CATALOGO **BE** - 20**20**

be

ITALIA

www.italianamacchine.com
www.italianamacchine.it

CATALOGO FOTOGRAFICO

ATTREZZATURE VARIE PER CALDO E FREDDO

serie FR / FR serie

Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello

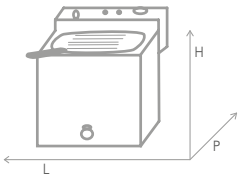
Electric deep fryer
Cover and basket included

mod. FR 6
mod. FR 8 ECO*

mod. FR 8
mod. FR 10

Termostato di sicurezza
Security thermostat

Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap



*Vasca con maniglie
Tank with handle

MODELLO - *MODEL*	FR 6	FR 8 ECO	FR 8	FR 10
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	65	66	67	68
CODICE - *CODE*	FRI01572	FRI01589	FRI01573	FRI01574
POTENZA - *POWER*	3000 W / 220~240 V	3000 W / 220~240 V	3000 W / 220~240 V	3000 W / 220~240 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	6 Lt	8 Lt	8 Lt	10 Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	6 Kg	6,4 Kg	7 Kg	8 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C	50°C-190°C	50-190 °C	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	240 °C	240 °C	240 °C	240 °C
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX /S.S	ACCIAIO INOX / S.S.
DIM. CESTELLO NICHELATO - *DIM. NICHEL BASKET*	210x210x150 H mm	220X250x105 H mm	215x240x135 H mm	215x270x135 H mm
ZONA FREDDA - *COLD ZONE*	-	-	✓	✓
RUBINETTO SCARICO OLIO - *OIL DRAIN TAP*	-	-	✓	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	260x410x330 mm	400x260x310 mm	265x450x360 mm	265x490x360 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	290x460x390 mm	440x295x400 mm	290x460x390 mm	290x510x400 mm
ORIGINE - ORIGIN	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

serie FR / FR serie

Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello

Electric deep fryer
Cover and basket included

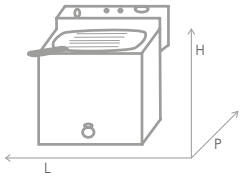
mod. FR 6 + 6

mod. FR 8 + 8
mod. FR 10 + 10

Termostato di sicurezza
Security thermostat

Zona Fredda: evita che i residui possano bruciarsi
Cold zone: prevents any residues from burning

Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap



MODELLO - *MODEL*	FR 6 + 6	FR 8 + 8	FR 10 + 10
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	69	70	71
CODICE - *CODE*	FRI01575	FRI01576	FRI01577
POTENZA - *POWER*	3000 (x2) W / 220~240 V	3000 (x2) W / 220~240 V	3000 (x2) W / 220~240 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	6 (x2) Lt	8 (x2) Lt	10 (x2) Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	12 Kg	13 Kg	14 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	240 °C	240 °C	240 °C
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX /S.S	ACCIAIO INOX / S.S.
DIM. CESTELLO NICHELATO *DIM. NICHEL BASKET*	210x210x150 H mm	215x240x135 H mm	215x270x135 H mm
ZONA FREDDA - *COLD ZONE*	-	✓	✓
RUBINETTO SCARICO OLIO - *OIL DRAIN TAP*	-	✓	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	530x410x330 mm	530x450x360 mm	530x490x360 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	560x460x380 mm	560x460x380 mm	550x510x400 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

serie FB-FBR / FB-FBR serie

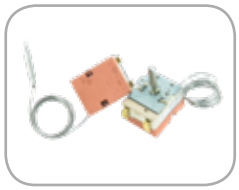
Friggitrice elettrica

Electric deep fryer

mod. FB 4
mod. FB 6

Sostegno testata per una facile pulizia
Head support for easy cleaning

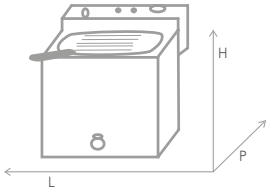
Vasca estraibile
Removable tab



Termostato Ego per FBR 7 - 9 - 13
Ego Thermostat for FBR 7 - 9 - 13

mod. FBR 7
mod. FBR 9
mod. FBR 13

Fornita di coperchio e cestello
Cover and basket included



Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap

MODELLO - *MODEL*	FB 4	FB 6	FBR 7	FBR 9	FBR 13
NR. LISTINO - *NR. OF PRICE LIST*	72	73	74	75	76
CODICE - *CODE*	FRI01875	FRI01877	FRI01879	FRI01881	FRI01883
POTENZA - *POWER*	2000 W / 220~240 V	3000 W / 220~240 V	3250 W / 220~240 V	3500 W / 220~240 V	5000 W / 220~240 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	4 Lt	6 Lt	7 Lt	9 Lt	13 Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	4,5 Kg	6 Kg	10,4 Kg	11,2 Kg	13,2 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	240 °C	240 °C	240 °C	240 °C	240 °C
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.
VASCA ESTRAIBILE - *REM. TANK*	✓	✓ CON MANIGLIA	x	x	x
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	195x430x275 mm	295x430x290 mm	280x465x345 mm	315x480x350 mm	340x525x375 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	240x500x310 mm	510x350x340 mm	570x340x415 mm	570x370x415 mm	630x400x435 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA

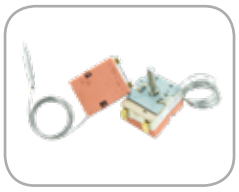
serie FB-FBR / FB-FBR serie

Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello
Con gancio blocco testata
Termostato EGO per FBR 7+7 - 9+9 - 13+13

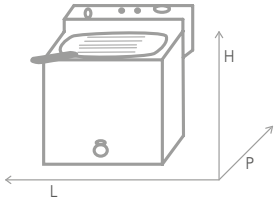
Electric deep fryer
Cover and basket included
With hand lock hook
EGO thermostat for FBR 7+7 - 9+9 - 13+13

mod. FB 4+4
mod. FB 6+6

Maniglia vasca per mod. FB 6+6
Tank with handle for mod. FB 6+6



Termostato Ego per FBR 7+7 / 9+9 / 13+13
Ego Thermostat for FBR 7+7 / 9+9 / 13+13



Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap

mod. FBR 7+7
mod. FBR 9+9
mod. FBR 13+13

MODELLO - *MODEL*	FB 4+4	FB 6+6	FBR 7+7	FBR 9+9	FBR 13+13
NR. LISTINO - *NR. OF PRICE LIST*	77	78	79	80	81
CODICE - *CODE*	FRI01876	FRI01878	FRI01880	FRI01882	FRI01884
POTENZA - *POWER*	2000 (x2) W 220~240 V	3000 (x2) W 220~240 V	3250 (x2) W 220~240 V	3500 (x2) W 220~240 V	5000 (x2) W 220~240 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	4 (x2) Lt	6 (x2) Lt	7 (x2) Lt	9 (x2) Lt	13 (x2) Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	7 Kg	9,5 Kg	18,8 Kg	20,4 Kg	23,6 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	240 °C	240 °C	240 °C	240 °C	240 °C
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.
VASCA ESTRAIBILE - *REM. TANK*	✓	✓ CON MANIGLIA	✓	x	x
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	390x430x275 mm	590x430x290 mm	560x465x345 mm	630x480x350 mm	690x525x375 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	510x450x340 mm	640x500x325 mm	630x570x415 mm	690x570x415 mm	755x630x435 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA

FRIGGITRICE A INDUZIONE / INDUCTION DEEP FRYER

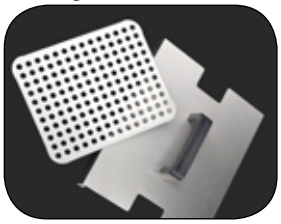
. La tecnologia INDUZIONE assicura alte performance
. La tecnologia INDUZIONE assicura la temperatura ideale
. Mantiene temperatura permanente
. Elemento riscaldante in rame

. High-performance induction
. Technology ensures ideal temperature
. Setting on a permanent basis
. Heating element made of copper

mod. FRI 8 LT

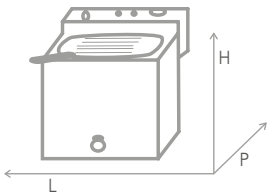
Doppia ventola di raffreddamento
Double cooling fan

Cestello e griglia raccogli residui
Basket and grill to collect food residues



Vasca pulita
Cleaned tank

MODELLO - *MODEL*	**FRI 8 LT**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	82
CODICE - *CODE*	FRI01900
POTENZA - *POWER*	3,5 Kw / 220~240 V / 50/60 Hz
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	8 Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	12,20 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	60-190 °C
POTENZA REGOLABILE CON LA MANOPOLA *ADJUSTABLE POWER WITH THE KNOB*	✓
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX / S.S.
RUBINETTO SCARICO OLIO - *OIL DRAIN TAP*	✓
FORNITA CON COPERCHIO - *SUPPLIED WITH LID*	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	288x478x410 mm
DIMENSIONI CESTELLO - *BASKET DIMENSIONS*	195x220x145 mm
DIMENSIONI VASCA - *BASIN DIMENSIONS*	238x300x205 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



FRIGGITRICE ELETTRICA su mobile / STANDING FRYER

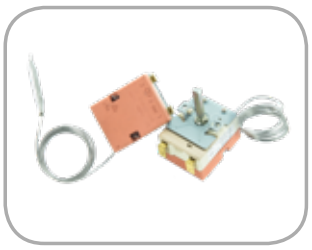
DF 10+10 LT

Con griglia protezione resistenza per proteggere la frittura dalle briciole che potrebbero bruciarsi
With resistance protection grid to protect the frying from crumbs that could burn

Asta di sollevamento resistenza per rendere la pulizia facile e confortevole
Heater lifting mechanism to make an easy and comfortable cleaning

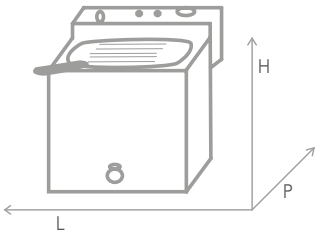
2 vasche separate in acciaio inox con indicatore livello olio
2 separate stainless steel tanks with oil level indicator

Termostato EGO
EGO Thermostat



DIMENSIONI COMPATTE PER CUCINE CON SPAZI RIDOTTI
COMPACT DIMENSIONS FOR KITCHENS WITH REDUCED SPACES

MODELLO - *MODEL*	**DF 10+10 LT**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	83
CODICE - *CODE*	FRI02000
POTENZA - *POWER*	6000 WATT (X2) / 380 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	10 Lt (x2)
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	56 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	230 °C
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX / S.S.
RUBINETTO SCARICO OLIO - *OIL DRAIN TAP*	✓
FORNITA CON COPERCHIO - *SUPPLIED WITH LID*	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	400x800x1100 mm
DIM. CESTELLO NICHELATO- *DIM. NICHEL BASKET*	335x165x153 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	520x930x1230 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA



linea economica FS STAR LINE ★ / economy line FS STAR LINE ★

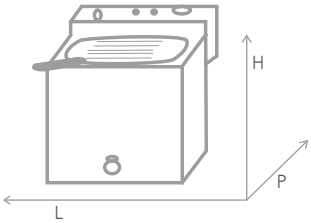
Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello
Telaio, vasca e cestello in acciaio inox

Electric deep fryer
Cover and basket included
Stainless steel body, tank and basket

mod. FS 4 LT STAR

Con maniglia per i mod. 6, 8 rossa e 8+8
With handle for mod. 6, 8 red and 8+8

mod. FS 8+8 LT STAR



MODELLO - *MODEL*	FS 4 LT STAR	FS 8+8 LT STAR
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	84	85
CODICE - *CODE*	FRI03000	FRI03007
POTENZA - *POWER*	2500 W / 220~240 V	3500 (x2) W / 220~240 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	4 Lt	8 (x2) Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	5,2 Kg	13,6 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	240 °C	240 °C
VASCA ESTRAIBILE - *REMOVABLE TANK*	✓	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	220x380x320 mm	540x410x350 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	290x420x340 mm	575x450x380 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

mod. FSR 6 LT STAR
mod. FSR 8 LT STAR
Rossa / *Red*

MODELLO - *MODEL*	FSR 6 LT STAR	FSR 8 LT STAR
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	86	87
CODICE - *CODE*	FRI04010	FRI04020
POTENZA - *POWER*	3000 W / 220~240 V	3500 Kw / 220~240 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	6 Lt	8 Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	6,2 Kg	7,2 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	50-190 °C	50-190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	240 °C	240 °C
VASCA ESTRAIBILE - *REMOVABLE TANK*	✓	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	265x410x290 mm	265x410x350 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	300x465x310 mm	290x460x380 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

serie per PASTICCERIA / PASTRY PROFESSIONAL serie

Friggitrice elettrica
Fornita di coperchio e cestello
Con rubinetto di scarico olio

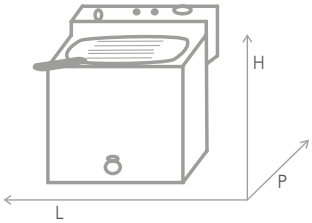
Electric deep fryer
Cover and basket included
With oil drain tap

mod. FDF 11

2 cestelli + 1 griglia inclusi
2 baskets + 1 grid included

mod. FPR 30

mod. FPR 16



MODELLO - *MODEL*	FDF 11	FPR 16	FPR 30
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	88	89	90
CODICE - *CODE*	FRI01560	FRI01552	FRI01553
POTENZA - *POWER*	3000 W / 220~240 V / 50-60 Hz	9000 W / 380 V	15 Kw / 380~400 V
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	11 Lt.	16 Lt.	30 Lt.
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	17 Kg	15,8 Kg	25 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	30 - 200 °C	50 - 190 °C	50 - 190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	230 °C	240 °C	240 °C
TELAIO E VASCA - *BODY AND BOWL*	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	545x460x355 mm	535x435x395 mm	670x650x370 mm
DIMENSIONI CESTELLO - *BASKET DIMENSIONS*	379x355 mm	455x245x90 mm	570x440x80 mm
DIMESNSIONI VASCA - *TANK DIMENSIONS*	400x400x160 mm	505x295x200 mm	620x500x195 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	740x620x550 mm	530x600x480 mm	700x700x450 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

FRIGGITRICE PER PASTICCERIA A GAS / PASTRY GAS FRYER

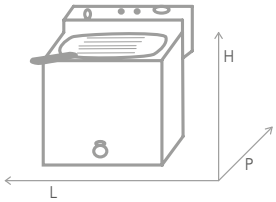
mod. FPG21

Accensione piezoelettrica alimentata da batteria
Cestello cromato completo di manici in bachelite
Filtro cromato
Predisposta per gas metano G20 come standard produzione
Compreso kit ugelli: bruciatori, fiamma pilota per gas GPL G30
Vasca in acciaio AISI 304
Ampia zona fredda
Bruciatori ad alto rendimento termico

Piezo-electric ignition supply by battery
Chromed basket with handles in bakelite
Chromed filter
Prepared for natural gas G20 as standard production
Including nozzle kit: burners, pilot flame for GPL G30 gas
AISI 304 stainless steel tank
Ample cold zone
High-performance burners

Bruciatori in vasca
Burners in the tank

MODELLO - *MODEL*	**FPG21**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	91
CODICE - *CODE*	FRI01554
POTENZA - *POWER*	18 Kw
CAPACITA' OLIO - *OIL CAPACITY*	21 Lt
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	39 Kg
VALVOLA TERMOSTATICA - *THERMOSTATIC VALVE*	190 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA *SECURITY THERMOSTAT*	230 °C
RUBINETTO SCARICO OLI COMPLETO DI PROLUNGA *OIL DRAIN PIPE WITH EXTENSION*	✓
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	700x650x430 mm
DIMENSIONI CESTELLO - *BASKET SIZES*	575x302x70 mm
DIMENSIONI VASCA - *TANKS DIMENSIONS*	610x343 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	750x700x480 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY



PIASTRE GRILL IN GHISA / *CAST IRON GRILLS*

I grill sono attrezzature indispensabili in ogni attività di ristorazione.
La vasta gamma e le combinazioni tra piastre rigate e lisce, singole, medie e doppie,fanno si 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.

Grills are essential equipment for all restaurant business. The wide range and combinations of plates ribbed and flat, single, middle and double,are one of our flagship products.
The thermostat allows rapid and efficient cooking of various foods such as meat, fish, toast, sandwiches, eggs, vegetables, cheese.

