

CATALOGO AA - 2022

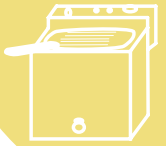


AO

www.attrezzaturearredi.it

ITALIA

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*



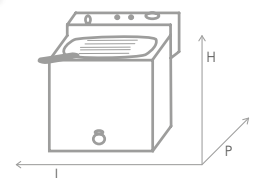
mod. FR 8
mod. FR 10



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



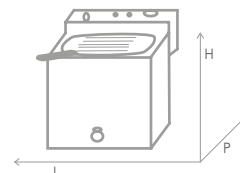
Termostato di sicurezza
Security thermostat



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

FR101575

FR101576

FR101577

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

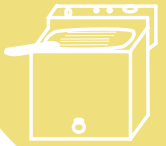
550x510x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY



serie FB-FBR / FB-FBR serie

Friggitrici elettrica

Electric deep fryer

mod. FB 4
mod. FB 6



Sostegno testata per una facile pulizia
Head support for easy cleaning



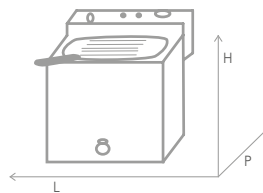
Vasca estraibile
Removable tab



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



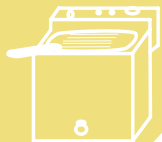
Fornita di coperchio e cestello
Cover and basket included



Rubinetto per scarico olio
Oil drain tap

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

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

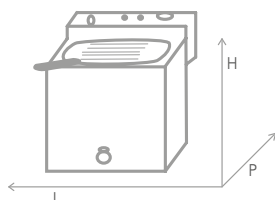


mod. FB 4+4
mod. FB 6+6

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



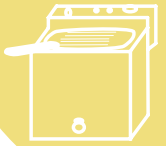
Termostato Ego per FBR 7+7 / 9+9 / 13+13
Ego Thermostat for FBR 7+7 / 9+9 / 13+13



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

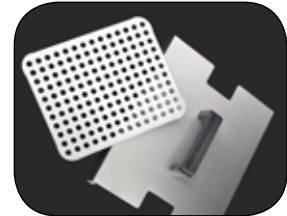


mod. FRI 8 LT

Doppia ventola di raffreddamento
Double cooling fan



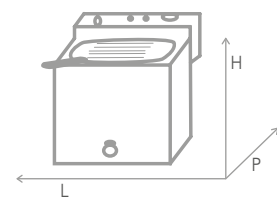
Cestello e griglia raccogli residui
Basket and grill to collect food residues

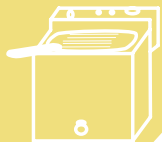


Vasca pulita
Cleaned tank



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



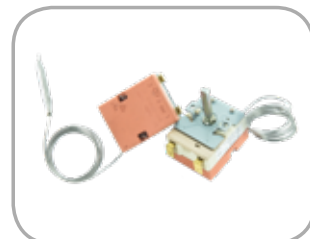
Con griglia protezione resistenza per proteggere la frittura dalle briciole che potrebbero bruciarsi
With resistance protection grid to protect the frying from crumbs that could burn

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

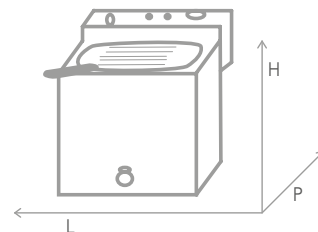
335x165x153 mm

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

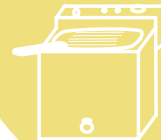
520x930x1230 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



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

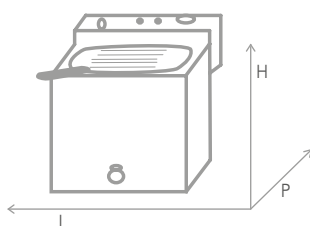


Friggitrice elettrica

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



mod. FS 4 LT STAR



Electric deep fryer

Cover and basket included
Stainless steel body, tank and basket

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

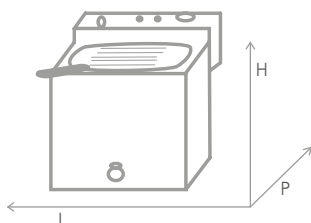


2 cestelli + 1 griglia inclusi
2 baskets + 1 grid included

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
DIMENSIONI 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

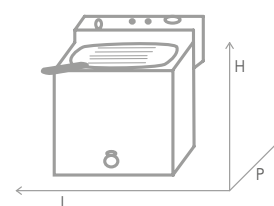
*Piezo-electric ignition supply by battery
 Chromed basket with handles in bakelite
 Chromed filter
 Prepared for natural gas G20 as standard production
 Including nozzle kit: burners, pilot flame for GPL G30 gas
 AISI 304 stainless steel tank
 Ample cold zone
 High-performance burners*



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 sì che questo sia uno dei nostri articoli di punta.

La regolazione del termostato consente la rapida ed efficace cottura di svariati alimenti come carne, pesce, toast farciti, panini imbottiti, uova, verdure, formaggi.



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
Piastrine in ghisa

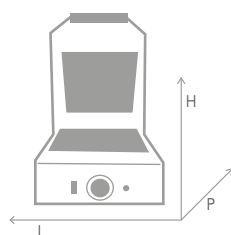
Stainless steel body
Cast iron plate



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
Piastrine in ghisa

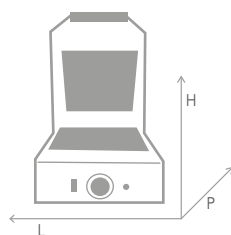
Stainless steel body
Cast iron plate



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
Piastrine 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
Piastrine in ghisa
Doppio termostato separato

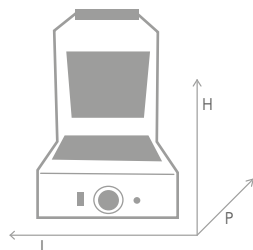
*Stainless steel body
Cast iron plate
Double separate thermostat*



mod. RM2



mod. LM2



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA WATT - POWER WATT

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

TELAIO - BODY

PIASTRA - PLATE

SUPERFICIE - SURFACE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

RM2

100

PIA01604

2200 W (x2) / 220~240V / 50-60 Hz

+50°C ~ +300°C

335x230 mm

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

GHISA - CAST IRON

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED

38 Kg

840x310x220 mm
(h520 aperta/open)

