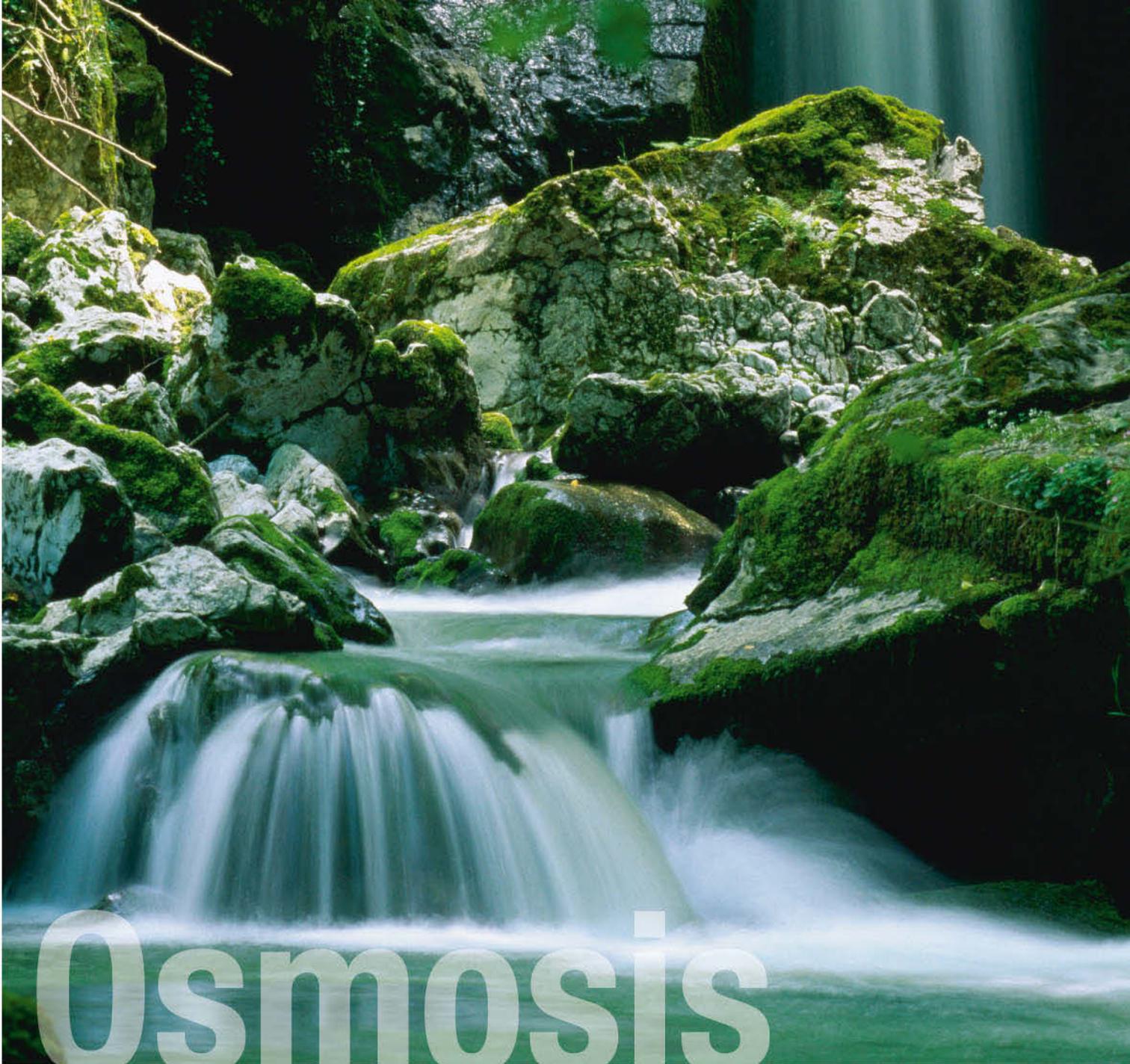


BANCONEDESIGN

JUST TO BE THE ONE

Refrigerazione Gastronorm	3
Refrigerazione	15
Gelato • Sorbetto • Granita	38
Lavaggio	43
Lavanderia	50
Pasticceria • Pane • Cioccolato	53
Pizza • Pasta • Take away	60
Vapore • Convezione • Micro-onde	73
Cottura	79
Fritti • Girarrosti • Grigliate & BBQ	96
Snacks • Panini • Fast Food	105
Asian Cooking	117
Self-service • Buffet • Tapas	118
Preparazione Dinamica	123
Neutro • Acciaio inossidabile	133
Pulizia • Igiene	138
Caffé Tè • Pasticcini • Succi di frutta & Milk Shake	139



permette un'ottimale depurazione dell'acqua.

Diamond® Reverse Osmosis, fiore all'occhiello dei sistemi di trattamento dell'acqua renderà la vostra acqua pura e leggera.