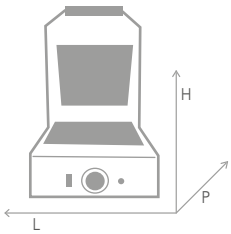
PIASTRA GRILL IN GHISA SINGOLA / SINGLE CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa

Stainless steel body
Cast iron plate

mod. R1

mod. L1



MODELLO - *MODEL*	R1	L1
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	92	93
CODICE - *CODE*	PIA01599	PIA01600
POTENZA WATT - *POWER WATT*	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	225x230 mm	225x230 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM RIBBED	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT
PESO - *WEIGHT*	13 Kg	13 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	310x310x220 mm (h520 aperta/open)	310x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	370x440x270 mm	370x440x270 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

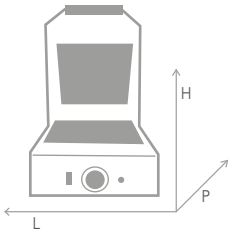
PIASTRA GRILL IN GHISA MEDIA / MEDIUM CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa

Stainless steel body
Cast iron plate

mod. RM1

mod. LM1



MODELLO - *MODEL*	RM1	LM1
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	94	95
CODICE - *CODE*	PIA01602	PIA01603
POTENZA WATT - *POWER WATT*	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz	1800 W / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	225x230 mm	225x230 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM RIBBED	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT
PESO - *WEIGHT*	16 Kg	16 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	430x310x220 mm (h520 aperta/open)	430x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	500x440x270 mm	500x440x270 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

PIASTRA GRILL IN GHISA DOPPIA / DOUBLE CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa
Doppio termostato separato

Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat

mod. R2

mod. L2

mod. R2L2

mod. RL2

MODELLO - *MODEL*	R2	L2	R2L2	RL2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	96	97	98	99
CODICE - *CODE*	PIA01886	PIA01601	PIA01607	PIA01606
POTENZA WATT - *POWER WATT*	1800 W (x2) 220~240V / 50-60 Hz	1800 W (x2) 220~240V 50-60 Hz	1800 W (x2) 220~240V / 50-60 Hz	1800 W (x2) 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	480x240 mm	480x240 mm	480x240 mm	480x240 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM RIBBED	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT	RIGATA SINISTRA E LISCIA A DESTRA LEFT PLATE RIBBED AND RIGHT PLATE FLAT	RIGATA SOPRA E LISCIA SOTTO TOP PLATE RIBBED AND BOTTOM PLATE FLAT
PESO - *WEIGHT*	27 Kg	27 Kg	27 Kg	27 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	565x310x220 mm (h520 aperta/open)	565x310x220 mm (h520 aperta/open)	565x310x220 mm (h520 aperta/open)	565x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	630x440x270 mm	630x440x270 mm	630x440x270 mm	630x440x270 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA

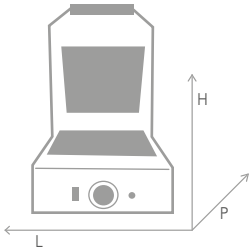
PIASTRA GRILL IN GHISA MEDIA DOPPIA / DOUBLE MEDIUM CAST IRON GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastre in ghisa
Doppio termostato separato

Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat

mod. RM2

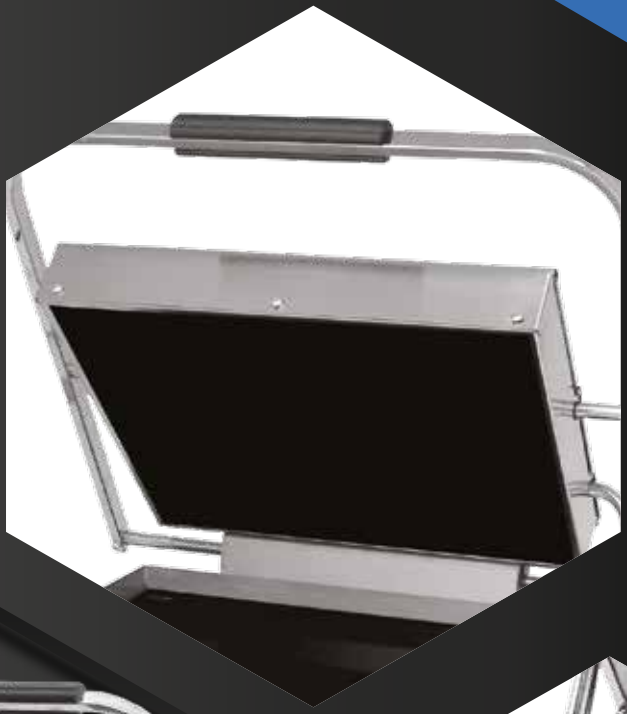
mod. LM2



MODELLO - *MODEL*	RM2	LM2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	100	101
CODICE - *CODE*	PIA01604	PIA01605
POTENZA WATT - *POWER WATT*	2200 W (x2) / 220~240V / 50-60 Hz	2200 W (x2) / 220~240V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	335x230 mm	335x230 mm
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX - STAINLESS STELL	ACCIAIO INOX - STAINLESS STELL
PIASTRA - *PLATE*	GHISA - CAST IRON	GHISA - CAST IRON
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM RIBBED	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT
PESO - *WEIGHT*	38 Kg	38 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	840x310x220 mm (h520 aperta/open)	840x310x220 mm (h520 aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	910x440x270 mm	910x440x270 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

PIASTRE VETROCERAMICA / *VETROCERAMIC GRILL*

Piastre in vetroceramica per ristorazione, disponibili in vari modelli, singoli o doppi, lisci o rigati. Sono perfetti per la cottura di pesci, carni, hamburger, verdure, molluschi, crostacei, panini, pizze ecc. La piastra vetroceramica consente una cottura ottimale con la massima igiene e facilità di pulizia, grazie alla caratteristica di non assorbire grassi e oli derivanti dalla cottura degli alimenti.



Ceramic grill for catering are available in several models, single or double, flat or ribbed. They are perfect to cook fish, meats, hamburgers, vegetables, shellfish, seafood, sandwiches and pizza. The ceramic grill allows a perfect cooking with maximum hygiene and easily cleaning, due to the characteristic of not absorbing fats and oils that food produce.

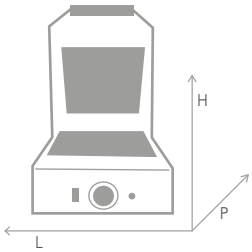
PIASTRA VETROCERAMICA SINGOLA / VETROCERAMIC SINGLE GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastra in vetroceramica

Stainless steel body
Vetroceramic plate

mod. SLR

mod. SLL



MODELLO - *MODEL*	SLR	SLL
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	102	103
CODICE - *CODE*	PIA03169	PIA03168
POTENZA - *POWER*	1,7 Kw / 220~240 V	1,7 Kw / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	270X300 mm	270X300 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA - LISCIA SOTTO TOP RIBBED - BOTTOM FLAT	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT
PESO - *WEIGHT*	17 Kg	17 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	340X460X190 mm (590 h aperta/open)	340X460X190 mm (590 h aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	430x530x280 mm	430x530x280 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

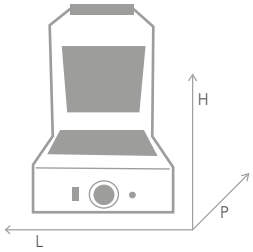
PIASTRA VETROCERAMICA MEDIA SINGOLA / VETROCERAMIC MEDIUM SINGLE GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastra in vetroceramica

Stainless steel body
Vetroceramic plate

mod. MLR

mod. MLL



MODELLO - *MODEL*	MLR	MLL
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	104	105
CODICE - *CODE*	PIA03171	PIA03170
POTENZA - *POWER*	2 Kw / 220~240 V	2 Kw / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	400X300 mm	400X300 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA - LISCIA SOTTO TOP RIBBED - BOTTOM FLAT	LISCIA SOTTO E SOPRA TOP AND BOTTOM FLAT
PESO - *WEIGHT*	23 Kg	23 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	490x460x190 mm (590 h aperta/open)	490x460x190 mm (590 h aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	530x510x320 mm	530x510x320 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

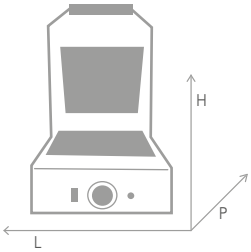
PIASTRA VETROCERAMICA DOPPIA / VETROCERAMIC DOUBLE GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastra in vetroceramica

Stainless steel body
Vetroceramic plate

mod. DLL

mod. DLR



MODELLO - *MODEL*	DLR	DLL
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	106	107
CODICE - *CODE*	PIA03173	PIA03172
POTENZA - *POWER*	3,4 Kw (x2) / 400 V	3,4 Kw (x2) / 400 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	550X300 mm	550X300 mm
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATA SOPRA - LISCIA SOTTO TOP RIBBED - BOTTOM FLAT	LISCIA SOPRA E SOTTO TOP AND BOTTOM FLAT
PESO - WEIGHT	33 Kg	33 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	630x460x190 mm (590 h aperta/open)	630x460x190 mm (590 h aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	720x510x290 mm	720x510x290 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

Fry top elettrici lisci e rigati. Costruzione in acciaio inox.
Piastra in ghisa sabbiata o cromata.
Termostato con regolazione della temperatura.
Cassetto raccolta grassi. Interruttore generale di linea.
Spie di inserimento resistenze.

Electric fry tops with flat and grooved plate.
Structure in stainless steel.
Cast iron plate or chromed plate.
Thermostat with temperature regulator.
Collect fats drawer.
Main switch and indicator lamps of insertion of resistance.

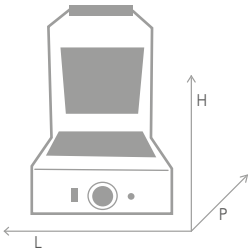
GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra in acciao sabbiato

Stainless steel body
Sandblased steel

mod. LES 30

mod. RES 30



MODELLO - *MODEL*	LES 30	RES 30
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	108	109
CODICE - *CODE*	GRL01611	GRL01612
POTENZA - *POWER*	3 Kw / 220~240 V	3 Kw / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	325x480 mm	325x480 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	LISCIO - FLAT	RIGATO - RIBBED
PESO - *WEIGHT*	28 Kg	28 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	330x540x300 mm	330x540x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	390x640x370 mm	390x640x370 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

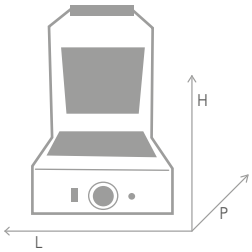
GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra in acciaio sabbiato

Stainless steel body
Sandblased steel

mod. LRED 60

mod. LED 60



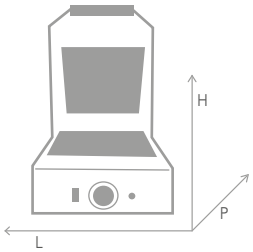
MODELLO - *MODEL*	LED 60	LRED 60
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	110	111
CODICE - *CODE*	GRL01613	GRL01614
POTENZA - *POWER*	3 Kw (x2) / 400 V	3 Kw (x2) / 400 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	650x480 mm	650x480 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	LISCIO - FLAT	1/2 LISCIA 1/2 RIGATA 1/2 FLAT 1/2 RIBBED
PESO - *WEIGHT*	50 Kg	50 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	660x540x300 mm	660x540x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	710x650x420 mm	710x650x420 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

GRIGLIA ELETTRICA AD ACQUA / ELECTRIC WATER FRY TOP

Per il loro funzionamento sfruttano l'evaporazione dell'acqua che permette di cucinare in modo lento, ma gustoso e delicato. Durante la cottura, infatti, l'acqua presente nell'apposita vasca evapora lentamente consentendo la cottura ottimale dei cibi quali pesce, verdure e carne.
La cottura diretta su resistenza permette di far defluire i grassi di cottura.

For their operation they exploit the evaporation of water which allows cooking in a slow but tasty and delicate way. During cooking, in fact, the water present in the special tank evaporates slowly allowing optimal cooking of foods such as fish, vegetables and meat. Direct cooking on the heating element allows the cooking fats to drain off.

mod. LAC 30



MODELLO - *MODEL*	**LAC 30**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	112
CODICE - *CODE*	GRL01619
POTENZA - *POWER*	3,3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
VASCA ACQUA - *WATER TANK*	GN 1/1 - 65 mm PROFONDITÀ - DEPTH
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	400°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	300X420 mm
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STELL AISI 304
PESO - *WEIGHT*	10.5 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	330x600x314 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	395x670x362 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

- Elemento di regolazione: reostato con posizioni 0-7.
- Con micro di sicurezza: se la testata non è agganciata correttamente la machina non si riscalda.
- Cottura diretta su resistenza in acciaio inox
- Dotati di alzatina paraspruzzi su tre lati, rimovibile, utile anche per impedire l'estrazione indesiderata della testata.
- Carico/scarico dell'acqua manuale.

- *Adjustment element: rheostat with positions 0-7.*
- *With safety micro: if the head is not correctly hooked the machine does not heat up.*
- *Direct cooking on stainless steel heating element.*
- *Equipped with a anti-splash on three sides, removable, also useful to prevent unwanted extraction of the head.*
- *Manual water loading / unloading.*

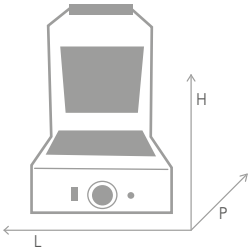
GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra cromata

Stainless steel body
Chrome plate

mod. GHN 55 R

mod. GHN 55 L



MODELLO - *MODEL*	GHN 55 R	GHN 55 L
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	113	114
CODICE - *CODE*	GRI01833	GRI01900
POTENZA - *POWER*	3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +270°C	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	550x350 mm	550x350 mm
SUPERFICIE - *PLATE*	RIGATA - RIBBED	LISCIA - FLAT
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX - STAINLESS STELL	ACCIAIO INOX - STAINLESS STELL
PESO - *WEIGHT*	28 Kg	28 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	550x495x245 mm	550x495x245 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	590x530x260 mm	590x530x260 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

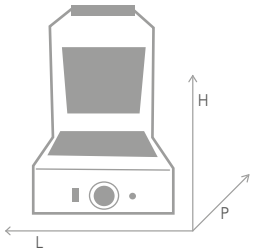
Telaio in acciaio inox
Piastra cromata

Stainless steel body
Chrome plate

mod. GHN 75 R

mod. GHN 75 L

mod. GHN 75 RL



MODELLO - *MODEL*	GHN 75 R	GHN 75 L	GHN 75 RL
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	115	116	117
CODICE - *CODE*	GRI01834	GRI01901	GRI01841
POTENZA - *POWER*	4,4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	4,4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	4,4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +270°C	+50°C ~ +270°C	+50°C ~ +270°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	725X400 mm	725X400 mm	725x400 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	RIGATO - RIBBED	LISCIA - FLAT	2/3 LISCIA 1/3 RIGATA 2/3 FLAT 1/3 RIBBED
PESO - *WEIGHT*	31 Kg	31 Kg	31 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	735X530X245 mm	735X530X245 mm	735x530x245 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	770X560X260 mm	770X560X260 mm	770x560x260 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

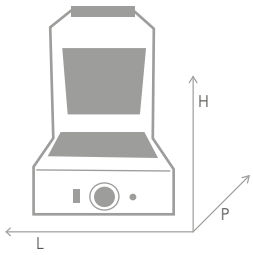
GRIGLIA A GAS / GAS FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra in acciao sabbiato
Montati ugelli GPL
Kit ugelli metano nell'imballo

Stainless steel body
Sandblasted steel
Installed nozzles GPL
Nozzle kit methane into the packaging

mod. RGS 30

mod. LGS 30



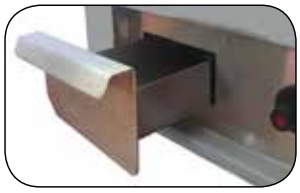
MODELLO - *MODEL*	LGS 30	RGS 30
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	118	119
CODICE - *CODE*	GRL01615	GRL01616
POTENZA - *POWER*	4 Kw / 3440 Kcal/h / 13656 BTU/h	4 Kw / 3440 Kcal/h / 13656 BTU/h
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	325x480 mm	325x480 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	LISCIA - FLAT	RIGATA - RIBBED
PESO - *WEIGHT*	30 Kg	30 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	330x590x300 mm	330x590x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	390x640x370 mm	390x640x370 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

GRIGLIA A GAS / GAS FRY TOP

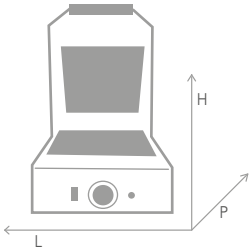
Telaio in acciaio inox
Piastra in acciaio sabbiato
Montati ugelli GPL
Kit ugelli metano nell'imballo

Stainless steel body
Sandblasted steel
Installed nozzles GPL
Nozzle kit methane into the packaging

mod. LGD 60



mod. LRGD 60



MODELLO - *MODEL*	LGD 60	LRGD 60
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	120	121
CODICE - *CODE*	GRL01617	GRL01618
POTENZA - *POWER*	8 Kw / 6880 Kcal/h / 27312 BTU/h	8 Kw / 6880 Kcal/h / 27312 BTU/h
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	650x480 mm	650x480 mm
SUPERFICIE - *SURFACE*	LISCIA - FLAT	1/2 LISCIA 1/2 RIGATA 1/2 FLAT 1/2 RIBBED
PESO - *WEIGHT*	55 Kg	55 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	660x590x300 mm	660x590x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	710x650x420 mm	710x650x420 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY

GRIGLIA A GAS A PIETRA LAVICA / GAS LAVASTONE FRY TOP

Dotati di alzatina paraspruzzi su tre lati in acciaio inox
Montati ugelli GPL
Kit ugelli metano nell'imballo
Accensione con piezo meccanico
Con cassetto raccogli grassi
Consegnato con pietre laviche da 5 kg
Raccordo gas G 1/2"
Elemento di sicurezza: termocoppia

Equipped with anti-splash on three sides in stainless steel
LPG nozzles fitted
Methane nozzle kit in the packaging
Ignition with mechanical piezo
With fat collecting drawer
Delivered with 5 kg lava stones
Gas connection G 1/2 "
Security element: thermocouple

mod. LAP 30

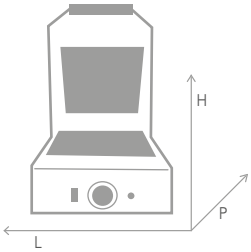
N. List. 122.01
STO01005 PIETRA LAVICA 5 Kg

N. List. 122.01
STO01005: LAVA STONES 5 Kg

La funzione della termocoppia è di bloccare l'eventuale fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

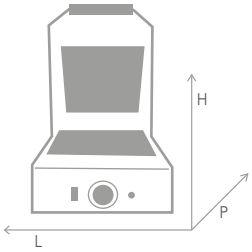
The function of the thermocouple is to block any gas leakage in the event of accidental flame shutdown

MODELLO - *MODEL*	**LAP 30**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	122
CODICE - *CODE*	GRL01620
POTENZA - *POWER*	6,5 Kw / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+200°C ~ +350°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE* AISI #304	312X483 mm
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX AISI 430
PESO - *WEIGHT*	17,30 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	330x540x220 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	395x670x362 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA EUROPEAN COMMUNITY



PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA / ELECTRIC COOKER

mod. PCE 22



MODELLO - *MODEL*	**PCE 22**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	123
CODICE - *CODE*	PIA02200
POTENZA - *POWER*	2000 W / 220~240 V / 50-60HZ
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C ~ +300°C
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	GHISA / CAST IRON Ø 230 mm
PESO - *WEIGHT*	6,5 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	380x350x190 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	460x430x230 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

La gamma di piastre ad induzione facilitano e velocizzano i tempi di cottura.
L'utilizzo e la pulizia semplice permettono l'utilizzo di questo prodotto a tutti gli operatori.

The range of induction plates are suitable for a fast cooking.
Use and easy cleaning of this product allow the use to all operators.

PIASTRA A INDUZIONE / INDUCTION COOKER

Display LED
1-10 Set di temperatura
Dotata di ventole protezione surriscaldamento
Telaio in acciaio inox

Display LED
1-10 temperature set
Provided with overheating protection fan
Stainless steel frame

mod. IND 270 B

mod. INDW 350 K
Per pentole WOK / For WOK pots

mod. IND 500 S

mod. IND 350 B

Retro: doppia ventola
Back: double fan

mod. IND 350 E XL

MODELLO - *MODEL*	IND 270 B	IND 350 B	INDW 350 K	IND 350 E XL	IND 500 S
NUMERO LISTINO *NUMBER OF PRICE LIST*	124	125	126	127	128
CODICE - *CODE*	PIA01615	PIA01612	PIA01620	PIA01613	PIA01625
POTENZA - *POWER*	2,7 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	3,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	3,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	3,5 W / 220~240 V 50-60 Hz	5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
LIVELLI DI POTENZA *POWER LEVELS*	1-10 LIV/LEV 0,5 - 2,7 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 5 Kw
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+35°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C
PIANO COTTURA *COOKING SURFACE*	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	VETROCERAMICA VETROCERAMIC	VETROCERAMICA VETROCERAMIC
DIMENSIONI PIANO *DIMENSIONS SURFACE*	280x280 mm	280x280 mm	Ø 290 mm	360x360 mm	325x325 mm
PENTOLE - *POTS*	Ø 12 - 26 cm	Ø 12 - 26 cm	Ø 27 cm	Ø 40 cm	Ø 12 - 26 cm
PESO - *WEIGHT*	8 Kg	5,2 Kg	8 Kg	10 Kg	8 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	320x368x106 mm	330x425x105 mm	340x440x115 mm	440x540x130 mm	380x515x152 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	365x430x135 mm	380x475x140 mm	415x510x165 mm	505x622x160 mm	500x630x250 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA

Ideale per sandwiches e fette di pane.
Struttura in acciaio inossidabile che
garantisce la durata nel tempo.

