
WASH L1000	650x845x1540	550x700	1/2/3/4	7320	6000	8	3x1500	2x175	3	40	142	400 3N+T	elettronico	800 vassoi 60 cesti pane 300 pentole	2-4



CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavaoggetti costruita in doppia parete coibentata da 10 mm
- Scarico a gravità
- Dotata di un cesto inox 55x70 cm. che la rende in grado di coprire la maggior parte delle esigenze.
- Bracci di lavaggio in Inox e quattro cicli di lavaggio da 1,2,3,4 minuti permettono di lavare fino a 60 ceste pane/h, 300 pentole/h, 800 vassoi/h
- Si possono lavare teglie EURONORM e GASTRONORM GN1/1.
- Il piano di lavoro a 80 cm. da terra permette che le operazioni di carico e scarico avvengano senza che l'operatore debba piegarsi.

DOTAZIONI STANDARD

- Dosatore brillantante peristaltico temporizzato a controllo elettronico
- Predisposizione per dosatore detergente
- Autostart
- Thermostop
- 1 Cesto base Inox 55x70 cm, 1 cesto per vassoi 55x55 cm, 1 cesto rete 55x55 cm, 1 inserto rete 55x55 cm.

OPTIONAL

- Dosatore detergente peristaltico temporizzato
- Pompa di risciacquo (elettropompa pressione volumetrica)
- Inserto aggiuntivo con 5 scomparti per cassette euronorm (cod. CESCAS)

WASHL1000

Cesto rettangolare 550x700mm.

Apertura utile porta 500mm.

Due pompe di lavaggio da 175Lt/min. cadauna

Cicli di lavaggio 1-2-3-4 min.

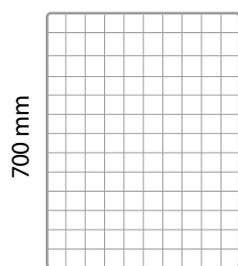
Dimensioni 650x845x1540mm. (LxPxH)

Potenza Kw 9,32

Alimentazione 400V

WASHL1000PSW

Pompa di scarico INCORPORATA



550 mm



500 mm



500 mm



500 mm



500 mm



Supporto per vassoi di serie



Supporto aggiuntivo per cassette euronorm optional codice: CESCAS

ADW12

Addolcitore a regolazione meccanica Lt 12 per lavastoviglie Basic, Plus e Top



ADW20

Addolcitore a regolazione meccanica Lt 20 per capote mod.lli WASH1000E, WASH1200E, WASH1500E e lavaoggetti WASHL1000 e WASHL900

DOSW

Dosatore detersivo peristaltico temporizzato



PRW

Pompa ausiliaria di risciacquo per mod.lli WASH1000E, WASH1200E, WASH1500E, WASHL1000 e WASHL900



CSTND35

Kit 2 cesti tondi Ø 36 cm per mod.lli WASH35 e WASHS35



CSTND40

Kit 2 cesti tondi Ø 41 cm per mod.lli WASH 40, WASHA40 e WASHS40

PORPIA

Porta piattini (13 posti)



PORPOS

Porta cucchiaini/posate



CESPIA5060

Cesto piatti 50x60 cm per mod. WASHL900



CESPIA

Cesto quadrato piatti 50x50 cm

CESVAS5060

Cesto vassi 50x60 cm per mod. WASHL900

CESPIA6050

Cesto piatti 60x50 cm per capote mod. WASH1500E

CESCAS

Inserto 5 scomparti per cassette euronorm per mod. WASHL1000

CESVAS

Cesto quadrato 50x50 per vassoi 60x40 cm per Capote WASH1000E e WASH1200E



CESQUAD35

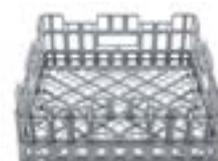
Cesto quadrato bicchieri 35x35 cm

CESQUAD40

Cesto quadrato bicchieri 40x40 cm

CESQUAD50

Cesto quadrato bicchieri 50x50 cm



OPTIONAL

TPLVFSX

TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA, ALZATINA
E FORO DI SCARICO

