

T2 ■ ■
GR ○
UP ■ ■



CATALOGO 2021

**Attrezzature Professionali
per Bar e Ristorazione**

INDICE PRODOTTI

1. COTTURA

Forni a microonde professionali	2-9
Friggitrice ad aria Hop Cook&Crispy	10
Piastra ad induzione	11-14
Ecogrill	15
Griglie ad acqua	16
Piani cottura in vetroceramica	17-18
Fry Top	19-20
Piastra panini	20-21
Forni a convezione	21-25
Forni pizza e Fornetti con piastra	26
Piastra forno	27
Tostiere	27
Friggitrici	28-29
Piani di mantenimento	30
Cuocipasta	31
Cuocipiada e Fornelloni elettrici	32
Crepieres	33
Bagnomaria e Salamandre	34
Cucine 2 e 4 fuochi	35-36

2. PREPARAZIONE

Macchine sottovuoto	38
Affettatrici	39-40
Impastatrici a spirale	41
Impastatrici planetarie e Vetrinette neutre e refrigerate	42
Spremiagrumi e Frullatori	43
Blender e Frullini	44
Centrifuga e Thermos	45
Caferina Eco, Tostapane rotativo e Hamburgatrici	46
Tagliapane, Tagliaverdure e Tagliamozzarella	47
Termosigillatrici e Stendipizza	48
Tritacarne e Grattugie	49
Mixer ad immersione e Cutter	50

3. FREDDO

Spaccaggiaccio	52
Abbattitori di temperatura	53-54
Armadi refrigerati	55
Abbattitori di temperatura per vino e Fabbricatore di Ghiaccio	56
Cantinette e vetrine vino	57-59
Vetrinette refrigerate	60-61
Frigobar	62

4. IGIENE E LAVAGGIO

Sanificatore O-box	64
Asciugamani	65
Erogatori di sapone	66
Lavabicchieri e lavastoviglie	67

Storia Aziendale	68
Condizioni di Vendita	69



NUOVO Forno a Microonde SHARP

R-7500AT

Il nuovo forno a microonde professionale Sharp R-7500AT completa la nostra gamma offrendo il massimo in termini di durata, efficienza e affidabilità.

La tecnologia Inverter fornisce potenza costante ed esatta per risultati incredibilmente uniformi, di volta in volta, il mod. R-7500AT assicura all'operatore un controllo preciso, rendendolo perfetto anche per scongelare e riscaldare alimenti delicati.

Dimensioni Interne (LxPxA): 330 x 330 x 175 mm
Dimensioni Esterne (LxPxA): 420 x 480 x 337 mm

TECNOLOGIA INVERTER BREVETTATA
 per una cottura, un riscaldamento e uno scongelamento precisi e uniformi.

MASSIMA PRECISIONE
 con 14 livelli di potenza.

DESIGN RESISTENTE
 e funzionale.



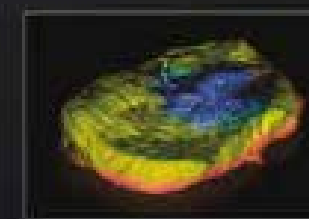
CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZA / ALIMENTAZIONE	1,8 kW / 230V - 50 Hz
PLUG & GO	13 Amp
MATERIALE	Acciaio Inox
CAPACITÀ	19 Litri
LIVELLI DI POTENZA	14 Precisi
PANNELLO COMANDI	Touch e Display LCD
LUCE LED	a Risparmio energetico
PLUS	Sovrapponibile in serie

COS'È LA TECNOLOGIA INVERTER?

La tecnologia inverter differisce dalle microonde tradizionali provvedendo ad un rifornimento costante con livelli di potenza ridotti piuttosto che utilizzando la potenza ad impulsi. Ad esempio un tradizionale forno a microonde impostato al 50% pulserà, accendendosi e spegnendosi, per tutto il periodo di cottura che può portare ad un risultato non esattamente omogeneo per alcuni cibi. La tecnologia inverter provvederà a fornire una potenza precisa e costante rendendo più semplice cucinare o riscaldare lentamente cibi delicati e scongelando piatti alla perfezione.

Grazie al **preciso controllo della temperatura**, è possibile cucinare, riscaldare o scongelare una varietà molto più ampia di piatti che le microonde convenzionali non erano mai state in grado di preparare con lo stesso standard elevato.



Cottura con
TECNOLOGIA TRADIZIONALE



Cottura con
TECNOLOGIA INVERTER

Potenza precisa, veloce e controllabile
 per una cottura più uniforme

Consuma meno energia, prolungando la
 durata della vita del microonde

SHARP
 Be Original.



Forno a Microonde SHARP

R-15AT

Il forno R-15AT è una garanzia di successo grazie alle elevate prestazioni e all'eccezionale praticità d'uso. Con piatto quadrato in ceramica. Il tasto X2 adegua i tempi automaticamente quando si inseriscono doppie porzioni.

Dimensioni Interne (LxPxA): 351 x 372 x 211 mm

Dimensioni Esterne (LxPxA): 520 x 424 x 309 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA / ALIMENTAZIONE	1 kW / 230V - 50 Hz
CAPACITÀ VANO COTTURA	28 litri
MATERIALE	Acciaio Inox
LIVELLI DI POTENZA	11
PROGRAMMI	20 memorizzabili
PANNELLO COMANDI	Digitale
SCONGELAMENTO	Funzione Rapida
PESO	18 kg



Forno a Microonde SHARP

R-25AM

Incredibilmente flessibile e veloce grazie ai suoi 2100 Watt. Operazioni semplici, l'elevata potenza e le preparazioni extra veloci rendono questo forno un elemento insostituibile nella moderna ristorazione.

Dimensioni Interne (LxPxA): 330 x 330 x 180 mm

Dimensioni Esterne (LxPxA): 510 x 470 x 335 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA / ALIMENTAZIONE	2,1 kW / 230V - 50 Hz
CAPACITÀ VANO COTTURA	20 litri
MATERIALE	Acciaio Inox
COTTURE	4 in sequenza
MAGNETRON	Doppio
PANNELLO COMANDI	Manuale
TEMPO	Fino a 30 min
PESO	33 kg



Forno a Microonde SHARP

R-22AM

La robustezza di questo forno completamente in acciaio inox, l'elevata potenza, la facilità d'uso lo rendono insostituibile nella moderna ristorazione veloce.

Dimensioni Interne (LxPxA): 330 x 330 x 180 mm

Dimensioni Esterne (LxPxA): 510 x 470 x 335 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA / ALIMENTAZIONE	1,5 kW / 230V - 50 Hz
CAPACITÀ VANO COTTURA	20 litri
MATERIALE	Acciaio Inox
COTTURE	4 in sequenza
MAGNETRON	Doppio
PANNELLO COMANDI	Manuale
TEMPO	Fino a 30 min
PESO	33 kg



Forno a Microonde SHARP

R-25AT

Il forno R-25AT è molto potente coi suoi 2100 Watt e di grande flessibilità con 20 tasti di memorizzazione dei menù. La funzione dell'Express Defrost permette di scongelare rapidamente qualsiasi alimento.

Dimensioni Interne (LxPxA): 330 x 330 x 180 mm

Dimensioni Esterne (LxPxA): 510 x 470 x 335 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA / ALIMENTAZIONE	2,1 kW / 230V - 50 Hz
CAPACITÀ VANO COTTURA	20 litri
MATERIALE	Acciaio Inox
POTENZE	11 livelli
PROGRAMMI	20 memorizzabili
PANNELLO COMANDI	Digitale
SCONGELAMENTO	Funzione Rapida
MAGNETRON	Doppio
PESO	33 kg



Forno a Microonde SHARP



R-1500AT | R-2100AT

I due forni sono molto potenti e flessibili. Il doppio pannello di controllo Twin Touch consente allo staff della cucina di accedervi facilmente sia che il forno sia posizionato in alto su una mensola o sotto la superficie di lavoro. L'ampia cavità interna in acciaio inox può accogliere 1 contenitore gastronomo da 1/2 o 2 da 1/3. La semplice pressione di uno dei dieci tasti di memoria offre rapido accesso ai menu' memorizzati (fino a 100 piatti diversi). Pratico da usare con i tasti per quantità doppia e tripla e funzionale in quanto sovrapponibile. Le icone presenti sul touch pad ne permettono un semplice utilizzo (per ripetere l'ultimo programma manuale usato, basta premere il tasto "Repeat").

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	R-1500AT	R-2100AT
POTENZA / ALIMENTAZIONE	1,5 kW / 230V - 50 Hz	2,1 kW / 230V - 50 Hz
CAPACITÀ VANO COTTURA	21 litri	21 litri
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PANNELLO COMANDI	Twin Touch	Twin Touch
DEFROST	Express	Express
DIMENSIONI INTERNE (LxPxA)	356x326x177 mm	356x326x177 mm
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxA)	445x573x346 mm	445x573x346 mm
PESO	33,5 kg	33,5 kg

Forno a Microonde Basic

TD1800R

Forno a microonde digitale con estrema facilità di pulizia. Apertura della porta con maniglia e piatto fisso.

Dimensioni Interne (LxPxA): 360 x 409 x 225 mm
Dimensioni Esterne (LxPxA): 575 x 529 x 368 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	1,8 kW
PANNELLO COMANDI	Digitale
MATERIALE	Acciaio Inox
DISPLAY	LED
ALIMENTAZIONE	220V/1
MAGNETRON	Doppio



Forno a Microonde Basic

TD1000RN

Il Pannello dei comandi è digitale con Display a LED e timer 60 minuti. Struttura e cavità in acciaio inox con apertura della porta con maniglia laterale. Piatto fisso 295 x 300 mm.

Dimensioni Interne (LxPxA): 325 x 310 x 195 mm
Dimensioni Esterne (LxPxA): 511 x 440 x 310 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	1 kW
PESO NETTO	13,5 Kg
TENSIONE	230 ~ 50 Hz
CAPACITÀ	25 Litri
MAGNETRON	1
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxA)	581x478x380 mm



Forno a Microonde Basic

MWO-RG

Forno a microonde combinato.
Funzione Grill.
Sicurezza Antiavvio.

Dimensioni Esterne (LxPxA): 513 x 424 x 307 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	0,9 kW
ALIMENTAZIONE	V.220/1
PROGRAMMATORE	Elettronico
COTTURE	5 livelli di potenza
SCONGELAMENTO	Automatico
OROLOGIO	Si
DISPLAY	Digitale
DIMENSIONE PIATTO	Diametro 315 mm



Forno a Microonde Basic

MWO-A2RB

Forno a microonde meccanico, in acciaio inox con piatto rotante.

Dimensioni Interne (LxPxA): 320 x 320 x 200 mm

Dimensioni Esterne (LxPxA): 510 x 420 x 305 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	0,9 kW
ALIMENTAZIONE	230 V
CAPACITÀ	23 Litri
DIAMETRO PIATTO	270 mm
PESO	14 kg



Forno a Microonde Self Service



R-742 SELF



TD1000RN SELF



R-15 SELF

R-742 SELF | TD1000RN SELF | R-15 SELF

Forni a microonde di estrema facilità d'uso con potenza/tempo di cottura pre-impostati grazie alla tastiera che comprende 2 tasti per avvio e stop. Ottimo per mense, locali condivisi e self-service

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	R-742 SELF	TD1000RN SELF	R-15 SELF
PIATTO	Tondo	Quadro	Quadro
TENSIONE / VOLTAGGIO	230 Volt / 50 Hz	230 Volt / 50 Hz	230 Volt / 50 Hz
POTENZA RESA	0,9 kW	1 kW	1 kW
DIMENSIONI PIATTO	Diam. 315 mm	327x346 mm	350x370 mm
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxA)	513x430x307 mm	511x421x285 mm	520x424x309 mm
DIMENSIONI INTERNE (LxPxA)	330x369x208 mm	327x346x200 mm	351x372x211 mm
TASTO START	Preimpostato	Preimpostato	Preimpostato
ACCIAIO INOX	-	Interno ed Esterno	Interno ed Esterno

Friggitrice ad aria

NEW

HOP COOK & CRISPY

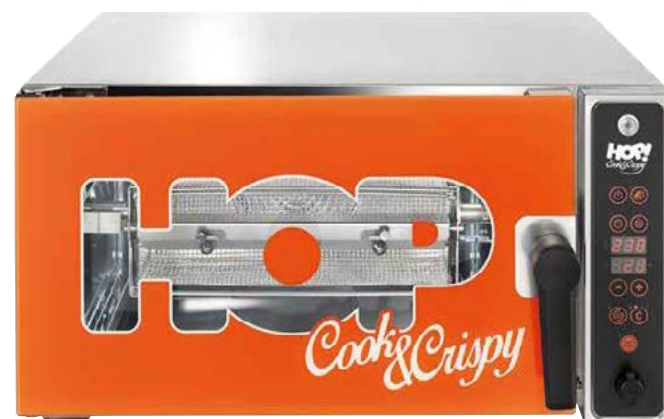
Versatile, pratico ed estremamente salutare. HOP è un forno multifunzione che può essere posizionato ovunque ed utilizzato da chiunque, per ogni tipo di prodotto pre-fritto congelato. Un sistema di frittura ad aria brevettata assicura delle performance di cottura affidabili e garantisce risultati eccellenti e sempre uguali, per un fritto saporito e più salutare. Perfetto per friggere ad aria un'ampia varietà di snack leggeri e saporiti, grazie alla totale assenza di olio in cottura. Il contenuto di grasso si riduce del 50%, così come le calorie, grazie alla mancanza di una seconda immersione nell'olio del prodotto.

CESTINO ROTATIVO REGOLABILE PER DIVERSI TIPI DI PRODOTTI.

Il cestino rotativo, brevettato, ti permette di cucinare ogni tipo di ricetta. Puoi controllare le fasi di rotazione per ottenere i migliori risultati di cottura per qualsiasi tipo di prodotto pre-fritto congelato. Controllando temperatura e tempi puoi ottenere le ricette più croccanti

USO MULTIFUNZIONALE

Si possono inserire una o due griglie GN 2/3 bloccando la rotazione per poter cuocere ogni tipo di snack, hamburger, pizze.



CARATTERISTICHE TECNICHE						
MODELLO	HOP	HOP.P	HOP AIR	HOP AIR.P	HOP AIR PRO	HOP AIR PRO.P
POTENZA	3,55 kW	4,75 kW	3,6 kW	4,8 kW	3,6 kW	4,8 kW
VOLTAGIO /FREQUENZA	230V 1N/50-60Hz.	400V 3N/50-60Hz.	230V 1N/50-60Hz.	400V 3N/50-60Hz.	230V 1N/50-60Hz	400V 3N/50-60Hz
CONNESSIONE	Tubo di scarico	Tubo di scarico	Tubo di scarico	Tubo di scarico	Tubo di scarico	Tubo di scarico
TEMPERATURA	260°C 500° F	260°C 500° F	260°C 500° F	260°C 500° F	260°C 500° F	260°C 500° F
PESO	47 Kg	47 Kg	52 Kg	52 Kg	53 Kg	53 Kg
DIMENSIONI mm	702x723x549	702x723x549	702x803x549	702x803x549	702x803x549	702x803x549
CESTELLO	Rotativo - 1,5 Kg	Rotativo - 1,5 Kg	Rotativo - 1,5 Kg	Rotativo - 1,5 Kg	Rotativo - 1,5 Kg	Rotativo - 1,5 Kg
PROGRAMMI	99	99	99	99	99	99
CONNESSIONE USB	Si	Si	Si	Si	Si	Si
ROTAZIONE CESTELLO	5 set up	5 set up	5 set up	5 set up	5 set up	5 set up
SCARICO DELL'ACQUA	Si	Si	Si	Si	Si	Si

OPTIONALS PER: HOP - HOP.P - HOP AIR - HOP AIR.P



CF1
Filtro a clip di carbone attivo carico



S1
Doccia Laterale

ACCESSORI PER TUTTI I MODELLI HOP



BK01
Cestello in acciaio inox interno



BK02
Cestello in acciaio inox fisso



HD01
Maniglie per estrazione cestello



PT50
Teglia Teflonata



GP64
Griglia Teflonata



SK30
Kit Sovrapposizione

Piastra induzione

PI-IND35DRN

Piano cottura ad induzione a 1 piastra - 3500 Watt, Funzioni sensitive - touch. Corpo in acciaio inox. Ampio display digitale. Preselezione della temperatura circa 60 - 240 C. Funzione timer. Protezione automatica da surriscaldamento. Pulizia semplice e facile. Ideale per la cucina rapida e grazie alla dimensione contenuta può essere adattata in ogni cucina, ottima anche per catering.

CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZA	3,5 kW
TENSIONE	220-240 ~ 50/60Hz
PIASTRA SUPERIORE	In vetro
STRUTTURA	Acciaio Inox
PANNELLO COMANDI	Touch
TEMP. IMPOSTABILI	Da 60 a 240°C
DIMENSIONI	340x425x105 mm
PESO	5 Kg



Piastre Induzione Singole Snack

PI-3000 | PI-3500

Piastre a induzione di grande qualità e performanti adatte ad un costante e lungo utilizzo in ogni cucina professionale, con struttura in acciaio inox, singole da 3000 e 3500 W pannello di controllo touch, timer, e display a 2 cifre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PI-3000 / 3500
DIMENSIONI (LxPxA)	310 x 385 x 110 mm
MATERIALE	Acciaio Inox
POTENZA	3 kW / 3,5 kW
ALIMENTAZIONE	230V - AC 50/60 Hz
DETTAGLI E OPZIONI	Cavo Alimentazione
PANNELLO TOUCH	On/Off, Potenza, Timer.
NORMATIVE EUROPEE	EMC e Rohs e con Intertek NSF e UL standard.



Piastre Induzione Singole Bioline

PI-BRIC3000 | PI-BRIC3600

Piastre a induzione di grande qualità e performanti adatte ad un costante e lungo utilizzo in ogni cucina professionale, con struttura in acciaio inox, singole da 3000 e 3600 W pannello di controllo touch, timer, e display a 2 cifre.

Corpo in acciaio Inox AISI 304 e vetro ceramico. Induttori da 180 mm nella parte anteriore e 160 mm nella parte posteriore.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	3 kW / 3,6 kW
TENSIONE	230 V monofase
STRUTTURA	Acciaio Inox
VETRO	Ceramico
PANNELLO COMANDI	Tastiera a sfioramento
POSIZIONI DI REGOLAZIONE	12
DIMENSIONI	526x392x96 mm
INDUTTORI ANTERIORI	180 mm
INDUTTORI POSTERIORI	160 mm



Piastre Induzione doppie Ecoline

Piastre a induzione di grande qualità e performanti adatte ad un costante e lungo utilizzo in ogni cucina professionale, con struttura in acciaio inox, doppie da 5000, 6000 e 7000 W pannello di controllo touch, timer, e display a 2 cifre. Disponibili con controlli verticali e orizzontali per venire incontro alle esigenze di ogni chef.



PI-FA-5000F/S | PI-FA-6000F/S | PI-FA-7000F/S

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	PI-FA-5000F	PI-FA-6000F	PI-FA-7000F
DIMENSIONI (LxPxA)	730 x 370 x 138 mm	730 x 370 x 138 mm	730 x 370 x 138 mm
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
POTENZA	2x2,5 / 5 kW	2x3 / 6 kW	2x3,5 / 7 kW
ALIMENTAZIONE	230V monofase	230V monofase	230V monofase
DIMENSIONI PIANO (LxP)	650 x 370 mm	650 x 370 mm	650 x 370 mm
INDUTTORI	2 con diametro 210 mm	2 con diametro 210 mm	2 con diametro 210 mm
CONFORME	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE

Piastre Induzione doppie Snack

PI2-3000F/S | PI2-3500F/S

Piastre a induzione di grande qualità e performanti adatte ad un costante e lungo utilizzo in ogni cucina professionale, con struttura in acciaio inox, doppie da 3000 e 3500 W pannello di controllo touch, timer, e display a 2 cifre. Disponibili con controlli verticali e orizzontali per venire incontro alle esigenze di ogni chef.

S= ORIZZONTALE - F=VERTICALE

CARATTERISTICHE TECNICHE	
MODELLO	PI-3000F/S PI-3500F/S
DIMENSIONI (LxPxA)	F = 665 x 310 x 105 mm S = 385 x 590 x 105 mm
MATERIALE	Acciaio Inox
POTENZA	3 kW / 3,5 kW
ALIMENTAZIONE	Alimentazione 230V (+/- 10%) monofase AC 50 (+/- 10%) 60 (+/- 10%)
DETTAGLI E OPZIONI	Cavo Alimentatore
PANNELLO TOUCH	On/Off, Potenza, Timer.
NORMATIVE EUROPEE	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE



F - Verticale

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	PI-FA-5000S	PI-FA-6000S	PI-FA-7000S
DIMENSIONI (LxPxA)	405 x 650 x 96 mm	405 x 650 x 96 mm	405 x 650 x 96 mm
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
POTENZA	2x2,5 / 5 kW	2x3 / 6 kW	2x3,5 / 7 kW
ALIMENTAZIONE	230V monofase	230V monofase	230V monofase
DIMENSIONI PIANO (LxP)	650 x 323 mm	650 x 323 mm	650 x 323 mm
INDUTTORI	2 con diametro 210 mm	2 con diametro 210 mm	2 con diametro 210 mm
CONFORME	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE	Bassa tensione 2006/95 / CE, standard EMC 2004/108 / CE e standard ROHS 2005/618 / CE

Piastre a induzione Cosmopolitan



PCI2



PCI4

PCI2 | PCI4

Piani di cottura induzione dotati di 2 o 4 zone induttive quadre 210x210 mm con potenza 2100W ciascuna e con booster da 3700W che agisce, su comando dell'utente, al massimo per 10 minuti, oppure meno se la funzione viene disabilitata prima. Dotati inoltre di comandi touch e slider per la commutazione della potenza, di tasto di pausa e di blocco tasti di sicurezza. Un pratico tasto di programma permette di impostare automaticamente la potenza al 30/60/90% e il comodo timer può essere impostato per lo spegnimento automatico delle zone di cottura. Disponibili nei modelli da appoggio o da incasso.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PCI2*	PCI4*
DIMENSIONI (LxPxA)	300 x 540 x 80 mm	580 x 540 x 80 mm
TECNOLOGIA DI COTTURA	Induzione	Induzione
POTENZA	2x2,1 kW (2 booster 3,7 kW)	4x2,1 kW (4 booster 3,7 kW)
ALIMENTAZIONE	230V 1AC+N+T	400V 3AC+N+T
DOTAZIONE	Raschietto	Raschietto
COMANDI	2 touch e slider su vetroceramica	4 touch e slider su vetroceramica
CAVO ALIMENTAZIONE	1,7 Metri	1,7 Metri
DIMENSIONI FORO INCASSO*	305x515 gradino H10 L12	580x510 gradino H10 L12

*Disponibile anche in versione ad incasso.

Ecogrill

Lo stile unico, funzionale ed elegante, con 18 resistenze autonome per ogni zona riscaldante, fa sì che sia una griglia davvero potente e funzionale. Grazie al design innovativo, si ottiene la stessa temperatura su ogni punto della superficie. Termostati capillari individuali (uno per ogni zona riscaldante) migliorano il controllo della temperatura della superficie e fanno sì che la griglia risponda immediatamente ai nuovi carichi di cibo crudo o congelato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	EG 6C 400	EG 7C 400	EG 8C 400
CARNE GRIGLIATA all'ora	6 Kg	7.5 Kg	9 Kg
ZONA RISCALDANTE mm	370 x 370	370 x 470	370 x 570
POTENZA	3,6 Kw	4.5 Kw	5.4 Kw
CAVO ALIMENTAZIONE	3 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
VOLTAGGIO - FREQUENZA	230 / 1N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50
DIMENSIONE mm	415x600x150	415x700x150	415x800x150
TEMPERATURA LAVORO IN	5 Min	5 Min	5 Min

MODELLO	EG 6C 800	EG 7C 800	EG 8C 800
CARNE GRIGLIATA all'ora	12 Kg	15 Kg	18 Kg
ZONA RISCALDANTE mm	770 x 370	770 x 470	770 x 570
POTENZA	7,2 Kw	9.0 Kw	10.8 Kw
CAVO ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
VOLTAGGIO - FREQUENZA	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50
DIMENSIONE mm	795x600x150	795x700x150	795x800x150
TEMPERATURA LAVORO IN	5 Min	5 Min	5 Min

MODELLO	EG 6C 1200	EG 7C 1200	EG 8C 1200
CARNE GRIGLIATA all'ora	18 Kg	22,5 Kg	27 Kg
ZONA RISCALDANTE mm	1130 x 370	1130 x 470	1130 x 570
POTENZA	10,8 Kw	13,5 Kw	16,2 Kw
CAVO ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²
VOLTAGGIO - FREQUENZA	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50
DIMENSIONE mm	1166x600x150	1166x700x150	1166x800x150
TEMPERATURA LAVORO IN	5 Min	5 Min	5 Min

MODELLO	EG 8C 400S
CARNE GRIGLIATA all'ora	5 Kg
ZONA RISCALDANTE mm	210 x 570
POTENZA	3,0 Kw
TEMPERATURA LAVORO IN	5 Min
VOLTAGGIO - FREQUENZA	230 / 1N / 50
DIMENSIONE mm	260x730x130



Griglia ad acqua

NEW

GA-3T

Griglia ad acqua con micro sicurezza, se la testata non è agganciata correttamente la macchina non si riscalda. Cottura diretta su resistenza in acciaio inox. Dotata di alzatina paraspruzzi sui tre lati, rimuovibile, utile anche per impedire l'estrazione indesiderata della testata. Carico e scarico dell'acqua manuale.

Dimensioni Piano Cottura: 300 x 420 mm
Dimensioni (LxPxA): 330 x 314 x 600 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	3,3 Kw / 220V / 1N / 50 Hz
VASCA AD ACQUA	GN 1/1 con profondità 65 mm
PESO	10,5 Kg
TELAIO	Acciaio inox AISI 304
TEMPERATURA	Regolabile fino a 400 °C
REGOLAZIONE	Reostato con posizioni 0-7
CARICO E SCARICO ACQUA	Manuale



GA-6-E | GA-12-E

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10. Griglia di cottura reversibile in ghisa, inclinata per cottura di carni grasse e per il deflusso dei grassi di cottura, orizzontale per cottura di pesce e verdure, con elementi a profilo circolare. Riscaldamento ottenuto con resistenze corazzate incoloy posizionate sotto la griglia di cottura. Dispone di alzatina paraspruzzi su tre lati in acciaio inox AISI 304, e cassetto estraibile per la raccolta dei grassi di cottura, il quale può essere riempito di acqua per facilitare la pulizia. L'evaporazione dell'acqua consente la cottura delicata dei cibi.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	GA-6-E	GA-12-E
DIMENSIONI (LxPxA)	400 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm
ZONE DI COTTURA	1	2
DIMENSIONI ZONA COTTURA	320 x 640 mm	720 x 480 mm
POTENZA	6 kW	12 kW
ALIMENTAZIONE	380-415V 3N / 50-60Hz	380-415V 3N / 50-60Hz



GA-6-E

Piano di Cottura in Vetroceramica



PCP2-O

PCP1 | PCP2-O | PCP2-V | PCP4

Resistenti agli urti e agli shock termici, adatte a qualsiasi tipo di pentola (acciaio, rame, alluminio, antiaderenti, ecc.).

Sono divisi in diametri accendibili separatamente o contemporaneamente, a seconda delle dimensioni dalla pentola che si andrà ad utilizzare. Tramite il comando manuale doppio click si può accendere 1, 2 o 4 zone, e regolarne la temperatura in modo da ottenere il tipo di cottura desiderata e allo stesso tempo economizzare i consumi elettrici. Dotati inoltre di lampade spia di accensione sul frontalino, di limitatore di sicurezza di temperatura sulle resistenze, di lampade spia di calore residuo per evitare scottature accidentali e di piedini regolabili in altezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	PCP1*	PCP2-O*	PCP2-V*	PCP4*
DIMENSIONI (LxPxA)	360 x 510 x 120 mm	570 x 510 x 120 mm	360 x 670 x 120 mm	710 x 670 x 120 mm
REGOLATORE	1 di energia doppio click	2 di energia doppio click	2 di energia doppio click	4 di energia doppio click
LAMPADE ACCENSIONE	1	2	2	4
LAMPADA CALORE RESIDUO	1	2	2	4
DOTAZIONE	limitatore sicurezza temperatura, piedini regolabili, raschietto.			
CAVO ALIMENTAZIONE	Lungo 1,5 m	Lungo 1,5 m	Lungo 1,5 m	Lungo 1,5 m
POTENZA	2,5/1,25 kW	2x2,5 / 1,25 kW	2x2,5 / 1,25 kW	4x2,5 / 1,25 kW
ALIMENTAZIONE	230V 1AC+N+T	400V 3AC+N+T	400V 3AC+N+T	400V 3AC+N+T

*Disponibile anche in versione ad incasso.

Piano Cottura Vetroceramica



PCP1F-60-60



PCP4F-60-60

PCP1F-60-60 | PCP4F-60-60 | PCP4F-80-70

Piano ad infrarossi in vetroceramica, adatto a pentole di grandi dimensioni

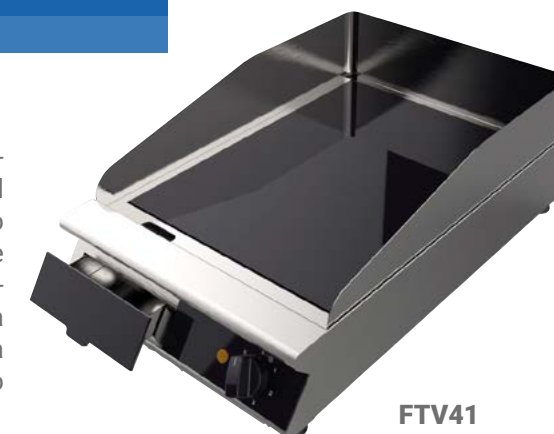
CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PCP1F-60-60	PCP4F-60-60	PCP4F-80-70
POTENZA	10 kW	8,6 kW	10,9 kW
DIMENSIONI (LxPxA)	600x600x150 mm	600x600x80 mm	800x700x80 mm
DIAMETRO ZONA DI COTTURA	280 - 420 mm	145/230 mm - 2 x 1,0-2,5 kW 180 mm - 2 x 1,8 kW	145/230 mm - 3 x 1,0-2,5 kW 160/280 mm - 1 x 1,3-3,4 kW
TENSIONE IN VOLT	400V 3AC N	400V 3AC N	400V 3AC N
SPINA	CEE	CEE	CEE
ZONE	1	4	4

Fry Top in vetroceramica

FTV41 | FTV66 | FTV66-2 | FTV90

Fry top in vetroceramica resistenti agli urti e agli shock termici, quindi adatti alla cottura di carne, pesce, uova, verdure, crepes piadine ed anche allo scongelamento. Sono dotati sulla parte superiore di foro per lo scolo grassi con abbinato un cassetto di raccolta estraibile e lavabile in lavastoviglie, dotati inoltre di piedini regolabili in altezza, paraschizzi e raschietto. Il comando manuale doppio click dà la possibilità di accendere 1 o 2 resistenze e regolarne la temperatura in modo da ottenere il tipo di cottura desiderata e allo stesso tempo economizzare i consumi elettrici.



FTV41

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FTV41*	FTV66*	FTV66-2*	FTV90
COTTURA	Infrarossi	Infrarossi	Infrarossi	Infrarossi
COMANDI E LAMPADE	1 Regolatore Energia 1 Spia Accensione	1 Regolatore Energia 1 Spia Accensione	2 Regolatore Energia 2 Spia Accensione	-
DIMENSIONI	410x670x120 mm (+20 Piedini + 100 Paraschizzi)	660 x 510 x 120 mm (+20 Piedini + 100 Paraschizzi)	660 x 670 x 120 mm (+20 Piedini + 100 Paraschizzi)	900 x 600 x 100 mm
POTENZA	2,5 kW	2,5 kW	5,0 kW	7,5 kW
ALIMENTAZIONE	230V 1AC+N+T	230V 1AC+N+T	400V 3AC+N+T	400V 3AC+N+T
VERSIONE A INCASSO	410 x 670 mm	660 x 510 mm	660 x 670 mm	-

*Disponibile anche in versione ad incasso.