Il sistema di purificazione ad osmosi inversa é la migliore soluzione disponibile per il trattamento dell'acqua!

Questa tecnologia all'avanguardia permette di purificare l'acqua in modo più efficiente ed ottimale rispetto ai sistemi tradizionali.

Si avrà quindi una migliore qualità dell'acqua per tutti gli impianti*.

Realizzato con materiali resistenti e di qualità, il nostro dispositivo reverse osmosis ottempera alle più recenti normative internazionali vigenti.



- Capacità di immagazzinaggio molto importante (grazie al suo evaporatore messo sul retro), sistema " innovativo ".- Lavoro agevole grazie alle cerniere con arresto a 100° e chiusura porte con richiamo automatico.- Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna).

Slim Line Plus



Armadio frigorifero ventilato

-2° +8° R134A

ID40-PM 1 265,00 EUR

- 3 griglie (472x465 mm)
mm : 600x600xh1890 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz

-10° -22° R404A

IE40-PM 1 444,00 EUR

- In dotazione: 3 griglie (472x465 mm).- Valvola di depressione di serie.
mm : 600x600xh1890 - kW : 0,31 - V : 230/1N 50Hz

0° +5° R134A FISH

IDS40-PM 1 372,00 EUR

- 5 vasche (480x410xh140 mm)
- Sbrinamento automatico
mm : 600x600xh1890 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz



400 L

- Realizzazione in acciaio inox (alimentare) AISI 441 (retro acciaio trattato), telaio a scocca portante. - Cremagliere e guide inox (anti ribaltabili). - Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Fondo interno con un tappo di drenaggio (manutenzione importante). - Porta e reversibile (predisposta per serratura a chiavi), chiusura assicurata con garanzia magnetica "a pressione" (di facile sostituzione). - Cerniere arresto a 100°, richiamo automatico. - Dispositivo microinteruttore che permette di fermare il ventilatore quando la porta si apre. - Pannello accessibilità gruppo su cerniere. - Regolatore elettronico, LED blu. - Evaporatore a serpentina al retro, distribuzione omogenea del freddo. - Sbrinamento automatico dell'evaporatore, vasca inferiore di raccolta della condensa. - Gruppo compressore (T°ambiente +32°C), condensatore ventilato. - Piedi inox regolabili.



Compact Line

- Realizzazione in acciaio inossidabile. - Termostato elettronico.- Evaporatore a "serpentina" annegato nel fondo e le pareti.- Gruppo frigorifero (+43°C).- Condensatore ventilato.NB: consegnato senza bac GN.



Strutture refrigerate GN 1/4, con coperchio



+2° +8° R134A GN 1/4

Ref	mm	V						
SX120/CC	1200x340xh260/580	230/1N 50Hz	604,00 EUR				1/4	1/4
SX160/CC	1600x340xh260/580	230/1N 50Hz	663,00 EUR			1/4	1/4	1/4
SX200/CC	2000x340xh260/580	230/1N 50Hz	737,00 EUR		1/4	1/4	1/4	1/4

P/ST-TK 82,00 EUR

h155/195



On request

Gastro Line Plus



- Realizzazione in acciaio inox AISI 441.- Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C), condensatore ventilato.- Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.- Refrigerante R134A.- Sbrinamento automatico.- Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna), schermo con LED blu.- Consegnata senza vasche GN.



Strutture refrigerate GN 1/4, con coperchio



0° +8° R134A GN 1/4

Ref	mm	V						
SX132G/CM	1320x324xh385/515	230/1N 50Hz	802,00 EUR				1/9	1/9
SX175G/CM	1755x324xh385/515	230/1N 50Hz	869,00 EUR			1/4	1/4	1/4
SX219G/CM	2190x324xh385/515	230/1N 50Hz	1 067,00 EUR		1/9	1/9	1/9	1/9

P/ST1-4 83,00 EUR

h190



On request



Compact Line



- Realizzazione esterna ed interna in acciaio inossidabile AISI 304. - Consegnato con 1 griglia GN 1/1, per porta, regolabile in altezza. - Termostato elettronico, in scatola chiusa isolata. - Evaporatore a "serpentina" annegato nelle pareti (3 lati). - Riserva ventilata, sbrinamento automatico, auto evaporazione (tranne SB2/BD, manuale). - Gruppo frigorifero (+32°C). - Condensatore ventilato, con filtro anti-lubrifico. - Refrigerante R134A.