910x440x270 mm

ASIA

LM2

101

PIA01605

2200 W (x2) / 220~240V / 50-60 Hz

+50°C ~ +300°C

335x230 mm

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

GHISA - CAST IRON

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

38 Kg

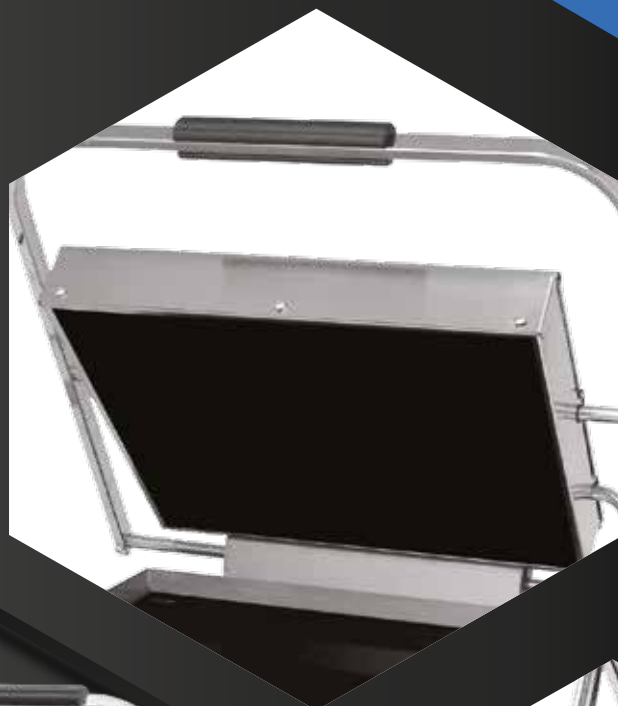
840x310x220 mm
(h520 aperta/open)

910x440x270 mm

ASIA



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

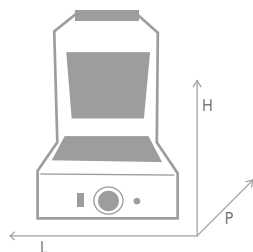
Stainless steel body
Vetroceramic plate



mod. SLR



mod. SLL



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

SUPERFICIE - SURFACE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

SLR

102

PIA03169

1,7 Kw / 220~240 V

+50°C ~ +300°C

270X300 mm

RIGATA SOPRA - LISCIA SOTTO
TOP RIBBED - BOTTOM FLAT

17 Kg

340X460X190 mm
(590 h aperta/open)

430x530x280 mm

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY

SLL

103

PIA03168

1,7 Kw / 220~240 V

+50°C ~ +300°C

270X300 mm

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

17 Kg

340X460X190 mm
(590 h aperta/open)

430x530x280 mm

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY

PIASTRA VETROCERAMICA MEDIA SINGOLA / VETROCERAMIC MEDIUM SINGLE GRILL



Telaio in acciaio inox
Piastra in vetroceramica

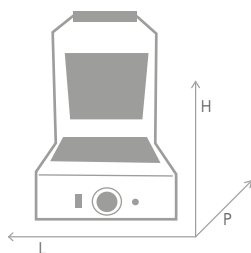
Stainless steel body
Vetroceramic plate



mod. MLR



mod. MLL



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

SUPERFICIE - SURFACE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

MLR

MLL

104

105

PIA03171

PIA03170

2 Kw / 220~240 V

2 Kw / 220~240 V

+50°C ~ +300°C

+50°C ~ +300°C

400X300 mm

400X300 mm

RIGATA SOPRA - LISCIA SOTTO
TOP RIBBED - BOTTOM FLAT

LISCIA SOTTO E SOPRA
TOP AND BOTTOM FLAT

23 Kg

23 Kg

490x460x190 mm
(590 h aperta/open)

490x460x190 mm
(590 h aperta/open)

530x510x320 mm

530x510x320 mm

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY



PIASTRA VETROCERAMICA DOPPIA / VETROCERAMIC DOUBLE GRILL

Telaio in acciaio inox
Piastra in vetroceramica

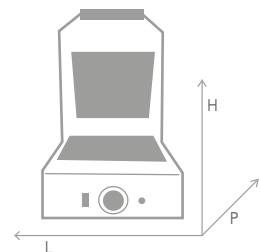
Stainless steel body
Vetroceramic plate



mod. DLR



mod. DLL



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

TELAIO - BODY

SUPERFICIE - SURFACE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

DLR

106

PIA03173

3,4 Kw (x2) / 400 V

+50°C ~ +300°C

550X300 mm

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

RIGATA SOPRA - LISCIA SOTTO
TOP RIBBED - BOTTOM FLAT

33 Kg

630x460x190 mm
(590 h aperta/open)

720x510x290 mm

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY

DLL

107

PIA03172

3,4 Kw (x2) / 400 V

+50°C ~ +300°C

550X300 mm

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

33 Kg

630x460x190 mm
(590 h aperta/open)

720x510x290 mm

COMUNITA' EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY



Fry top elettrici lisci e rigati. Costruzione in acciaio inox.

Piastra in ghisa sabbata 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 acciaio sabbiato

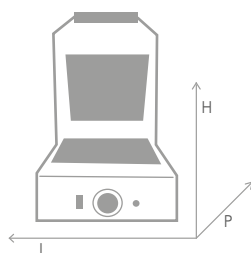
*Stainless steel body
Sandblasted steel*



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

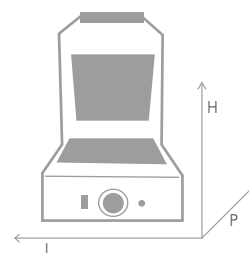
Stainless steel body
Sandblasted steel



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

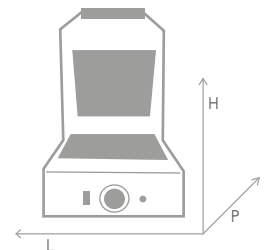


GRIGLIA ELETTRICA AD ACQUA / ELECTRIC WATER FRY TOP

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 STEEL 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 macchina 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