Fry Top Elettrici

FT3E-L/R | FT6E-L/LR | FT-LS | FT-RS

Potenza: 3-6 KW, Piano di cottura: 1 o 2 zone, telaio in acciaio inox, piastra in ghisa sabbata o in acciaio cromato. Temperatura: +50°C ~ +300°C. Disponibili con piano di cottura liscio o rigato.



FT6E-L

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FT3E-L	FT3E-R	FT6E-L	FT6E-LR	FT-LS	FT-RS
POTENZA	3 Kw / 230 V	3 Kw / 230 V	3 Kw (X2) / 400 V	3 Kw (X2) / 400 V	3,4 Kw / 220~240V / 50~60Hz	3,4 Kw / 220~240V / 50~60Hz
TEMPERATURA	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +270°C	+50°C ~ +270°C
PESO	28 Kg	28 Kg	50 Kg	50 Kg	28 Kg	28 Kg
PIANO COTTURA	Liscio 325x480 mm	Rigata 325x480 mm	Liscio 650x480 mm	Liscia e Rigata 650x480 mm	Cromata Liscia 550x350 mm	Cromata Rigata 550x350 mm
DIMENSIONI	330x540x300 mm	330x540x300 mm	660x540x300 mm	660x540x300 mm	550x495x245 mm	550x495x245 mm
PIASTRA	Ghisa Sabbata	Ghisa Sabbata	Ghisa Sabbata	Ghisa Sabbata	Cromata	Cromata

Fry Top a Gas

FT3G-L | FT3G-R | FT6G-L | FT6G-LR

Potenza: 4-8 KW/h, Piano di cottura: 1 o 2 zone, telaio in acciaio inox, piastra in ghisa sabbata, temperatura: +50°C ~ +300°C, montati ugelli gpl, kit ugelli metano nell'imballo. Disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	FT3G-L	FT3G-R	FT6G-L	FT6G-LR
POTENZA	4 Kw/h 3440 Kcal/h 13656 BTU/h	4 Kw/h 3440 Kcal/h 13656 BTU/h	8 Kw/h 6880 Kcal/h 27312 BTU/h	8 Kw/h 6880 Kcal/h 27312 BTU/h
PIASTRA	Ghisa Sabbata	Ghisa Sabbata	Ghisa Sabbata	Ghisa Sabbata
PESO	30 Kg	30 Kg	55 Kg	55 Kg
PIANO COTTURA	Liscio 325x480	Rigata 325x480	Liscio 650x480	Liscio e Rigata 650x480
DIMENSIONI mm	330x590x300	330x590x300	660x590x300	660x590x300



FT6G-LR

Piastra in Vetroceramica

Riduzione dei consumi: la velocità di riscaldamento delle piastre in vetroceramica, abbinata alla diminuzione delle potenze installate, danno come risultato una sensibile riduzione dei consumi di energia elettrica e di conseguenza un notevole risparmio economico.

SL-VF | SM-VF | ML-VF | MM-VF

Dimensioni ottimali sia di ingombro che di utilizzo
Struttura in acciaio inossidabile molto robusta.
Impugnatura perfettamente isolata.
Design lineare e piacevole
Estrema facilità di pulizia.

DL-VF | DM-VF

Base unica e due coperchi separati
Due termostati indipendenti che consentono un uso diversificato della macchina. Secondo le necessità la piastra può essere usata o per intero oppure una sola metà. Struttura in acciaio inossidabile molto robusta. Impugnatura perfettamente isolata.
Design lineare e piacevole con estrema facilità di pulizia.

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	SL-VF / SM-VF	ML-VF / MM-VF	DL-VF / DM-VF
POTENZA	1,7 Kw	2 Kw	3,4 Kw
ALIMENTAZIONE	230V-50Hz F+N	230V-50Hz F+N	400V-50Hz F+N
MOTORE	Monofase	Monofase	Trifase
PIASTRA	Singola	Media	Doppia
DIMENSIONI mm	340x450x190	490x450x190	630x450x190
PESO	11,5 Kg	18 Kg	27 Kg



ML-VF



DM-VF

Piastra in ghisa

SINGOLE | MEDIE | DOPPIE

Le piastre sono attrezzature indispensabili in ogni attività di ristorazione, la vasta gamma e combinazioni tra piastre rigate e lisce, singole, medie e doppie, fanno sì che questo sia uno dei nostri articoli di punta.
La regolazione del termostato consente la rapida ed efficace cottura di svariati alimenti come, carne, pesce, toast farciti, panini imbottiti, uova, verdure, formaggi



MR-BS

CARATTERISTICHE TECNICHE								
MODELLO	SR-BS	SL-BS	MR-BS	ML-BS	DR-BS	DL-BS	DRL-BS	DRM-BS
POTENZA	1,8 kW	1,8 kW	2,2 kW	2,2 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW
ALIMENTAZIONE	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
DIMENSIONE mm	310x310x220	310x310x220	430x310x220	430x310x220	565x310x220	565x310x220	565x310x220	565x310x220
DIM. PIANO mm	225x230	225x230	335x230	335x230	480x240	480x240	480x240	480x240
PESO	13 Kg	13 Kg	16 Kg	16 Kg	27 Kg	27 Kg	27 Kg	27 Kg

Forni a convezione

NEW

Studiato per bar, piccoli ristoranti e pasticcerie che desiderano uno strumento compatto, pratico ed efficiente. Grazie alla funzionalità a vapore diretto è in grado di soddisfare molteplici esigenze di cottura. E' la soluzione ideale per cucinare piccole preparazioni di gastronomia e rimettere in temperatura piatti pronti che riacquisteranno in poco tempo tutta la loro fragranza e il loro aspetto invitante.

FCU-4TM

Forni a convezione con umidificatore pasticceria meccanico.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
CAMERA DI COTTURA	Acciaio Inox
PORTA ISPEZIONABILE	Vetro
POTENZA	6,2 kW
FREQUENZA	50 Hz (60 su richiesta)
VOLTAGGIO	AC 380/400 2N
N° MOTORI	1 Bidirezionale
PROTEZIONE ACQUA	IPX3
ALIMENTAZIONE	Elettrico
CAPACITÀ	4 Teglie/griglie 600x400 mm
CAMERA DI COTTURA	AISI 430
CONTROLLO TEMP.	Termostato
PANNELLO COMANDI	Elettromeccanico - inferiore
DIMENSIONI	784x774x634 mm
TEMPERATURA	100 - 260 °C
PESO	51,2 Kg



Forni a convezione

NEW

Studiato per bar, piccoli ristoranti e pasticcerie che desiderano uno strumento compatto, pratico ed efficiente. Grazie alla funzionalità a vapore diretto è in grado di soddisfare molteplici esigenze di cottura. E' la soluzione ideale per cucinare piccole preparazioni di gastronomia e rimettere in temperatura piatti pronti che riacquisteranno in poco tempo tutta la loro fragranza e il loro aspetto invitante. I modelli disponibili variano in comandi meccanici o digitali e per grandezza delle teglie pasticceria.



Meccanico

Digitale

[FCV-3TM](#) | [FCV-4TM](#) | [FCV-3TD](#) | [FCV-4TD](#)

Forni digitali e meccanici a convezione e vapore da pasticceria.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FCV-3TM	FCV-4TM	FCV-3TD	FCV-4TD
PORTA ISPEZIONABILE	Vetro	Vetro	Vetro	Vetro
POTENZA	3,7 kW	6,4 kW	3,7 kW	6,4 kW
FREQUENZA	50 Hz (60 su richiesta)	50 Hz (60 su richiesta)	50/60 Hz	50 Hz (60 su richiesta)
VOLTAGGIO	AC 220/230	AC 380/400 2N	AC 220/230	AC 380/400 2N
N° MOTORI	1 Bidirezionale	2 Bidirezionali	1 Bidirezionale	2 Bidirezionali
PROTEZIONE ACQUA	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3
ALIMENTAZIONE	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
CAPACITÀ	3 Teglie/griglie 600x400 mm	4 Teglie/griglie 600x400 mm	3 Teglie/griglie 600x400 mm	4 Teglie/griglie 600x400 mm
CAMERA COTTURA	AISI 304 ventilata	AISI 304 ventilata	AISI 304 ventilata	AISI 304 ventilata
TEMPERATURA	30 - 260 °C	100 - 260 °C	30 - 260 °C	100 - 260 °C
PANNELLO COMANDI	Elettromeccanico inferiore	Elettromeccanico inferiore	Digitale Inferiore	Digitale Inferiore
DIMENSIONI mm	790x750x505	784x752x634	790x752x504	784x752x634
CAMERA COTTURA	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PESO	45 Kg	58 Kg	44 Kg	58 Kg

Forni a convezione

NEW

Studiato per bar, piccoli ristoranti e pasticcerie che desiderano uno strumento compatto, pratico ed efficiente. Grazie alla funzionalità a vapore diretto è in grado di soddisfare molteplici esigenze di cottura. E' la soluzione ideale per cucinare piccole preparazioni di gastronomia e rimettere in temperatura piatti pronti che riacquisteranno in poco tempo tutta la loro fragranza e il loro aspetto invitante. I modelli disponibili variano in comandi meccanici o digitali e per grandezza delle teglie gastronomia.



Meccanico

Digitale

[FCV-4TDC](#) | [FCV-4TMC](#) | [FCV-5TMC](#) | [FCV-7TMC](#)

Forni meccanici e digitali a convezione vapore da cucina.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FCV-4TDC	FCV-4TMC	FCV-5TMC	FCV-7TMC
PORTA ISPEZIONABILE	Vetro	Vetro	Vetro	Vetro
POTENZA	6,4 kW	6,4 kW	7,8 kW	10,4 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	50 Hz (60 su richiesta)	50 Hz (60 su richiesta)	50 Hz (60 su richiesta)
VOLTAGGIO	AC 380/400 2N	AC 380/400 2N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N
N° MOTORI	2 Bidirezionali	2 Bidirezionali	1 Bidirezionale	2 Bidirezionali
PROTEZIONE ACQUA	IPX3	IPX3	IPX4	IPX4
ALIMENTAZIONE	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
CAPACITÀ	4 Teglie/griglie 1/1GN	4 Teglie/griglie 1/1GN	5 Teglie/griglie 1/1GN	7 Teglie/griglie 1/1GN
CAMERA COTTURA	AISI 304 - ventilata	AISI 304 - ventilata	AISI 304 - ventilata	AISI 304 - ventilata
TEMPERATURA	30 - 260 °C	100 - 260 °C	100 - 270 °C	100 - 270 °C
PANNELLO COMANDI	Digitale inferiore	Elettromeccanico inferiore	Elettromeccanico laterale dx	Elettromeccanico laterale dx
DIMENSIONI mm	784x752x634	784x752x634	730x855x700	730x855x850
CAMERA COTTURA	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PESO	58 Kg	58 Kg	78,4 Kg	96 Kg

Forni a convezione

NEW

Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen. Manopola con funzione scroll e push. Tre brevetti: AirflowlogicTM, humillogicTM, DrylogicTM. Lavaggio automatico integrato. Sonda al cuore multipunto di serie. Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C. 10 fasi di cottura programmabili. Vapore diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps). Preriscaldamento. Mantenimento. Raffreddamento rapido. Camera di cottura in AISI 304. Vetro porta ispezionabile. Presa USB. Sistema per HACCP. Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta. Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° - Partenza ritardata programmabile fino a 24 h. Possibilità di comandare cappa, lievitatore e manteneritore. Gestione rapida delle ricette di utilizzo più frequenti. Ricette programmabili: 500. Piedini regolabili.



FCV-5TSC | FCV-7TSC

Forni digitali touch screen a convezione vapore da cucina.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	FCV-5TSC	FCV-7TSC
PORTA ISPEZIONABILE	Vetro	Vetro
POTENZA	7,8 kW	11,4 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	50/60 Hz
VOLTAGGIO	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N
N° MOTORI	1 Bidirezionale	2 Bidirezionali
PROTEZIONE ACQUA	IPX5	IPX5
ALIMENTAZIONE	Elettrico	Elettrico
CAPACITÀ	5 Teglie/griglie 1/1GN	7 Teglie/griglie 1/1GN
CAMERA COTTURA	AISI 304 semistatica+ventilata	AISI 304 semistatica+ventilata
TEMPERATURA	100 - 260 °C	30 - 270 °C
PANNELLO COMANDI	Touch Screen laterale dx	Touch Screen laterale dx
DIMENSIONI mm	730x849x700	730x849x850
CAMERA COTTURA	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PESO	78,4 Kg	96 Kg
PRESA USB	Si	Si

Forni a convezione Ghibli

Forni a convezione 3,4 e 5 teglie con: costruzione esterno in acciaio inox, camera di cottura in acciaio smaltato. Illuminazione camera forno. Termostato regolabile da 50 a 250°C. Temporizzatore da 60 minuti con posizione "ON". Spegnimento automatico del forno alla fine del tempo di cottura con segnalazione acustica. Spia luminosa di funzionamento del forno e porta doppio vetro.



G60G4



G60G3

G60PB | G60G3 | G60G4 | G60G5

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	G60PB	G60G3	G60G4	G60G5
PORTA ISPEZIONABILE	Vetro	Doppio Vetro	Doppio Vetro	Doppio Vetro
POTENZA	6,4 kW	2,6 kW	3,4 kW	3,4 kW
PESO	73 Kg	24 Kg	40 Kg	44 Kg
VOLTAGGIO	230 V	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz
MATERIALE TELAIO	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
MATERIALE INTERNO	Acciaio Inox	Acciaio Smaltato	Acciaio Smaltato	Acciaio Smaltato
ALIMENTAZIONE	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
CAPACITÀ	4 Teglie/griglie 1/1GN	3 Teglie da 350x310 mm	4 Teglie da 435x320 mm	5 Teglie da 435x320 mm
TIMER	0~120 minuti	da 60 minuti	motoriz. da 60 minuti	motoriz. da 60 minuti
TEMPERATURA	50 - 300 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
RESISTENZE	2	1	1	1
VENTOLE	2 Reversibili	1	2	2
FUNZIONI	Vaporizzatore - Grill	-	-	-
DIMENSIONI INTERNE	700x465x360 mm	390x370x240 mm	365x490x340 mm	365x490x400 mm
DIMENSIONI ESTERNE	840x660x572 mm	600x455x375 mm	575x580x475 mm	575x580x535 mm

Forni Pizza

FP1-E4 | FP2-E8 | FP1R-B | FP2R-B

Forni compatti, pratici e funzionali dotati di piano cottura in pietra refrattaria ideali per pizze e altri prodotti di panificazione e di cucina (semilavorati). Sono sovrapponibili fino a 4 camere, secondo il tipo di forno, senza bisogno di raccordo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FP1-E4 singolo	FP2-E8 doppio
ALIMENTAZIONE	380V 3AC+N+T	380V 3AC+N+T
POTENZA	5 kW	10 kW
DIMENSIONE CAMERA	600x600x140 mm	600x600x140 mm
DIMENSIONE ESTERNA	920x880x350 mm	920x880x650 mm
PESO	60 Kg	110 Kg

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FP1R-B singolo	FP2R-B doppio
ALIMENTAZIONE	230~240V / 50 Hz	230~240V / 50 Hz
POTENZA	2 kW	3 kW
TELAIO	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PIANO COTTURA	Pietra Refrattaria	Pietra Refrattaria
TERMOSTATI	2 Separati Max 350°C	3 Separati Max 350°C
CAPACITÀ	1 Pizza-Diam 300 mm	2 Pizza-Diam 300 mm
DIMENSIONE CAMERA	425x330x120 mm	410x395x125 mm
DIMENSIONE ESTERNA	560x475x270 mm	560x475x430 mm
FUNZIONE TIMER	Si	Si
PESO	19,80 Kg	31,8 Kg



FP2-E8



FP2R-B

Fornetto con Piastra

FCP-1 | FCP-2

Apparecchi speciali formati da un Fornetto, singolo o doppio, sormontato da un Piano di cottura in Vetroceramica, tutti in acciaio inox. Consentono di cuocere il cibo per irradiazione dentro al Fornetto, o per contatto sopra il piano di cottura; le cotture possono essere fatte in contemporanea o singolarmente grazie agli interruttori indipendenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FCP-1 singolo	FCP-2 doppio
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox
TOP cm	Vetroceramica 45x24	Vetroceramica 45x24
DIMENSIONI	540x270x340 mm	540x270x490 mm
PESO	19 Kg	21 Kg
ALIM. / POTENZA	230V~50/60Hz-3,1 kW	230V~50/60Hz-4 kW



FCP-1

Piastra Forno

NEW

PF-S | PF-D

Unica e speciale macchina da cottura che consente di cuocere come su una Piastra o come su un Forno ventilato agendo semplicemente sulla posizione del maniglione. Funzioni extra "grill" e "ventilazione" per gratinare, con piani in vetroceramica lisci o rigati a scelta. Dotata di resistenze elettriche a riscaldamento immediato a basso consumo di energia elettrica; estrema velocità di cottura grazie al calore concentrato e uniforme.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PF-S	PF-D
TERMOSTATO	0-250°	0-250°
TEMPORIZZATORE	0-30'	0-30'
PESO	21 Kg	34 Kg
POTENZA	230V~50/60Hz-1kW	230V~50/60Hz -1,7kW
DIMENSIONI	360 x 500 x 560 mm	500 x 540 x 250 mm
VERSIONE	Singola	Doppia



PF-D

Tostiere

TM3 | TM6 | TM3P | TM6P | MAXI-T

Le nostre tostiere sono il top di gamma affidabili e resistenti nel tempo. Sono dotate di: Struttura in acciaio inox, Cassetto raccogli briciole estraibile, Resistenza al quarzo, Temporizzatore per regolazione cottura da 0 a 15 minuti, nei modelli con griglia o con pinze in acciaio cromato. Facile da pulire. Disponibili di diverse dimensioni e voltaggio



TM6P

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	TM3	TM6	TM3P	TM6P	MAXI-T
POTENZA	2,2 kW	3,3 kW	2,2 kW	3,3 kW	3,4 kW
ALIMENTAZIONE	230V-50 Hz F+N	230V-50 Hz F+N	230V-50 Hz F+N	230V-50 Hz F+N	230V-50 Hz F+N
DIMENSIONE mm	490x250x230	490x250x350	490x250x230	490x250x350	520x360x390
PESO NETTO	8 Kg	9,5 Kg	8 Kg	9,5 Kg	19 Kg
CARATTERISTICA	Singola	Doppia	Singola	Doppia	Doppia Magg.
DOTAZIONE	1 Griglia	2 Griglie	3 pinze	6 pinze	2 Griglie

Friggitrici da banco

Le friggitrici elettriche professionali sono costruite per essere utilizzate con grande praticità nella ristorazione rapida e per uso domestico. Facilmente smontabili per una semplice pulizia e manutenzione. Costruite in acciaio inox con regolatore, termico di sicurezza, con e senza rubinetto per lo scarico dell'olio e coperchio.