TPLVFDX

SINISTRO/DESTRO CON PIANO DI FONDO
Dim. mm 1200x720x850 (LxPxH)



TPLVSX

TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA E ALZATINA
SINISTRO/DESTRO CON PIANO DI FONDO

TPLVDX

Dim. mm 1200x720x850 (LxPxH)



TSGSX

TAVOLO DI SGOMBERO SINISTRO/DESTRO
Dim. mm 700x715x850 (LxPxH)

TSGDX



MENSSX

PIANO MENSOLA SINISTRO/DESTRO
Dim. mm 570x650x180 (LxPxH)

MENS DX



BDR

Bidone carrellato in Acciaio Inox Ø 400x 620h mm



DCW

Doccione con rubinetto per tavolo prelavaggio



AGOM

Anello gomma Ø 168 mm per tavolo prelavaggio con foro di scarico



ACCSUPLAV

Supporto in Acciaio Inox Dim. mm 550x530x430 (LxPxH)
per lavapiatti mod.lli WASH50PLUS, WASHA50 e WASHU50E



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

IL PRESENTE LISTINO RAPPRESENTA IL PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO (PVP) ESCLUSO IVA.

PREZZI

Non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso ed in tal caso saranno confermati all'ordine.

CONSEGNA

Spedizione da 7 a 15gg lavorativi dalla data della nostra conferma d'ordine.

Per materiale non disponibile in magazzino al momento dell'ordine seguirà nostra conferma d'ordine.

SPEDIZIONI

Merce resa franco nostro magazzino. La nostra azienda prevede che il trasporto sia a carico del cliente. Non saremo ritenuti responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto.

Per le spedizioni in Porto Franco, il cliente si assume la Responsabilità del Controllo/Merci e, nei casi di danneggiamento o reclami, è tenuto ad apporre la propria "firma con riserva" sulla bolla di consegna e presentare relativa documentazione entro le 48h successive.

SPEDIZIONI PORTO FRANCO ADDEBITO IN FATTURA

Valorizzazione in conferma d'ordine

IMBALLO

Eventuali imballi particolari richiesti dall'acquirente (casce, ecc.) saranno addebitati al costo.

I.V.A.

22% o quella in vigore all'atto della fatturazione, a carico dell'acquirente.

RITORNI

Su eventuali ritorni di merce autorizzati con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 10% del valore, della merce con un minimo di € 60,00.

COPIA DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ: € 20,00

GARANZIA

Un anno per difetti di costruzione, merce franco nostro stabilimento.

ASSISTENZA TECNICA

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia. Nell'arco della garanzia i pezzi di ricambio sono forniti gratuitamente. Sono escluse dalla garanzia le attrezzature che presentino manomissioni da parte di terzi non autorizzati o che siano state erroneamente collegate alle reti di alimentazione o utilizzate in modo improprio o comunque non conforme all'utilizzo per cui le singole attrezzature sono state concepite.

Le caratteristiche riportate in questo catalogo sono a titolo indicativo. Si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

Hot Class srl

Via Corradino D'Ascanio, 4- 64010 Colonnella (TE) • Tel 0861 753523 - 753533

www.hotclass.it commerciale@hotclass.it

Cook CLASS
PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM

Food CLASS
PROFESSIONAL *catering* SYSTEM

Meat CLASS
PROFESSIONAL *Butchering* SYSTEM

Ice Cream CLASS
PROFESSIONAL *icecreaming* SYSTEM

Cold CLASS
PROFESSIONAL *cooling* SYSTEM

Wine CLASS
PROFESSIONAL *wining* SYSTEM

Show CLASS
PROFESSIONAL *showing* SYSTEM

wash CLASS
PROFESSIONAL *washing* SYSTEM



Hot Class srl
Via Corradino D'Ascanio, 4 - 64010 Colonnella (TE) - Tel 0861 753523 - 753533
www.hotclass.it commerciale@hotclass.it