R134A



On request

SAL2M/D

887,⁰⁰ EUR

Saladette frigorifero 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - 150 mm, riserva 2 porte GN 1/1, 240 litri

- Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inossidabile.
- Tavoleta di taglio in polietilene alimentare. (NB: Niente possibilità di installazione di blocchi cassetti).

mm : 900x700xh870/1180 - kW : 0,34 - V : 230/1N 50Hz

SAL3M/D

1 316,⁰⁰ EUR

Saladette frigorifero 4x GN 1/1 - 150 mm, riserva 3 porte GN 1/1, 380 litri

mm : 1365x700xh870/1180 - kW : 0,34 - V : 230/1N 50Hz

GN 1/1



On request



R134A

SAL2M/D+KV2

1 035,⁰⁰ EUR

- Versione con vetro curvo, sulla parte superiore, vetro temperato.
mm : 900x700xh870/1350

SAL3M/D+KV3

1 509,⁰⁰ EUR

- Versione con vetro curvo, sulla parte superiore, vetro temperato.
mm : 1365x700xh870/1350

Best Price



GN 1/1



Gastro Line PLUS



Plus

- Guide di scorrimento doppie (griglie e vasche GN allo stesso tempo!!) - Cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Evaporatore trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating". - Gruppo compressore su guide "estraibili", di facile manutenzione e con assistenza tecnica. - Regolatore elettronico (in scatola chiusa impermeabile).

SG2-G3/PM

2 246,⁰⁰ EUR

Tavolo frigorifero ventilato 2 porte con banco saladette GN, 260 litri

- Tavolo frigorifero ventilato, GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, H150mm (vasche in opzione).
- Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inox. - Tavoleta di taglio in polietilene alimentare. - 1 evaporatore ventilato. - In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm) per porta. - 4 piedi inox regolabili. (NB: Non è possibile installare le cassettiere).
mm : 1320x700(730)xh890/900(+275) - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz

SG3-G4/PM

2 639,⁰⁰ EUR

Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte GN1/1 405 litri, con struttura refrigerata GN

- Tavolo frigorifero capacità GN 2 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, A150 mm. (Vasche in opzione).
- Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inox. - Tavoleta di taglio in polietilene alimentare. - 2 evaporatori ventilati. - In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm) per porta. - 4 piedi in acciaio inox regolabili. (NB: Non è possibile installare le cassettiere).
mm : 1755x700(730)xh850/900(+275) - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz

GN 1/1



+2° +8°

R134A



Best Choice

405 L

260 L



RTG4-PM

57,⁰⁰ EUR

For all models





Profi Line



Armadi ventilati 550 e 1100 litri

- Realizzazione interiore ed esterna in acciaio inossidabile (prodotti alimentari). - Fondo interiore imbottito, angoli ed spigoli arrotondati, cremagliere e guide in acciaio inossidabile. - Porte reversibili (serratura in opzione), guarnizione magnetica, cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°). - Dispositivo micro-interruttore, permettendo l'arresto del ventilatore dell'evaporatore al momento dell'apertura porta. - Gruppo compressore (classe climatica +38°C), condensatore ventilato, ospitato sotto all'armadio (migliori prestazioni), accessibilità frontale, disposto su guide "estraibili", facilità per la manutenzione e SAV. Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosti (non apparenti). - Regolatore elettronico programmabile. - Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa.



0° +8°

HD706/P

1 479,⁰⁰ EUR

R134A

Armadio frigorifero, ventilato, 1 porta, (550 litri)

- 3 griglie, 560x542 mm. - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
mm : 690x720xh2065 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50-60Hz

-15° -22°

HE706/P

1 787,⁰⁰ EUR

R404A

Armadio di congelamento, ventilata, 1 porta (550 litri)

- 3 griglie, 560x542 mm. - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
mm : 690x720xh2065 - kW : 0,6 - V : 230/1N 50Hz

0° +8°

HD1412/P

2 127,⁰⁰ EUR

R134A

Armadio frigorifero, ventilato, 2 porte (1100 litri)

- 2x3 griglie, 560x542 mm. - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
mm : 1385x720xh2065 - kW : 0,42 - V : 230/1N 50Hz

-15° -22°

HE1412/P

2 439,⁰⁰ EUR

R404A

Armadio di congelamento, ventilata, 2 porte (1100 litri)

- 2x3 griglie, 560x542 mm. - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
mm : 1385x720xh2065 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz

RAG4-PM

57,⁰⁰ EUR

For all models



Best Price



Profi Line



Cellule di raffreddamento rapido T° +70°C +3

- Regolatore elettronico programmabile (due cicli "Soft" per i prodotti delicati, "Hard" per i grossi pezzi, controllo per contaminati con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore, avente uguale funzione di mantenimento a fine ciclo e allarme sonoro "norma HACCP"). - Realizzazione interiore ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile (alimentare). - Fondo interiore imbottito, angoli arrotondati. - Porta reversibile, guarnizione magnetica. - Dispositivo micro interruttore, permette l'arresto del ventilatore dell'evaporatore, al momento dell'apertura porta. - Gruppo compressore (classe climatica +38°), accessibilità frontale. - Refrigerante R404A. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosti (non apparenti). - Sbrinamento manuale, evaporazione automatica della condensa.