FRI-6LX



FRI-10+10LX

FRI-6LX | FRI-8LX-ECO | FRI-8LX | FRI-10LX

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FRI-6LX	FRI-8LX-ECO	FRI-8LX	FRI-10LX
POTENZA	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW
VOLTAGGIO	230V	220-240V/ 50/60 Hz	230V	230V
CAPACITÀ	6 litri	8 litri	8 litri	10 litri
PESO	6 Kg	6,4 Kg	7 Kg	8 Kg
TEMPERATURA	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C
TERMOSTATO SICUREZZA	240°C	240°C	240°C	240°C
MATERIALE	Acciaio Inox cestello nickel	Acciaio Inox cestello nickel	Acciaio Inox cestello nickel	Acciaio Inox cestello nickel
RUBINETTO	No	No	Si	Si
DIMENSIONI	290 x 460 x 390 mm	400 x 260 x 310 mm	260 x 400 x 345 mm	265 x 490 x 360 mm

FRI-6+6LX | FRI-8+8LX | FRI-10+10LX | FRI-13+13LX

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FRI-6+6LX	FRI-8+8LX	FRI-10+10LX	FRI-13+13LX
POTENZA	3x2 kW	3x2 kW	3x2 kW	5x2 kW
VOLTAGGIO	230V	230V	220-240V	230V
CAPACITÀ	6x2 litri	8x2 litri	10x2 litri	13x2 litri
PESO	12 Kg	13 Kg	14 Kg	23,60 Kg
TEMPERATURA	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C
TERMOSTATO SICUREZZA	240°C	240°C	240°C	240°C
MATERIALE	Acciaio Inox cestello nickel	Acciaio Inox cestello nickel	Acciaio Inox cestello nickel	Acciaio Inox cestello acciaio Inox
RUBINETTO	No	Si	Si	Si
DIMENSIONI	522 x 400 x 310 mm	530 x 450 x 360 mm	530 x 490 x 360 mm	690 x 525 x 375 mm

Friggitrici per pasticceria

FRI-16P | FRI-30P

Con rubinetto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FRI-16P	FRI-30P
POTENZA	9 kW	15 kW
VOLTAGGIO	380 - 400V	380 - 400V
PESO	16 Kg	25 Kg
CAPACITÀ	16 litri	30 litri
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PRODUZIONE ORARIA	15 Kg/h	24 Kg/h
TEMPERATURA	50°C ~ 190°C	50°C ~ 190°C
TERMOSTATO SICUREZZA	240°C	240°C
DIMENSIONE	535 x 435 x 395 mm	670 x 650 x 370 mm
DIMENSIONE CESTELLO	455 x 245 x 80 mm	570 x 440 x 80 mm



FRI-30P

Friggitrici Elettriche Basic

FRY-4NR | FRY-8NR

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FRY-4NR	FRY-8NR
POTENZA	2,5 kW	3,0 kW
VOLTAGGIO	230 - 50Hz	230-240 - 50 Hz
PESO	3,5 Kg	4,7 Kg
CAPACITÀ	3/4 litri	8 litri
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox
REGOLATORE DI SICUREZZA	Si	Si
DIMENSIONE	210 x 426 x 290 mm	300 x 400 x 270 mm



FRY-4NR



RUBINETTO SCARICO OLIO



TERMOSTATO REGOLABILE



FACILE PULIZIA



DISPOSITIVO DI SICUREZZA

Piani di Mantenimento Vetro Temperato

PCT42 | PCT50 | PCT64 | PCT100 | PCT150

Piani mantenimento in vetro temperato con controllo termostatico, con dimensioni variabili per ogni esigenza, potenza 400 e 800 W (resistenza adesiva), tensione in volt 230v 1ac e dotati di spina schuko.



PCT50

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PCT42	PCT50	PCT64	PCT100	PCT150
PIANO MANTENIMENTO	1 vetro	1 vetro	1 vetro	2 vetro	3 vetro
CONTROLLI	1 Termostatico	1 Termostatico	1 Termostatico	2 Termostatici	2 Termostatici
DIMENSIONI (LxPxA)	420 x 420 x 60 mm	500 x 500 x 60 mm	640 x 540 x 60 mm	1000 x 500 x 60 mm	1500 x 500 x 60 mm
POTENZA	0,4 kW	0,4 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,2 kW
RESISTENZE ADESIVE	Si	Si	Si	Si	Si
TENSIONE	230 V 1AC	230 V 1AC	230 V 1AC	230 V 1AC	230 V 1AC
SPINA	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko

Piani di Mantenimento in Vetroceramica

PMV1 | PMV2 | PMV3

Piani di mantenimento in vetroceramica di spessore 40 mm, dotati di una unica zona riscaldante con alimentazione 230V 1AC+N+T. Provvisti di interruttore circolare luminoso verde per l'accensione e di termostato 30/120°C con manopola di design per la regolazione della temperatura sulla loro superficie. I piedini regolabili in altezza danno la possibilità di dare la pendenza voluta in caso di irregolarità della superficie di appoggio, inoltre, grazie al pratico raschietto, è possibile eliminare facilmente residui di cibo accidentalmente incrostati sui piani.



PMV1

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PMV1	PMV2	PMV3
DIMENSIONI (LxPxA)	510 x 510 x 60 mm (20mm piedini)	750 x 510 x 60 mm (20mm piedini)	1100 x 510 x 60 mm (20mm piedini)
TECNOLOGIA DI RISCALDAMENTO	Piastra elettr. radiante	Piastra elettr. radiante	Piastra elettr. radiante
COMANDI	1 termostato 30/120°C	1 termostato 30/120°C	1 termostato 30/120°C
LAMPADINE	1 interruttore verde	1 interruttore verde	1 interruttore verde
DOTAZIONE	piedini regolabili, raschietto.	piedini regolabili, raschietto.	piedini regolabili, raschietto.
CAVO ALIMENTAZIONE	Lungo 1,5 m	Lungo 1,5 m	Lungo 1,5 m
POTENZA	0,6 W	1,2 kW	1,8 kW
ALIMENTAZIONE	230V 1AC+N+T	230V 1AC+N+T	230V 1AC+N+T

*Disponibile anche in versione ad incasso.

Cuocipasta Elettrico

CP-GA | CP-PA

Struttura in acciaio inox, vasca, cestelli, piano appoggio cestelli e griglia di fondo in acciaio inox, termostato 0-110. interruttore 0-I. rubinetto di scarico.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	CP-GA	CP-PA
DIMENSIONI	400x700x340 mm	340x600x300 mm
MATERIALE STRUTTURA	Acciaio Inox AISI304	Acciaio Inox
MATERIALE ACCESSORI	Acciaio Inox AISI316	Acciaio Inox
TERMOSTATO	0-110	0-110
RUBINETTO DI SCARICO	Si	Si
DOTAZIONE DI SERIE	1 cestello GN 1/3 e 2 cestelli GN 1/6	1 cestello 26x17x16 cm 2 cestelli 13x17x16 cm
ALIMENTAZIONE	230/1N/50-60	230/1N/50-60
POTENZA	3,2 kW	3,2 kW



CP-GA

Cuocipasta a Gas

CP-700 | CP-900

I nostri cuocipasta a gas hanno: vasca singola stampata in acciaio inox, involucro perimetrale, piano di lavoro e cruscotto in acciaio inox, camino in ghisa vetrificata antiruggine e anticorrosione, vano con ante battenti, piedini in acciaio inox regolabili in altezza, controllo termostatico della temperatura, sistema di sicurezza con termocoppia collegata al bruciatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	CP-700	CP-900
DIMENSIONI	400x730x900 mm	400x900x900 mm
PESO	74 Kg	86 Kg
VOLUME / CAPACITÀ	0,46 / 24 Litri	0,55 / 40 Litri
GAS	R 1/2"	R 1/2"
POTENZA	8 kW	10 kW



Cuocipiada Elettrico

NEW

4-A | 4-T

Struttura esterna in acciaio inox. Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica. Piastra di cottura cromata satinata ad alto rendimento dovuto alle minori dispersioni per irraggiamento, per la capacità di accumulare calore e per la sua semplicità nelle operazioni di pulizia. Regolazione temperatura a regime. Accensione piezoelettrica della fiamma. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori in base ai vari modelli, garantendo un'elevata uniformità nel riscaldamento. Le piastre di cottura possono essere realizzate al cromo, in ferro o in acciaio inox.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	4-A (da appoggio)	4-T (con trespolo)
DIMENSIONI INGOMBRO	650x730x490 mm	650x730x960 mm
PIANO COTTURA	600x600x380 mm	600x600x850 mm
ALIMENTAZIONE	230 V 50-60 hz	230 V 50-60 hz
POTENZA	3,5 kW	3,5 kW



4T

Fornellone Elettrico

FE1-R | FE2-R | FE1-T

Fornelloni per cottura elettrica da appoggio con: struttura in acciaio inox, piastra di cottura in ghisa, 6 livelli di potenza, 1 o 2 regolatori di potenza a seconda del modello, limitatore di potenza di sicurezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	FE1-R	FE2-R	FE1-T
POTENZA	2 kW	2+2 kW	2 kW
ALIMENTAZIONE	230/1N/50-60	400/3N/50-60	220~240 V / 50-60HZ
PESO	5,4 Kg	10,5 Kg	6,5 Kg
DIMENSIONI	300x160x400 mm	600x160x400 mm	520x250x360 mm
DIM. PIANO DI COTTURA	Ø 220	Ø 220 + 220	Ø 200



FE1-T



FE1-R



FE2-R

Crepieres Elettriche

350FE-S | 400FE-S | 350FE-D | 400FE-D

Apparecchiature dal design moderno e funzionale: con piani in ghisa, elettriche, per soddisfare le esigenze di tutti i mercati.

Creperie Elettriche con vano inferiore.



350FE-SE

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	350FE-S	400FE-S	350FE-D	400FE-D
DIMENSIONI (LxPxA)	350x370x250 mm	400x470x250 mm	710x370x250 mm	810x470x250 mm
PIASTRA	Singola in Ghisa	Singola in Ghisa	Doppia in Ghisa	Doppia in Ghisa
DIAMETRO	350 mm	400 mm	350 mm	400 mm
POTENZA / ALIMENTAZIONE	2 kW / 230 V	2,7 kW / 230 V	4 kW / 400/3N-230	5,5 kW / 400/3N-230
PESO	13 Kg	16 Kg	24 Kg	30 Kg

350FE-SE | 400FE-SE | 350FE-DE | 400FE-DE

Creperie Elettriche senza vano inferiore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	350FE-SE	400FE-SE	350FE-DE	400FE-DE
DIMENSIONI (LxPxA)	350x370x120 mm	400x470x120 mm	710x370x120 mm	810x470x120 mm
PIASTRA	Singola in Ghisa	Singola in Ghisa	Doppia in Ghisa	Doppia in Ghisa
DIAMETRO	350 mm	400 mm	350 mm	400 mm
POTENZA / ALIMENTAZIONE	2 kW / 230 V	2,7 kW / 230 V	4 kW / 400/3N-230V	5,5 kW / 400/3N-230V
PESO	11 Kg	13 Kg	21 Kg	25 Kg

Crepieres a Gas

400FG-S | 400FG-D

Nei modelli a gas, APPROVATI CE00 68, è installato un bruciatore ultrarapido brevettato che permette alla macchina di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo e di trasmettere calore in modo uniforme su tutto il piano di lavoro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	400FG-S	400FG-D
DIMENSIONI (LxPxA)	430x480x270 mm	900x480x270 mm
PIASTRA	Singola in Ghisa	Doppia in Ghisa
DIAMETRO	400 mm	400 mm
POTENZA	3,6 kW	2 x 3,6 kW
PESO	24 Kg	46 Kg



400FG-S

Bagnomaria

BM150 | BM150-R | BM200-R

Bagnomaria elettrici con potenza: 1,2 Kw, temperatura regolabile max. 90°C, vasche G/N 1/1. Disponibili nei modelli con rubinetto o senza rubinetto



BM150-R

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	BM150	BM150-R	BM200-R
POTENZA	1,2 kW / 220~240 V / 50~60 Hz	1,2 kW / 220~240 V / 50~60 Hz	1,2 kW / 220~240 V / 50~60 Hz
PESO	8 Kg	8 Kg	10 Kg
TEMPERATURA REGOLABILE	Max. 90°C	Max. 90°C	Max. 90°C
VASCHE (Non incluse)	G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3	G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3	G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxA)	340 x 540 x 240 mm	340 x 540 x 240 mm	340 x 540 x 280 mm
DIMENSIONI INTERNE (LxPxA)	305 x 505 x 160 mm	305 x 505 x 160 mm	305 x 505 x 200 mm
RUBINETTO	No	Si	Si

Salamandre Elettriche

SAL450-B | SAL600-B

Esecuzione in acciaio inox, resistenze corazzate in acciaio inox, disponibile con testata, resistenze, regolabile in altezza tramite sistema di contrappeso, intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia, cassetto estraibile per la raccolta dei residui di cottura.



SAL450-B

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	SAL450-B	SAL600-B
POTENZA	2,8 kW	4 kW
ALIMENTAZIONE	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
DIMENSIONI	450x450x530 mm	600x520x530 mm
TEMPERATURA	+50°C + 300°C	+50°C + 300°C
TELAIO	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PIANO COTTURA	440x320 mm	590x320 mm
PESO	37 Kg	49 Kg

Cucina a Gas 2 Fuochi

NEW

CU-2FG | CU-2FG9

Cucine a gas di qualità e affidabili. Versione con 2 fuochi. Piano di lavoro e cruscotto in acciaio inox. Bacinelle del piano cottura estraibili, per facile pulizia e manutenzione, in acciaio inox. Griglie del piano cottura e camino in ghisa vetrificata, antigraffio e anticorrosione. Bruciatori a doppia corona in ghisa nichelata. Fiamma pilota protetta. Vano con antine battenti. Piedini in acciaio inox.