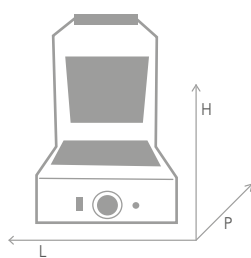
Stainless steel body
Chrome plate



mod. GHN 55 R



mod. GHN 55 L



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

SUPERFICIE - PLATE

TELAIO - BODY

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

GHN 55 R

GHN 55 L

113

114

GRI01833

GRI01900

3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz

3 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz

+50°C ~ +270°C

+50°C ~ +270°C

550x350 mm

550x350 mm

RIGATA - RIBBED

LISCIA - FLAT

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

28 Kg

28 Kg

550x495x245 mm

550x495x245 mm

590x530x260 mm

590x530x260 mm

ASIA

ASIA



GRIGLIA ELETTRICA / ELECTRIC FRY TOP

Telaio in acciaio inox
Piastra cromata

Stainless steel body
Chrome plate



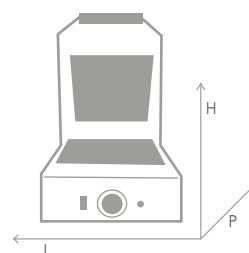
mod. GHN 75 R



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 acciaio sabbiato
 Montati ugelli GPL
 Kit ugelli metano nell'imballo

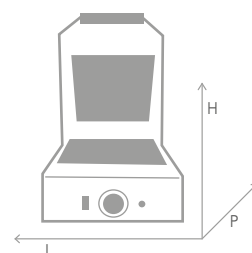
*Stainless steel body
 Sandblasted steel
 Installed nozzles GPL
 Nozzle kit methane into the packaging*



mod. LGS 30



mod. RGS 30



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

SUPERFICIE - SURFACE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

LGS 30

RGS 30

118

119

GRL01615

GRL01616

4 Kw / 3440 Kcal/h / 13656 BTU/h

4 Kw / 3440 Kcal/h / 13656 BTU/h

+50°C ~ +300°C

+50°C ~ +300°C

325x480 mm

325x480 mm

LISCIA - FLAT

RIGATA - RIBBED

30 Kg

30 Kg

330x590x300 mm

330x590x300 mm

390x640x370 mm

390x640x370 mm

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

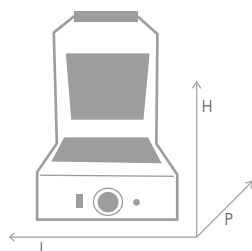
*Stainless steel body
 Sandblasted steel
 Installed nozzles GPL
 Nozzle kit methane into the packaging*



mod. LGD 60



mod. LRGD 60



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

SUPERFICIE - SURFACE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

LGD 60

LRGD 60

120

121

GRL01617

GRL01618

8 Kw / 6880 Kcal/h / 27312 BTU/h

8 Kw / 6880 Kcal/h / 27312 BTU/h

+50°C ~ +300°C

+50°C ~ +300°C

650x480 mm

650x480 mm

LISCIA - FLAT

1/2 LISCIA 1/2 RIGATA
1/2 FLAT 1/2 RIBBED

55 Kg

55 Kg

660x590x300 mm

660x590x300 mm

710x650x420 mm

710x650x420 mm

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



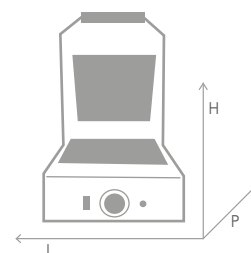
N. List. 122.01
 STO01005 PIETRA LAVICA 5 Kg

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





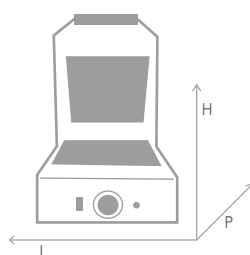
PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA / ELECTRIC COOKER

mod. PCE 22



Selettore di temperatura
Indicatore accensione luminoso

Temperature selector
Light accession indicator



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 E XL

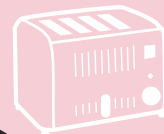


mod. IND 350 B

Retro: doppia ventola
Back: double fan



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

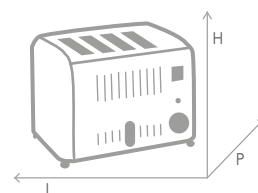


- Funzione timer
- Capacità: 4 fette
- Interruttore di selezione per la messa in servizio di 2 o 4 fessure
- 1 leva di comando per 4 fessure (espulsione manuale)
- Cassetto briciole, può essere rimosso

- *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*

- 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*



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

TELAIO - BODY

ORIGINE - ORIGIN

EV4

EV6

129

130

TOA01596

TOA01597

1800 W / 220~240 V / 50/60 Hz

2500 W / 220~240 V / 50/60 Hz

4 Kg

5,5 Kg

220x300x220 mm

435x220x220 mm

350x300x260 mm

480x300x260 mm

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

ASIA

ASIA



TOSTAPANE / TOASTER

Funzione timer
Telaio in acciaio inox

Timer function
Stainless steel body



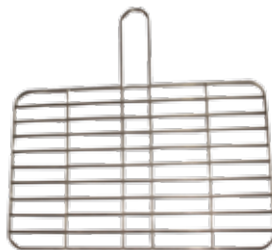
mod. TOASTER A3



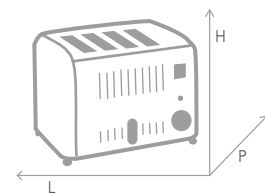
Include
Included
cod. TOA01179



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

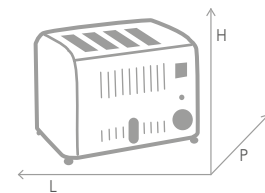
mod. CV1



mod. CV2



mod. CV3



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



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

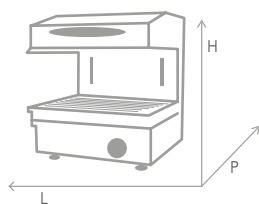


mod. SA 450



mod. SA 600

Doppio termostato
Double thermostat



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PESO - WEIGHT

PIANO COTTURA - COOKING SURFACE

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

SA 450

SA 600

137

138

SAL01596

SAL01597

2,8 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz

4 Kw / 220~240 V / 50-60 Hz

+50°C - +300°C

+50°C - +300°C

37 Kg

49 Kg

440x320 mm

590x320 mm

450x450x530 mm

600x520x530 mm

590x570x580 mm

720x590x580 mm

ASIA

ASIA



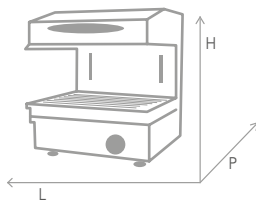
SALAMANDRA FISSA / FIXED SALAMANDER

Telaio in acciaio
3 livelli di cottura

Stainless steel body
3 cooking 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)