+70° +3°

R404A

GTP-5P

2 409,⁰⁰ EUR

Cellula di raffreddamento rapido 5x GN 1/1 (o) 600x400 (12 kg)

- 4 piedini regolabili.

mm : 790x700xh880/900 - kW : 1,21 - V : 230/1N 50Hz



Tavolo frigorifero, ventilato

- Realizzazione interiore ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile (alimentare). - Fondo interiore imbottito, angoli arrotondati (senza asperità). - Porte reversibili, guarnizione magnetica, cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°), 1 griglia per porta. - Gruppo compressore (classe climatica +38°), disposto su guide "estraibili", facilità per la manutenzione e assistenza tecnica. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente). - Regolatore elettronico programmabile. - Sbrinamenti automatici, evaporazione automatica della condensa.



MR4/TP 2 013,⁰⁰ EUR

MR4/TP+MC1/2-TP 2 407,⁰⁰ EUR

- 6 piedi in inox regolabili, 4 griglie GN 1/1 (325x535 mm)
mm : 2250x700xh880/900 - kW : 0,42 - V : 230/1N 50Hz

700

GN 1/1

R134A

0° +8°

RTG4-PM 57,⁰⁰ EUR

For all models



RTG6-PM 68,⁰⁰ EUR

For all models



BMIV20/TP 1 617,⁰⁰ EUR

BMIV20/TP+BC1/2-TP 2 011,⁰⁰ EUR

- 4 piedi in inox regolabili, 3 griglie (405x460 mm)
mm : 2000x600xh880/900 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz

600

BMIV15/TP 1 329,⁰⁰ EUR

BMIV15/TP+BC1/2-TP 1 723,⁰⁰ EUR

- 4 piedi in inox regolabili, 2 griglie (405x460 mm)
mm : 1500x600xh880/900 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz

MR3/TP 1 663,⁰⁰ EUR

MR3/TP+MC1/2-TP 2 057,⁰⁰ EUR

- 4 piedi in inox regolabili, 3 griglie GN 1/1 (325x535 mm)
mm : 1800x700xh880/900 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz

700

GN 1/1

MR2/TP 1 423,⁰⁰ EUR

MR2/TP+MC1/2-TP 1 817,⁰⁰ EUR

- 4 piedi in inox regolabili, 2 griglie GN 1/1 (325x535 mm)
mm : 1350x700xh880/900 - kW : 0,49 - V : 230/1N 50Hz

Profi Line



Cellule di raffreddamento rapido T° +70°C +3°C

- Regolatore elettronico programmabile (due cicli "Soft" per i prodotti delicati, "Hard" per i grossi pezzi, controllo per contaminuti con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore, avente ugualmente funzione di mantenimento allarme sonoro "norma HACCP"). - Realizzazione interiore ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile (alimentare). - Fondo interiore imbottito, angoli arrotondati. - Porta reversibile, guarnizione magnetica. - Dispositivo micro interruttore, permettendo l'arresto del ventilatore dell'evaporatore, al momento dell'apertura porta. - Gruppo compressore (classe climatica +38°), accessibilità frontale. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosti (non apparente). - Sbrinamento manuale, evaporazione automatica della condensa.



Advantage

In collegamento freddo, la sicurezza alimentare passa da un principio di base: C.A.D. il passaggio della temperatura a cuore da +70° a +3°C in 90 minuti (norme UK) o +65° a +10°C in 110 minuti (norme NF), le cellule Diamond vi garantiscono il rispetto di tutti gli obblighi.



VERY COMPACT

+70° +3° R404A

GTP-3P 1 895,⁰⁰ EUR

Cellula di raffreddamento rapido 3x GN 1/1 (8 kg)
mm : 560x700xh514 - kW : 0,77 - V : 230/1N 50Hz



GN 1/1



Armadi frigoriferi e di congelazione GN 2/1

Best Choice

Plus

75 mm

- Isolamento in poliuretano senza CFC (75 mm = super isolato)- Gruppi frigoriferi a "tampone", tropicalizzato (T° ambiente +43°C).- Prestazioni eccezionali grazie ai 2 evaporatori (1400 litri), T° uniforme- Guide doppie, che permettono di mettere allo stesso tempo delle griglie e delle vasche GN 1).-Cerniere con arresto a 100° e chiusura porte con richiamo automatico.- Regolatore elettrico (in scatola chiusa e stagna) con funzioni MACRO

GN 2/1

-2° +8° R134A

ID70/PM 1 695,00 EUR

- 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x800xh2040 - kW : 0,34 - V : 230/1N 50Hz

-15° -25° R404A

IE70/PM 2 049,00 EUR

- 3 griglie GN 2/1.- Valvola di depressione.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x800xh2040 - kW : 0,63 - V : 230/1N 50Hz