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	CU-2FG	CU-2FG9
INGRESSO GAS	12"	12"
POTENZA	12 kW	16 kW
PRESSIONE GAS	G20 - 20mmBAR	G20 - 20mmBAR
PESO	44 Kg	67 Kg
DIMENSIONI	400x730x900 mm	400x900x900 mm
VOLUME	0,38 mm ³	0,51 mm ³

Cucina a Gas 4 Fuochi

NEW

CU-4FG

Cucina a gas di qualità e affidabile. Versione con 4 fuochi con la possibilità di forno. Piano di lavoro e cruscotto in acciaio inox. Bacinelle del piano cottura estraibili, per facile pulizia e manutenzione, in acciaio inox. Griglie del piano cottura e camino in ghisa vetrificata, antigraffio e anticorrosione. Bruciatori a doppia corona in ghisa nichelata. Fiamma pilota protetta. Vano con antine battenti o forno. Piedini in acciaio inox.



CARATTERISTICHE TECNICHE

INGRESSO GAS	12"
POTENZA	30 kW
PRESSIONE GAS	G20-20mmBAR
PESO	110 Kg
DIMENSIONI	800x730x900 mm
VOLUME	0.75 mm ³

Cucina Elettrica 2 Fuochi

NEW



CU-2FE

Cucina elettrica in versione con 2 piastre scaldanti. Piano di lavoro stampato in acciaio inox. Piastre di cottura da 300x300. Camino in ghisa vetrificata, antigraffio e anticorrosione. Vano con antine battenti. Piedini in acciaio inox.



CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZA	3,5 kW
PESO	45 Kg
VOLUME	0,46 mm ³
DIMENSIONI	400x730x900 mm
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230V 1N PE

Cucina Elettrica 4 Fuochi

NEW



CU-4FE

Cucina elettrica in versione con 4 piastre scaldanti. Piano di lavoro stampato in acciaio inox. Piastre di cottura da 300x300. Camino in ghisa vetrificata, antigraffio e anticorrosione. Vano con antine battenti. Piedini in acciaio inox.



CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZA	7 kW
PESO	130 Kg
VOLUME	0,84 mm ³
DIMENSIONI	800x730x900 mm
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	440 V 3N PE

PREPARAZIONE



Sottovuoto ad aspirazione esterna

SV38-DIGIT | SV45DIGIT

Le confezionatrici sottovuoto sono macchine costruite totalmente in acciaio inox atte a far fronte a qualsiasi tipo di confezionamento alimentare, (salumi, formaggi, etc...) rendendosi indispensabili per attività commerciali nelle quali l'affidabilità e la completezza dell'apparecchiatura utilizzata rivestono un ruolo fondamentale. Lo sviluppo della nuova linea di confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna ed a campana ha offerto una risposta concreta e mirata ad un mercato in fase evolutiva nel quale il risparmio di tempo per la preparazione dei vari prodotti ed il risparmio sulla conservazione degli stessi sono l'obiettivo che l'utilizzatore si impone di raggiungere.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	SV38-DIGIT	SV45-DIGIT
POTENZA	0,45 kW	0,70 kW
DIMENSIONE	400x155x115 mm	470x155x125 mm
PESO	9 Kg	13 Kg
VOLTAGGIO	230V-50 Hz F+N	230V-50 Hz F+N
POMPA	15 L/m	15 L/m



SV38-DIGIT



Sottovuoto a campana

SVC-32 | SVC-35 | SVC-41/E | SC-50 | SVC-255

Barra saldante a sgancio rapido, senza fili e membrana interni alla vasca Carrozzera e vasca. In acciaio inox 304. Carrozzeria sollevabile per facilitare la manutenzione con fermo in acciaio inox. Connettore bobina valvole a led per una rapida diagnostica. Scheda comandi programmabile con 9 memorie + 3 preimpostate (pulizia pompa, preriscaldamento olio, solo saldatura). Valvole in acciaio inox 304



SVC-32

CARATTERISTICHE TECNICHE						
MODELLO	SVC-32	SVC-35	SVC-41	SVC-41E	SVC-50	SVC-255
DIMENSIONI	400x550x500	430x540x500	530x610x530	530x610x530	600x690x560	600x690x560
DIM. CAMERA mm	330x400x (100x120)	360x410x (100x120)	410x460x (100x120)	410x460x (100x120)	510x550x (100x120)	510x550x (100x120)
SPAZIO UTILE	330x350	360x360	410x410	410x410	510x500	510x450
BARRA SALDANTE	320	350	410	410	500	2x500
POMPA DVP	da 8 mc/h	da 12 mc/h	da 25 mc/h	da 12 mc/h	da 25 mc/h	da 25 mc/h
ALIMENTAZIONE	220V	220V	220V	220V	220V	220V
PESO	45 kg	50 kg	70 kg	70 kg	75 kg	75 kg

Affettatrici basamento laccato serie GS

220GS-CE | 250GS-CE | 275GS-CE | 300GS-CE/-BLC

Basamento pressofuso in alluminio laccato. Coprilama e piatto in alluminio, Motore professionale ventilato, Vela in alluminio fuso stampato, Lama professionale, cromata a cromo duro. Anello fisso di protezione della lama, Pressamerce in alluminio. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

*BLC= con Blocco Vela



250GS-CE

CARATTERISTICHE TECNICHE					
MODELLO	220GS-CE	250GS-CE	275GS-CE	300GS-CE	300GS-CE-BLC
LAMA	Ø 220 mm	Ø 250 mm	Ø 275 mm	Ø 300 mm	Ø 300 mm
POTENZA MOTORE	0,14 kW	0,14 kW	0,15 kW	0,18 kW	0,18 kW
ALIMENTAZIONE	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
CORSA CARRELLO	255 mm	255 mm	255 mm	270 mm	270 mm
DIMENSIONI MASSIME	530x442x355	530x442x375	520x450x390	605x480x460	605x480x460
DIMENSIONE APPOG.	400x250	400x250	400x250	440 x 290	440 x 290
PESO	13 Kg	14 Kg	16 Kg	24 Kg	24 Kg
CAPACITÀ DI TAGLIO	230x165 (±5) mm	230x185 (±5) mm	230x190 (±5) mm	245x195 (±5) mm	245x195 (±5) mm
AFFILATOIO	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso

Affettatrici basamento ossidato serie S

220S-CE | 250S-CE | 300S-CE/-BLC | 350GS-CE-BLC

Basamento pressofuso in alluminio ossidato. Coprilama e piatto in alluminio, Motore professionale ventilato, Vela in alluminio fuso, Lama professionale, cromata a cromo duro, Anello fisso di protezione della lama, Pressamerce in alluminio. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

*BLC= con Blocco Vela



300S-CE-BLC

CARATTERISTICHE TECNICHE					
MODELLO	220S-CE	250S-CE	300S-CE	300S-CE-BLC	350S-CE-BLC
LAMA	Ø 220 mm	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm
POTENZA MOTORE	0,14 kW	0,14 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,3 kW
ALIMENTAZIONE	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
CORSA CARRELLO	245 mm	245 mm	270 mm	270 mm	310 mm
DIMENSIONI MASSIME	425x400x355	475x410x365	570x480x420	570x480x420	680x515x470
DIMENSIONE APPOG.	400x260	400x260	455x315	455x315	535 x 380
PESO	15 Kg	15,5 Kg	24 Kg	24 Kg	36 Kg
CAPACITÀ DI TAGLIO	215x130 (±5) mm	195x150 (±5) mm	245x195 (±5) mm	245x195 (±5) mm	290x220 (±5) mm
AFFILATOIO	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso

Affettatrici Verticali



350VS-CE-BLC



350VSG-CE-BLC



300V-CE

300V-CE | 300VB-CE | 300VS-CE-BLC | 350VS-CE-BLC | 350VSG-CE-BLC

Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida. Coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta e anello coprilama con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo.

Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, con braccio pressamerce a cigno o a colonnina. Motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso. Albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa. Lama di terza generazione 100 Cr6 per mantenere il più a lungo l'efficienza nel taglio. Doppia capottina, superiore e inferiore, per la protezione del doppio smeriglio. Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	300V-CE	300VB-CE	300VS-CE-BLC	350VS-CE-BLC	350VSG-CE-BLC
LAMA	Ø 300 mm	Ø 300 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm	Ø 350 mm
POTENZA MOTORE	0,22 kW	0,22 kW	0,23 kW	0,3 kW	0,3 kW
ALIMENTAZIONE	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
CORSA CARRELLO	280 mm	290 mm	310 mm	310 mm	370 mm
DIMENSIONI MASSIME	700x550x650	770x540x525	720x550x530	720x550x545	800x620x600
DIMENSIONE APPOG.	440x330	290x260	495x340	495x340	615x450
PESO	26 Kg	26,5 Kg	42 Kg	46 Kg	53 Kg
CAPACITÀ DI TAGLIO	200x260 mm	210x260 (±5) mm	280x195 (±5) mm	280x220 (±5) mm	340x300 (±5) mm
AFFILATOIO	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso

Impastatrici a spirale

Le nostre impastatrici a spirale sono lo strumento ideale per preparare l'impasto della pizza e del pane creando un prodotto uniforme e adeguatamente ossigenato, con un livello di idratazione del 70% circa. Disponibili per impasti da 6 a 44 kg, a una, due velocità o velocità variabile, con testa fissa o ribaltabile. Timer e ruote di serie sui modelli più capienti.

* I modelli iniziano con la sigla IMP-SPI

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	10-8	17-12	22-18	33-25
PESO PASTA	8 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg
CAPACITÀ	10 lt	17 lt	22 lt	33 lt
IMPASTO / ORA	30 Kg/h	48 Kg/h	70 Kg/h	100 Kg/h
DIM. VASCA	26x20 øxh cm	32x21 øxh cm	36x21 øxh cm	40x26 øxh cm
POTENZA / VOLT	0.37 kW/230V	0.90 kW/230V	0.90 kW/230V	1.50 kW/400V
DIMENSIONI mm	270x540x560	350x660x630	400x690x630	440x830x720
PESO NETTO	48 Kg	79 Kg	82 Kg	104 Kg
TESTA	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa
VELOCITÀ	1	1	1	1



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	22-18-VV	33-25-VV	42-38-VV	53-44-VV
PESO PASTA	18 Kg	25 Kg	38 Kg	44 Kg
CAPACITÀ	22 lt	33 lt	42 lt	53 lt
IMPASTO / ORA	70 Kg/h	100 Kg/h	140 Kg/h	170 Kg/h
DIM. VASCA	36x21 øxh cm	40x26 øxh cm	45x26 øxh cm	50x27 øxh cm
POTENZA / VOLT	0.75 kW/230V	1.50 kW/230V	1.50 kW/230V	1.50 kW/230V
DIMENSIONI mm	400x690x630	440x830x720	470x850x720	550x870x730
PESO NETTO	76 Kg	106 Kg	109 Kg	136 Kg
TESTA	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile
VELOCITÀ	Variabile	Variabile	Variabile	Variabile



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	22-18-2V	33-25-2V	42-38-2V	53-44-2V
PESO PASTA	18 Kg	25 Kg	38 Kg	44 Kg
CAPACITÀ	22 lt	33 lt	42 lt	53 lt
IMPASTO / ORA	70 Kg/h	100 Kg/h	140 Kg/h	170 Kg/h
DIM. VASCA	36x21 øxh cm	40x26 øxh cm	45x26 øxh cm	50x27 øxh cm
POTENZA / VOLT	0.37-0.55 kW /400V	1.1-1.5 kW / 400V	1.1-1.5 kW / 400V	1.1-1.5 kW / 400V
DIMENSIONI mm	420x720x640	440x830x720	470x850x720	530x860x720
PESO NETTO	93 Kg	103 Kg	105 Kg	109 Kg
TESTA	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa	Ribaltabile o fissa
VELOCITÀ	2	2	2	2



Impastatrici planetarie

IMP-7B | IMP-10B | IMP-20B | IMP-30B

Impastatrici planetarie da 7, 10, 20 e 30 litri con: basamento in ghisa, vasca in acciaio inox, griglia di protezione in acciaio inox, trasmissione ad ingranaggi con vite senza fine, microswitch sulla testata, pulsanti on/off, cambio manuale a tre velocità con inclusi frusta spatola e uncino.

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	IMP-7B	IMP-10B	IMP-20B	IMP-30B
POTENZA	0,325 kW / 220 V	0,6 kW / 220 V	1,1 kW / 220 V	1,5 kW / 220 V
PESO	21 Kg	55 Kg	68 Kg	88 Kg
VOLUME VASCA	7,5 Lt	10 Lt	20 Lt	30 Lt
CAPACITÀ VASCA	0,8 Kg	2,5 Kg	5 Kg	7 Kg
VELOCITÀ R.P.M.	Frusta: 1080 Spatola: 1080 Uncino: 1080	Frusta: 480 Spatola: 244 Uncino: 148	Frusta: 462 Spatola: 317 Uncino: 197	Frusta: 462 Spatola: 317 Uncino: 197
PULSANTI	On/Off	On/Off	On/Off	On/Off
BASAMENTO	Ghisa	Ghisa	Ghisa	Ghisa
CAMBIO	Manuale 3 velocità	Manuale 3 velocità	Manuale 3 velocità	Manuale 3 velocità
MATERIALE VASCA	inox 201	inox 304	inox 304	inox 304
DIMENSIONE mm	410x250x420	470x380x680	540x410x860	550x500x890



IMP-10B

Vetrinette Neutre e Riscaldate

VNL5-2P | VNL5-3P | VNL7-2P | VNL7-3P

Moderne, pratiche e innovative. Disponibili in legno naturale e laccato, illuminazione a LED per dare maggior risultato ai prodotti. Pratiche e facili da pulire. Disponibili nei modelli a 2 o 3 piani sovrapposti.

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	VNL5-2P	VNL5-3P	VNL7-2P	VNL7-3P
DIMENSIONI	520x335x410 mm	520x335x560 mm	735x335x410 mm	735x335x560 mm
PIANI	2	3	2	3



VNL5-2P

VRL5-2P | VRL5-3P | VRL7-2P | VRL7-3P

Sistema di riscaldamento a basso consumo e illuminazione a LED. Mantengono costante la temperatura e i cibi caldi e fragranti. Piani di appoggio entrambi riscaldati. Il nuovo sistema a diretto contatto con il ripiano consente di ottenere gradazioni elevate senza dispendio di energia. Disponibili nei modelli a 2 o 3 piani sovrapposti.

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	VRL5-2P	VRL5-3P	VRL7-2P	VRL7-3P
DIMENSIONI	520x335x410 mm	520x335x560 mm	735x335x410 mm	735x335x560 mm
PIANI	2	3	2	3
POTENZA	0,11 kW	0,11 kW	0,17 kW	0,17 kW
RISCALDATA	Si	Si	Si	Si



VRL7-3P

Spremiagrumi

Spremiagrumi pratici e silenziosi, l'utilizzo veloce ed immediato li rendono ideali per grossi quantitativi di produzione. Corpo solido in alluminio o in inox. I nostri modelli sono a leva o manuali.

R-SPR2-AN | R-SPRL-I

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	R-SPR2-AN	R-SPRL-I
DIMENSIONI	200x220x310 mm	180x300x360 mm
POTENZA / ALIMENT.	0,35 kW / 230V / 50Hz	0,35 kW / 230V / 50Hz
PESO	6,5 Kg	8,5 Kg
GIRI MOTORE	900 g/min	1400 g/min



R-SPRL-I

SPL-ECO | SPL-ECOBX

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	SPL-ECO	SPL-ECOBX
DIMENSIONI	200x310x300 mm	190x300x440 mm
POTENZA	0,12 kW	0,23 kW
TELAIO	Alluminio	Alluminio
OGIVA E COPERCHIO	Acciaio Inox	Acciaio Inox
MICROSWITCH SICUREZZA	Si	Si
FRIZIONE	Si	SI
PESO	3,15 Kg	10 Kg



SPL-ECO

Frullatori

P-FRS-P | P-FRS-I

I frullatori sono ideali per la preparazione di frullati e bevande a base di frutta e verdura. Grazie alla doppia velocità si può dare l'effetto panna montata al frullato mentre l'apertura con tappo sul coperchio permette l'aggiunta di alimenti senza interrompere il funzionamento della macchina;

La sicurezza è garantita dall'interruttore su asta che interrompe il funzionamento del motore quando il coperchio viene tolto.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	P-FRS-P	P-FRS-I
POTENZA	0,2 kW	0,2 kW
VOLTAGGIO	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz
DIMENSIONI	175x230x460 mm	175x230x460 mm
BICCHIERE	1,5 L polycarbonato	1,5 L inox
GIRI AL MINUTO	18.700	18.700
PESO NETTO	4,4 Kg	4,4 Kg



Disponibile modello P-FRS-I3 con bicchiere in inox da 3 litri.