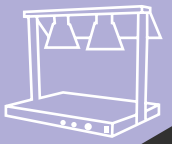
620x330x280 mm

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

690x380x330 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA



PIASTRE SCALDAVIVANDE / WARMING TRAY



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

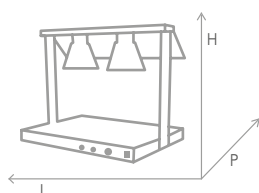
*Base temperature controlled from 30~80 °C
 Lamps with separate function
 Lampshade screen copper color
 Lamps 250 W included*



mod. LH 2



mod. LH 3



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

LH2

143

PIA01900

1000 W / 220 V / 50 Hz

10,3 Kg

780x520x700 mm

830x560x350 mm

ASIA

LH3

144

PIA01905

1400 W / 220 V / 50 Hz

13,6 Kg

1050x500x680 mm

1100x560x750 mm

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.

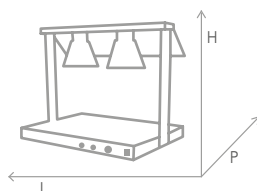
PIASTRA SCALDAVIVANDE ELECTRICAL FOOD WARMER



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*



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*

LAMPADA 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

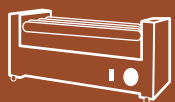
190x190x320 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA

ASIA

ASIA



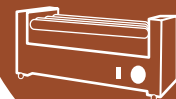
Macchine progettate per facilitare e velocizzare la preparazione di gustosi panini hot dog da gustare sempre caldi permettendoci di preparare hot dog per tutta la famiglia in pochissimo tempo.

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

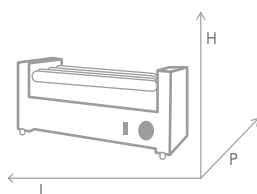
Stainless steel body



mod. R5



mod. R7



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

TEMPERATURA - TEMPERATURE

PESO - WEIGHT

RULLI IN ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL ROLLS

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

R5

R7

148

149

ROL01643

ROL01644

430 W / 220~240 V / 50-60 Hz

590 W / 220~240 V / 50-60 Hz

+50°C - +250°C

+50°C - +250°C

7 Kg

9 Kg

5

7

580x225x230 mm

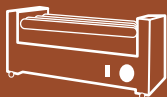
580x305x230 mm

655x290x285 mm

655x370x285 mm

ASIA

ASIA



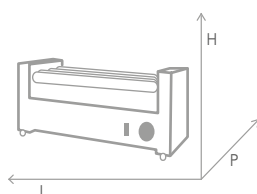
MACCHINA PER HOT DOG / HOT DOG MAKER

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

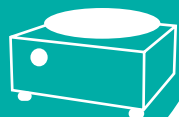
ASIA



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 detersivi 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

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

PESO - WEIGHT

Ø PIANO COTTURA - Ø COOKING SURFACE

SPATOLE LEGNO COMPRESSE - WOODENRAKE INCLUDED

TEMPERATURA - TEMPERATURE

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

DE 1A

DE 1

DE 2

151

152

153

PIA03187

PIA03185

PIA03186

3 Kw / 220~240 V

3 Kw / 220~240 V

3 Kw (x2) / 220~240 V

18 Kg

23 Kg

42 Kg

400 mm

400 mm

400 mm (x2)

1

1

2

+30°C - +300°C

+30°C - +300°C

+30°C - +300°C

Ø 400x200 h mm

450x485x240 mm

860x510x240 mm

510x450x300 mm

520x620x340 mm

980x610x320 mm

ASIA

ASIA

ASIA



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 gofrato 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



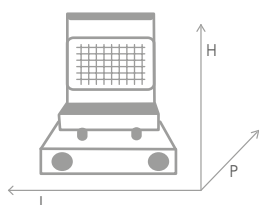
mod.WF 2



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



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



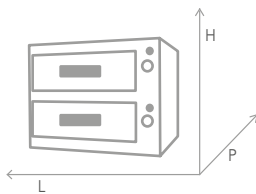
2 termostati separati
2 separated thermostats

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

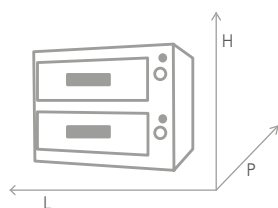


FORNO A MICROONDE / MICROWAVE OVEN

I microonde sono di facile utilizzo, la potenza e la capienza fa sì 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

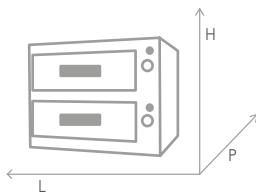
The microwave can store up to 20 different programs with 10 to 3 phases

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.



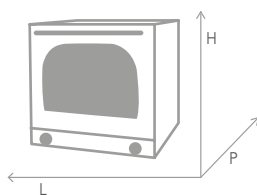


FORNO A CONVEZIONE / CONVECTION OVEN

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

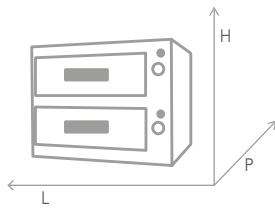
4 pans in aluminum included: 440x315 mm
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating element



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

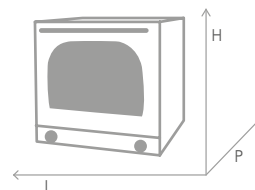
4 pans in aluminum included: 440x315 mm
 Timer: 0 ~ 120 minutes
 2 Posterior heating elements
 Grill function
 Umidifier function



mod. S4



mod. S4 ECO



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 acciaio 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 sucose.