Ideal for sandwiches and bread slices.
Stainless steel structure,
warranty the life of the machine at all times.

TOSTAPANE / TOASTER

mod. EV4

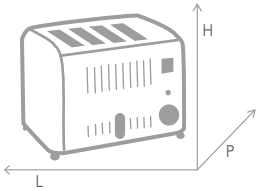
mod. EV6

- Funzione timer
- Capacità: 6 fette
- Interruttore di selezione per la messa in servizio di 2, 4 o 6 fessure
- 1 leva di comando per 6 fessure (espulsione manuale)
- Cassetto briciole, può essere rimosso

- *Timer function*
- *Capacity: 6 slices*
- *Selection switch for commissioning 2, 4 or 6 slots*
- *1 control lever for 6 slots (manual ejection)*
- *Crumb drawer, can be removed*

- Funzione timer
- Capacità: 4 fette
- Interruttore di selezione per la messa in servizio di 2 o 4 fessure
- 1 leva di comando per 4 fessure (espulsione manuale)
- Cassetto briciole, può essere rimosso

- *Timer function*
- *Capacity: 4 slices*
- *Selection switch for commissioning 2 or 4 slots*
- *1 control lever for 4 slots (manual ejection)*
- *Crumb drawer, can be removed*



MODELLO - *MODEL*	EV4	EV6
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	129	130
CODICE - *CODE*	TOA01596	TOA01597
POTENZA - *POWER*	1800 W / 220~240 V / 50/60 Hz	2500 W / 220~240 V / 50/60 Hz
PESO - *WEIGHT*	4 Kg	5,5 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	220x300x220 mm	435x220x220 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	350x300x260 mm	480x300x260 mm
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

TOSTAPANE / TOASTER

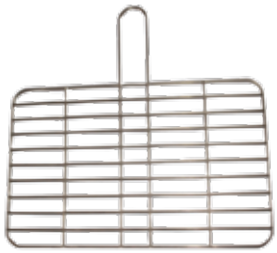
Funzione timer
Telaio in acciaio inox

Timer function
Stainless steel body

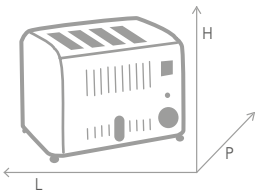
mod. TOASTER A3

Incluse
Included
cod. TOA01179

mod. TOASTER A6



Optional
cod. TOA01190
N. List 133



MODELLO - *MODEL*	A3	A6
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	131	132
CODICE - *CODE*	TOA01589	TOA01590
POTENZA - *POWER*	1,7 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	2,55 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	7 Kg	9 Kg
RESISTENZE AL QUARZO - *QUARTZ HEATING ELEMENTS*	3	6
PINZE INCLUSE - *CLIPS INCLUDED*	3	6
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	330x215x170 mm	330x220x250 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	475x230x250 mm	475x230x365 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	520x320x370 mm	520x360x460 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

TOSTAPANE / TOASTER

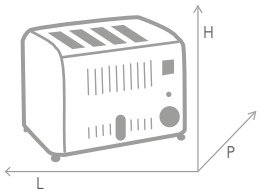
Telaio in acciaio inox
Velocità regolabile
Cassetto raccogli-briciole
Carica anteriore

Stainless steel body
Variable speed
Crumb tray
Loading up front

mod. CV1

mod. CV3

mod. CV2



MODELLO - *MODEL*	CV1	CV2	CV3
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	134	135	136
CODICE - *CODE*	TOA01591	TOA01592	TOA01593
POTENZA - *POWER*	1,3 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	1,9 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	2,6 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
PRODUZIONE ORARIA (FETTE) *HOURLY PRODUCTION (SLICES)*	150-180	300-350	400-500
PESO - *WEIGHT*	14 Kg	16 Kg	24 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	290x430x430 mm	365x430x430 mm	465x430x430 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	360x510x380 mm	440x510x380 mm	440x510x380 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

SALAMANDRA / *SALAMANDER*

La salamandra è utilizzata soprattutto per la sua ottima capacità di gratinare.
Grazie alla diffusione del calore dall'alto verso il basso, alla regolazione dell'altezza della griglia o della testa riscaldante e alla scelta della potenza calorifera si ottengono perfette dorature degli alimenti.
Il loro utilizzo trova impiego anche per tostare, riscaldare, grigliare.

The salamander is used primarily for its excellent ability to gratin.
Thanks to the heat diffusion from the top to bottom and the adjustment of the height of the grid or the heating head and to the choice of heating capacity can obtain perfect cooking of foods.
The salamander can be used also for toasting, heat, grill.

SALAMANDRA MOBILE / MOVING SALAMANDER

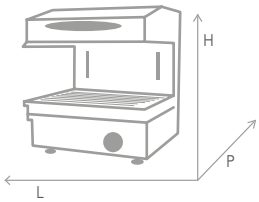
Telaio in acciaio

Stainless steel body

mod. SA 450

mod. SA 600

Doppio termostato
Double thermostat



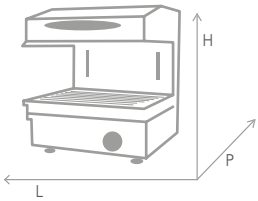
MODELLO - *MODEL*	SA 450	SA 600
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	137	138
CODICE - *CODE*	SAL01596	SAL01597
POTENZA - *POWER*	2,8 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +300°C	+50°C - +300°C
PESO - *WEIGHT*	37 Kg	49 Kg
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	440x320 mm	590x320 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	450x450x530 mm	600x520x530 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	590x570x580 mm	720x590x580 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

SALAMANDRA FISSA / FIXED SALAMANDER

Telaio in acciaio
3 livelli di cottura

Stainless steel body
3 coocking levels

mod. SA 936



MODELLO - *MODEL*	**SA 936**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	139
CODICE - *CODE*	SAL01598
POTENZA - *POWER*	2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +300°C
PESO - *WEIGHT*	17 Kg
PIANO COTTURA - *COOKING SURFACE*	450x250 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	620x330x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	690x380x330 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio.
Di facile e pratico utilizzo.
Pulitura rapida.

Designed to keep food warm during the service.
Easy to use and practical.
Quick cleaning.

PIASTRA SCALDAVIVANDE / WARMING TRAY

Tasto accensione / spegnimento
Telaio in acciaio inox #304

Power switch ON / OFF
Stainless steel body #304

mod. RDS 500

mod. RDS 900

MODELLO - *MODEL*	RDS 500	RDS 900
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	140	141
CODICE - *CODE*	PIA01800	PIA01801
POTENZA - *POWER*	250 W / 220~240 V	450 W / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	5 Kg	10 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	0°C ~ +95°C	0°C ~ +95°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	500X350X64 mm	900X450X64 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	540X420X90 mm	950X520X100 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

Piastra scaldavivande A INDUZIONE / INDUCTION warming tray

Piano di cottura in vetroceramica
Telaio in acciaio inox
Manopola per regolazione temperatura
Fusibile di protezione surriscaldamento
Temperatura visibile nell'angolo destro del piano in vetroceramica

Glass ceramic hob
Stainless steel body
Knob for temperature adjustment
Overheating protection fuse
Temperature display on the right corner of the glassplate

mod. PS100

MODELLO - *MODEL*	PS 100
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	142
CODICE - *CODE*	PIA01890
POTENZA - *POWER*	1000 W / 220~240 V / 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	5,4 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	40°C ~ 100°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	462x335x61 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	545x400x100 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

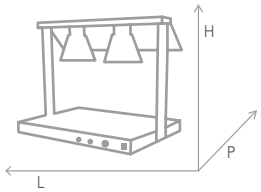
PIASTRA SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI / FOOD WARMING STATION INFRARED

Base riscaldante regolabile da 30~80 °C
Funzionamento lampade indipendente
Schermo paraluce color rame
Lampadine 250 W incluse

Base temperature controlled from 30~80 °C
Lamps with separate function
Lampshade screen copper color
Lamps 250 W included

mod. LH 2

mod. LH 3



MODELLO - *MODEL*	LH2	LH3
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	143	144
CODICE - *CODE*	PIA01900	PIA01905
POTENZA - *POWER*	1000 W / 220 V / 50 Hz	1400 W / 220 V / 50 Hz
PESO - *WEIGHT*	10,3 Kg	13,6 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	780x520x700 mm	1050x500x680 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	830x560x350 mm	1100x560x750 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI
FOOD WARMER

Lo scaldavivande a ponte riscalda la superficie e l'intera porzione di cibo in modo uniforme grazie ai raggi infrarossi che penetrano negli alimenti e li riscaldano. Gli alloggiamenti delle lampade hanno dei forellini per evitarne il surriscaldamento e prolungare così la loro durata.
Il braccio della lampada si può regolare in altezza tra i 325 mm e i 475 mm in modo facile e rapido con una manopola, permettendo così nello stesso tempo di regolare la temperatura dai 50° ai 60°C.

The bridge warmer, warms in uniform mode the surface and the entire portion of food thanks to the infrared rays that penetrate into food and heat them. The lamp housings have small holes to prevent overheating and thus prolong their life.
The arm of the lamp can be adjusted in height between 325 mm and 475 mm easily and quickly with a knob, allowing at the same time to adjust the temperature from 50° to 60°C.

mod. SV 275

Struttura in alluminio
Interruttore on/off
Altezza regolabile tra 32,5 cm e 47,5 cm
Fornito con lampadina gastronorm da 250 W
Incluso vassoio G/N 1/2: 265x325x65 mm

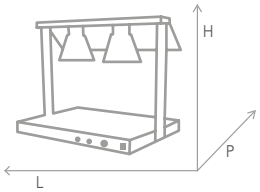
Aluminum structure
On/off switch
Adjustable height 32,5 cm and 47,5 cm
Supplied with gastronorm bulb 250 W
Included tray G/N 1/2: 265x325x65 mm

PIASTRA SCALDAVIVANDE
ELECTRICAL FOOD WARMER

mod. PS-310 N

Struttura in acciaio inox
Resistenza in acciaio inox sulla testata
Interruttore on/off per lampada e resistenza separati
Piedino in gomma antiscivolo
Fornito con lampadina 40 watt
Inclusa vasca GN 1/1, profondità 60 mm

Stainless Steel structure
Resistance in stainless steel on the head
Separate on/off switch for lamp and resistance
Anti-slippery rubber foot
Supplied with a 40 watt bulb
Including GN 1/1 tank, 60 mm depth



LAMAPADA SCALDAVIVANDE A INFRAROSSI
FOOD WARMER LAMP

mod. A032

Altezza regolabile da 0,8 a 1,5 m
In ferro verniciato
Con interruttore ON/Off
Fornito con lampada da 250 W

Adjustable height from 0,8 to 1,5 m
In painted iron
With ON/Off switch
Supplied with bulb 250 W

MODELLO - *MODEL*	SV 275	PS-310 N	A032
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	145	146	147
CODICE - *CODE*	PIA01895	PIA01960	LAM01500
POTENZA - *POWER*	275 W / 220~240 V / 50 Hz	1000 W / 220~240 V / 50 Hz	250 W / 220~240 V / 50 Hz
PESO - *WEIGHT*	2 Kg	7 Kg	1 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	350x340x560 mm	330x560x510 mm	Ø 175 x 220h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	400x360x280 mm	400x670x570 mm	190x190x320 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

CUOCI WURSTEL / *WURSTEL WARMER*

Macchine progettate per facilitare e velocizzare la preparazione di gustosi panini hot dog da gustare sempre caldi permettendoci di preparare hot dog per tutta la famiglia in pochissimo tempo.
Cuocendo prima il wurstel sul CUOCI WURSTEL per poi mantenerlo in caldo nel cestello della macchina HOT DOG mentre nel frattempo grazie ai punzoni, grande vantaggio della macchina, il pane viene bucato e mantenuto in caldo.

Machines designed to facilitate and expedite the preparation of tasty hot dog buns have always enjoyed warm allowing us to prepare hot dogs for all the family in few minutes.
Cooking before the sausages on WURSTEL COOKER then keep it warm in the basket of the HOTDOG machine while in the meantime, thanks to the punches, a great advantage of the machine, the bread is pierced and maintained warm.

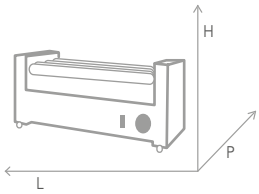
CUOCI WURSTEL / WURSTEL WARMER

Telaio in acciaio

Stainless steel body

mod. R5

mod. R7



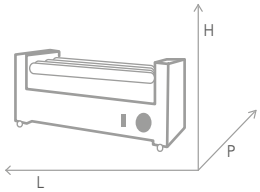
MODELLO - *MODEL*	R5	R7
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	148	149
CODICE - *CODE*	ROL01643	ROL01644
POTENZA - *POWER*	430 W / 220~240 V / 50-60 Hz	590 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +250°C	+50°C - +250°C
PESO - *WEIGHT*	7 Kg	9 Kg
RULLI IN ACCIAIO INOX - *STAINLESS STEEL ROLLS*	5	7
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	580x225x230 mm	580x305x230 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	655x290x285 mm	655x370x285 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

MACCHINA PER HOT DOG / HOT DOG MAKER

Corpo in acciaio inox
Vasca per l'acqua in alluminio
4 punzoni in alluminio
Ogni punzone ha una resistenza da 75W ciascuno
Cilindro in vetro con coperchio in acciaio inox

Body in stainless steel
Bowl for water in aluminum
4 aluminum punches
Each punches has a heating element of 75W each
Glass cylinder with top cover in stainless steel

mod. HD-01



MODELLO - *MODEL*	**HD-01**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	150
CODICE - *CODE*	HOT01510
POTENZA - *POWER*	650 Watt / 220~240 V / 50Hz
PESO - *WEIGHT*	9,70 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	528x337x400 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	585x350x450 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

Macchine crepes con piastra in ghisa smaltata.
Robusta e di facile utilizzo.
Non richiede molta preparazione. È pronta all'uso.
Per iniziare la cottura è sufficiente ingrassare
un po' la piastra e la tua crepes verrà via facilmente.
Passa il grasso solo quando necessario.
Il rivestimento smaltato non è da pulire con pietre
abrasive e/o detergenti aggressivi.

Crepes machines with enamelled cast iron plate.
Solid and easy to use.
It does not require much preparation.
It is ready for use.
To begin cooking is enough fatten a little bit the plate
and your crepes will come off easily.
Fatten the flat only when necessary.
The enamel coating is not to be cleaned with abrasive
stones and or detergents.

MACCHINA PER CREPES / ELECTRIC CREPES MACHINE

Telaio in acciaio
Piastra teflonata

Stainless steel body
Teflon plate

mod. DE 1A

mod. DE 1

mod. DE 2

MODELLO - *MODEL*	DE 1A	DE 1	DE 2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	151	152	153
CODICE - *CODE*	PIA03187	PIA03185	PIA03186
POTENZA - *POWER*	3 Kw / 220~240 V	3 Kw / 220~240 V	3 Kw (x2) / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	18 Kg	23 Kg	42 Kg
Ø PIANO COTTURA - Ø *COOKING SURFACE*	400 mm	400 mm	400 mm (x2)
SPATOLE LEGNO COMPRESE - WOODENRAKE INCLUDED	1	1	2
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C - +300°C	+30°C - +300°C	+30°C - +300°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 400x200 h mm	450x485x240 mm	860x510x240 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	510x450x300 mm	520x620x340 mm	980x610x320 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

MACCHINA PER WAFFLE / *WAFFLE MACHINE*

La piastra waffle permette di cucinare una dolce cialda. Croccante fuori e morbido internamente, cotto su doppie piastre roventi che gli conferisce il caratteristico aspetto goffrato ovvero una superficie a grata.

The waffle machine allows you to cook a sweet waffle. Crispy outside and soft inside, cooked on double hot plates which gives the characteristic embossed or a rather surface grating.

MACCHINA PER WAFFLE / WAFFLE MACHINE

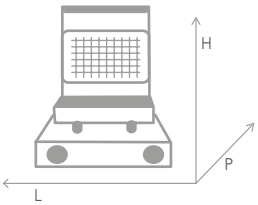
- Funzione timer:
  quando il timer scatta la macchina si spegne

- *Function of timer:*
  when goes off, the machine turns off

mod.WF 2

mod.WF-E1

mod. WF 1



MODELLO - *MODEL*	WF-E1	WF 1	WF 2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	154	155	156
CODICE - *CODE*	WAF01002	WAF01000	WAF01005
POTENZA - *POWER*	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	10,80 Kg	18 Kg	10 Kg
PIASTRA - *PLATE*	ANTIADERENTE *NONSTICK*	GHISA ANTIADERENTE *CAST IRON NONSTICK*	GHISA ANTIADERENTE *CAST IRON NONSTICK*
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +300°C	+50°C - +300°C	+50°C - +300°C
PIANO DI LAVORO - *WORKING ZONE*	250x250 mm	255x255 mm	275x185 mm
DIMENSIONI WAFFLE - *WAFFLE DIMENSION*	165x100x32 mm Formato belga / Belgium format	160x100x32 mm	140x40x20 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	340x370x260 mm (h 550 aperta/open)	300x400x250 mm (h 530 aperta/open)	340x370x240 mm (h 530 aperta/open)
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	380x440x320 mm	500x440x260 mm	390x430x320 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

FORNI / *PIZZA*

I Forni sono progettati per garantire una cottura ottimale e vengono costruiti pensando ad un uso intensivo e continuo.
Grazie alla loro semplicità d'uso i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bar, Pub o Cafè, e possono essere utilizzati anche come forni da banco.

The Ovens are designed to ensure optimal cooking and built for intensive and continuous use . Due to their easily use our ovens are ideal for use even in the Snack-Bar, Pub and Cafe, and can also be used as a benchtop ovens.

FORNO PIZZA / PIZZA OVEN

Telaio in acciaio inox
Piano di cottura con pietra refrattaria
Funzione Timer

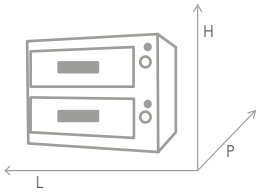
Stainless steel body
Cooking surface with refractory stone
Timer function

2 termostati separati
2 separated thermostats

mod. EP 1

3 termostati separati
3 separated thermostats

mod. EP 1+1

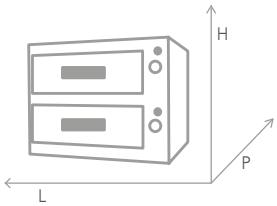


MODELLO - *MODEL*	EP 1	EP 1+1
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	157	158
CODICE - *CODE*	FOR01500	FOR01505
POTENZA - *POWER*	2 Kw / 220~240 V / 50 Hz	3 Kw / 220~240 V / 50 Hz
PESO - *WEIGHT*	19,8 Kg	31,8 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+350°C	+350°C
CAPACITA' PIZZE - *CAPACITY*	1 (Ø 300 mm)	2 (Ø 300 mm)
DIMENSIONI CAMERA - *CHAMBER SIZE*	425x330x120 mm	410x395x125 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	560x475x270 mm	560x475x430 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	610x570x320 mm	640x588x500 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FORNO A MICROONDE / MICROWAVE OVEN

I microonde sono di facile utilizzo,
la potenza e la capienza fa si che sia
un forno adatto a tutte le esigenze.
Ideali per la ristorazione veloce in snack bar, tavole
calde, fast food, catering e mense.