Blender

BL-VSB | N-BLV2Q | N-BLV2T

Blender professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc. Ideali per preparare buonissimi frullati, milkshake, cocktail tritati e frullati. I frullatori professionali a bicchiere possono contare su un potente motore, grazie al quale potrete frullare, tritare e preparare qualsiasi ricetta senza paura di non ottenere il risultato desiderato. Con un range di giri, facilmente regolabili grazie al variatore, e l'astina di sicurezza che blocca il frullatore in caso di apertura accidentale del coperchio lavorerete in tutta sicurezza e precisione.

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	BL-VSB	N-BLV2Q	N-BLV2T
POTENZA	1,5 kW	750/1	750/1
ALIMENTAZIONE	230V/1N/50-60Hz	230V 50/60 Hz F+N	230V 50/60 Hz F+N
MOTORE	20000/28000 r.p.m	8000/16000 r.p.m.	8000/16000 r.p.m.
CAPACITÀ BICCHIERE	2 litri	2 litri	2 litri
PESO NETTO	5 Kg	5 Kg	5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO	190x210x520 mm	202x210x486 mm	202x210x508 mm



BL-VSB

Frullini

P-FS-P | P-FS-I

I nostri frullini sono perfetti per la preparazione di cocktails, sorbetti, frappé, bevande a base di gelato e per montare la panna. Una volta acceso l'interruttore on/off, il motore si aziona nel momento in cui il bicchiere viene appoggiato in posizione di lavoro; La struttura è in lega leggera e in plastica e i bicchieri in acciaio inox o in policarbonato; La base garantisce assoluta stabilità, il motore è adatto ad un funzionamento continuo.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	P-FS-P	P-FS-I
POTENZA	0,15 kW	0,15 kW
VOLTAGGIO	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz
DIMENSIONI	180x220x500 mm	180x220x500 mm
BICCHIERE	1 L - policarbonato	1 L - inox
GIRI AL MINUTO	14.800	14.800
PESO NETTO	2,9 Kg	2,9 Kg



Centrifuga

CTF240-SA

Ideale per preparare succhi di frutta e verdura, sempre freschi e centrifugati per diversi processi nella cucina. Ideale per bar, caffetterie, ristoranti e alberghi. La centrifuga per succhi CTF240-SA ha un contenitore per rifiuti di grande capacità (3,25 L), che consente l'uso continuo. Il cestello, molto robusto, è dotato di lame e colino in acciaio inox. Struttura in alluminio levigato. Cestello in acciaio/nylon. Offre una continua rimozione degli scarti ed è dotato di pulsante "turbo", che consente una pulizia del cestello e il bilanciamento delle possibili vibrazioni della macchina. Facile da usare e da pulire, in quanto è possibile collocare un sacchetto di plastica monouso nel raccoglitore degli scarti, di grande dimensioni. Il montaggio e lo smontaggio sono molto semplici. Il suo motore universale, con una velocità di 6300 rpm e raffreddato ad aria lo rende unico e altamente affidabile, permettendo l'uso continuato.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
POTENZA	0,24 kW
VOLTAGGIO	230V 50 Hz
GIRI AL MINUTO	6300
DIMENSIONI	205x310x360 mm
PESO NETTO	5 Kg



Thermos

TH-PER10T | TH-PER22T

Contenitore termico con rubinetto erogatore ed indicatore di livello. Doppia parete in metallo, acciaio inox esterno, alluminio interno. La doppia parete garantisce il mantenimento della temperatura per molte ore. Ideale per bevande calde e fredde, utilizzabile negli allestimenti a buffet, in albergo, nel servizio catering, in camping, in mense aziendali.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	TH-PER10T	TH-PER22T
DIMENSIONI	Ø 220 x 504h mm	Ø 290 x 581h mm
POTENZA / ALIMENT.	1,5 kW / 220~240 V / 50-60HZ	2,5 kW / 220~240 V / 50-60HZ
TEMPERATURA	30 ~ 110°C	30 ~ 110°C
CAPACITÀ	10 Lt	22 Lt
CORPO	Acciaio inox 304	Acciaio inox 304
DOPPIA CAMERA	Si	Si
MANOPOLA TEMPERATURA	Si	Si
INDICATORI LUMINOSO	Si	Si
INTERUTTORE ON/OFF	Si	Si



TH-PER10T

Macchina del caffè

CAFERINA ECO

Macchina per il caffè adatta a buffet, alberghi, self-service. Capacità: 1,6 Lt. Tempo di bollitura: 6 minuti circa. 1 brocca in vetro compresa. Un riscalda brocca superiore compreso

CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZA	1,2 - 2 kW / 230 V
CAPACITÀ	1,6 Lt
TEMPO DI BOLLITURA	6 Min.
PESO	1,2 Kg
DIMENSIONE	215x380x460 mm



Tostapane Rotativo

TS-RB1 | TS-RB2 | TS-RB3

Struttura in acciaio inox, Resistenze al quarzo, Cassetto raccoglibriciole, Caricatore anteriore e/o posteriore, Velocità regolabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	TS-RB1	TS-RB2	TS-RB3
POTENZA	1,3 kW / 230 V	1,9 kW / 230 V	2,6 kW / 230 V
PROD. ORARIA	150/180 fette	300/350 fette	450/500 fette
TELAIO	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
PESO	20 Kg	27 Kg	35 Kg
CASS. BRICIOLE	Si	Si	Si
DIMENSIONI	290x430x410 mm	365x430x410 mm	465x430x410 mm
CARICA	Anteriore e/o Posteriore	Anteriore e/o Posteriore	Anteriore e/o Posteriore



TS-RB2

Hamburgatrici

HAM 10 | HAM 13

Preparatrice di hamburger professionale manuale. Stampo per la preparazione di hamburger dal design essenziale e facile da usare. Consente di preparare gli hamburger in modo rapido e igienico grazie al dispenser di cellophane protettivo incorporato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	HAM-10	HAM-13
HAMBURGER	Ø 100 mm	Ø 130 mm
PESO	5,2 Kg	5,6 Kg



Tagliapane e baguette

I nostri tagliapane sono adatti a tutte le esigenze e per tutti i tipi di pane comprese le baguette. Perfetti per bar che servono stuzzichini o aperitivi, per menù, hotel, mense scolastiche, ospedali, ecc...che richiedono una produzione elevata e veloce. Tagliapane a fette di spessore regolabile. Fabbricato in acciaio inox. Risparmio: rapidità operativa, taglio uniforme e massimo sfruttamento del prodotto. Igiene grazie alla minore movimentazione del pane. Facile da pulire.

TGP-BE

CARATTERISTICHE TECNICHE

PROD. FETTA	8400 / 16800
SPESSORE FETTA	20 mm - 90 mm
POTENZA/ALIMENTAZIONE	0,25 kW / 230 V
DIMENSIONI BOCCA	115 mm x 135 mm
PESO	28,2 Kg
DIMENSIONE	494x567x1530 mm



TGP-M

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	Manuale da Tavolo
CARICO	Frontale
LUNGHEZZA TAGLIO	420 mm
DIMENSIONI	650x658x759 mm
POTENZA/ALIMENTAZIONE	0,55 kW / 50/60 Hz 380V
PASSO LAME	Scelta da 9 a 20 mm



Tagliaverdure e mozzarella

TVZ-M | TVZ-T

Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox. Motore ventilato per uso continuo. Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina. L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati come mozzarella e altri formaggi. Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca. Vasca raccogli-fette con interblocco in dotazione. Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie. Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	TVZ-M	TVZ-T
POTENZA	5,5 kW	5,5 kW
ALIMENTAZIONE	230V/50Hz	400V/50Hz
GIRI DISCO	300	300
PESO	17,5 Kg	17,5 Kg
DIMENSIONI	225x195x255 mm	225x195x255 mm
MATERIALE	Inox	Inox

Disponibili diverse tipologie e dimensioni di dischi.



Termosigillatrici

NEW

TSM1-E | TSM1-S | TSM1-D

Termosigillatrice adatta ad ogni tipo di bisogno. Ideale per il trasporto di alimenti elaborati o semi-elaborati. Consente il trasporto del prodotto confezionato senza perdita di liquidi o salse. Struttura in acciaio inox. Regolazione elettronica della temperatura. Piastra di saldatura piatta, valida per tutte le misure. Sigillatura e taglio simultanei della pellicola.

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	TSM1-E	TSM1-S	TSM1-D
DIM. VASCHETTA	192x136 mm	205x150 mm	370x280 mm
LARGH. BOBINA	150 mm	150 mm	380 mm
FUNZIONAMENTO	Manuale	Elettronico	Elettronico
CONTROLLO	Elettronico	Manuale	Manuale
POTENZA / ALIMENTAZ.	0,45 kW / 230V	0,5 kW / 230V	1,4 kW / 230V
DIMENSIONI	202x500x245 mm	485x510x555 mm	260x390x500 mm
PESO	11 Kg	20 Kg	35 Kg



TSM1-S

Stendipizza

STP-30R | STP-39R

Macchina stendipizza per basi pizza di vari spessori. Permette la preparazione di paste per pizza, paste piene, etc. Regolazione del diametro e spessore per mantenere le qualità della pasta artigianale. Struttura in acciaio inossidabile. Opzionale: comando a pedale. Ideale all'interno di strutture ricettive, ristoranti e collettività.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	STP-30R	STP-39R
POTENZA	0,37 kW	0,37 kW
ALIMENTAZIONE	230/1N/50	230/1N/50
DIMENSIONI	430x500x630 mm	530x530x730 mm
PESO	30 Kg	39 Kg
DIAMETRO PIZZA	14-31 cm	26-40 cm



Tritacarne

TF8M-CE | TF12M-CE | TF12T-CE

Tritacarne per uso professionale indispensabile nel settore della ristorazione (ristoranti, alberghi, macellerie...). Modello standard monofase (230Volt) con la possibilità di averlo in versione trifase (380Volt). Piastre optional con fori \varnothing 4,5mm. oppure \varnothing 8mm. Motore professionale ventilato con protezione termica. Bocca in acciaio inox. Struttura in alluminio presso fuso. Bacinella per la raccolta in acciaio inox. Dotato di piastra \varnothing 70mm. con fori \varnothing 6mm. e coltello. Inversione di marcia (optional)

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	TF8M-CE	TF12M-CE	TF12T-CE
MOTORE	Monofase	Monofase	Trifase
MATERIALE	Alluminio	Alluminio	Alluminio
POTENZA	0,38 kW	0,75 kW	0,75 kW
DIMENSIONI	260x270x360 mm	407x240x510 mm	407x240x510 mm
PESO	9 Kg	21 Kg	21 Kg
ALIMENTAZIONE	230 V	230 V	380 V
PROD. ORARIA	50 Kg/h	200 Kg/h	200 Kg/h



TF8M-CE

Grattugia

GRP | GRGC

Grattugia elettrica con rullo professionale in acciaio inox ideale per grattugiare oltre che il pane e il formaggio anche frutta secca, mandorle e cioccolato. Bacinella in acciaio inox. Pulsantiera intuitiva. Micro interruttore di sicurezza che permette il funzionamento solo quando la leva è abbassata

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	GRP*	GRGC
POTENZA / ALIMENTAZ.	0,37 W / 220-240 V	1,1 W / 230-400 V
DIMENSIONI	290x170x295 mm	405x280x420 mm
BACINELLA ACCIAIO	\varnothing 170 x H 60 mm	\varnothing 200 x H 130 mm
PESO	8,2 Kg	17,5 Kg
DIMENSIONI SCATOLA	320x275x335 mm	490x325x485 mm

*Disponibile in 4 colorazioni: silver - rosso - avorio - nero.



GRGC

Mixer ad immersione

Apparecchi per uso professionale ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi. Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo. Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo. Motore ventilato di produzione nazionale.

Termica di protezione al motore. Variatore di velocità con interruttore digitale. Display a cristalli liquidi. Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS. Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza. Mescolatore e frusta in acciaio inox. Innesto a baionetta. Lame forgiate e campana in acciaio inox.

MX250-VF | MX250-VV

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	MX250-VF	MX250-VV
POTENZA	0,25 kW	0,25 kW
VOLTAGGIO	230/1N/50-60	230/1N/50-60
DIMENSIONI	70x100x280 mm	70x100x280 mm
PESO	1,5 Kg	1,9 Kg
RPM	15000	2500-15000

MX300-VV | MX400-VV

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	MX300-VV	MX400-VV
POTENZA	0,3 kW	0,4 kW
VOLTAGGIO	230 V - 50/60	230 V - 50/60
DIMENSIONI	100x100x350 mm	100x100x350 mm
PESO	3,6 Kg	3,6 Kg
VELOCITÀ	2000/9000 max 13000	2000/9000 max 15000



FREDDO

Cutter

CUT3 | CUT6B | CUT9B

Il cutter è un pratico apparecchio che permette di tritare, sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti mantenendo inalterata la loro qualità. Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e una rapida pulizia. Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore e pulsanti a bassa tensione funziona unicamente a coperchio chiuso.

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	CUT3	CUT6B	CUT9B
POTENZA/ALIM.	0,3 kW / 230V-50 Hz	0,75 kW / 230V-50Hz	0,75 kW / 230V-50Hz
PESO	12 kg	18,2 kg	19,5 kg
GIRI AL MINUTO	1400	1100/2200	1100/2200
MATERIALE	Alluminio	Acciaio Inox	Acciaio Inox S.S 316
DIMENSIONI	320x520x620 mm	380x280x380 mm	470x290x435 mm
CAPACITÀ	3 litri	6 litri	9 litri



CUT3



Spaccaghiaccio

ARTIC66 | POLAR

Lo spaccaghiaccio propone al barman, sempre aggiornato e attento ai gusti in continua evoluzione della propria clientela, un ghiaccio non tritato, ma spaccato come nella tradizione caraibica. Con Polar e Artic il ghiaccio così spaccato resiste più a lungo alla liquefazione esaltando la sua funzione primaria nella preparazione di:

- Cocktails;
- Bibite;
- Aperitivi;
- Piatti di frutta esotica;
- Piatti di pesce fresco o frutti di mare.

Risulta così indicato anche per locali tipo pubs, wine bar, ristoranti, discoteche, paninoteche, chioschi in genere.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	ARTIC66	POLAR
POTENZA	0,25 kW	0,25 kW
ALIMENTAZIONE	230V-50 Hz F+N	230V-50 Hz F+N
DIMENSIONE	190x265x485 mm	min. 200x325x470 mm max.200x325x570 mm
PESO	12 Kg	9,5 Kg

POLAR è Dotato di struttura portante in acciaio inox è sostenuto da una barra di alluminio anodizzato che consente anche la regolazione su tre diverse altezze per lavorare con bacinelle, bicchieri, bicchieroni da cocktail, da frappè e da frullato. Le parti in plastica sono a norme per uso alimentare.

Invece ARTIC è dotato di un basamento fisso con altezza fissa a 485 mm.



Abbattitori di temperatura

NEW

-Studiati per soddisfare tutte le necessità della ristorazione, i nostri abbattitori di temperatura consentono di surgelare cibi caldi e freddi in tempi rapidissimi. La speciale metodologia brevettata permette di allungare la vita media del cibo contrastando la proliferazione di batteri e organismi nocivi responsabili del deperimento degli alimenti. La rapidità del trattamento rispetta, inoltre, le qualità organolettiche della pietanza e previene la formazione dei macrocristalli di ghiaccio, indicatori di scarsa freschezza e cattiva conservazione.