• 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**

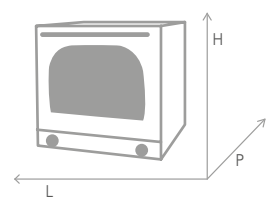
**Can suit GN 1/1 size or 400x600 mm size tray
Pans not included**



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 ESSICCATORE / FOOD DEHYDRATOR

Adatto per essiccare frutta, verdura, erbe aromatiche, carne, funghi, 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.

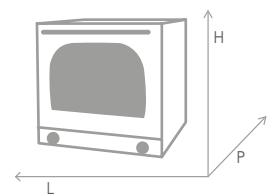
- On / Off switch
- Non-slip rubber feet
- Grids dishwasher safe
- 10 removable trays
- Front plate allows to maintain better the heat inside
- Rear fan for uniform heat distribution



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)

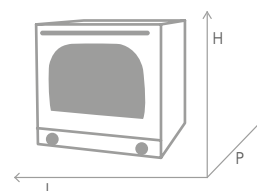
140x110x332 mm

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

200x170x400 mm

ORIGINE - ORIGIN

ASIA





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

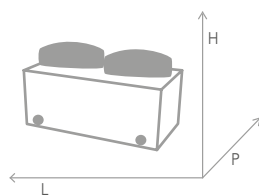


mod. BMH 150



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

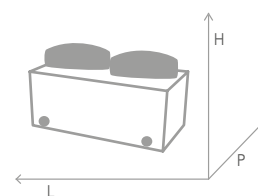


BAGNOMARIA G/N / BAINMARIE G/N

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 INCLUDE 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



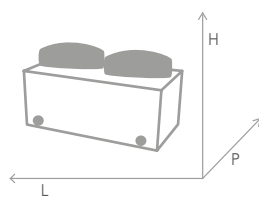
CUOCI UOVA / EGG BOILER

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

Boiling time: \pm 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



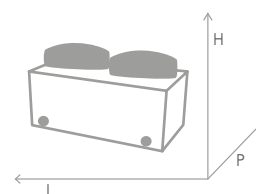
CUOCI PASTA / PASTA COOKER

- 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. Ideale 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

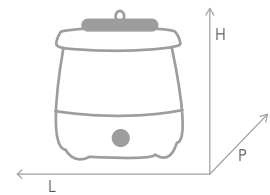
Inside stainless steel container removable



mod. SKH 10



mod. SP10 S.S.



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

CAPACITA' - CAPACITY

PESO - WEIGHT

TEMPERATURA - TEMPERATURE

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

SKH 10

SP10 S.S.

184

185

ZUP01946

ZUP01943

400 W / 220~240 V

400 W / 220~240 V

9 Lt

9 Lt

5,1 Kg

5 Kg

+45°C - +95°C

+45°C - +95°C

Ø 335x365 h mm

Ø 330x360 h mm

340x340x395 mm

360x360x380 mm

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.*

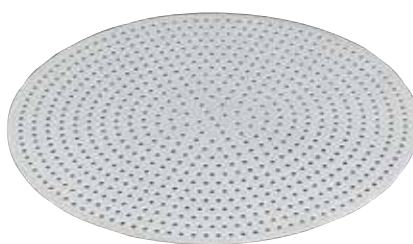
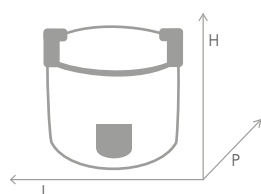


mod. RIS 8 B



Misurino, cucchiaino
e guaina in silicone
antiaderente

*Measuring cup,
spoon and nonstick
silicone sheath*



MODELLO - MODEL

RIS 8 B

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



SCALDAPIAZZI / 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

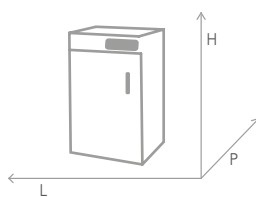
Telaio in acciaio inox
Ø Piatto 320 mm

Stainless steel frame
Ø Plate 320 mm



mod. PW-S

mod. PW-D



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

CAPACITA' - CAPACITY

PESO - WEIGHT

TEMPERATURA MASSIMA - MAX TEMPERATURE

DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

PW-S

PW-D

187

188

SCA01670

SCA01671

750 W / 220~240 V / 50-60 Hz

1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz

55/60 PIATTI - DISHES

110/120 PIATTI - DISHES

32 Kg

45,5 Kg

85°C

85°C

420x380x660 mm

715x385x660 mm

450x450x850 mm

750x450x850 mm

490x520x900 mm

780x520x900 mm

ASIA

ASIA



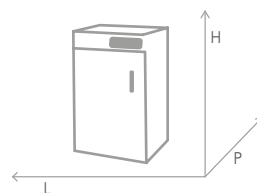
SCALDAPIATTI / DISH WARMER

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

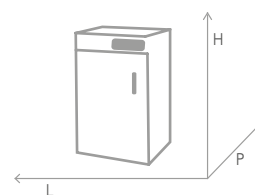
STERILIZZATORE COLTELLI / KNIVES STERILIZER

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.



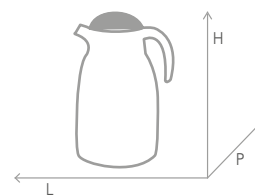
BOLLITORE ACQUA / HOT WATER DISPENSER

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

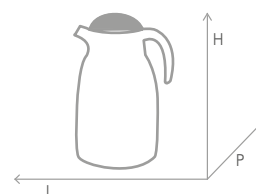
ASIA



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

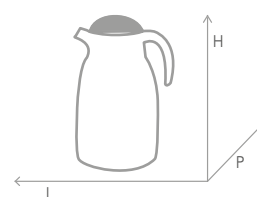


Piastra scaldante inferiore e superiore
Tempo di ebollizione: 6 minuti
1 Brocca in vetro inclusa