The microwave oven are easy to use,
the power and capacity makes it an oven suitable
for all needs.
Ideal for fast food in snack bar,
hot tables, fast food, catering and canteens.



* Con funzione grill
Potenza grill 1000 W

** Grill function*
Grill power 1000 W

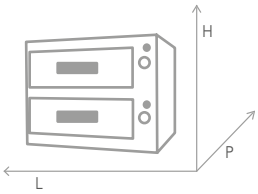
MODELLO - *MODEL*	MWO A3	MWO A5 GR*
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	159	160
CODICE - *CODE*	MWO01700	MWO01725
POTENZA - *POWER*	900 W / 220~240 V / 50-60 Hz	900 - 1400 Watt / 220~240 V / 50 - 60Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	23 Lt	25 Lt
PESO - *WEIGHT*	13,6 Kg	14,5 Kg
Ø PIATTO - *Ø TRAY*	270 mm	270 mm
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	320x320x200 mm	344x340x220 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	481x400x280 mm	483x437x281 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	547x430x339 mm	547x473x337 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FORNO A MICROONDE / MICROWAVE OVEN

Il microonde può memorizzare fino
a 20 programmi diversi di cui 10 a 3 fasi

The microwave can store up to 20 different programs with 10 to 3 phases

mod. MWO D1 PRO



Realizzato interamente in acciaio inossidabile
Porta con maniglia e vetro trasparente
Blocco di sicurezza per bambini
Display digitale
Funzione Defrost (scongelare)
Funzione segnale di cottura pronta
Funzione cottura veloce
2 piatti fissi in ceramica

Made entirely of stainless steel
Door with handle and transparent glass
Children safety lock
Digital display
Defrost function
Cooking signal function ready
Fast cooking function
2 ceramic fixed plates

MODELLO - *MODEL*	**D1 PRO**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	161
CODICE - *CODE*	MWO01715
POTENZA - *POWER*	900-1800 W / 220~240 V / 50 Hz 3 LIVELLI (alto/medio/defrost) 3 LEVELS (high/medium/defrost)
PESO - *WEIGHT*	34,5 Kg
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	370x370x190 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	490x640x400 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	580x690x470 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

Doppio magnetron
Capacità: 30 Lt

Double magnetron
Capacity: 30 Lt

Ideali per cuocere ogni tipo di alimento, così come per gratinare e grigliare verdure, carne e pesce. I forni a convezione sono indispensabili presso le cucine di ristoranti, pasticcerie e forni sono ottimi per ottenere tempi di cottura minori e quindi minor consumi.

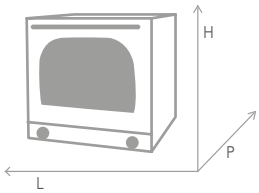
Ideal for cooking all kinds of food, as well as for browning and grilling vegetables, meat and fish. Convection ovens are indispensable in the kitchens of restaurants, from bakeries and bakers are great for cooking in smaller times and therefore less consumption.

FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

Telaio in acciaio inox
Interno in acciaio inox
4 teglie in alluminio incluse 600x400 mm
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze
2 Ventole reversibili (1,5 min giro orario ed 1,5 min giro antiorario)
Funzione vaporizzatore
Funzione grill

Stainless steel body
Inside stainless steel
4 pans in aluminum included 600x400 mm
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 heating elements
2 reversible fans (1.5 min around clockwise and 1.5 min around counterclockwise)
Steamer function
Grill function

mod. S5



MODELLO - *MODEL*	**S5**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	162
CODICE - *CODE*	FOR01935
POTENZA - *POWER*	6400 W / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	73 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	700x465x360 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	840x660x572 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	940x840x660 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

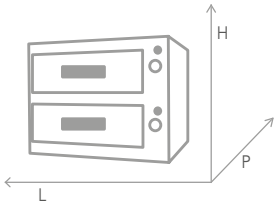
FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

4 teglie in alluminio incluse 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori

4 pans in aluminum included: 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating element

mod. S1

mod. S1 ECO



MODELLO - *MODEL*	S1	S1 ECO
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	163	164
CODICE - *CODE*	FOR01608	FOR01911
POTENZA - *POWER*	2670 W / 220~240 V	2670 W / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	40 Kg	40 Kg
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX / S.S.	LAMIERA GALVANIZZATA - GALVANIZED
INTERNO - *INSIDE*	ACCIAIO INOX / S.S.	LAMIERA GALVANIZZATA - GALVANIZED
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +300°C	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	460x370x350 mm	460x370x350 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	595x570x570 mm	595x570x570 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	660x640x640 mm	660x640x640 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

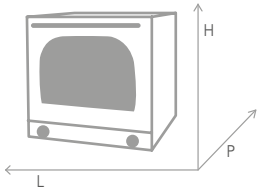
FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

4 teglie in alluminio incluse 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori
Funzione grill
Funzione umidificatore

4 pans in aluminum included: 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating elements
Grill function
Umidifier function

mod. S4 ECO

mod. S4



MODELLO - *MODEL*	S4	S4 ECO
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	165	166
CODICE - *CODE*	FOR01609	FOR01920
POTENZA - *POWER*	2670 W / 220~240 V	2670 W / 220~240 V
POTENZA GRIL - *GRILL POWER*	2000 W / 220~240 V	2000 W / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	40 Kg	40 Kg
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX / S.S.	LAMIERA GALVANIZZATA - GALVANIZED
INTERNO - *INSIDE*	ACCIAIO INOX / S.S.	LAMIERA GALVANIZZATA - GALVANIZED
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +300°C	+50°C - +300°C
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	460x370x350 mm	460x370x350 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	595x570x570 mm	595x570x570 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	660x640x640 mm	660x640x640 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

mod. S2

Telaio in acciao inox
Camera in acciaio inox
1 griglia in acciaio inox inclusa 400x290 mm
Alloggi per 3 griglie
Distanza teglie: 60 mm
Vassoio raccogli briciole in alluminio: 419x299 mm
Temperatura: 50° C ~ 250° C
Apertura sportello di 90° per facilitare la pulizia
Sportello con vetro temperato per una migliore visione del processo di cottura
Timer: 0 ~ 120 min
La resistenza rotonda e la maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera
Angoli camera arrotondati per una facile pulizia

Stainless steel body
Inside stainless steel
Included 1 stainless steel grid 400x290 mm
Support for 3 grids
Distance of trays: 60 mm
Crumb tray in aluminum: 419x299 mm
Temperature: 50° C ~ 250° C
90° door opening to facilitate cleaning
Door with tempered glass for a better view of the cooking process
Timer: 0 ~ 120 minutes
The round resistance and the higher speed of the motor uniform the heat in the chamber
Rounded corners of chamber for easy cleaning

mod. S3

3 griglie GN 1/2 in alluminio incluse 325x265 mm
Distanza teglie: 75 mm
Termostato di sicurezza 340°
Apertura sportello di 90° per facilitare la pulizia
Resistenza rotonda e maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera
Angoli camera arrotondati per una facile pulizia

3 grids GN 1/2 in aluminum included 325x265 mm
Distance of trays: 75 mm
Temperature: 80°C ~ 300°C
Safety thermostat 340°
90° door opening to facilitate cleaning
Timer: 0 ~ 120 minutes
The round resistance and the higher speed of the motor uniform the heat in the chamber
Rounded corners of chamber for easy cleaning

GRIGLIE / *GRIDS*
GN 1/2 325x265 mm

MODELLO - *MODEL*	S2	S3
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	167	168
CODICE - *CODE*	FOR01910	FOR01905
POTENZA - *POWER*	2500 W / 220~240 V	2600 W / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	18 Kg	27 Kg
CAPACITÀ - *CAPACITY*	30 Lt	28 Lt
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.
INTERNO - *INSIDE*	ACCIAIO INOX / S.S.	ACCIAIO INOX / S.S.
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+50°C - +250°C	+80°C - +300°C
TIMER	0-120 minuti / minutes	0-120 minuti / minutes
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	405x255x300 mm	350x290x275 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	527x450x315 mm	460x556x460 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	600x540x400 mm	500x600x500 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FORNO A BASSA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE

E' uno strumento da cucina che consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante mantenendola fissa in ogni fase della cottura; in grado di esaltarne il sapore e le carnosità.

Inoltre:

L'alimento si cuoce attraverso il ricircolo del calore
Progettato per preparare o rigenerare gli alimenti, mediante un processo molto accurato e controllato fino a 10 ore;

• Soprattutto con carne e pesce non vi è dispersione di succhi, principi nutritivi e liquidi e con essi aromi e sapori. Con la cottura a bassa temperatura gli alimenti trattengono i succhi al proprio interno.
Con sonda di temperatura interna per cuocere perfettamente la parte centrale della carne. Le carni sono più tenere e sugose.

• La camera del forno viene riscaldata su 3 lati da un riscaldatore di silicone adesivo appositamente progettato, che distribuisce uniformemente il calore in tutta la camera a risparmio energetico a causa dell'isolamento extra avvolto all'esterno della camera.

It is a kitchen tool that allows you to cook food at a constant temperature and maintain them fixed at each stage of cooking; able to enhance its flavor and fleshiness.

and:

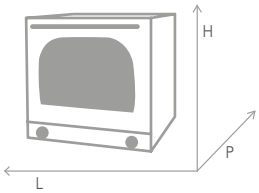
The food is cooked through the recirculation of heat
Designed for preparing or regenerating food with a controlled process up to 10 hours ;
Especially with meat and fish there is no dispersion of juices, nutrients and liquids and with them aromas and flavors. With low temperature cooking, the food retains the juices.
With internal temperature probe to cook perfectly the central part of the meat. The meats are more tender and juicy.
The oven chamber is heated on 3 sides by a specially designed adhesive silicone heater, which distributes

Adatto per teglie GN 1/1 o teglie 400x600 mm
Teglie non incluse

Can suit GN 1/1 size or 400x600 mm size tray
Pans not included

mod. FBT

MODELLO - *MODEL*	FBT
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	169
CODICE - *CODE*	FOR01925
POTENZA - *POWER*	1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	25 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C - +110°C
TIMER	10h
CAPACITÀ - *CAPACITY*	69 Lt
DISTANZA TRA LE TEGLIE - *DISTANCE BETWEEN FOOD PAN*	50 mm
NUMERO ALLOGGI TEGLIE - *NUMBER SPACE FOR FOOD PAN*	3
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	418x612x270 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	497x691x415 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	570x760x460 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA



DISIDRATATORE ESSICATORE / FOOD DEHYDRATOR

Adatto per essiccare frutta, verdura, erbe aromatiche, carne, fughi, pasta ed ogni altro alimento.
Rimuove l'acqua contenuta negli alimenti e prolunga la loro conservazione mantenendo vitamine, minerali e altri ingredienti preziosi per una dieta sana.

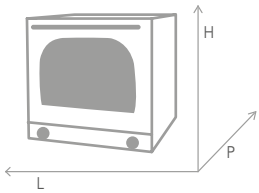
- Interruttore On/Off
- Piedini in gomma antiscivolo
- Griglie lavabili in lavastoviglie
- 10 vassoi rimovibili
- Con piastra frontale così il calore rimane meglio all'interno
- Ventola posteriore per una distribuzione del calore uniforme

Suitable for drying fruit, vegetables, aromatic herbs, meat, mushrooms, pasta and any other food.
It removes the water contained in foods and prolongs their preservation, keeping vitamins, minerals and other precious ingredients a healthy diet.

- *On / Off switch*
- *Non-slip rubber feet*
- *Grids dishwasher safe*
- *10 removable trays*
- *Front plate allows to maintain better the heat inside*
- *Rear fan for uniform heat distribution*

mod. ED 1

MODELLO - *MODEL*	**ED 1**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	170
CODICE - *CODE*	ESS01000
POTENZA - *POWER*	1 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	16,5 Kg
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX / S.S.
TIMER	fino 12 ore - up to 12 hours
GRIGLIE REMOVIBILI - *REMOVABLE GRIDS*	10
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+40°C - 72°C
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	410x400x345 mm
DISTANZA TRA I RIPIANI - *DISTANCE BETWEEN THE SHELVES*	3 cm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	430x500x420 mm
DIMENSIONE RIPIANI - SHELF DIMENSION	410x360 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	510x600x510 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA



TERMOCIRCOLATORE / SOUS VIDE STICK

Fornisce un controllo della temperatura preciso e costante per cuocere i cibi in modo uniforme.
Adatto sia per casa, ristorante, per cucine compatte.
Facile da usare e adattabile a tutti i tipi di pentole
Funzionamento silenzioso.
La tecnica della cucina sottovuoto ha il vantaggio di ridurre il calo peso del cibo dal 35% al 5%.

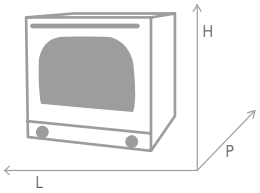
- Pannello di controllo digitale di facile utilizzo.
- Cottura automatica con impostazione del tempo e temperatura desiderata.
- Allarme di basso livello dell'acqua.
- Inclusi cavo e spina

Provides precise and constant temperature control to cook food evenly.
Suitable for home, restaurant, for compact kitchens.
Easy to use and adaptable to all types of cookware
Silent operation.
The vacuum cooking technique has the advantage of reducing the weight reduction of food from 35% to 5%.

- *Easy use digital control panel.*
- *Automatic cooking with setting time and desired temperature.*
- *Low water level alarm.*
- *Include cord and plug*

mod. GD-03

MODELLO - *MODEL*	GD-03
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	171
CODICE - *CODE*	TER03000
POTENZA - *POWER*	1500 W / 220~240 V/ 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	2,5 Kg
CAPACITÀ - *CAPACITY*	SCALDA / HEAT 30 Lt
TELAIO - *BODY*	ACCIAIO INOX / S.S.
POMPA CON MOTORE - *MOTOR PUMP*	12 V
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	140x110x332 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	200x170x400 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA



BAGNOMARIA / *BAINMARIE*

Il Bagnomaria viene utilizzato per mantenere il cibo caldo per un lungo periodo di tempo, progettato per un uso professionale.

L'acqua, presente in una vasca riscaldabile, è utilizzata come vettore del calore. Il calore viene quindi distribuito in modo preciso così che il cibo non possa bruciare, infatti il bagnomaria non raggiunge mai la temperatura di bollitura.

The Bainmarie is used to keep food warm for a long period of time, designed for professional use. The water present in a heated bath, is used as the heat carrier.

The heat is then distributed in a precise way so that the food can not burn, in fact the water bath never reaches the boiling temperature.

BAGNOMARIA G/N / BAINMARIE G/N

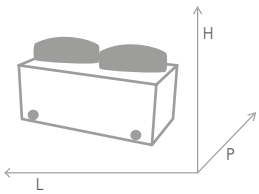
Temperatura regolabile max. 90°C
Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Vasche non incluse

Adjustable temperature max. 90°C
G/N pans 1/1 – 2X 1/2 - 3X 1/3
Pans not included

mod. BMH 150

mod. BMRH 150
mod. BMRH 200

Con rubinetto di scarico
With faucet



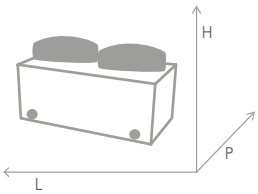
MODELLO - *MODEL*	BMH 150	BMRH 150	BMRH 200
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	172	173	174
CODICE - *CODE*	BAG01720	BAG01721	BAG01722
POTENZA - *POWER*	1,2 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	1,2 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	1,2 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	8 Kg	8 Kg	10 Kg
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	305x505x160 mm	305x505x160 mm	305x505x200 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	340x540x240 mm	340x540x240 mm	340x540x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	385x640x290 mm	385x640x290 mm	380x640x330 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

BAGNOMARIA G/N / BAINMARIE G/N

2 vasche incluse
Altezza vasca 21 cm, diametro interno 17 cm

2 pans included
Height pans 21 cm, internal diameter 17 cm

mod. BM7



MODELLO - *MODEL*	**BM 7**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	175
CODICE - *CODE*	BAG01750
POTENZA - *POWER*	0,3 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	6,5 Kg
CAPACITA' - *CAPACITY*	3,5 Lt (x2)
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	0-95 °C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	415x210x320 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	470x260x350mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO / SHOWCASE BAINMARIE

Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura max 90°C
Con rubinetto

Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet

mod. BM 103

mod. BM 104

mod. BM 105

MODELLO - *MODEL*	BM 103	BM 104	BM 105
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	176	177	178
CODICE - *CODE*	BAG01622	BAG01623	BAG01624
POTENZA - *POWER*	1 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	1,8 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	17 Kg	21 Kg	24 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE *PANS WITH COVER INCLUDED*	3 G/N 1/2	4 G/N 1/2	5 G/N 1/2
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	950x365x330 mm	1215x365x330 mm	1485x365x330 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	1000x420x235 mm	1260x420x235 mm	1530x420x235 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO / SHOWCASE BAINMARIE

Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura max 90°C
Con rubinetto

Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet

mod. BM 133

mod. BM 143

mod. BM 153

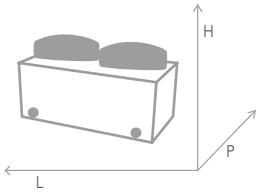
MODELLO - *MODEL*	BM 133	BM 143	BM 153
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	179	180	181
CODICE - *CODE*	BAG01625	BAG01626	BAG01627
POTENZA - *POWER*	1 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	1 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	15 Kg	16 Kg	18,5 Kg
VASCHE CON COPERCHIO INCLUSE *PANS WITH COVER INCLUDED*	3 G/N 1/3	4 G/N 1/3	5 G/N 1/3
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	685x365x330 mm	862x365x330 mm	1039x365x330 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	735x425x235 mm	920x420x235 mm	1105x425x235 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

CUOCI UOVA / EGG BOILER

Tempo di ebollizione: ± 5 min
Telaio e vasca in acciaio inox
Compresi 6 cestelli porta uova

Boiling time: ± 5 min
Body and bowl in stainless steel
Including 6 egg baskets

mod. EG 6



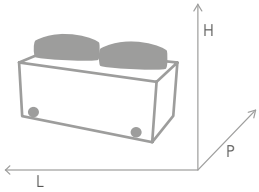
MODELLO - *MODEL*	EG 6
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	182
CODICE - *CODE*	CUO06000
POTENZA - *POWER*	2,6 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	5 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	30-110 °C
CAPACITA' ACQUA - *WATER CAPACITY*	MIN. 3 Lt / MAX 4 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	370x230x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	420x270x340 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

CUOCI PASTA / PASTA COOKER

- Inclusi 2 cestelli con manico in legno
- 80g di pasta per cestello
- Contiene dai 3 ai 4 Lt di acqua

- *Including 2 baskets with wooden handle*
- *80g of pasta for each basket*
- *Contains 3 to 4 Lt of water*

mod. CP 2



MODELLO - *MODEL*	CP 2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	183
CODICE - *CODE*	CUO01000
POTENZA - *POWER*	2,5 Kw / 220~240 V / 50 - 60 Hz
PESO - *WEIGHT*	5 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	30 °C ~110 °C
DIMENSIONI VASCA - *TANK DIMENSIONS*	G/N 1/3 x 200 mm
DIMENSIONI CESTELLO - *BASKET DIMENSIONS*	Ø 120 mm / 140 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	370x230x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	430x270x360 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

ZUPPIERA / *SOUP KETTLE*

La zuppiera elettrica è uno strumento semplice e intuitivo da usare e da maneggiare grazie alle sue caratteristiche e dimensioni. Concepito per mantenere la temperatura ideale delle pietanze e al controllo automatizzato del calore grazie al termostato.
Permette di preparare gustose zuppe e minestre in anticipo per poi assaporarle o servirle quando desiderate. Idale per Ragu' bolognese, Gulasch, Nuddles, Schoraba, Vin Brulè.