0° +8° -15° -25° R134A R404A

IL70TB/PM 2 426,00 EUR

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, .- valvola di depressione- 2x 2 griglie GN 2/1.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x800xh2040 - kW : 0,63 - V : 230/1N 50Hz

DOUBLE SLIDES



700 L

2x350 L

2 EVAPORATORS
FULL MONOBLOC

Gastro Line PLUS



2x700 L

-2° +8° -15° -25° R134A R404A

IL140TB/PM 3 587,00 EUR

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, .- 2x 3 griglie GN 2/1.- Valvola di depressione.- 6 piedi inox regolabili.
mm : 1500x800nh2040 - kW : 0,97 - V : 230/1N 50Hz



-2° +8° 0° +5° R134A

IF140T/PM 3 308,00 EUR

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, - 3+2 griglie GN 2/1 + 4 vasche GN 1/1-h100 mm.- (FISH): evaporatore a serpentina in rame, nelle pareti (3 lati).- 6 piedi inox regolabili.
mm : 1500x800nh2040 - kW : 0,97 - V : 230/1N 50Hz



FISH

1050+350 L



RAG4-PM

57,00 EUR

For all models



RAG6-PM

68,00 EUR

For all models



Best Choice

1400 L

-2° +8° R134A

ID140/PM 2 556,00 EUR

- 2 evaporatori ventilati.- 3 griglie GN 2/1 per porta.- 3 griglie connessione centrale - 6 piedi inox regolabili.
mm : 1500x800nh2040 - kW : 0,43 - V : 230/1N 50Hz

-10° -25° R404A

IE140/PM 2 804,00 EUR

- 2 evaporatori ventilati.- 3 griglie GN 2/1 per ogni porta.- 3 griglie di connessione centrale.
- Valvola di depressione.- 6 piedi inox regolabili.
mm : 1500x800nh2040 - kW : 1,12 - V : 230/1N 50Hz

GN 1/1

Gastro Line PLUS



Tavolo frigorifero ventilato GN 1/1

...A
+ 5%5 doors
An exclusivity
Diamond
3 evaporators-2° +8°
R134ABest
Choice

GN 1/1

260 L

DT131/PM

1 626,⁰⁰ EUR

- 1 evaporatore ventilato.- 1 griglia GN 1/1, per porta.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1320x700xh850/900 - kW : 0,27 - V : 230/1N 50Hz



405 L

DT178/PM

1 979,⁰⁰ EUR

- 2 evaporatori ventilati.- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 per porta.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1755x700xh850/900 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz



550 L

DT224/PM

2 415,⁰⁰ EUR

- 2 evaporatori ventilati.- 1 griglia GN 1/1 per porta.- 6 piedi inox regolabili.
mm : 2190x700xh850/900 - kW : 0,35 - V : 230/1N 50Hz



700 L

DT274/PM

3 047,⁰⁰ EUR

- 3 evaporatori ventilati.- 1 griglia GN 1/1 per porta.- 6 piedi inox regolabili.
mm : 2625x700xh850/900 - kW : 0,45 - V : 230/1N 50Hz

RTG4-PM

57,⁰⁰ EUR

For all models



For all models

RTG6-PM

68,⁰⁰ EUR

On request

Tavoli di preparazione GN 1/1



GN 1/1

405 L

DTS-7/PM

2 439,⁰⁰ EUR

- Struttura refrigerata 7x GN 1/6 (vasche in opzione).- 2 evaporatori ventilati.- 1 griglia GN 1/1 per porta.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1755x700xh850/900-1150 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz

-2° +8°
R134A

DOUBLE SLIDES



550 L

DTS-10/PM

2 865,⁰⁰ EUR

- Struttura refrigerata 10x GN 1/6 (vasche in opzione).- 2 evaporatori ventilati.- 1 griglia GN 1/1 per porta.- 6 piedi inox regolabili.
mm : 2190x700xh850/900-1150 - kW : 0,35 - V : 230/1N 50Hz

DOUBLE SLIDES

Plus

- Guide doppie, che permettono di mettere allo stesso tempo delle griglie e delle vasche GN !.
- Lavoro agevole grazie alle cerniere con arresto a 100° e chiusura porte con richiamo automatico.- Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ". - Regolatore elettronico.

On request



.../PMGX



.../PMA+EV

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare), interno AISI 304, esterno AISI 441.
- Top superiore indipendente (smontabile), in acciaio inox AISI 304.- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile).- Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.- Porte reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione".
- Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C), condensatore ventilato.- Evaporatore/i (sopradimensionato/i) ventilato/i (o) statico/i (87% di umidità relativa), posizionato/i fra le porte.- Refrigerante R134A.
- Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa e stagna), LED blu.- Sbrinamento automatico.- Evaporazione automatica della condensa.