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



mod. CONTESSA



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

PESO - WEIGHT

CAPACITÀ - CAPACITY

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

CONTESSA

195

CON01916

1,2-2 Kw / 220~240 V

6,4 Kg

1,6 Lt

215x380x460 mm

245x245x510 mm

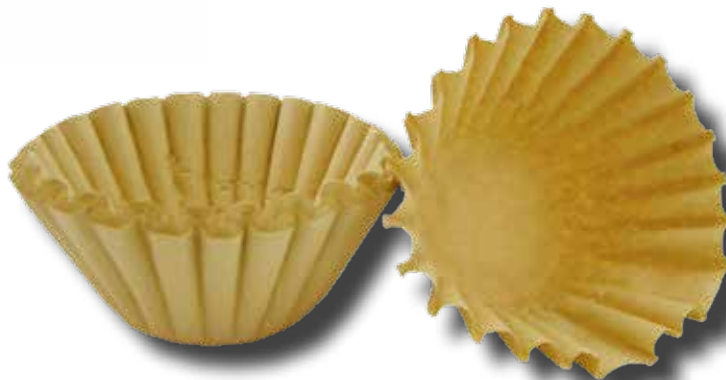
ASIA



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



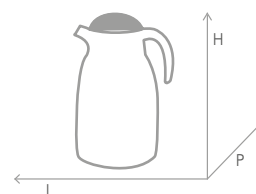
SCALDATAZZE / CUP WARMER

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 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

Optional per SPA4 / SPA5

mod. SPA 4



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



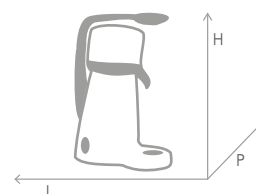
mod. SPR-M2

Ideale per MELOGRANO
Ideal for POMEGRANATE

- Telaio in ghisa verniciato nero
Accessori inclusi: SPR-M2
- 2 Lama 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

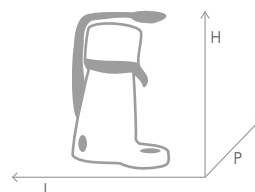
230x370x350 mm

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

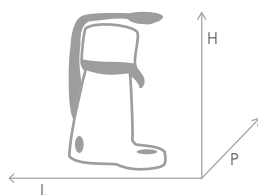
*Stainless steel frame
Handles and support in gold plastic material
Polycarbonate container
With tap*



mod. JV-S



mod. JV-D



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

CAPCITA' - CAPACITY

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

JV-S

210

JUI02000

8 Lt

4 Kg

350x260x550 mm

380x300x510 mm

ASIA

JV-D

211

JUI02005

8 Lt (x2)

8,5 Kg

350x560x550 mm

380x590x530 mm

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.

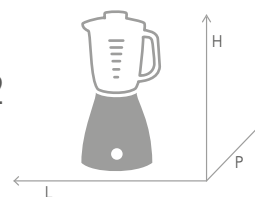
Milk Shakes machine for milkshakes, cocktails, sorbets, etc.



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



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

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
Bicchieri in acciaio inox

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

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

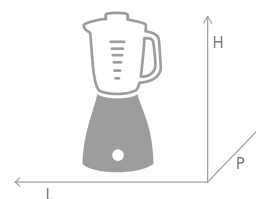


mod. CF1



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-A1

Velocità con variatore
 Astina di sicurezza

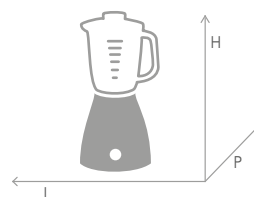
*Variable speed
 Safety lever*



Mod. BL-B

Non adatta ad uso professionale
 Velocità con variatore

*Not suitable for commerciale use
 Variable speed*



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, known 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 omogeneizzato 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

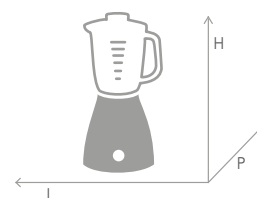
1. HEATING heating function only
2. BLENDING Blender function only
3. BOOKING programmed delayed start function
4. GRAINS 26 Min. Program
5. POTTAGE soup program of 20 Min
6. BABY FOOD program homogenized edited from 26 Min
7. FRUIT frappe 'program from 1.30 Min
8. PULSE maximum power blender function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

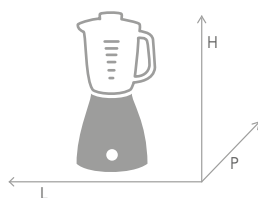




INSONORIZZATORE / SOUND COVER

In policarbonato trasparente
Riduce il rumore dell'80%

*In transparent polycarbonated
Reducing the noise up to 80%*



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

PESO - WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

INSONORIZZATORE / SOUND COVER

222

COV002

5 Kg

250x360x540 mm

760x570x330 mm

ASIA



MIXER A IMMERSIONE / STICK MIXER



mod. BC 220

Velocità **VARIABLE**
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 **VARIABLE**
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 sostenuta 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 resist 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.

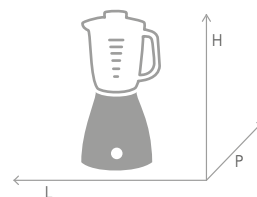


mod. IC 250



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



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

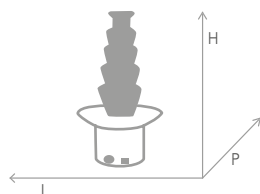


mod. C-02



Termostato di mantenimento 80°
Thermostat maintenance 80°

Termostato lavoro 120°
Work thermostat 120°



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

PESO - WEIGHT

POTENZA - POWER

CAPACITA' - CAPACITY

TEMPERATURA - TEMPERATURE

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

C-01

C-02

234

235

CIO01100

CIO01150

5 Kg

5 Kg

1200 W / 220~240 V

1200 W / 220~240 V / 50-60 Hz

3 Lt

6 Lt

0-90°C

0-90°C

260x220x420 mm

380x260x470 mm

270x270x440 mm

310x310x480 mm

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

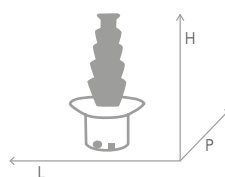
Body in Stainless steel
Working with no-end screw



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

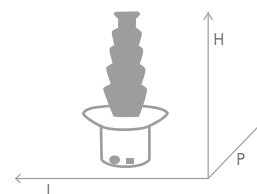
MACCHINA ZUCCHERO FILATO CON CARRELLO COTTON CANDY MACHINE WITH TROLLEY



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 your parties.
Accurated line providing excellent clean after use.*