The electric tureen is a simple and intuitive appliance to use and easy to handle thanks to its characteristics and dimensions. Designed to maintain the ideal temperature of the dishes and to the automated control of the heat due to the thermostat. It allows you to prepare tasty soups in advance and then savor them or serve them when you want .
Ideal for Bolognese Ragu', goulash, nuddles, Schoraba, vin brule'.

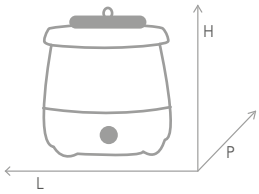
ZUPPIERA / SOUP KETTLE

Contenitore removibile in acciaio inox

Inside stainless steel container removable

mod. SKH 10

mod. SP10 S.S.



MODELLO - *MODEL*	SKH 10	SP10 S.S.
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	184	185
CODICE - *CODE*	ZUP01946	ZUP01943
POTENZA - *POWER*	400 W / 220~240 V	400 W / 220~240 V
CAPACITA' - *CAPACITY*	9 Lt	9 Lt
PESO - *WEIGHT*	5,1 Kg	5 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+45°C - +95°C	+45°C - +95°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 335x365 h mm	Ø 330x360 h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	340x340x395 mm	360x360x380 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

CUOCI RISO / *RICE COOKER*

Il cuociriso è una soluzione rapida per la cottura del riso che ne permette la cottura e il mantenimento una volta cotto.
Il prodotto si presta bene per la cucina orientale o dove il riso è una pietanza di grande richiesta. Il recipiente interno è totalmente antiaderente e di facile pulitura.

The rice cooker is a quick solution to cook rice.
It allows the cooking and maintenance once cooked.
The product suits perfectly the oriental cooking, where rice is a dish of great demand. The internal pot is made of nonstick material and easy to clean.

CUOCI RISO / RICE COOKER

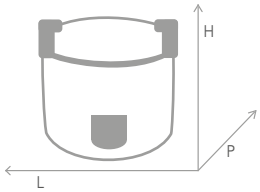
Corpo in acciaio
Recipiente interno antiaderente
con funzione di mantenimento del calore.

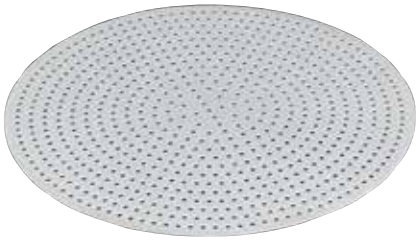
Stainless Steel body
Nonstick inner pot
with the role of retaining heat.

mod. RIS 8 B

Misurino, cucchiaio
e guaina in silicone
antiaderente

Measuring cup,
spoon and nonstick
silicone sheath





	RIS8 B
MODELLO - *MODEL*	
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	186
CODICE - *CODE*	RIS03030
POTENZA - *POWER*	1950 W / 220~240 V / 50Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	14 Lt
PESO - *WEIGHT*	9 Kg
PORTATA PER PERSONE - *CAPACITY FOR PEOPLE*	30
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+160°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	Ø 490x350 h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	455x455x380 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

SCALDAPIATTI / *PLATE WARMER*

Scalda-piatti in acciaio inox ideato per mantenimento in caldo di attrezzature per la ristorazione. Studiato per un utilizzo professionale nella gastronomia, ristorazione e nel settore alimentare professionista.

Heater stainless steel plates designed for maintenance of catering equipment. Designed for professional use in gastronomy, catering and food industry professionals.

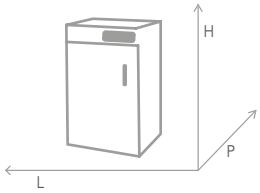
SCALDAPIATTI / DISH WARMER

Telaio in acciaio inox
Ø Piatto 320 mm

Stainless steel frame
Ø Plate 320 mm

mod. PW-S

mod. PW-D



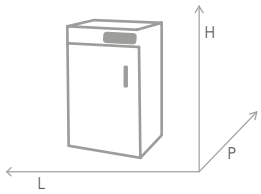
MODELLO - *MODEL*	PW-S	PW-D
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	187	188
CODICE - *CODE*	SCA01670	SCA01671
POTENZA - *POWER*	750 W / 220~240 V / 50-60 Hz	1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	55/60 PIATTI - DISHES	110/120 PIATTI - DISHES
PESO - *WEIGHT*	32 Kg	45,5 Kg
TEMPERATURA MASSIMA - *MAX TEMPERATURE*	85°C	85°C
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	420x380x660 mm	715x385x660 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	450x450x850 mm	750x450x850 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	490x520x900 mm	780x520x900 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

SCALDAPIATTI / DISH WARMER

Telaio in acciaio inox
Interruttore On/Off

Stainless steel frame
On/Off power switch

mod. PW-E



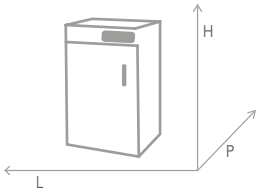
MODELLO - *MODEL*	**PW-E**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	189
CODICE - *CODE*	SCA01672
POTENZA - *POWER*	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	75 PIATTI - DISHES - Ø 260 mm
PESO - WEIGHT	19 Kg
TEMPERATURA MASSIMA - *MAX TEMPERATURE*	30-85°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS*	Ø 41 X 800 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	500x500x900 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

STERILIZZATORE COLTELLI / KNIVES STERILIZER

In acciaio inox
Lampada UVA germicida: per igiene microbiologica
Timer da 120 minuti
Sterilizzazione dei coltelli in 30 minuti
Griglia di supporto della lama
Porta in plexiglass con microswitch

In stainless steel
Germicidal UVA lamp: for microbiological hygiene
Timer of 120 minutes
Sterilization of knives in 30 minutes
Blade support grid
Plexiglass door with microswitch

mod. DS 1



MODELLO - *MODEL*	**DS 1**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	190
CODICE - *CODE*	STR01000
POTENZA - *POWER*	20 W
CAPACITA' - *CAPACITY*	16 COLTELLI / KNIVES
PESO - WEIGHT	10 Kg
DIMENSIONI INTERNE - *INTERNAL DIMENSIONS*	350x125x480 mm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	400x150x615 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	480x220x630 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

MACCHINA PER CAFFÈ / *COFFEE MACHINE*

Macchina per caffè filtrato ideale per la sala colazione in hotel, mense, associazioni e scuole.
Mantengono il caffè in temperatura ottimale.
Operazione di manutenzione semplice.

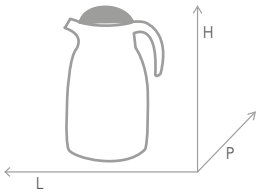
Machine for filtered coffee ideal for breakfast room in hotels, canteens, associations and schools.
They keep the coffee at optimal temperature.
Simple maintenance operation.

BOLLITORE ACQUA / HOT WATER DISPENSER

Manopola di temperatura
Indicatore luminoso
Interruttore on/off

Temperature knob
Light indicator
On/Off switch

mod. D16 LT

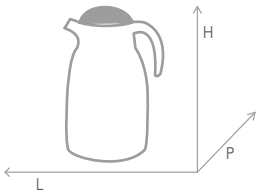


MODELLO - *MODEL*	**D16 LT**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	191
CODICE - *CODE*	WET01600
POTENZA - *POWER*	1500 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE RANGE*	30 - 110 °C
PESO - WEIGHT	3,3 Kg
CAPACITÀ - *CAPACITY*	16 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS*	Ø 260x453h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	320x320x520 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

PERCOLATORI / THERMOS PERCOLATOR

Contenitore in acciaio inox
Indicatore di livello
Doppio termostato
Secondo sistema di riscaldamento per mantenere il calore dopo l'infusione

Container in stainless steel
Level indicator
Double thermostat
Second separate heating system for brewing and keep warm



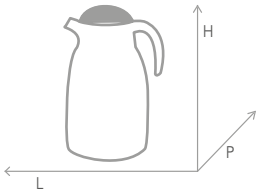
MODELLO - *MODEL*	PC 167 B	PC 188 B	PC 190 B
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	192	193	194
CODICE - *CODE*	PER02000	PER02005	PER02010
POTENZA - *POWER*	1,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	3,2 Kg	3,4 Kg	4,2 Kg
CAPACITA' - *CAPACITY*	6/8 Lt	9/10 Lt	15/18 Lt
TEMPERATURA RESISTENZE *TEMPERATURE HEATING ELEMENTS*	50°C - 80°C	50°C - 80°C	50°C - 80°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 220 mm / h 430 mm	Ø 220 mm / h 500 mm	Ø 220 mm / h 510 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	290x290x480 mm	320x320x520 mm	320x320x590 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

MACCHINA PER CAFFÈ CONTESSA / COFFEE MACHINE CONTESSA

Piastra scaldante inferiore e superiore
Tempo di ebollizione: 6 minuti
1 Brocca in vetro inclusa

Lower and upper heating plate
Cooking time: 6 minutes
1 Glass jug included

mod. CONTESSA



MODELLO - *MODEL*	**CONTESSA**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	195
CODICE - *CODE*	CON01916
POTENZA - *POWER*	1,2-2 Kw / 220~240 V
PESO - WEIGHT	6,4 Kg
CAPACITÀ - *CAPACITY*	1,6 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	215x380x460 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	245x245x510 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

CARAFFA PER CONTESSA / GLASS JUG FOR CONTESSA

Numero di listino: 196
Codice: CON03491
Caraffa in vetro
Dimensioni imballo singolo: 170x190x195 mm
Origine : Asia

Number of price list: 196
Code: CON03491
Glass jug
Single packaging dimensions: 170x190x195 mm
Origin : Asia

Numero di listino: 197
Codice: CON03493
Confezione filtri 1000 Pz
Dimensioni imballo: 600x170x170 mm
Origine: Comunità Europea

Number of price list: 197
Code: CON03493
Package filters 1000 Pcs
Packaging dimensions: 600x170x170 mm
Origin: European Community

THERMOS / THERMOS

Mod. TH1
In acciaio inox
Beccuccio erogatore
Maniglia in plastica nera

Mod. TH1
Stainless steel cover
Dispenser spout
Black plastic handle

mod. TH1

mod. TH2

Mod. TH2
In acciaio inox
Meccanismo a pompa
Maniglia in plastica nera pieghevole
Controllo delle porzioni grazie al meccanismo della pompa
Corpo a doppia parete per ottimo mantenimento a caldo e a freddo
Coperchio completamente estraibile per un facile riempimento e pulizia

Mod. TH2
Stainless steel cover
Pump mechanism
Foldable black plastic handle
Checking the portions thanks to the pump mechanism
Double wall body for excellent hot and cold maintenance
Fully extractable cover for easy filling and cleaning

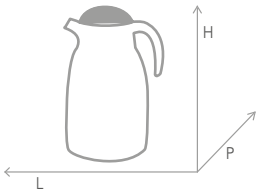
MODELLO - *MODEL*	TH1	TH2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	198	199
CODICE - *CODE*	THE03490	THE03495
PESO - *WEIGHT*	0,758 Kg	0,8 Kg
CAPACITA' - *CAPACITY*	2 Lt	2 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS*	Ø 140 mm / h 270 mm	Ø 150 mm / h 315 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	150x150x280 mm	200x190x360 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

SCALDATAZZE / CUP WARMER

2 ripiani
Struttura in acciaio inossidabile
Resistenze in acciaio inox
Interruttore on/off con spia luminosa

2 separate levels
All stainless steel structure
S.S heating elements
On/off power switch with light indicator

mod. CW-72



MODELLO - *MODEL*	**CW-72**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	200
CODICE - *CODE*	CUP07200
POTENZA - *POWER*	140 Watt / 220~240 V
PESO - WEIGHT	11,5 Kg
CAPACITÀ - *CAPACITY*	72 tazze / cup
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	30-60 °C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	320x320x550 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	380x380x600 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

SPREMIAGRUMI / *ORANGE SQUEEZER*

Spremiagrumi intuitivi ed efficienti per una spremitura celere e semplice.
Facili da pulire e creati con materiali di alta qualità, componenti resistenti, design semplice.
Inoltre, la struttura in lega e i componenti in acciaio inossidabile garantisce affidabilità e sicurezza.

Intuitive and efficient juicer for a speedy and simple squeeze.
Easy to clean and created with high quality materials, durable components, simple design.
In addition, the structure in the alloy and stainless steel components guarantees reliability and safety.

SPREMIAGRUMI / ORANGE SQUEEZER

mod. SPA 5

Mod. SPA 5
Telaio in alluminio
Set 3 ogive in plastica incluse

Mod. SPA 5
Aluminum frame
Set 3 plastic squeezers included

mod. SPA 6

Mod. SPA 6 / SPA 7
Telaio in alluminio
Ogiva e coperchio in acciaio inox
Microswitch di sicurezza
Con frizione

mod. SPA 7

Mod. SPA 6 / SPA 7
Aluminum body
Stainless steel squeezers
Security microswitch
With clutch

mod. SPA 4

Optional per SPA4 / SPA5

Paraspruzzi / Antisplash

cod SPR0003
N. List. 203

Paraspruzzi / Antisplash

- Spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato.
- Vasca, filtro, ed ogive in plastica estraibili.
- 3 ogive incluse
- Motore impermeabile
- Altezza massima del bicchiere 125 mm

- *Electric Orange squeezer in painted aluminum alloy.*
- *Removable plastic basin, filter and cones.*
- *3 cone included*
- *Waterproof motor block*
- *Maximum glass height 125 mm*

MODELLO - *MODEL*	SPA 4	SPA 5	SPA 6	SPA 7
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	201	202	204	205
CODICE - *CODE*	SPR01672	SPR03473	SPR01507	SPR01508
POTENZA - *POWER*	180 W / 220~240 V 50-60 Hz	180 W / 220~240 V 50-60 Hz	230 W / 220~240 V 50-60 Hz	230 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	5 Kg	6 Kg	6 Kg	10 Kg
VELOCITÀ - *SPEED*	1450 RPM	1450 RPM	1450 RPM	1450 RPM
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	220x310x340 mm	190x300x440 mm	190x300x440 mm	190x300x440 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	250x350x400 mm	252x360x455 mm	240x380x510 mm	270x352x453 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA	ASIA

SPREMIAGRUMI / ORANGE SQUEEZER

SPREMIAGRUMI
ORANGE PRESSER

SPREMI&AFFETTA
SQUEEZE&CUT

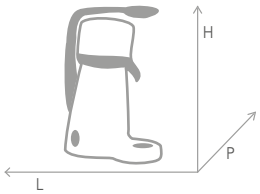
mod. SPR-M

Ideale per MELOGRANO
Ideal for POMEGRANATE

mod. SPR-M2

Telaio in ghisa verniciato nero
Accessori inclusi: SPR-M2
- 2 Lame tagliapatate a fiammifero (7x7 / 9x9 mm)
- Ogiva per spremitura agrumi
- Lama tagliamela

Black frame painted cast iron
Accessories included: SPR-M2
- 2 knives cutting potatoes as stick (7x7 / 9x9 mm)
- Filtering reamer
- Apple slicer



MODELLO - *MODEL*	SPR-M	SPR-M2
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	206	207
CODICE - *CODE*	SPR01674	SPR01675
PESO - *WEIGHT*	6 Kg	6 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	175x280x390 mm	180x240x470 h mm (h 800 mm max apertura/open)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	195x285x445 mm	360x200x510 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

SPILLATORE BIRRA DA TAVOLO / TABLE BEER DISPENSER

mod. SPI3

Contenitore in policarbonato
Sostegno contenitore in polipropilene nero

Polycarbonate container
Black support for container in PP

MODELLO - *MODEL*	**SPI-3**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	208
CODICE - *CODE*	JUI02015
PESO - *WEIGHT*	2 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 170 mm / 820h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	200x200x850 mm
CAPACITÀ - *CAPACITY*	3 Lt
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

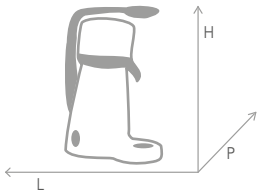
DISTRIBUTORE DI CEREALI / GRAIN DISPENSER

mod. JV-C

Contenitore in policarbonato
Sostegno contenitore in acciaio S.S201

Polycarbonate container
Support for container in S.S 201

MODELLO - *MODEL*	**JV-C**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	209
CODICE - *CODE*	JUI02010
PESO - *WEIGHT*	2,5 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	200x240x650 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	230x370x350 mm
CAPACITÀ - *CAPACITY*	3,5 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA



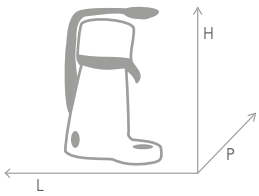
DISTRIBUTORE SUCCO E BEVANDE CON COLONNA REFRIGERANTE
JUICE DISPENSER WITH REFRIGERANT COLUMN

Telaio in acciaio inox
Maniglie e supporto in materiale plastico d'orato
Contenitore in policarbonato
Con rubinetto

Stainless steel frame
Handles and support in gold plastic material
Polycarbonate container
With tap

mod. JV-S

mod. JV-D



MODELLO - *MODEL*	JV-S	JV-D
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	210	211
CODICE - *CODE*	JUI02000	JUI02005
CAPCITA' - *CAPACITY*	8 Lt	8 Lt (x2)
PESO - *WEIGHT*	4 Kg	8,5 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	350x260x550 mm	350x560x550 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	380x300x510 mm	380x590x530 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FRULLATORI E FRULLINI
BLENDER AND MILK SHAKER

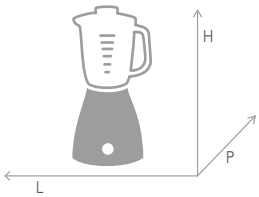
Frullatore tradizionale utilizzato principalmente nella preparazione di frullati o nei modelli migliori per tritare il ghiaccio. Robusti e di facile utilizzo.
Linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo.
Frullini adatti per realizzare frappè, cocktail, sorbetti, ecc.