AB-3TF



AB-5TI

AB-3TF | AB-5TF | AB-5TS | AB-5TI

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	AB-3TF	AB-5TF	AB-5TS	AB-5TI
ABBATTIMENTO	9 kg	15 kg	11 kg	25 kg
SURGELAZIONE	7 kg	10 kg	9 kg	15 kg
RIPIANI	3 GN1/1-5 EN 60x40	5 GN1/1-5 EN 60x40	5 GN1/1-5 EN 60x40	5 GN1/1-5 EN 60x40
MATERIALE	Acciaio prerivestito con steelpet technology	Acciaio prerivestito con steelpet technology	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
PANNELLO DI CONTROLLO	Sistema touch control, con display LED	Sistema touch control, con display LED	Sistema touch control, con display LED	TOUCH screen 9", frontale, parte superiore
SONDA AL CUORE	Si	Si	Si	Si Multipunta
ALIMENTAZIONE	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
ASSORBIMENTO	0,51 kW	0,45 kW	0,48 kW	0,58 kW
GAS REFRIGERANTE	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
VASCHE GELATO	2	6	6	6
BASE	Da appoggio	Piedi inox	Piedi inox	Piedi inox
DIMENSIONI ESTERNE	650x600x540mm	760x700x850 mm	680x690x850 mm	790x839x847 mm
ABBATTIMENTO	Si	Si	Si	Si
SURGELAZIONE	Si	Si	Si	Si
SCONGELAMENTO SRC	Si	Si	Si	Si
LIEVITAZIONE	No	No	No	Si
SLOW COOKING CICLO CONTINUATO	No	No	No	Si

Abbattitore multifunzionale

NEW

1HUNDRED

L'unico macchinario sul mercato che gestisce l'intero ciclo di Cook and Chill con un range da +100° a -40°. Cuoce qualsiasi alimento in camera aperta o in sottovuoto. Grazie ai cicli combinati con 1 Hundred puoi effettuare tutte le operazioni, senza spostare la pietanza dal forno all'abbattitore. Risultati: ottieni il prodotto già cotto abbattuto e poi rigenerato per il servizio, consumi più ridotti! Scegli tu quando servire i piatti, non devi più servire subito dopo la cottura, puoi cuocere e raffreddare le tue pietanze con 1Hundred e servirle quando vuoi. Setta il tuo ciclo preferito alla sera, al mattino le tue preparazioni saranno cotte e abbattute alla perfezione, pronte per essere stoccate! 0% SPRECHI, 100% TECNOLOGIA.

Monitora in qualsiasi momento i tuoi consumi grazie all'innovativo Software Evolution:

- Controllo cicli HACCP e download dei dati
- Funzione Cook and Chill
- Monitoraggio costante delle temperature rilevate dai 4 punti lettura della sonda;
- Autodiagnosi per correzione allarmi;
- Video tutorial di supporto caricati nel software;
- Cicli automatici già disponibili nel menù 1Hundred o cicli manuali settabili secondo l'esperienza dell'operatore.

Gestione dell'umidità in camera da 15% a 95% per assicurare cotture a vapore perfette.

Grazie alla tecnologia 1Hundred puoi tenere sotto controllo tutte le variabili come TEMPERATURA DELL'ALIMENTO, TEMPI DEL CICLO, TEMPERATURA DELL'ARIA, UMIDITÀ DELL'ARIA, VENTILAZIONE.

Risultati: cibi cotti a puntino, teneri e gustosi!

Prova la tecnologia Cook and Chill di 1Hundred!

CARATTERISTICHE TECNICHE	
ABBATTIMENTO -3°C	70 Kg
SURGELAMENTO -18°C	50 Kg
GAS	R452A -GWP2141 - KG 2,80
DIMENSIONI	967x987x1775 mm
CAPACITÀ TEGLIE	10 GN1/1 h65 - EN 600x400 h40
ASSORBIMENTO	2,4 kW - 10,5A
VOLTAGGIO	400V / 3N / 50 Hz
PESO	294 Kg



Armadi Refrigerati

NEW

Armadio refrigerato o congelatore GN2/1. Corpo esterno ed interno in acciaio Inox. Thermal-braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (Tubo Caldo). Interno con fermo-griglia posteriore e guide interne stampate per facilitarne la pulizia. Refrigerazione Ventilata. Evaporatore verniciato anti-corrosione. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica. Schiumatura in Ciclopentano (85mm di spessore). Termostato digitale con allarme "Apertura porta" e di "Alta temperatura". Guarnizione Estraibile. Luce a LED e serratura di serie. Porta autochiudente. Ripiani regolabili. N.4 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)



AR1-R | AR2-R | AR-7 | AR-14 - Refrigerati

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	AR1-R	AR2-R	AR-7	AR-14
POTENZA	0,52 kW	0,35 kW	0,17 kW	0,24 kW
ALIMENTAZIONE	230V / 1N / 50 Hz	230V / 1N / 50 Hz	220-240V / 50 Hz	220-240V / 50 Hz
DIMENSIONI	740x990x2010 mm	1340x810x2010 mm	705x900x2083 mm	1430x890x2083 mm
PESO	143 Kg	192 Kg	145 Kg	234 Kg
TEMPERATURA	0 ÷ +8	0 ÷ +8	-2°C ~ +8°C	-2°C ~ +8°C
DIMENSIONI INTERNE	624x845x1390 mm	1220x680x1394 mm	535x665x1390 mm	1260x665x1390 mm
CAPACITÀ INTERNA	733 litri	1156 litri	550 litri	1105 litri

AN1-R | AN2-R | AN-7 | AN-14 - Negativi

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	AN1-R	AN2-R	AN-7	AN-14
POTENZA	0,52 kW	0,67 kW	0,25 kW	0,37 kW
ALIMENTAZIONE	230V / 1N / 50 Hz	230V / 1N / 50 Hz	220-240V / 50 Hz	220-240V / 50 Hz
DIMENSIONI	740x990x2010 mm	1340x810x2010 mm	705x900x2083 mm	1430x890x2083 mm
PESO	143 Kg	192 Kg	149 Kg	257 Kg
TEMPERATURA	-18 ÷ -22	-18 ÷ -22	-18°C ~ -22°C	-18°C ~ -22°C
DIMENSIONI INTERNE	624x845x1390 mm	1220x680x1394 mm	535x665x1390 mm	1260x665x1390 mm
CAPACITÀ INTERNA	733 litri	1156 litri	550 litri	1105 litri

Abbattitore di temperatura per vini

NEW

ABV-2 | ABV3 | ABV-2A | ABV-3A

Il nostro abbattitore per vino funziona con uno speciale liquido refrigerante, contenuto in una vasca coibentata, che viene mantenuto, tramite un adeguato impianto termodinamico termostato, ad una temperatura variabile da -30 °C a -40 °C .

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	ABV-2	ABV-3	ABV-2A	ABV-3A
DIMENSIONI mm	500x370x720	630x370x720	605x283x445	550x503x429
PESO (senza liquido)	45 Kg	60 Kg	35 Kg	45 Kg
ALIMENTAZIONE	230V 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz
CONSUMO	0,27 kW	0,32 kW	0,27 kW	0,32 kW
CAPACITÀ BOTTIGLIE	2	3	2	3



ABV-3

Fabbricatore ghiaccio

Questi fabbricatori di ghiaccio producono cubetti di grande volume per un raffreddamento efficiente anche nelle temperature ambiente più calde. Carrozzeria in acciaio inossidabile AISI 304, consumo energetico ottimizzato. I fabbricatori sono dotati di un controllo completamente elettromeccanico, senza getti o iniettori alimentati da una pompa, che rende queste macchine estremamente attendibili nelle condizioni più difficili per ciò che riguarda la qualità dell'acqua. Il controllo dei fabbricatori viene effettuato tramite temporizzatore e termostato.

Disponibili nei modelli a cubetti pieni o vuoti con funzionamento ad aria o ad acqua.

SS25 | SS35 | SS45 | SS60 | SS80 | SS135 - Cubetti Pieni

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	SS25	SS35	SS45	SS60	SS80	SS135
POTENZA	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
SIST. CONDENSAZIONE	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua
PRODUZIONE kg/giorno ARIA	22	33	42	54	75	135
PRODUZIONE kg/giorno ACQUA	25	35	44	57	81	137
DIMENSIONE mm	350x475x590	435x605x695	435x605x695	515x645x840	645x645x870	930x565x915
SERBATOIO kg	6	15	15	30	40	60

PS22 | PS32 | PS42 | PS52 | PS62 | PS82 | PS122 - Cubetti Vuoti

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	PS22	PS32	PS42	PS52	PS62	PS82	PS122
POTENZA	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
SIST. CONDENSAZIONE	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua	Aria - Acqua
PRODUZIONE kg/giorno ARIA	22	31	38	48	55	75	122
PRODUZIONE kg/giorno ACQUA	24	33	40	51	60	81	130
DIMENSIONE mm	401x506x643	401x506x698	401x506x698	513x557x811	593x557x934	673x557x984	843x557x984
SERBATOIO kg	9	12	12	25	30	37	50

Cantinetto Vino

Anta vetro nera profilata in acciaio argentato con maniglia in acciaio argentato, regolazione digitale della temperatura, doppio range di temperatura da 5-18C/10-18C, Display blu LED.

Caratteristiche:

Esiguo consumo di energia - Assenza di freon - Assenza di rumore e vibrazioni durante il funzionamento - Facilità di trasporto ed installazione - Reversibilità della porta - Sbrinatorio automatico - Luce led interna - Termostato interno digitale - Chiave - Kit per l'incasso.

CVD66N | CVD155N

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	CVD66N	CVD155N
PESO	53 Kg	98 Kg
ALIMENTAZIONE	220-240V-50 Hz F+N	220-240V-50 Hz F+N
DIMENSIONE	595x600x1047 mm	595x670x1747 mm
CAPACITÀ BOTTIGLIE	66	155
GRIGLIE IN LEGNO	7	14
TEMPERATURA	5-18 / 10-18 °c	5-18 / 10-18 °c
CONS. ENERGETICO	kwh/24h 0,85	kwh/24h 0,80



CVD155N

CVS12T | CVD27T

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	CVS12T	CVD27T
PESO NETTO	11 Kg	23 Kg
ALIMENTAZIONE	220-240V-50 Hz F+N	220-240V-50 Hz F+N
DIMENSIONE	345x492x478 mm	345x507x985 mm
CAPACITÀ BOTTIGLIE	12	27
GRIGLIE IN LEGNO	3	8
TEMPERATURA	11 -18 °c	7-18 / 11-18 °c
CONS. ENERGETICO	kwh/24h 0,85	kwh/24h 0,80



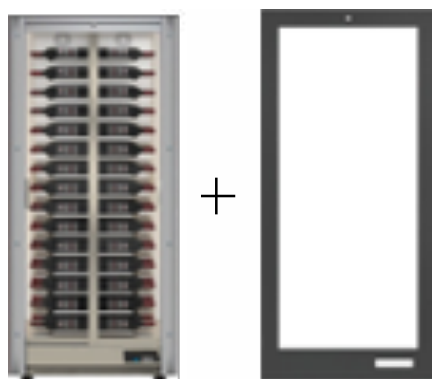
CVD27T

Vetrinette Vini

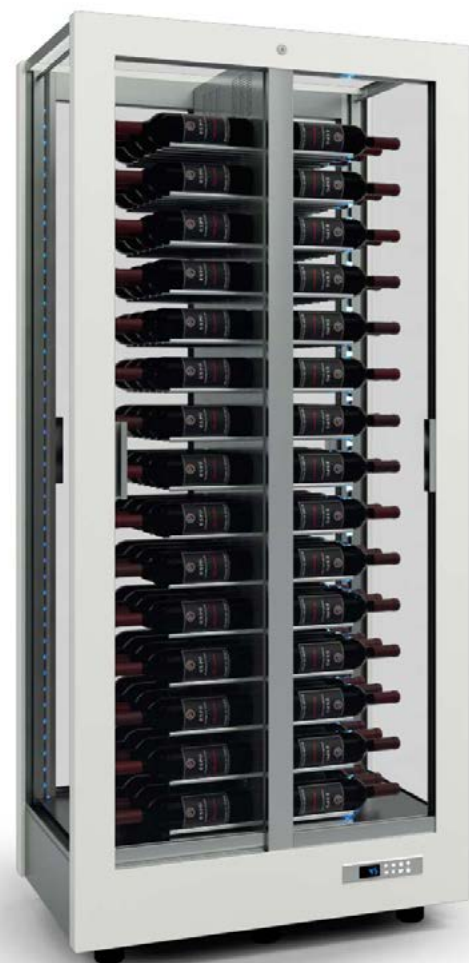
NEW

VVE-10 | VVE-20

Le vetrinette vino si presentano sobrie ma eleganti, volutamente minimaliste ed essenziali. Le bottiglie sono parte della scenografia dove la particolare esposizione in orizzontale ne esalta valore e bellezza. Sono oggetti dal design inconfondibile destinato a rendere speciale ogni ambiente in cui sono inserite. Con possibilità di scegliere la cornice per tutti i gusti.



VVE-20



VVE-10

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	VVE-10	VVE-20
DIMENSIONI	860x530x1893 mm	860x362x897 mm
N. BOTTIGLIE	120	24
RUMOROSITÀ	47 dB	42 dB
VOLTAGGIO	230V - 50 Hz	230V - 50/60 Hz
POTENZA	0,42 kW	0,15 kW
PESO	107 Kg	59 Kg

COLORI CORNICI:

Non verniciata



Verniciata a liquido



Verniciata a liquido (dune)



Rivestimento in foglia



Quadri Vino



QVE-4 | QVE-5

Struttura in metallo Struttura porta in alluminio Cornice in legno / hpl / MDF Vetrocamera 20 mm - Guarnizione magnetica - Pannello interno in laminato - Illuminazione a LED - Impianto termoelettrico - Sbrinamento automatico Refrigerazione ventilata - Sistema di antivibrazione. Tramite il termoregolatore digitale è possibile impostare la temperatura interna da +12 a 20 °C (Temperatura ambiente 22-28 °C). Spegnimento automatico della luce dopo 12 ore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	QVE-4	QVE-5
DIMENSIONI	780x780x155 mm	780x780x155 mm
N. BOTTIGLIE	4	5
N. CALICI	0	2
VOLTAGGIO	100 - 240 V	100 - 240 V
POTENZA	0,06 kW	0,06 kW
PESO	30 Kg	30 Kg



COLORI CORNICI:

Non verniciata



Verniciata a liquido



Verniciata a liquido (dune)



Rivestimento in foglia



Vetrine Refrigerate per pizza

V-REF120A | V-REF150A | V-REF180A | V-REF200A

Struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox. Refrigerazione statica. Gruppo refrigerante incorporato. Centralina digitale. Spessore isolamento 40 mm. Vetro di protezione incluso. Idonee per bacinelle gastronomia in acciaio inox o policarbonato con altezza massima 150 mm (non incluse).



V-REF180A

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	V-REF120A	V-REF150A	V-REF180A	V-REF200A
POTENZA	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW
ALIMENTAZIONE	230V/1N/50 Hz	230V/1N/50 Hz	230V/1N/50 Hz	230V/1N/50 Hz
DIMENSIONI mm	1200x335x435	1500x335x435	1800x335x435	2000x335x435
PESO	50 Kg	58 Kg	65 Kg	70 Kg
TEMPERATURA	°C +2 ÷ +8	°C +2 ÷ +8	°C +2 ÷ +8	°C +2 ÷ +8
TIPO REFRIGERANTE	R134a/R600a	R134a/R600a	R134a/R600a	R134a/R600a
MATERIALE	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
NR. E TIPO DI VASCHE	GN1/4x5	GN1/4x7	GN1/4x9	GN1/4x10

Vetrine Refrigerate

EREF100 | EREF101 | EREF120

Vetrina refrigerata per esposizione e conservazione di bibite, lattine, vino, generi alimentari, ecc. Esecuzione in pvc. Vetri su 4 lati. Illuminazione interna. Vetri posteriori scorrevoli. Sbrinamento automatico. Gas R600A. Regolazione temperatura tramite termostato digitale. Ripiani interni inclusi.