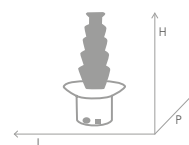
mod. ZF30



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

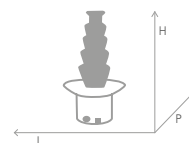


MODELLO - MODEL	PC6
NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST	242
CODICE - CODE	POP01710
POTENZA - POWER	1300 W / 220~240 V 50-60 Hz
PESO - WEIGHT	20 Kg
TEMPERATURA MASSIMA MAXIMUM TEMPERATURE	50 - 245°C
DOSAGGIO OLIO - OIL DOSAGE	50 ml
DOSAGGIO ZUCCHERO - SUGAR DOSAGE	100 g
DOSAGGIO MAIS - CORN DOSAGE	150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



Ruote con colori assortiti casuali

Wheels with randomly colours



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

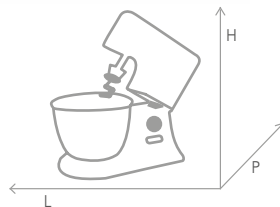
Griglia di protezione in acciaio inox
 Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
 Microswitch sulla testata
 Microswitch sulla griglia di protezione
 Pulsanti on/off
 Cambio manuale a tre velocità
 Origine Asia

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

Frustra
 Wire whip

Spatola
 Flat beater

Uncino
 Spiral hook



MODELLO - MODELS

NUMERO DI LISTINO
 NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

POTENZA - POWER

VOLTAGGIO - VOLTAGE

VOLUME VASCA - BOWL VOLUME

CAPACITÀ VASCA DI FARINA SECCA
 BOWL CAPACITY DRY FLOUR

VELOCITÀ R.P.M.

FRUSTA - WIRE WHIP

VELOCITY R.P.M.

SPATOLA - FLAT BEATER

UNCINO - SPIRAL HOOK

PESO NETTO - NET WEIGHT

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO
 PACKAGING DIMENSIONS

IP 7

IP 10

IP 20

IP 30

244

245

246

247

PLA01700

PLA01710

PLA01715

PLA01720

0,325 Kw

0,6 Kw

1,1 Kw

1,5 Kw

220~240 V

220~240 V

220~240 V

220~240 V

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

0,8 Kg

2,5 Kg

5 Kg

6 Kg

40-250

480

462

462

1080

244

317

317

1080

148

197

197

21 Kg

52 Kg

63 Kg

83 Kg

410x250x420 mm

470x380x680 mm

540x410x860 mm

550x500x890 mm

475x285x495 mm

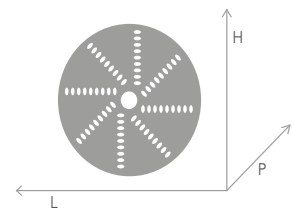
560x470x830 mm

640x500x1010 mm

640x520x1060 mm



TAGLIA FRUTTA-VERDURA MANUALE MANUAL FRUIT-VEGETABLE CUTTER



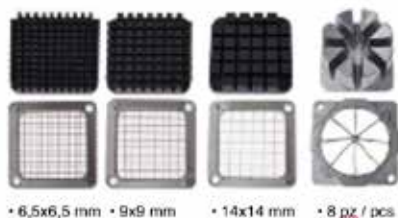
MODELLO - MODEL	FV 10	FV 13
NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST	276	277
CODICE - CODE	TAG01100	TAG01300
PESO - WEIGHT	5 Kg	5 Kg
SPESORE TAGLIO - SLICE THICKNESS	4 mm	5,5 mm
N° LAME - N° OF BLADE	13	10
DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)	450x200x205 mm	450x200x205 mm
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS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



TAGLIAPATATE / POTATOES CUTTER

In acciaio inox e alluminio
 Compresa 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*



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

mod. TP5



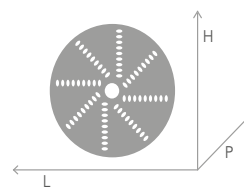
TAGLIA POMODORO / TOMATO CUTTER



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



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

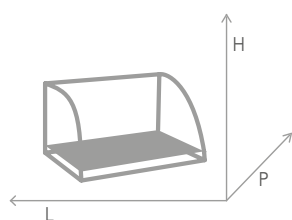
Basamento in acciaio inox
Corpo in vetro

Stainless steel base
Glass body

mod. RTN 25



mod. RTN 45



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

PESO - WEIGHT

CAPACITA' - CAPACITY

PIANO - SHELF

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

RTN 25

RTN 45

321

322

VET01300

VET01305

9 Kg

12,5 Kg

25 Lt

45 Lt

VETRO SINGOLO / SINGLE GLASS

VETRO DOPPIO / DOUBLE GLASS

554x376x305 mm

554x376x370 mm

624x457x362 mm

624x457x427 mm

ASIA

ASIA



VETRINA NEUTRA / NEUTRAL SHOWCASE

Basamento in acciaio inox
Corpo in vetro

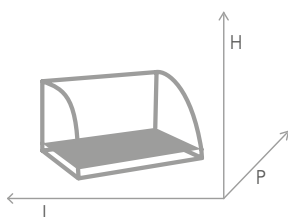
Stainless steel base
Glass body



mod. RTZ 35



mod. RTZ 50



MODELLO - MODEL

NUMERO LISTINO - NUMBER OF PRICE LIST

CODICE - CODE

PESO - WEIGHT

CAPACITA' - CAPACITY

PIANO - SHELF

DIMENSIONI - DIMENSIONS (LxPxH)

DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS

ORIGINE - ORIGIN

RTZ 35

RTZ 50

323

324

VET01310

VET01315

8,6 Kg

11,9 Kg

35 Lt

50 Lt

VETRO SINGOLO / SINGLE GLASS

VETRO DOPPIO / DOUBLE GLASS

554x361x305 mm

554x361x370 mm

630x440x370 mm

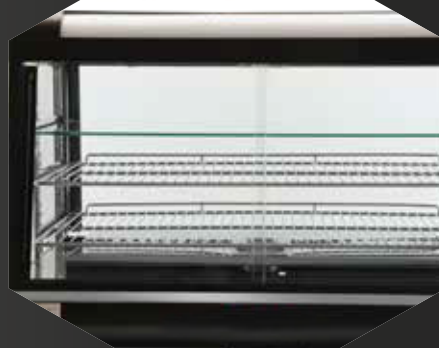
630x460x430 mm

ASIA

ASIA



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

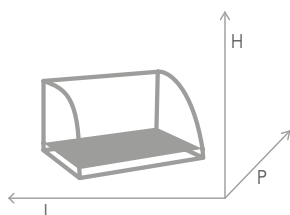
Basamento in acciaio inox
Riscalda e umidifica