Available on stock !!!!!

Tailor made solution

CA1/2-PM

434,⁰⁰ EUR

CA1/3-PM

599,⁰⁰ EURBest
Choice



RC-GBT

57,⁰⁰ EUR

For all models



GN 1/1

Cellule di congelamento o raffreddamento vel

- Regolatore elettronico "digitale" programmabile (funzioni HACCP), (4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo per contaminanti con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore), funzione di mantenimento in fine di ciclo e dispositivo di allarme (visivo).
- Struttura monoblocco, realizzazione in acciaio inossidabile alimentare, interiore (AISI 304) ed esterna (AISI 304-41).
- Fondo interiore imbottito, con tappo di drenaggio (grande manutenzione).
- Porta con guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura).
- Dispositivo micro-interruttore porta.
- Gruppo compressore (classe climatica +43°), accessibilità frontale.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari.
- Sbrinamento manuale o automatico (inizio di ciclo).

CBT31/PM

2 165,⁰⁰ EUR**Abbattitore di temperatura, 3x GN 1/1**

- Produzione per ciclo: 10 kg (+70°C +3°C) o 6 kg (+70°C -18°C).-
- Sonda a cuore. Struttura "anti-basculante" (65 mm).- Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- Isolamento 50 mm.
- mm : 670x715xh500 - kW : 0,5 - V : 230/1N 50Hz

CBT51/PM

2 818,⁰⁰ EUR**Abbattitore di temperatura, 5x GN 1/1 - 600x400**

- Produzione per ciclo: 20 kg (+70°C +3°C) o 14 kg (+70°C -18°C).-
- Sonda a cuore. Struttura "anti-basculante" (65 mm).- Porta reversibile. Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- Isolamento 70 mm. Refrigerante R404A.
- mm : 810x830xh850 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz

Plus

In collegamento freddo, la sicurezza alimentare passa per un principio di base: c.a.d. il passaggio della temperatura a cuore da +70°C a +3°C in 90 minuti (norme UK) o +65°C a +10°C in 110 minuti (norme NF) e da +70°C a -18°C in 240 minuti (norme UK) o +65°C a -18°C in 270 minuti (norme NF), le cellule Diamond vi garantiscono il rispetto di tutti questi obblighi. La concezione unica della camera accoppiata al ventilatore garantisce un'omogeneità di temperatura ed previene l'essiccamento e la formazione di brina sulla superficie degli alimenti.

70 mm



R404A

+70° -18°
+70° +3°*Best Choice*

CBT71/PM

3 647,⁰⁰ EUR**Abbattitore di temperatura, 7x GN1/1 600x400**

- Produzione per ciclo: 30 kg (+70°C +3°C) o 20 kg (+70°C -18°C).-
- Sonda a cuore. Struttura "anti-basculante" (65 mm).- Porta reversibile. Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- 4 piedini regolabili.
- mm : 810x830xh1070 - kW : 1,2 - V : 230/1N 50Hz

CBT101/PM

4 109,⁰⁰ EUR**Abbattitore di temperatura, 10x GN 1/1 - 600x400**

- Produzione per ciclo: 40 kg (+70°C +3°C) o 28 kg (+70°C -18°C).-
- Sonda a cuore. Struttura "anti-basculante" (65 mm).- Porta reversibile. Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- 4 piedini regolabili.
- mm : 810x830xh1370 - kW : 2 - V : 400/3N 50Hz

CBT141/PM

5 034,⁰⁰ EUR**Abbattitore di temperatura, 14x GN 1/1 - 600x400**

- Produzione per ciclo: 50 kg (+70°C +3°C) o 35 kg (+70°C -18°C).-
- Sonda a cuore. Struttura "anti-basculante" (65 mm).- Porta reversibile. Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- Isolamento 70 mm. 4 piedini regolabili.
- mm : 810x830xh1750 - kW : 2,2 - V : 400/3N 50Hz

Plus

75 mm

- Gruppi frigoriferi a "tampone", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento, spessore 75 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale", temperatura uniforme, garantisce una buona conservazione dei prodotti (nessuna "disseccazione degli alimenti" negli armadi frigoriferi). - Per prodotti delicati, possibilità di regolazione igrometrico. - Microprocessore di regolazione (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzioni HACCP.

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante. - Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Porte reversibili, (vedere Kit, TKDX-L o TKSX-L) chiusura con guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Dispositivo microinterruttore che permette di fermare il ventilatore dell'evaporatore quando la porta si apre. - Di serie con serratura a chiavi. - Pannello superiore su cerniere, di facile ispezione. - Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C), condensatore ventilato. - Evaporatore ventilato (sopradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating", interamente nascosto. - Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo con LED blu. - Illuminazione interna, con interruttore. - Sbrinamento automatico. - Evaporazione automatica della condensa.