Traditional blender used for the preparation of shakes or for the best models to crush ice.
Solid and easy to use. Accurate line providing excellent cleaning after use.
Milk Shakes machine for milkshakes, cocktails, sorbets, etc.

FRULLINI / MILK SHAKER

Tasto con 2 velocità
Dotato di microinterruttore di sicurezza
Telaio, testata e bicchiere in acciaio inox

Push button with 2 speed
Security microswitch
Body, head and cup in stainless steel



mod. MLS 2

mod. MLS 1

mod. MSM 1

Capacità di miscelazione: min 200ml/max 600ml
Tasto con 2 velocità
Dotato di micro interruttore di sicurezza e termo-fusibile per surriscaldamento
Adatto ad un lavoro continuo di 9 ore
Asta miscelatore in acciaio inox
Telaio in alluminio
Bicchiere in acciaio inox

Mixing capacity: min 200ml/max 600ml
Button with 2 speed
Safety microswitch
Thermofusible for overheating
Suitable for a continuous 9 hour work
Mixer rod in stainless steel
Aluminum body
Stainless steel cup

DISPONIBILI SET ACCESSORI
AVAILABLE ACCESSORIES SET

cod FRU0495
N.List. 215

Farfalla a 2 dischi per normale miscelazione
Mixer with 2 disks for normal mixing

Farfalla a 3 dischi per miscelazione intensa
Mixer with 3 disks for strong mixing

Farfalla a cono per caffè shakerato
Conical mixer for shaken coffee

MODELLO - *MODEL*	MLS 1	MLS 2	MSM 1
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	212	213	214
CODICE - *CODE*	FRU01505	FRU01503	FRU01510
PESO - *WEIGHT*	3 Kg	5,5 Kg	6,5 Kg
CAPACITA' BICCHIERE - *CUP CAPACITY*	500 ml	500 ml (x2)	975 ml
POTENZA - *POWER*	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz	400 W / 220~240 V / 50-60 Hz
N° GIRI MOTORE - *R.P.M.*	9000 - 16.500 min	9000 - 16.500 min	10000 - 15000 min
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	200x230x490 mm	330x160x490 mm	208x158x500 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	295x255x530 mm	395x240x530 mm	260x210x560 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

CENTRIFUGA / JUICE EXTRACTOR

Corpo macchina in alluminio
Cestello in acciaio inox #304 removibile
Vasca in acciaio #304
Motore silenzioso da 3000 RPM
Interruttore accensione On/Off
2 impostazioni di velocità

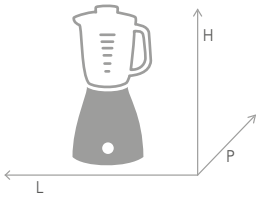
Aluminum body
Basket easy to remove S.S #304
Bowl S.S #304
Silent motor 3000 RPM
Power on / off switch
2 speed settings

mod. CF8

mod. CF1

1° velocità / speed
12000 RPM

2° velocità / speed
20000 RPM



MODELLO - *MODEL*	CF8	CF1
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	216	217
CODICE - *CODE*	CEN08000	CEN01000
PESO - *WEIGHT*	13,3 Kg	4,9 Kg
POTENZA - *POWER*	700 W / 220~240 V / 50-60 Hz	700 W / 220~240 V / 50 Hz
VELOCITÀ - *SPEED*	3600 RPM	12000 - 20000 RPM
CAPCITA' VASCA - *PULP CAPACITY*	6,5 Lt	2 Lt
Ø BOCCA - Ø *FEED TUBE*	8 cm	7 cm
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	470x240x530 mm	180x300x400 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FRULLATORE / BLENDER

Mod. BL-E

Corpo e lame in acciaio inox, bicchiere in vetro
Due velocità
Funzione ad impulsi
Reverse
Non adatta ad uso professionale
Velocità con variatore

Body and blade in stainless steel, glass jar
Two speed levels
Pulse function
Reverse function
Not suitable for commerciale use
Variable speed

Mod. BL-B

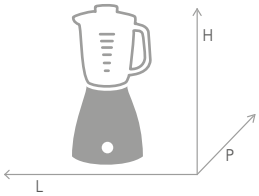
Non adatta ad uso professionale
Velocità con variatore

Not suitable for commerciale use
Variable speed

Mod. BL-A1

Velocità con variatore
Astina di sicurezza

Variable speed
Safety lever



MODELLO - *MODEL*	BL-E	BL-B	BL-A1
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	218	219	220
CODICE - *CODE*	FRU02000	FRU01895	FRU01893
PESO - *WEIGHT*	5 Kg	5 Kg	5 Kg
POTENZA - *POWER*	400 W / 220~240 V	1300 W / 220~240 V	1500 W / 220~240 V
CAPCITA' - *CAPACITY*	1,75 Lt	2 Lt	2 Lt
GIRI MOTORE - *R.P.M.*	18.000 min	23.000 - 26.000 min	20.000 - 28.000 min
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 190 h - 410 mm	190x220x510 mm	190x220x510 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	330x255x530 mm	610x450x655 mm	330x255x530 mm
CONFEZIONE DA - *PACK OF*	4 pz / pcs	4 pz / pcs	4 pz / pcs
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

FRULLATORE CUOCI E FRULLA / HEATING BLENDER

Con funzione di prenotazione "Booking" è possibile impostare l'orario di accensione così da trovare la pietanza pronta anche in assenza dell'operatore.
Bicchiere in vetro borosilicato; è un materiale robusto, noto per le sue qualità di resistenza agli sbalzi termici e per il suo basso coefficiente di dilatazione. Dotata di un dispositivo di sicurezza. Se la macchina si surriscalda si spegne.
Coperchio con sensore di sicurezza.

With the "Booking" function it is possible to set the switch-on time so as to find the dish ready even in the absence of the operator.
The borosilicate glass beaker is a sturdy material, knowns for its resistance to thermal changes and its low expansion coefficient. With a security device. If the machine overheats, will shut down. Lid with safety sensor

mod. BL-C

9 tipi di funzioni con impostazioni predefinite:

1. HEATING Solo funzione riscaldante
2. BLENDING Solo funzione frullatore
3. BOOKING funzione avvio ritardato programmato
4. GRAINS programma da 26 Min.
5. POTTAGE programma zuppe da 20 Min
6. BABY FOOD programma omogeinezzato da 26 Min
7. FRUIT programma frappe' da 1,30 Min
8. PULSE funzione frullatore a massima potenza
9. SMOOTHIE programma frullato da 65 Sec.

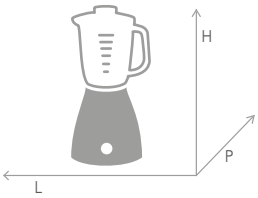
9 types of functions with default settings

1. HEATING heating function only
2. BLENDING Blender function only
3. BOOKING programmed delayed start function
4. GRAINS 26 Min. Program
5. POTTAGE soup program of 20 Min
6. BABY FOOD program homogenized edited from 26 Min
7. FRUIT frappe 'program from 1.30 Min
8. PULSE maximum power blender function
9. SMOOTHIE program of 65 Sec

- Display digitale
- Variatore di velocità
- Termostato di sicurezza

- *Digital display*
- *Variable speed*
- *Safety thermostat*

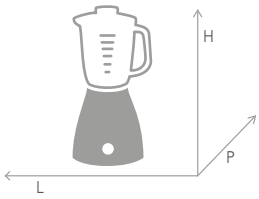
MODELLO - *MODEL*	**BL-C**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	221
CODICE - *CODE*	FRU01900
PESO - *WEIGHT*	7Kg
POTENZA FRULLATORE - BLENDER *POWER*	600 W / 220~240 V
POTENZA RESISTENZA - *RESISTENCE POWER*	1000 W / 220~240 V
VELOCITÀ - *SPEED*	16000 - 26000 min
CAPCITA' - *CAPACITY*	1,75 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	230x255x490 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	570x370x330 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA



INSONORIZZATORE / SOUND COVER

In policarbonato trasparente
Riduce il rumore dell'80%

In trasparent polycarbonated
Reducing the noise up to 80%



MODELLO - *MODEL*	INSONORIZZATORE / SOUND COVER
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	222
CODICE - *CODE*	COV002
PESO - *WEIGHT*	5 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	250x360x540 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	760x570x330 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

MIXER A IMMERSIONE / STICK MIXER

mod. BC 220

Velocità VARIABILE
VARIABLE speed

Accessori / Accessories mod BC 220

MESCOLATORE / BLENDER TUBE
mod MSC 160
N. List 224
Cod. FRU02550
Peso - Weight: 0,51 Kg
Dim./Size: 160h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

FRUSTA / WHISK
mod FST 185
N. List 225
Cod. FRU02555
Peso - Weight: 0,83 Kg
Dim./Size: 185h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

mod. BC 350
mod. BC 500

Velocità VARIABILE
VARIABLE speed

Accessori / Accessories mod BC 350 / BC 500

MESCOLATORE / BLENDER TUBE
mod MSC 300
N. List 228
Cod. FRU02560
Peso - Weight: 1 Kg
Dim./Size: 300 h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

MESCOLATORE / BLENDER TUBE
mod MSC 550
N. List 230
Cod. FRU02570
Peso - Weight: 1,78 Kg
Dim./Size: 550h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

MESCOLATORE / BLENDER TUBE
mod MSC 400
N. List 229
Cod. FRU02565
Peso - Weight: 1,33 Kg
Dim./Size: 400h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

FRUSTA / WHISK
mod FST 250
N. List 231
Cod. FRU02575
Peso - Weight: 0,90 Kg
Dim./Size: 250h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

SUPPORTO PARETE / WALL HANGER

mod SUP3
N. List 232
Cod. FRU02595
Peso - Weight: 0,21 Kg
Dim./Size: 326x70x55h mm
In acciaio inox / In S.S
Origine - Origin: Cina

MODELLO - *MODEL*	BC 220	BC 350	BC 500
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	223	226	227
CODICE - *CODE*	FRU02500	FRU02505	FRU02510
PESO - *WEIGHT*	1,1 Kg	1,8 Kg	1,95 Kg
POTENZA - *POWER*	220 W / 220~240 V / 50 Hz	350 W / 220~240 V / 50 Hz	500 W / 220~240 V / 50 Hz
VELOCITA' - *SPEED RPM*	2500-15000 min	2000-13000 min	2000-14000 min
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 75x304h mm	Ø 91x359h mm	Ø 91x359h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	353x240x82 mm	555x290x110 mm	555x290x110 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ITALY	ITALY	ITALY

SPACCAGHIACCIO / ICE CRUSHER

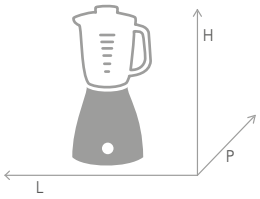
Lo spaccaghiaccio propone un ghiaccio non tritato ma spaccato in modo che resiste più a lungo alla liquefazione. Dotato di struttura portante in acciaio inox sostenuto da una barra di alluminio anodizzato che consente anche la regolazione su tre diverse altezze per lavorare con bacinelle, bicchieri, bicchieroni da cocktail, da frappe e frullato. Le parti in plastica sono a norme per uso alimentare.

Ice crusher offers a non-crushed ice but splitted so it can resists more long to the liquefaction. It's equipped with load-bearing structure in stainless steel supported by an anodize aluminum bar that also allows adjustment of three different heights to work with trays, cups, cocktail glasses, frappe and milkshake glasses. The plastic parts are standards food.

mod. IC 250

Telaio in acciaio inox
Altezza colonna regolabile

Stainless steel body
Height of the column adjustable



MODELLO - *MODEL*	**IC 250**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	233
CODICE - *CODE*	SPA01674
PESO - *WEIGHT*	10 Kg
POTENZA - *POWER*	250 W / 220~240 V
PRODUZIONE ORARIA - *PRODUCTION/HOUR*	120 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	200x300x(470-570) mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	350x250x520 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	COMUNITA' EUROPEA / EUROPEAN COMMUNITY

CIOCCOLATIERA / *CHOCOLATE DISPENSER*

La fontana di cioccolato crea un'atmosfera unica e magica durante feste e ricevimenti, completamente smontabile e facilissima da pulire.

The chocolate fountain creates an unique and magic atmosphere during parties and receptions, are fully removable and easy to clean.

CIOCCOLATIERA / CHOCOLATE DISPENSER

Vasca in policarbonato
Riscaldamento diretto con mescolamento continuo

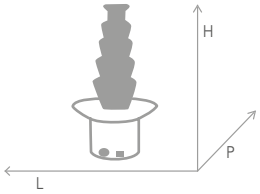
Policarbonat bowl
Direct heating with continuous mixing

mod. C-01

mod. C-02

Termostato lavoro 120°
Work thermostat 120°

Termostato di mantenimento 80°
Thermostat maintenance 80°



MODELLO - *MODEL*	C-01	C-02
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	234	235
CODICE - *CODE*	CIO01100	CIO01150
PESO - *WEIGHT*	5 Kg	5 Kg
POTENZA - *POWER*	1200 W / 220~240 V	1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	3 Lt	6 Lt
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	0-90°C	0-90°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	260x220x420 mm	380x260x470 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	270x270x440 mm	310x310x480 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

CIOCCOLATIERA E BAGNOMARIA / CHOCOLATE DISPENSER AND BAIN MARIE

CIOCCOLATIERA
CHOCOLATE POT

mod. C-03

SISTEMA DI RISCALDAMENTO A BAGNOMARIA
BAIN-MARIE HEATING SYSTEM

Temperatura ambiente richiesta: 10°C a 32°C
Vasca in policarbonato
Mescolamento continuo, garantisce consistenza omogenea
Erogatore antigoccia
Sistema di riscaldamento a bagnomaria, impedisce al cioccolato di bruciare
Fondo del contenitore in acciaio
Gocciolatoio con indicatore galleggiante di troppo pieno
Protezione contro il surriscaldamento

Required ambient temperature: 10 ° C to 32 ° C
Polycarbonate bowl
Continuous mixing, guarantees homogeneous consistency
Anti-drip dispenser
Bain-marie heating system, prevents chocolate from burning
Bottom of in steel container
Drip with overflow floating indicator
Protection against overheating

BAGNOMARIA PER CIOCCOLATO
CHOCOLATE BAINMARIE

mod. BM8

Corpo in plastica
Pentola in acciaio inox
Diametro pentola: Ø 170 mm

Plastic body
Bowl in S.S
Bowl diameter: Ø 170 mm

MODELLO - *MODEL*	C-03	BM8
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	236	237
CODICE - *CODE*	CIO01200	BAG01700
PESO - *WEIGHT*	7,3 Kg	0,9 Kg
POTENZA - *POWER*	1006 W / 220~240 V / 50-60 Hz	70 W / 220~240 V / 50/60 Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	5 Lt	1 Kg
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	65° - 85°C	0-90°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 230x455h mm	Ø 190x120h mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	385x385x525 mm	300x250x200 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

FONTANE DI CIOCCOLATO / CHOCOLATE FOUNTAIN

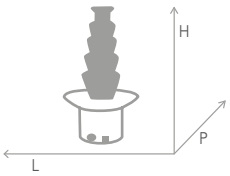
Corpo in acciaio inox
Funzionamento con vite senza fine

Body in Stainless steel
Working with no-end screw

mod. F3

mod. F4

mod. F5



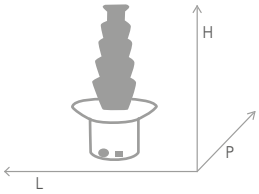
MODELLO - *MODEL*	F3	F4	F5
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	238	239	240
CODICE - *CODE*	FON03000	FON04000	FON05000
PESO - *WEIGHT*	3 Kg	6 Kg	8 Kg
POTENZA - *POWER*	110 W / 220~240 V / 50/60 Hz	265 W / 220~240 V / 50/60 Hz	310 W / 220~240 V / 50/60 Hz
CAPACITA' - *CAPACITY*	2 Kg CIOCCOLATO / CHOCOLATE	5 Kg CIOCCOLATO / CHOCOLATE	8 Kg CIOCCOLATO / CHOCOLATE
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	45°C	0-110°C	0-150°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 210 x 550h mm	Ø 330 x 600h mm	Ø 370 x 800h mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	270x340x340 mm	380x380x690 mm	280x520x680 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

MACCHINA ZUCCHERO FILATO CON CARRELLO
COTTON CANDY MACHINE WITH TROLLEY

Ottima per le tue feste! La macchina per lo zucchero filato e per i pop corn.
Dal design originale saranno protagoniste delle tue feste.
Linea studiata per un eccellente pulizia dopo l'uso.

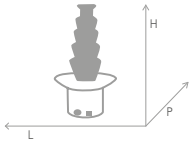
Excellent for your parties! The machine cotton candy and popcorn.
With the original design will be part of you parties.
Accurated line providing excellent clean after use.

mod. ZF30



MODELLO - *MODEL*	**ZF30**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	241
CODICE - *CODE*	ZAF01000
POTENZA - *POWER*	1,03 Kw / 220~240 V
PESO - *WEIGHT*	25 Kg
PRODUZIONE - *PRODUCTION*	1 ogni 30 sec.
VASCA - *PAN*	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
CUPOLA - *DOME*	POLICARBONATO - POLYCARBONATE
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	960x530x1220 mm
DIMENSIONE IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	650x570x510 mm
DIMENSIONI IMBALLO CUPOLA *PACKAGING DIMENSIONS DOME*	500x500x420 mm
ORIGINE - ORIGIN	ASIA

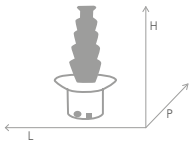
MACCHINA POP- CORN / POP CORN MACHINE



MODELLO - *MODEL*	**PC6**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	242
CODICE - *CODE*	POP01710
POTENZA - *POWER*	1300 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - *WEIGHT*	20 Kg
TEMPERATURA MASSIMA *MAXIMUM TEMPERATURE*	50 - 245°C
DOSAGGIO OLIO - *OIL DOSAGE*	50 ml
DOSAGGIO ZUCCHERO - *SUGAR DOSAGE*	100 g
DOSAGGIO MAIS - *CORN DOSAGE*	150 g
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	505x370x680 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	560x410x710 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

Ruote con colori assortiti casuali

Wheels with randomly colurs



MODELLO - *MODEL*	**CAR6**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	243
CODICE - *CODE*	CAR01709
PESO - *WEIGHT*	10 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	696x364x847 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	590x450x860 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

Le impastatrici planetarie lavorano con movimento rotatorio e di rotazione intorno al centro, impastando e mescolando in modo completo ed omogeneo lungo tutte le pareti della ciotola. Adatte per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata.