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



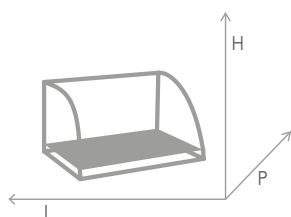
Telaio in acciaio inox
4 ripiani estraibili
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su un lato

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

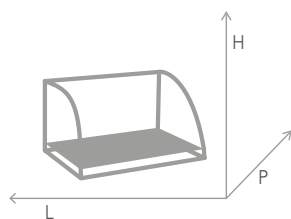
*Stainless steel base
 Tempered glass sides and curved glass front
 Heating System with resistance
 Water reservoir at the bottom to add humidity when needed
 Extra deep reservoir GN 1/9 x 2.5" to last for whole day
 Rubber seal between front and side glass to prevent heat loss
 Heating indicator*



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

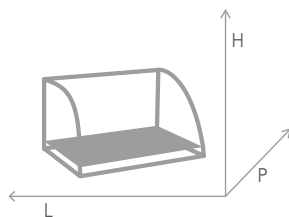
VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE



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

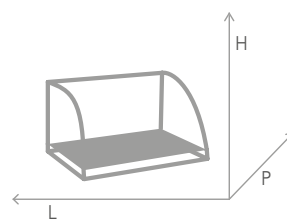


VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

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

mod. RTH 120
 mod. RTH 160

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



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



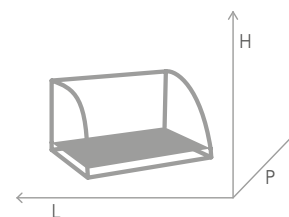
VETRINA A CALDO / HOT SHOWCASE

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 pasticceria 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

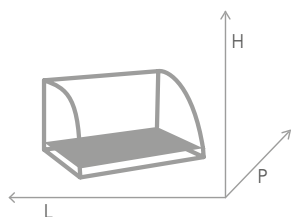
Body in painted sheet, black color
 Refrigerant gas R600a
 S/S adjustable shelves
 Double glass
 Internal lighting LED
 Zanussi compressor



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



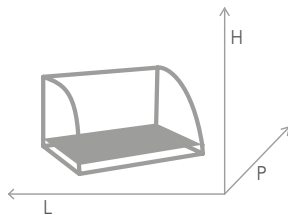
VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

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



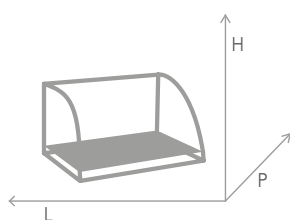
Gas refrigerante R600a
 Controllo digitale della temperatura
 Include 8 vasche GN da 1/6
 In acciaio inox
 Con coperchio in vetro
 Raffreddamento statico
 Interruttore on/off
 Piedini regolabili
 Compressore DONPER

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



mod. RTW 67

Apertura massima
 Maximum opening
 h 600mm



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



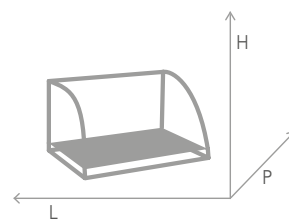
VETRINA REFRIGERATA SUSHI / REFRIGERATED SHOWCASE SUSHI

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

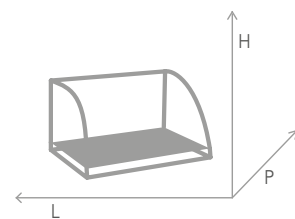


VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

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

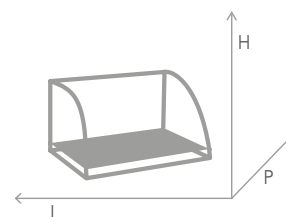


Gas refrigerante R600a
 Compressore Zanussi
 Illuminazione interna
 3 Ripiani regolabili
 Pannello di controllo digitale

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

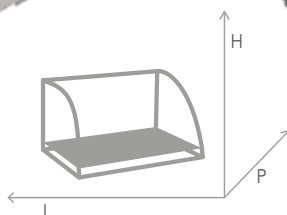


VETRINA REFRIGERATA / REFRIGERATED SHOWCASE

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

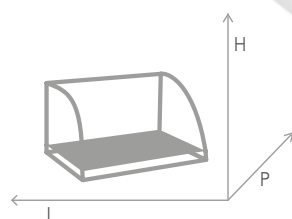


Luce interna al neon
4 ruote girevoli
Vetri temperati
4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R290
Compressore Zanussi

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*

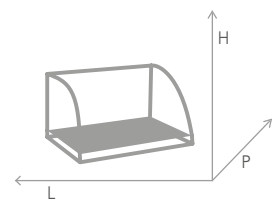
mod. VRN 160



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

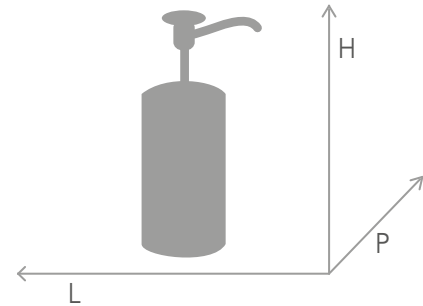
- DOSATORE SALSE DIS-E1

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 gastronom 1/4 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 gastronom 1/4 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 gastronom 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 gastronom 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 gastronom 1/6 x200h mm include
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 gastronom 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 gastronom 1/4 x200h mm include
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 gastronom 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*



mod. IM18



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





AOI

www.attrezzaturearredi.it

ITALIA

attrezzature  **arredi**
EXPERIENCE EXPERTISE

Via Roberto Bronzetti, 10 - 47922 Rimini (RN)

T. 0541/1781030 - 3 LINEE R.A.

commerciale@attrezzaturearredi.it - www.attrezzaturearredi.it