Best Quality



GN 2/1

-2° +8° R404A

AD1N/L 1 942,00 EUR

- 3 griglie GN 2/1.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x820xh2025 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz

-15° -25° R404A

AD1B/L 2 289,00 EUR

- 3 griglie GN 2/1.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x820xh2025 - kW : 0,55 - V : 230/1N 50Hz

-4° +6° FISH R404A

AFS1/L 2 285,00 EUR

- 10 vasche GN 1/1-h100 mm con fondo perforato. - Evaporatore a serpentina in rame (laterale), deflettore perforato.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x820xh2025 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz



RAG4-PM 57,00 EUR

For all models



AIK4-L 147,00 EUR

For all models



STAINLESS STEEL



700 L

R404A

On request* R290

-2° +8° -15° -25° R404A

AL1TB/L2 3 020,00 EUR

- 2 gruppi e 2 evaporatori, indipendenti. - 2 griglie GN 2/1.- (FREEZER) evaporatore a serpentina in rame (3 lati), valvola di depressione.- 4 piedi inox regolabili.

mm : 750x820xh2025 - kW : 0,6 - V : 230/1N 50Hz

-2° +8° -4° +6° FISH R404A

AF2T/L2 3 566,00 EUR

- 2 gruppi e 2 evaporatori.- 2 griglie GN 2/1 + 4 vasche GN1/1-h100 mm, fondo perforato. FISH) evaporatore a serpentina in rame (3 lati)- 4 piedi inox regolabili.

mm : 750x820xh2025 - kW : 0,53 - V : 230/1N 50Hz

2x350 L

2x700 L



GN 2/1

Best Quality

-2° +8° -15° -25° R404A

AL2TB/L2 4 839,00 EUR

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori.- 2x 3 griglie GN 2/1.- valvola di depressione.- 4 piedi inox regolabili.

mm : 1500x820xh2025 - kW : 0,95 - V : 230/1N 50Hz



GN 2/1 1400 L

-2° +8° R404A

AD2N/L2 2 902,00 EUR

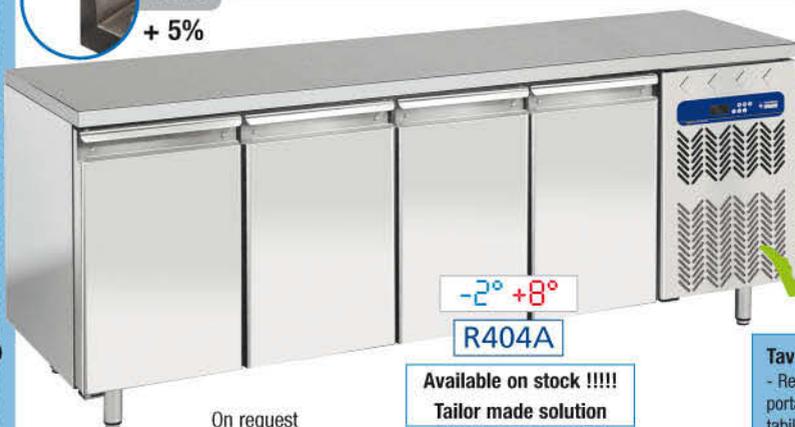
- 2x3 griglie GN 2/1.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1500x820xh2025 - kW : 0,43 - V : 230/1N 50Hz

-15° -25° R404A

AD2B/L2 3 153,00 EUR

- 2x3 griglie GN 2/1 per porta.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1500x820xh2025 - kW : 0,85 - V : 230/1N 50Hz



...A
+ 5%

-2° +8°

R404A

Available on stock !!!!
Tailor made solutionFORCED
VENTILATION
SYSTEM

60 mm

Best
Quality

Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. - Top superiore indipendente (smontabile). - Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-L o TKSX-L), chiusura con guarnizione magnetica. - a pressione " (di facile sostituzione senza attrezzi), cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Gruppo compressore tropicalizzato (T° ambiente +43°C), condensatore ventilato. - Evaporatore (laterale) ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ", interamente nascosto. - Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu. - Sbrinamento automatico. - Evaporazione automatica della condensa.

On request

On request



.../LA+EV



.../LGX

K1/2-L 490,00 EUR

K1/3-L 639,00 EUR



260 L

TG2N/L

2 095,00 EUR



405 L

TG3N/L

2 627,00 EUR



550 L

TG4N/L

3 077,00 EUR

- 1 griglia GN 1/1 per porta. - 4 piedi inox regolabili.
mm : 1362x700xh880/900 - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz

- 1 griglia GN 1/1 per porta. - 4 piedi inox regolabili.
mm : 1809x700xh880/900 - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz

- 1 griglia GN 1/1 per porta. - 6 piedi inox regolabili.
mm : 2256x700xh880/900 - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz



Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1 (senza gruppo)

- Consegnato senza gruppo compressore, (predisposto gruppo a distanza). - Riduttore di pressione termostatico. - Sbrinamento automatico tramite resistenza elettrica. - Vaschetta di recupero della condensa, con evaporazione automatica tramite resistenza elettrica.