The planetary mixers work with rotary movement and rotation around the center, mixing and stirring in a complete mode and homogeneous along all the walls of the bowl.
Suitable for different types of dough, such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioche, cream puffs, sponge cake shortbread, meringues, purees, mayonnaise, sauces, whipped cream.

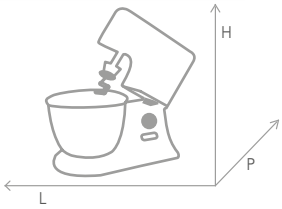
IMPASTATRICE PLANETARIA / PLANETARY MIXER

Griglia di protezione in acciaio inox
Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
Microswitch sulla testata
Microswitch sulla griglia di protezione
Pulsanti on/off
Cambio manuale a tre velocità
Origine Asia

Stainless steel protection griddle
Gear trasmission with endless worm
Microswitch on the head
Microswitch on the protection griddle
On/Off switch
Three speed manual trasmission
Origin : Asia

mod. IP10
mod. IP20
mod. IP30

mod. IP7



Inclusi
Included

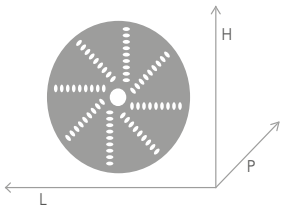
Frusta
Wire wip

Spatola
Flat beater

Uncino
Spiral hook

MODELLO - *MODELS*	IP 7	IP 10	IP 20	IP 30
NUMERO DI LISTINO *NUMBER OF PRICE LIST*	244	245	246	247
CODICE - *CODE*	PLA01700	PLA01710	PLA01715	PLA01720
POTENZA - *POWER*	0,325 Kw	0,6 Kw	1,1 Kw	1,5 Kw
VOLTAGGIO - *VOLTAGE*	220~240 V	220~240 V	220~240 V	220~240 V
VOLUME VASCA - *BOWL VOLUME*	7,5 Lt ACCIAIO INOX S.S. #201	10 Lt ACCIAIO INOX S.S. #304	20 Lt ACCIAIO INOX S.S. #304	25 Lt ACCIAIO INOX S.S. #304
CAPACITÀ VASCA DI FARINA SECCA *BOWL CAPACITY DRY FLOOR*	0,8 Kg	2,5 Kg	5 Kg	6 Kg
VELOCITÀ R.P.M. / *VELOCITY R.P.M.* — FRUSTA - *WIRE WHIP*	40-250	480	462	462
SPATOLA - *FLAT BEATER*	1080	244	317	317
UNCINO - *SPIRAL HOOK*	1080	148	197	197
PESO NETTO - *NET WEIGHT*	21 Kg	52 Kg	63 Kg	83 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	410x250x420 mm	470x380x680 mm	540x410x860 mm	550x500x890 mm
DIMENSIONI IMBALLO *PACKAGING DIMENSIONS*	475x285x495 mm	560x470x830 mm	640x500x1010 mm	640x520x1060 mm

TAGLIA FRUTTA-VERDURA MANUALE
MANUAL FRUIT-VEGETABLE CUTTER



MODELLO - *MODEL*	FV 10	FV 13
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	276	277
CODICE - *CODE*	TAG01100	TAG01300
PESO - *WEIGHT*	5 Kg	5 Kg
SPESSORE TAGLIO - *SLICE THICKNESS*	4 mm	5,5 mm
N° LAME - *N° OF BLADE*	13	10
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	450x200x205 mm	450x200x205 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	450x210x210 mm	450x210x210 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

TAGLIAPATATE / POTATOES CUTTER

In acciaio inox e alluminio
Comprese 4 lame di cui una per tagliare agrumi e mele in 8 pezzi
Misure taglio: 6,5x6,5 mm; 9x9 mm; 14x14 mm
Piedini con ventosa per maggior stabilità

Made of S.S and aluminum alloy steel
Including 4 blades of which one for cut citrus fruits and apples in 8 pieces.
Cutting dimension: 6,5x6,5 mm; 9x9 mm; 14x14 mm
Feet with suction cup for greater stability

mod. TP5

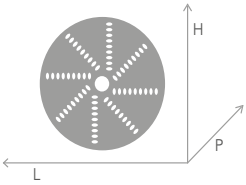
• 6,5x6,5 mm • 9x9 mm • 14x14 mm • 8 pz / pcs

TAGLIA POMODORO / TOMATO CUTTER

mod. TC6

Bocca Ø cm 8
Taglia in 6 spicchi
Piedini antiscivolo
Dotato di 6 lame seghettate in acciaio inox
Lo spintore è caricato a molla ed è dotato di due maniglie comode e sicure
Adatto per affettare pomodori, mele, kiwi

Mouth Ø cm 8
Cut into 6 wedges
Non-slip feet
Equipped with 6 serrated stainless steel blades,
The pusher is spring loaded and has two comfortable and safe handles
Suitable for slicing tomatoes, apples, kiwi



MODELLO - *MODEL*	TP5	TC6
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	278	279
CODICE - *CODE*	TAG01873	TAG01600
PESO - *WEIGHT*	4 Kg	1,8 Kg
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	275x175x205 mm	330x285x475 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	360x200x250 mm	420x215x210 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINE / *SHOWCASE*

Disponibili vetrine per tutte le esigenze.
Vetrine NEUTRE, ideali per l'esposizione
ed il mantenimento come brioches, dolci e stuzzichini.
Vetrine CALDE, utili per la conservazione di alimenti.
Vetrine REFRIGERATE, utili per pasticcerie,
bar e ristoranti.

Showcases available for all needs.
NEUTRAL showcases, ideal for showing and maintaining foods such as brioches, sweet and appetizers.
Useful HOT showcases for food storage.
REFRIGERATED showcases useful for bakeries, bars and restaurants.

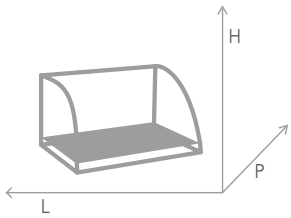
VETRINA NEUTRA / NEUTRAL SHOWCASE

Basamento in acciaio inox
Corpo in vetro

Stainless steel base
Glass body

mod. RTN 25

mod. RTN 45



MODELLO - *MODEL*	RTN 25	RTN 45
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	321	322
CODICE - *CODE*	VET01300	VET01305
PESO - *WEIGHT*	9 Kg	12,5 Kg
CAPACITA' - *CAPACITY*	25 Lt	45 Lt
PIANO - *SHELF*	VETRO SINGOLO / SINGLE GLASS	VETRO DOPPIO / DOUBLE GLASS
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	554x376x305 mm	554x376x370 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	624x457x362 mm	624x457x427 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

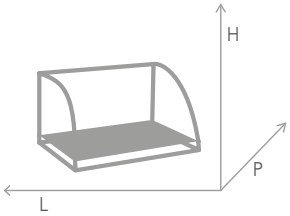
VETRINA NEUTRA / NEUTRAL SHOWCASE

Basamento in acciaio inox
Corpo in vetro

Stainless steel base
Glass body

mod. RTZ 35

mod. RTZ 50



MODELLO - *MODEL*	RTZ 35	RTZ 50
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	323	324
CODICE - *CODE*	VET01310	VET01315
PESO - *WEIGHT*	8,6 Kg	11,9 Kg
CAPACITA' - *CAPACITY*	35 Lt	50 Lt
PIANO - *SHELF*	VETRO SINGOLO / *SINGLE GLASS*	VETRO DOPPIO / *DOUBLE GLASS*
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	554x361x305 mm	554x361x370 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	630x440x370 mm	630x460x430 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINE A CALDO / *HOT SHOWCASE*

La vetrina calda è un espositore professionale per bar, utile per conservare ed esporre cornetti, brioches ecc... con un sistema di riscaldamento ad acqua la vetrina terrà al caldo le brioches che sembreranno appena sfornate.

The hot showcase is a display professional stand for bar, helpful to keep and show croissants, pastries etc ... with a system of water heating showcase keep you warm croissants that seem freshly baked.

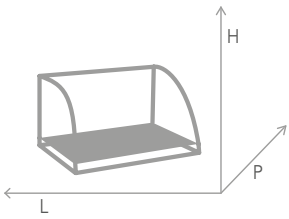
VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Basamento in acciaio inox
Riscalda e umidifica

Stainless steel base
Heat and umidify

mod. DH 260

mod. DH 395



MODELLO - *MODEL*	DH 260	DH 395
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	325	326
CODICE - *CODE*	VET01843	VET01844
PESO - *WEIGHT*	13 Kg	15 Kg
POTENZA - *POWER*	0,25 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	0,25 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C ~ +90°C	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	500x370x276 mm	500x370x412 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	560x410x310 mm	560x410x450 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

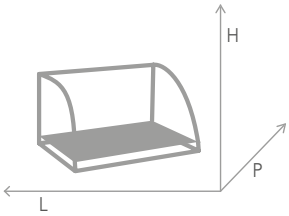
VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Telaio in acciaio inox
4 ripiani estraibili
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su un lato

Stainless steel body
4 extractable shelves
Temperature indicator
Sliding glass on 1 side

mod. DH 580

mod. DH 805



MODELLO - *MODEL*	DH 580	DH 805
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	327	328
CODICE - *CODE*	VET01647	VET01648
PESO - *WEIGHT*	32 Kg	41 Kg
POTENZA - *POWER*	1 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C ~ +90°C	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	640x360x530 mm	865x360x625 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	690x400x580 mm	920x400x670 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

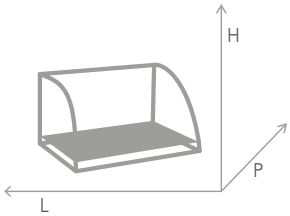
VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Basamento in acciaio inox
Fianchi in vetro temperato con frontale ricurvo
Sistema di riscaldamento con resistenza
Serbatoio acqua sul fondo per aggiungere umidità quando necessario
Ulteriore serbatoio profondo GN 1/9 x 2,5" per mantenersi tutta la giornata
Guarnizione in gomma tra vetro anteriore e laterale per prevenire la perdita di calore
Indicatore riscaldamento

Stainless steel base
Tempered glass sides and curved glass front
Heating System with resistance
Water reservoir at the bottom to add humidity when needed
Extra deep reservoir GN 1/9 x 2.5" to last for whole day
Rubber seal between front and side glass to prevent heat loss
Heating indicator

mod. DHN 300

mod. DHN 500



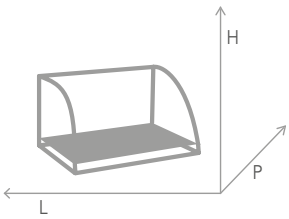
MODELLO - *MODEL*	DHN 300	DHN 500
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	329	330
CODICE - *CODE*	VET01848	VET01849
PESO - *WEIGHT*	13Kg	19 Kg
POTENZA - *POWER*	300 W / 220~240 V / 50-60 Hz	500 W / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C ~ +85°C	+30°C ~ +85°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	554x376x311 mm	554x376x432 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	630x480x390 mm	630x470x530 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Telaio in acciaio verniciato
3 ripiani estraibili e regolabili
Indicatore della temperatura
Dispositivo per il mantenimento dell'umidità
Vetro scorrevole su 2 lati
Luce interna

mod. R601
mod. R602
mod. R603

Painted sheet body
3 extractable and adjustable shelves
Temperature indicator
Device for maintaining humidity
Sliding glass on 2 sides
Internal lighting



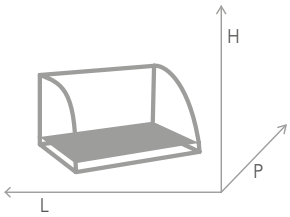
MODELLO - *MODEL*	R601	R602	R603
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	331	332	333
CODICE - *CODE*	VET01649	VET01834	VET01650
PESO - *WEIGHT*	50 Kg	38 Kg	72 Kg
POTENZA - *POWER*	1,84 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	1,84 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	2,2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C ~ +90°C	+30°C ~ +90°C	+30°C ~ +90°C
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	900x478x605 mm	670x440x645 mm	1200x500x800 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	970x590x700 mm	750x600x720 mm	1290x600x885 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Display di temperatura regolabile
Illuminazione interna a LED
3 ripiani estraibili e regolabili
Vetri temperati
Vetro scorrevole su un lato

Adjustable temperature controller
LED Internal lighting
3 extractable and adjustable shelves
Tempered glasses
Sliding glass on 1 side

mod. RTH 120
mod. RTH 160



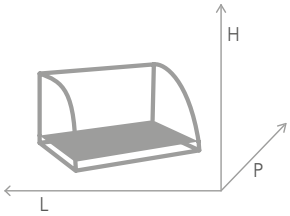
MODELLO - *MODEL*	RTH 120	RTH 160
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	334	335
CODICE - *CODE*	VET02003	VET02004
PESO - *WEIGHT*	48 Kg	56 Kg
POTENZA - *POWER*	1,1 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz	1,5 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C ~ +90°C	+30°C ~ +90°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	120 Lt	160 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	678x568x670 mm	856x568x670 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	749x627x731 mm	928x627x731 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

Illuminazione interna a LED
Carico massimo: 10 Kg
Struttura autorotante con 4 ripiani cromati Ø 36 cm
Spazio tra un ripiano e l'altro: 10 cm
Piedini regolabili
Struttura in acciaio inox

LED Internal lighting
Maximum load: 10 kg
Self-rotating structure with 4 chrome shelves Ø 36 cm
Space between shelves : 10 cm
Adjustable feet
Body in S.S.

mod. VRC 108



MODELLO - *MODEL*	**VRC 108**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	336
CODICE - *CODE*	VET03719
PESO - *WEIGHT*	33 Kg
POTENZA - *POWER*	1,2 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+30°C ~ +90°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	108 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	470x470x870 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	560x530x940 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

VETRINA REFRIGERATA
REFRIGERATED SHOWCASE

Le vetrine refrigerate offrono un ottimo utilizzo per l' esposizioni di cibi e bevande, particolarmente indicato nella pasticcerie ha riscontrato forti successi in diversi esercizi come bar e ristoranti.
La gamma di misure e colore permettono di unire estetica e praticità.

The refrigerated display cases offer a good use for the exposures of food and drink, particularly indicating the pastry has found strong successes in different exercises such as bars and restaurants.
The range of measurements and color allow to combine aesthetics and practicality.

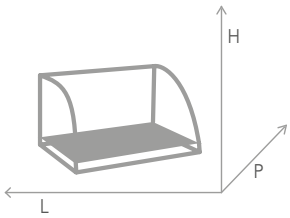
VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Corpo in lamiera verniciata, colore nero
Gas refrigerante R600a
Ripiani regolabili in acciaio inox
Doppio vetro
Illuminazione interna luci a LED
Compressore Zanussi

Body in painted sheet, black color
Refrigerant gas R600a
S/S adjustable shelves
Double glass
Internal lighting LED
Zanussi compressor

mod. RTW 100

mod. RTW 120
mod. RTW 160



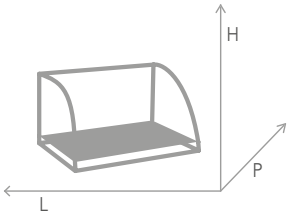
MODELLO - *MODEL*	RTW 100	RTW 120	RTW 160
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	337	338	339
CODICE - *CODE*	VET01942	VET02000	VET02001
PESO - *WEIGHT*	39 Kg	64 Kg	71 Kg
POTENZA - *POWER*	160 W / 220~240 V	230 W / 220~240 V	230 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+0°C ~ +12°C	+2°C ~ +10°C	+0°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +32°C	+16°C ~ +32°C	+16°C ~ +32°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	100 Lt	120 Lt	160 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	682x450x675 mm	702x568x686 mm	880x568x686 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	756x524x760 mm	773x627x735 mm	951x627x735 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Illuminazione interna LED
Controllo digitale della temperatura
Raffreddamento statico
Compressore KONOR

Refrigerant gas R600a
LED Internal lighting
Digital temperature control
Static cooling
KONOR compressor

mod. RTW 175



MODELLO - *MODEL*	**RTW 175**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	340
CODICE - *CODE*	VET03721
PESO - *WEIGHT*	66 Kg
POTENZA - *POWER*	200 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	175 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	900x860x530h mm (1090h mm con carrello / with trolley)
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	960x960x668 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Controllo digitale della temperatura
Incluse 8 vasche GN da 1/6
In acciaio inox
Con coperchio in vetro
Raffreddamento statico
Interruttore on/off
Piedini regolabili
Compressore DONPER

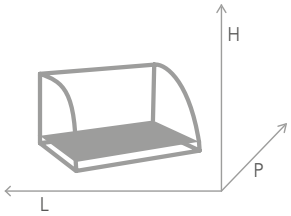
Refrigerant gas R600a
Digital temperature control
Including 8 trays GN 1/6
Stainless steel
With glass cover
Static cooling
On / off switch
Adjustable feet
DONPER compressor

h 330mm con vetro / *with glass*

mod. RTW 67

Apertura massima
Maximum opening
h 600mm

h 220mm



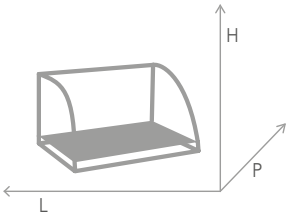
MODELLO - *MODEL*	**RTW 67**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	341
CODICE - *CODE*	VET02015
PESO - *WEIGHT*	25 Kg
POTENZA - *POWER*	110 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+2°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	67 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	767x612x328 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	840x690x390 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

VETRINA REFRIGERATA SUSHI / REFRIGERATED SHOWCASE SUSHI

Tipo gas: R600a
Vasche incluse:
5 da 1/2 GN profondità 4,5 cm
Raffreddamento statico

Refrigerant gas R600a
Pans including:
5 of 1/2 G/N depth 4,5 cm
Static cooling

mod. RTS 132



MODELLO - *MODEL*	**RTS 132**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	342
CODICE - *CODE*	VET01520
PESO - *WEIGHT*	45 Kg
POTENZA - *POWER*	0,16 Kw / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	0°C ~ 12°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	132 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	1800x430x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	1890x520x360 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Illuminazione interna LED
Doppio vetro temprato
Sistema di refrigerazione ventilato