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	EREF100	EREF101*	EREF120
DIMENSIONI ESTERNE	682x450x675	805x438x770	695x570x685
DIMENSIONI INTERNE	622x410x417	758x366x438	665x485x410
CAPACITÀ	100 litri	101 litri	120 litri
TEMPERATURA	+1° ~ +12°	+0° ~ +12°	+1° ~ +12°
REFRIGERANTE	R600a	R600a	R600a
POTENZA/ALIMENTAZ.	0,16 kW / 230V	0,27 kW / 230V	0,23 kW / 230V
RUMOROSITÀ	51 db(A)	0 db(A)	52 db(A)
PESO	39,1 Kg	65 Kg	64 Kg



EREF100



EREF101



Vetrine Refrigerate per bevande

BREF58 | BREF78 | BREF98 | BREF235

Vetrine refrigerate per esposizione e conservazione di bibite, lattine, vino, generi alimentari, ecc. Esecuzione in pvc. Vetri su 4 lati. Illuminazione interna. Sbrinamento automatico. Gas R600A. Ripiani interni in materiale pvc inclusi. Temperatura di esercizio +2/+12°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE				
MODELLO	BREF58	BREF78	BREF98	BREF235
DIM. ESTERNE	428x386x810	425x385x995	428x386x1110	515x485x1690
DIM. INTERNE	400x370x450	378x313x636	400x370x750	487x470x1120
CAPACITÀ	58 litri	78 litri	98 litri	235 litri
POTENZA / ALIMENT.	0,18 kW / 220-240V	0,18 kW / 220-240V	0,18 kW / 220-240V	0,25 kW / 220-240V
RUMOROSITÀ	42 db(A)	42 db(A)	46 db(A)	57 db(A)
PESO	30 Kg	45 Kg	38 Kg	76 Kg



BREF-98

Frigo bar

Refrigeratore termoelettrico. Refrigerazione Statica con ventilatore di assistenza. Operatività silenziosa. Basse vibrazioni. Ridotta manutenzione necessaria. Schiumatura in Ciclopentano (40mm di spessore per lato - Senza CFC). Termostato meccanico. Luce interna LED. Serratura di serie. Ripiani interni alla porta. Guarnizione Estraibile. Ripiani regolabili. Maniglia integrata nel profilo della porta. 4 Piedini regolabili. Disponibili anche nei modelli a vista con doppio vetro temperato e refrigerante R600a.

MBC-26 | MBC-40 | MBC-48

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	MBC-26	MBC-40	MBC-48
DIMENSIONI ESTERNE	380x380x480 mm	430x424x515 mm	430x494x515 mm
DIMENSIONI INTERNE	329x209x368 mm	356x266x410 mm	356x336x410 mm
CAPACITÀ	26 litri	40 litri	48,5 litri
TEMPERATURA	+6 - +12 °C	+6 - +12 °C	+6 - +12 °C
POTENZA / ALIMENT.	0,06 kW / 220-240V	0,06 kW / 220-240V	0,06 kW / 220-240V
PESO	8 Kg	9 Kg	10 Kg



MBC-52-V | MBC-60-V | MBC-130-V

CARATTERISTICHE TECNICHE			
MODELLO	MBC-52-V	MBC-60-V	MBC-130-V
DIMENSIONI ESTERNE	430x500x510 mm	432x496x672 mm	540x548x845 mm
DIMENSIONI INTERNE	335x370x415 mm	356x368x557 mm	420x448x723 mm
CAPACITÀ	52 litri	60 litri	130 litri
TEMPERATURA	+0° ~ +10°	+0° ~ +10°	+0° ~ +10°
POTENZA / ALIMENT.	0,09 kW / 220-240V	0,08 kW / 220-240V	0,11 kW / 220-240V
PESO	16,5 Kg	32,5 Kg	30 Kg



MBC-60-V



IGIENE E LAVAGGIO



Armadio sanificatore ad Ozono

NEW

O-BOX

Un armadio in acciaio inox sanificante ad erogazione di ozono progettato per rispondere alle esigenze di massima igiene e sicurezza nei settori HORECA e nei vari settori professionali ed industriali. Testato con specifiche prove di laboratorio dall'Unità Operativa di Igiene e Sanità pubblica dell'Università degli Studi di Padova. O3BOX è stato ritenuto idoneo ed efficace per la SANIFICAZIONE, STERILIZZAZIONE e DISINFEZIONE di indumenti, calzature e dispositivi di protezione nell'ambiente di lavoro, nonché di attrezzature ad uso commerciale quali stoviglie, piatti, pentole ed accessori vari.

DIMENSIONI: 600x630x1750 mm



A



C



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
POTENZA	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW	0,02 kW
PORT. OZONO	200-300	200-300	200-300	200-300	200-300	200-300	200-300	200-300	200-300
RIPIANI	2	3	3	5	3	3	5	1	-
TUBO APPENDINO	Si	Si	No	No	No	No	No	Si	Si
PORTAMASCHERINA	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No
RAST. VASSOI	-	-	1	-	-	-	4	-	-

IMPORTANTE: nell'armadio possono essere inserite attrezzature di ogni materiale tranne il ferro perchè soggetto a corrosione.

Asciugamani

AIR-FORCE

Il modello Airforce è un asciugamano automatico ad alta efficienza energetica, igienico e veloce. Airforce è prodotto con la tecnologia antimicrobica brevettata SteriTouch® che inibisce la crescita di batteri, muffe e funghi prolungando la durata dell'asciugatura. Il suo design moderno ed elegante si adatta a qualsiasi arredamento del bagno. 12 secondi di asciugatura. Efficienza energetica: utilizza solo il 20% di energia delle asciugatrici tradizionali. Funzionamento automatico. Design elegante e contemporaneo.



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	GW01-04-02-00	GW01-04-02-01	GW01-04-03-00	GW01-04-04-01	GW01-04-02-02	GW01-04-02-03	GW01-04-04-02
DIMENSIONI	272x226x165	272x226x165	272x226x165	272x226x165	272x226x165	272x226x165	272x226x165
MATERIALE	Alluminio iniettato da 3	Alluminio iniettato da 3	Acciaio da 2	Acciaio Inox da 2	Alluminio iniettato da 3	Alluminio iniettato da 3	Acciaio da 2
POTENZA	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW
TENSIONE	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz
VELOC. ARIA	332 Km/h	332 Km/h	332 Km/h	332 Km/h	332 Km/h	332 Km/h	332 Km/h
COLORE	Bianco epossidico	Spazzolato Cromato	Bianco	Spazzolato	Cromato	Nero	Brillante

MODELLO-A

Il modello A è "L'asciugamano standard" con la durata del motore più lunga e la migliore soluzione per bagni e per tutte le applicazioni ad alto traffico. Tempo di asciugatura di 25 secondi. Livello sonoro più basso. Design in stile classico. Attivato da timer elettromeccanico con interruttore da 25 Amp. Motore a spazzole universale protetto termicamente funzionante a 8.000 giri / min.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	GW01-20-03-00	GW01-20-04-01	GW01-20-04-02
DIMENSIONI mm	241x287x211	241x287x211	241x287x211
MATERIALE	Acciaio da 2mm	Acciaio da 2mm	Acciaio da 2mm
POTENZA	2,3 Kw	2,3 Kw	2,3 Kw
TENSIONE	220-240V - 50/60 Hz	220-240V - 50/60 Hz	220-240V - 50/60 Hz
VELOC. ARIA	134 Km/h	134 Km/h	134 Km/h
COLORE	Bianco	Spazzolato	Lucido



BLADEFLOW

Il modello BladeFlow è costituito da un corpo compatto in ABS da 3 mm montato contro la parete su un telaio in acciaio al carbonio. L'asciugatura è azionata da un sensore elettronico a infrarossi e si arresta automaticamente dopo che le mani sono state ritirate dal campo del sensore. L'aria viene espulsa attraverso una matrice lineare di fori per una distribuzione ideale dell'aria e l'asciugatura trascinando l'acqua dalle mani. L'asciugamani funziona con un motore brushless, 220-240V, 35.000 giri / min. La velocità dell'aria è di 396 km / h che consente di asciugare le mani in circa 10 secondi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	GW01-15-01-00	GW01-15-01-04*
DIMENSIONI mm	680x300x250	680x300x250
MATERIALE	3 mm ABS	3 mm ABS
POTENZA	1,4 kW	1,4 kW
COLORE	Bianco	Argento

* Disponibile in versione 110V



Erogatore di sapone

GW04-21-04-01 - Manuale

Il distributore di sapone disposto verticalmente con visore di riempimento è realizzato interamente in acciaio inossidabile AISI 304 con finitura satinata. La sua capacità di riempimento del sapone liquido è di 1.800 millilitri. Il riempimento avviene aprendo il coperchio superiore, per il quale è necessaria la chiave fornita con l'erogatore. Il distributore di sapone è dotato di una valvola antigoccia. Il pulsante è manuale, a pressione. L'assemblaggio viene effettuato fissato alla parete mediante una piastra di supporto in acciaio inox che viene fissata a 3 viti in acciaio con filettatura diretta, ciascuna posta alle estremità di detta piastra. Ammette sapone vegetale o sintetico.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
MATERIALE	Acciaio Inox AISI 304
FINITURA ESTERNA	Satinata
CAPACITÀ	1800 ml
DIMENSIONI	210x140x120 mm

GW04-20-04-02 | GW04-20-04-01 - Automatico

Il distributore di sapone disposto verticalmente con visore di riempimento è realizzato interamente in acciaio inossidabile AISI 304 con finitura satinata. La sua capacità di riempimento del sapone liquido è di 1.200 millilitri. Il riempimento avviene aprendo il coperchio superiore, per il quale è necessaria la chiave fornita con l'erogatore. Il distributore di sapone è dotato di una valvola antigoccia. Il dispenser include un sensore a infrarossi sul fondo che attiva il meccanismo automatico ed eroga 1 ml di sapone per utilizzo. Per un altro utilizzo l'utente deve togliere le mani e riposizionarle. Il distributore funziona con 4 batterie AA. L'assemblaggio viene effettuato fissando alla parete mediante una piastra di supporto in acciaio inox che viene fissata a 3 viti in acciaio con filettatura diretta, ciascuna posta alle estremità della piastra. Ammette sapone vegetale o sintetico.

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	GW04 20 04 02	GW04 20 04 01
MATERIALE	Acciaio Inox AISI 304	Acciaio Inox AISI 304
FINITURA ESTERNA	Lucida	Satinata
CAPACITÀ	1200 ml	1200 ml
DIMENSIONI	210x140x100 mm	210x140x100 mm



Lavabicchieri e Lavastoviglie

Lavastoviglie con cesto quadrato con varie dimensioni. La lavastoviglie ha una robusta struttura in acciaio INOX e presenta un semplice e intuitivo pannello frontale con comandi a pulsanti IP40. All'interno è inserito un cesto quadrato. La lavastoviglie è a controllo elettronico tramite display LCD dove si possono leggere in ogni momento tutte le informazioni relative alla temperatura della vasca e del boiler. Il controllo elettronico permette inoltre di avere una diagnosi di eventuali errori e una regolazione automatica della quantità di detergente e brillantante.

35-BETA | 40-BETA - Lavabicchieri

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	35-BETA	40-BETA
DIMENSIONI	400x470x615 mm	400x470x615 mm
POTENZA	230 V 50hz 3,2 kW	230 V 50hz 3,2 kW
PESO	35 Kg	40 Kg
ALTEZZA UTILE	240 mm	280 mm
DIMENSIONE CESTI	350 x 350 mm	400 x 400 mm



35-BETA

50-BETA-PLUS | 50-BETA-PLUS-3 - Lavastoviglie

CARATTERISTICHE TECNICHE		
MODELLO	50-BETA-PLUS	50-BETA-PLUS-3
DIMENSIONI	550x600x760 mm	550x600x760 mm
POTENZA	230 V 50 Hz 3,2 kW	400 V 3N+T 50 Hz 4,3 kW
PESO	44 Kg	44 Kg
ALTEZZA UTILE	340 mm	340 mm
MODELLO	Monofase	Trifase
DIMENSIONE CESTI	500 x 500 mm	500 x 500 mm



80-BETA-PLUS-3

80-BETA-PLUS-3 - Lavastoviglie

CARATTERISTICHE TECNICHE	
MODELLO	80-BETA-PLUS-3
DIMENSIONI	550x600x1190 mm
POTENZA	400 V 3N+T 50 Hz 6,6 kW
PESO	50 Kg
ALTEZZA UTILE	340 mm
DIMENSIONE CESTI	500 x 500 mm

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL SALES CONDITIONS



Azienda sorta negli anni '80 in provincia di Varese dall'esperienza del Sig. Carlo Segalini con lo scopo di costruire e commercializzare prodotti dedicati alla ristorazione bar, alberghi e comunità.

L'Azienda è attenta alle nuove tecnologie, convinti che solo in questo modo sia possibile essere competitivi in un mercato sempre più in rapida evoluzione proponendo qualità, affidabilità, competenza ed assistenza.

Oltre alla commercializzazione di numerosi prodotti selezionati da noi con cura, di primarie Società del settore, produciamo direttamente nella nostra sede macchine per il sottovuoto a barra saldante e spaccaghiaccio.

Siamo altresì distributori esclusivi per l'Italia di forni a microonde professionali Sharp, marchio noto in tutto il mondo e sinonimo di affidabilità, praticità e robustezza.

Per soddisfare al meglio le esigenze della nostra Clientela, siamo sempre alla ricerca di nuovi prodotti da affiancare a quelli esistenti.

CERTIFICAZIONE PRODOTTI

Tutti i prodotti ad alimentazione elettrica hanno conformità europea e marchio CE.

PREZZI

I prezzi a listino si intendono al netto di I.V.A. e spese accessorie. La Società T.DUE GROUP s.r.l. si riserva il diritto di modificare i prezzi in vigore in qualsiasi momento. In ogni caso il cliente riceverà la conferma d'ordine prima che la merce sia spedita.

TERMINI DI CONSEGNA

Il termine di consegna si intende sempre approssimativo e senza impegno. Eventuali ritardi accumulati per cause indipendenti dalla nostra volontà non danno diritto ad indennizzi o risarcimenti di sorta. Quanto sopra vale anche per evasioni parziali di ordini.

TRASPORTO

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente. Possibili contestazioni di danneggiamento dovranno essere fatte esclusivamente all'atto della consegna. La copertura del danno subito rende però indispensabile che il ricevente faccia una nota scritta di riserva sulla bolla dello spedizioniere al momento della consegna. Il danno ci deve essere segnalato entro tre giorni dalla consegna, diversamente la Società T.DUE GROUP s.r.l. non parteciperà al danno o all'eventuale reso. Per qualsiasi controversia unico competente è il foro di Varese.

RITORNI E ACCREDITI

Eventuali ritorni di merce devono essere autorizzati e l'imballo dovrà essere integro. Le note di accredito autorizzate saranno scalate dalla fattura successiva.

IMBALLAGGIO

In cartone, gratuito. Con pallet al costo.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Contrassegno per le prime forniture e fino alla definizione di rapporti commerciali regolari. Altre forme di pagamento sono da concordare con la Direzione.

GARANZIA

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia a norme di legge per difetti di costruzione.

ASSISTENZA TECNICA

A carico dei rivenditori per tutta la durata della garanzia.

IMPORTANTE

Le caratteristiche estetiche e tecniche delle nostre apparecchiature possono variare senza alcun preavviso.

PRODUCTS CERTIFICATION

All electrical products comply with European Standard for the CE mark.

PRICES

The prices indicated on our price-list are to be meant for goods delivered ex- our works. T.DUE GROUP s.r.l. are reserving the right to modify whenever the prices in force. In any case the customer will receive the order confirmation before the goods are shipped.

DELIVERY DATES

The delivery dates are to be always meant approximate and without obligation. Possible delays due against our will do not entitle any kind of compensation. What stated is to be considered also for partial shipments.

TRANSPORT

The goods are travelling at buyer's own risk. Possible damaging claims are to be exclusively made at the moment of delivery. To cover the suffered damage is becoming necessary that the receiver is expressing a written reserve on the carrier way-bill at the moment of goods delivery. The damage is to be notified within three days from the delivery otherwise T.DUE GROUP is not obliged to contribute to the relevant costs including the possible return of the involved equipments. For any dispute the place of jurisdiction is Varese.

RETURNS AND CREDIT NOTES

Possible return of goods are to be authorized and the packing must be intact. The authorized credit notes will be deducted from the subsequent invoice.

PACKAGING

Free of charge in cartons. Pallet at cost.

PAYMENT TERMS

Cash on delivery for the first supplies till the definition of the regular business relations. Different payment terms are to be agreed with the company management.

WARRANTY

All products are covered by a warranty against all manufacturing defects in conformity with the laws in force.

TECHNICAL ASSISTANCE

Chargeable to the retailer during the validity of the warranty period.

IMPORTANT

The aesthetical and technical features of our equipments can change without any warning.



Via dei Combattenti 1, Vedano Olona (VA)
info@tduegroup.it | www.tduegroup.it
tel. 0332 868557 | cel. 349 1862356