Refrigerant gas R600a
Internal lighting LED
Double tempered glass
Ventilated refrigeration system

mod. VRN 72

Ripiani cromati autorotanti

Rotating chromed shelves

mod. VRN 100

3 ripiani in vetro
girevoli e regolabili

3 glass shelves
swivel and adjustable

mod. VRN 108

Struttura in acciaio
4 ripiani cromati Ø 36 cm

Body in S.S.
with 4 chromed shelves Ø 36 cm

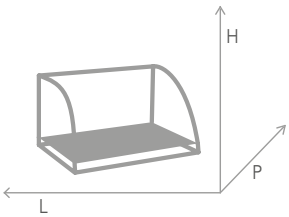
MODELLO - *MODEL*	VRN 72	VRN 100	VRN 108
NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST	343	344	345
CODICE - *CODE*	VET07200	VET07205	VET03720
PESO - *WEIGHT*	38,5 Kg	50 Kg	52 Kg
POTENZA - *POWER*	170 W / 220~240 V	180 W / 220~240 V	230 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	0°C~ +10°C	2°C ~ +8°C	+2°C ~ +10°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +35°C	+16°C ~ +35°C	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	72 Lt	100 Lt	108 Lt
COMPRESSORE - *COMPRESSOR*	KONOR	KONOR	ZANUSSI
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	450x450x983 mm	490x490x1070 mm	475x475x870 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	500x500x1050 mm	565x565x1100 mm	560x530x940 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna
2 Ripiani regolabili
Pannello di controllo digitale

Refrigerant gas R600a
Zanussi compressor
Inside light
2 Adjustable shelves
Digital control panel

mod. VRN 58



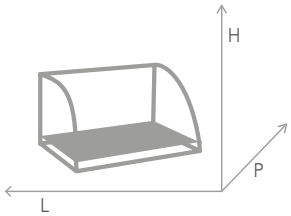
MODELLO - *MODEL*	VRN 58 BIANCA / WHITE	VRN 58 NERA / BLACK
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	346	347
CODICE - *CODE*	VET01913	VET01916
PESO - *WEIGHT*	30 Kg	30 Kg
POTENZA - *POWER*	180 W / 220~240 V	180 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+0°C ~ +12°C	+0°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +35°C	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	58 Lt	58 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	425x380x810 mm	425x380x810 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	480x440x900 mm	480x440x900 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna
3 Ripiani regolabili
Pannello di controllo digitale

Refrigerant gas R600a
Zanussi compressor
Inside light
3 Adjustable shelves
Digital control panel

mod. VRN 78



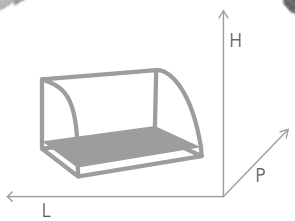
MODELLO - *MODEL*	VRN 78 BIANCA / WHITE	VRN 78 NERA / BLACK
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	348	349
CODICE - *CODE*	VET01914	VET01917
PESO - *WEIGHT*	33,8 Kg	33,8 Kg
POTENZA - *POWER*	180 W / 220~240 V	180 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+0°C ~ +12°C	+0°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +35°C	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	78 Lt	78 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	425X380X960 mm	425X380X960 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	480x440x1030 mm	480x440x1030 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Gas refrigerante R600a
Compressore Zanussi
Illuminazione interna
4 Ripiani regolabili
Pannello di controllo digitale

Refrigerant gas R600a
Zanussi compressor
Inside light
4 Adjustable shelves
Digital control panel

mod. VRN 98



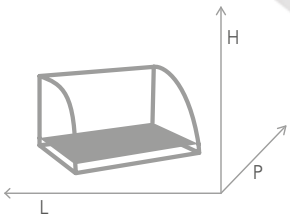
MODELLO - *MODEL*	VRN 98 BIANCA / WHITE	VRN 98 NERA / BLACK
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	350	351
CODICE - *CODE*	VET01915	VET01918
PESO - *WEIGHT*	38 Kg	38 Kg
POTENZA - *POWER*	180 W / 220~240 V	180 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+0°C ~ +12°C	+0°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+16°C ~ +35°C	+16°C ~ +35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	98 Lt	98 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	425x380x110 mm	425x380x110 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	480x440x1180 mm	480x440x1180 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

Luce interna al neon
4 ruote girevoli
Vetri temperati
4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R290
Compressore Zanussi

Inside neon light
4 swivel castors
Tempered glasses
4 Adjustable shelves
Refrigerant gas R290
Zanussi compressor

mod. VRN 235



MODELLO - *MODEL*	VRN 235 BIANCA / WHITE	VRN 235 NERA / BLACK
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	352	353
CODICE - *CODE*	VET02500	VET01919
PESO - *WEIGHT*	76,4 Kg	76,4 Kg
POTENZA - *POWER*	250 W / 220~240 V	250 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+0°C ~ +12°C	+0°C ~ +12°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	MAX 35°C	MAX 35°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	235 Lt	235 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	515x485x1695 mm	515x485x1695 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	580x540x1760 mm	580x540x1760 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

VETRINA REFRIGERATA PER BIBITE / REFRIGERATED SHOWCASE FOR DRINKS

Interno in alluminio verniciato
Controllo manuale della temperatura con display digitale
5 ripiani regolabili
Refrigerazione statica con ventilazione assistita
Luce LED interna verticale
Luce esterna a LED sopra la porta
Chiusura porta con chiave
Evaporazione acqua
4 ruote girevoli, 2 con freno
Tipo gas: R600a

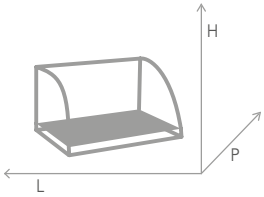
Painted aluminum interior
Manual temperature control with digital display
5 adjustable shelves
Static refrigeration with assisted ventilation
Single internal vertical LED light
Canopy LED light
Door lock with key
Water evaporation
4 swivel wheels, 2 with brake
Gas type: R600a

mod. VRN 160

Interno in alluminio verniciato
Controllo manuale della temperatura con display digitale
4 ripiani regolabili
Refrigerazione statica con ventilazione assistita
Luce LED interna verticale
Luce esterna a LED sopra la porta
Chiusura porta con chiave
Evaporazione acqua
4 ruote girevoli, 2 con freno
Tipo gas: R600a

Painted aluminum interior
Manual temperature control with digital display
4 adjustable shelves
Static refrigeration with assisted ventilation
Single internal vertical LED light
Canopy LED light
Door lock with key
Water evaporation
4 swivel wheels, 2 with brake
Gas type: R600a

mod. VRN 338



MODELLO - *MODEL*	VRN 160	VRN 338
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	354	355
CODICE - *CODE*	VET00160	VET00338
PESO - *WEIGHT*	55 Kg	73 Kg
POTENZA - *POWER*	140 W / 220~240 V	280 W / 220~240 V
TEMPERATURA - *TEMPERATURE*	+0°C ~ +10°C	+0°C ~ +10°C
TEMPERATURA AMBIENTE - *ROOM TEMPERATURE*	+32°C	+43°C
CAPACITA' - *CAPACITY*	160 Lt	338 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	390x475x1880 mm	578x605x1980 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	450x520x1950 mm	620x630x2000 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA	ASIA

DOSATORE SALSE IN ACCIAIO #304
SAUCES STEEL DISPENSERS #304

Mod. DIS-B3

Cod. KAL0006

605x205x435 mm

8 Kg

3 Lt (x3)

N. LIST 373

In acciaio inox gastronorm - Dosaggio regolabile, porzione salsa 30 ml
Adatto per salse fredde, salse dense
Origine Turchia

Dispenser in stainless steel gastronorm - Adjustable dose, sauce portion 30 ml Suitable for cold sauces, thick sauces Origin Turkey

In acciaio inox - Dosaggio regolabile, porzione salsa 30 ml - Adatto per salse fredde, salse dense - Origine Turchia

Dispenser in stainless steel - Adjustable dose, sauce portion 30 ml - Suitable for cold sauces, thick sauces - Origin Turkey

Mod. DIS-C1

Cod. KAL0007

Ø 170x335h mm

2 Kg

2,25 Lt

N. LIST 374

Mod. DIS-C3

Cod. KAL0009

440x145x355h mm

8 Kg

2,25 Lt (x3)

N. LIST 376

Mod. DIS-C2

Cod. KAL0008

290x145x355h mm

5 Kg

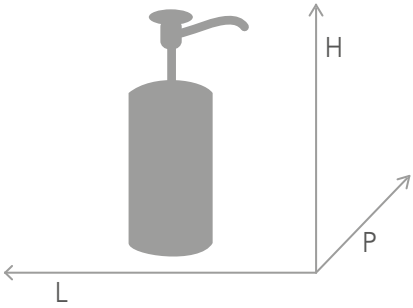
2,25 Lt (x2)

N. LIST 375

DOSATORE SALSE IN ACCIAIO #304
SAUCES STEEL DISPENSERS #304

- DOSATORE SALSE DIS-E1
Numero listino: 377
Codice: KAL0013
Modello: DIS-E1
Peso: 2 Kg
IDEALE PER CONSUMI ELEVATI
Adattabile per contenitori da 8, 9 e 10 lt
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml.
Adatto per vasche in plastica per salse
Adatto a salse fredde, per miele, salse dense e per prodotti ad alta viscosità
Dimensioni: Ø 275x440h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-E1
List Number: 377
Code: KAL0013
Model: DIS-E1
Weight: 2 Kg
IDEAL FOR CONSUMPTION HIGH
Adaptable for containers of 8, 9 and 10 liters
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml.
Suitable for plastic tubs for sauces
Suitable for cold sauces, for honey, thick sauces and highly viscous products
Dimensions: Ø 275x440h mm
Origin: Turkey



- DOSATORE SALSE DIS-G1
Numero listino: 378
Codice: KAL0015
Modello: DIS-G1
Potenza: 1300 W
Peso: 8 Kg
Capacità: 3 Lt.
In acciaio inox
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml
Temperatura regolabile
Adatto per salse dense (alta viscosità)
Con punta in acciaio inox per riempimento ciambelle
Dimensioni: Ø 180x500h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-G1
List Number: 378
Code: KAL0015
Model: DIS-G1
Power: 1300 W
Weight: 8 Kg
Capacity: 3 Lt.
In stainless steel
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml
Adjustable temperature
Suitable for thick sauces (high viscosity)
With stainless steel tip for filling donuts
Dimensions: Ø 180x500h mm
Origin: Turkey

- DOSATORE SALSE DIS-P1
Numero listino: 381
Codice: KAL0021
Modello: DIS-P1
Peso: 4 Kg
Capacità: 4,5 Lt
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml
Adatto per salse dense (alta viscosità) e per salse fredde
Dimensioni: 190x170x240h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-P1
List Number: 381
Code: KAL0021
Model: DIS-P1
Weight: 4 Kg
Capacity: 4,5 Lt
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml
Suitable for thick sauces (high viscosity) and cold sauces
Dimensions: 190x170x240h mm
Origin: Turkey

- DOSATORE SALSE DIS-L1
Numero listino: 379
Codice: KAL0017
Modello: DIS-L1
Peso: 2 Kg
Dosatore gastronorm ¼ x200h mm
Capacità: 5 lt
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml
Adatto per salse dense (alta viscosità) e per salse fredde
Dimensioni: 240x140x350h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-L1
List Number: 379
Code: KAL0017
Model: DIS-L1
Weight: 2 Kg
Dispenser gastronorm ¼ x200h mm
Capacity: 5 lt
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml
Suitable for thick sauces (high viscosity) and cold sauces
Dimensions: 240x140x350h mm
Origin: Turkey

- DOSATORE SALSE DIS-M1
Numero listino: 382
Codice: KAL0018
Modello: DIS-M1
Peso: 3 Kg
Dosatore gastronorm 1/6 x200h mm
Capacità: 3 lt
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml
Adatto per salse dense (alta viscosità) e per salse fredde
Dimensioni: 183x165x195h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-M1
List Number: 382
Code: KAL0018
Model: DIS-M1
Weight: 3 Kg
Dispenser gastronorm 1/6 x200h mm
Capacity: 3 lt
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml
Suitable for thick sauces (high viscosity) and cold sauces
Dimensions: 183x165x195h mm
Origin: Turkey

- DOSATORE SALSE DIS-N2
Numero listino: 380
Codice: KAL0019
Modello: DIS-N2
Potenza: 1500 W
Peso: 8 Kg
Bagnomaria 2 pompe gastronorm 1/6 x200h mm incluse
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml
Adatto per salse dense (alta viscosità) e per salse fredde
Dimensioni: 405x205x435h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-N2
List Number: 380
Code: KAL0019
Model: DIS-N2
Power: 1500 W
Weight: 8 Kg
Bain marie 2 pumps gastronorm 1/6 x200h mm including
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml
Suitable for thick sauces (high viscosity) and cold sauces
Dimensions: 405x205x435h mm
Origin: Turkey

- DOSATORE SALSE DIS-O3
Numero listino: 383
Codice: KAL0020
Modello: DIS-O3
Potenza: 2200 W
Peso: 11 Kg
Bagnomaria 3 pompe gastronorm 1/4 x200h mm incluse
Dosaggio regolabile, porzione salsa 40 ml
Adatto per salse dense (alta viscosità) e per salse fredde
Dimensioni: 605x260x435h mm
Origine: Turchia

- DISPENSER DIS-O3
List Number: 383
Code: KAL0020
Model: DIS-O3
Power: 2200 W
Weight: 11 Kg
Bain marie 3 pumps gastronorm 1/4 x200h mm including
Adjustable dosing, sauces portion 40 ml
Suitable for thick sauces (high viscosity) and cold sauces
Dimensions: 605x260x435h mm
Origin: Turkey

MINI CESTELLO PER FRIGGERE / MINI FRYING BASKET

mod. BAS 100

MODELLO - *MODEL*	**BAS 100**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	384
CODICE - *CODE*	CES01000
PESO - *WEIGHT*	150 g
TELAIO - *BODY*	S.S. 304
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	100x80x70 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

mod. BAS 125

MODELLO - *MODEL*	**BAS 125**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	385
CODICE - *CODE*	CES01005
PESO - *WEIGHT*	220 g
TELAIO - *BODY*	S.S. 304
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	125x100x85 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

mod. BAS 90

MODELLO - *MODEL*	**BAS 90**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	386
CODICE - *CODE*	CES01010
PESO - *WEIGHT*	150 g
TELAIO - *BODY*	S.S. 304
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 90x100h mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

IMBUTO COLATORE / CONFECTIONERY DISPENSER FUNNEL

In acciaio inox con maniglia in plastica
Diametro: Ø 194 mm
Dotata di 3 punte dosatrici
da utilizzare a seconda della consistenza

Stainless steel with plastic handle
Diameter: Ø 194 mm
Included with 3 dosing tips
to be used depending on the consistency

MODELLO - *MODEL*	**IM18**
NUMERO LISTINO - *NUMBER OF PRICE LIST*	387
CODICE - *CODE*	IMB01800
PESO - *WEIGHT*	1,05 Kg
CAPACITÀ - *CAPACITY*	1,8 Lt
DIMENSIONI - *DIMENSIONS* (LxPxH)	Ø 194x210 mm
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKAGING DIMENSIONS*	500x500x425 mm
ORIGINE - *ORIGIN*	ASIA

CONTENITORI GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS

GASTRONORM 1/1: 530X325 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
388	GN011020	GN 1/1 - 20h	2 Lt	0,8 mm
389	GN011040	GN 1/1 - 40h	5 Lt	0,8 mm
390	GN011065	GN 1/1 - 65h	9 Lt	0,8 mm
391	GN011100	GN 1/1 - 100h	14 Lt	0,8 mm
392	GN011150	GN 1/1 - 150h	21 Lt	0,8 mm
393	GN011200	GN 1/1 - 200h	28 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/2: 325x265 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
394	GN012020	GN 1/2 - 20h	0,95 Lt	0,7 mm
395	GN012040	GN 1/2 - 40h	2 Lt	0,7 mm
396	GN012065	GN 1/2 - 65h	4 Lt	0,7 mm
397	GN012100	GN 1/2 - 100h	6,5 Lt	0,7 mm
398	GN012150	GN 1/2 - 150h	9,5 Lt	0,7 mm
399	GN012200	GN 1/2 - 200h	12,5 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/3: 325x176 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
400	GN013020	GN 1/3 - 20h	0,7 Lt	0,7 mm
401	GN013040	GN 1/3 - 40h	1,4 Lt	0,7 mm
402	GN013065	GN 1/3 - 65h	2 Lt	0,7 mm
403	GN013100	GN 1/3 - 100h	3,8 Lt	0,7 mm
404	GN013150	GN 1/3 - 150h	5,5 Lt	0,7 mm
405	GN013200	GN 1/3 - 200h	7,5 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 2/3: 354x325 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
406	GN023020	GN 2/3- 20h	1,25 Lt	0,7 mm
407	GN023040	GN 2/3 - 40h	3 Lt	0,7 mm
408	GN023065	GN 2/3 - 65h	5,5 Lt	0,7 mm
409	GN023100	GN 2/3 - 100h	9 Lt	0,7 mm
410	GN023150	GN 2/3 - 150h	13 Lt	0,8 mm
411	GN023200	GN 2/3 - 200h	18 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/4: 265x162 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
412	GN014065	GN 1/4 - 65h	1,8 Lt	0,7 mm
413	GN014100	GN 1/4 - 100h	2,8 Lt	0,7 mm
414	GN014150	GN 1/4 - 150h	4 Lt	0,7 mm
415	GN014200	GN 1/4 - 200h	5,5 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/6: 176x162 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
416	GN016065	GN 1/6 - 65h	1 Lt	0,7 mm
417	GN016100	GN 1/6 - 100h	1,6 Lt	0,7 mm
418	GN016150	GN 1/6 - 150h	2,2 Lt	0,8 mm
419	GN016200	GN 1/6 - 200h	3 Lt	0,8 mm

GASTRONORM 1/9: 176x108 mm

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Volume Volume	Spessore Thickness
420	GN019065	GN 1/9 - 65h	0,6 Lt	0,7 mm
421	GN019100	GN 1/9 - 100h	0,9 Lt	0,7 mm

COPERCHIO / LID

N. List N. price L.	Codice Code	Modello Model	Spessore Thickness
422	LID01100	GN 1/1	0,8 mm
423	LID01200	GN 1/2	0,7 mm
424	LID01300	GN 1/3	0,7 mm
425	LID02300	GN 2/3	0,7 mm
426	LID01400	GN 1/4	0,7 mm
427	LID01600	GN 1/6	0,7 mm
428	LID01900	GN 1/9	0,7 mm

STAFFA / ADAPTOR BAR

Codice / Code: STA01000 GN 1/1 530 mm - N. List. 429
Codice / Code: STA01200 GN 1/2 320 mm - N. List. 430

- In acciaio inox 18/10
- Design robusto
- Angoli arrotondati, facili da pulire
- Utilizzabili in forno a convezione, frigoriferi, bagnomaria e chafing dish
- Origine: Turchia

- *In 18/10 stainless steel*
- *Robust design*
- *Rounded corners, easy to clean*
- *Usable in convection oven, refrigerators, bain-marie and chafing dish*
- *Origin: Turkey*

Altezza / Height

ITALIANA MACCHINE srl

attrezzature per l'alimentazione

Via Bronzetti, 10 - 47922 Rimini (RN)
T. 0541/1781030 - F. 0541/1781039
im@italianamacchine.com **www.italianamacchine.com** info@italianamacchine.com