On request



UC-TN...



-2° +8°

R404A



TS2N/L

1 909,00 EUR

TS3N/L

2 393,00 EUR

TS4N/L

2 699,00 EUR

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 per porta. - 4 piedi in acciaio inox regolabili.
mm : 1149x700xh880/900 - V : 230/1N 50Hz

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 per porta. - 4 piedi inox regolabili.
mm : 1596x700xh880/900 - V : 230/1N 50Hz

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 per porta. - 6 piedi inox regolabili.
mm : 2043x700xh880/900 - V : 230/1N 50Hz

Tavoli congelatore, ventilati, GN 1/1

- Contro-porta dotata di resistenza riscaldante.
NB: sconsigliamo l'installazione di cassettiere.

STAINLESS
STEEL

TIK4-L 167,00 EUR

For all models

STAINLESS
STEEL

TIK6-L 230,00 EUR

For all models



-10° -20°

FREEZER

R404A



TG2B/L

2 469,00 EUR

TG3B/L

2 849,00 EUR

TG4B/L

3 266,00 EUR

- 1 griglia GN1/1 per porta.
- 4 piedi in acciaio inox regolabili.
mm : 1362x700xh880/900 - kW : 0,65 - V : 230/1N 50Hz

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 per porta.
- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1809x700xh880/900 - kW : 0,73 - V : 230/1N 50Hz

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 per porta.
- 4 piedi inox regolabili.
mm : 2256x700xh880/900 - kW : 0,73 - V : 230/1N 50Hz

Advantage

70 mm

GOLD LINE PLUS La scelta dell'eccellenza nel vostro lavoro, una preservazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali di tutti i vostri alimenti, la stessa qualità, lo stesso gusto, la stessa consistenza che gli alimenti freschi!... Pure vincitore nel tempo e nel denaro. In collegamento freddo, la sicurezza alimentare passa da un principio di base: il passaggio della temperatura a cuore di +70°C a +3°C in 90 minuti, norma UK, o +65°C a +10°C in 110 minuti, norma NF, e di +70°C a -18°C in 240 minuti, norma UK, o +65°C a -18°C in 270 minuti, norma NF, i cellule Diamond vi garantiscono il rispetto di tutti questi obblighi.

AIK4-L 147,⁰⁰ EUR

For all models



GN 1/1
OR
EN 600x400

R404A

+70° -18°
+70° +3°

DBT51/L

3 154,⁰⁰ EUR

- 5x GN 1/1 (o) EN 600X400, - Produzione per ciclo: 20 kg, +70° C +3° C, o 12 Kg, +70° C -18° C.- Sonda a cuore.- Struttura "anti basculante" 70 mm.- Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- 4 piedi in acciaio inossidabili regolabili.

mm : 784x800xh900 - kW : 0,85 - V : 230/1N 50Hz

DBT101/L

6 012,⁰⁰ EUR

-10x GN 1/1 (o) 5 x In 600X400. - Produzione per ciclo: 40 kg, +70° C +3° C, o 25 Kg, +70° C -18° C.- Sonda a cuore.- Struttura "anti basculante" (70mm).- Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).- 4 piedi in acciaio inossidabili regolabili.

mm : 800x900xh1800 - kW : 2,3 - V : 400/3N 50Hz



refrigerazione gastronomia

Cellula di congelazione o raffreddamento rap

- Microprocessore elettronico di tipo "A", digitale, (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzioni HACCP, programmabile a scelta. - 4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo per contaminanti con suoneria in fine di ciclo (i) controllo per sonda a cuore, con anche la funzione di mantenimento in fine di ciclo.- Realizzazione interno ed esterno in acciaio inossidabile alimentare (AISI)304). - Fondo inferiore imbottito, angoli e spigoli arrotondati, -top superiore indipendente (smontabile). - Porta reversibile (kit), chiusura per guarnizione magnetica "a pressione" co arresto a 100° (richiamo automatico) - Gruppo compressore, T° ambientale +43°, su guide "estraibili" . - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari. - Sbrinamento manuale o automatico.

On request

20 GN 1/1
20 GN 2/1



DBT...

Plus

Funzioni del microprocessore elettronico di tipo "A": 1° 99 programmi memorizzabili, selezione in più di 20 cicli di funzionamento. - 2° Ciclo automatico con controllo per sonda, scopri il tipo di prodotto, adattando automaticamente i parametri più appropriati. - 3° Possibilità di ciclo in funzione continua, 5 livelli di regolazione della lizzazione (prodotti delicati).- 4° predisposto alla connessione in rete.- 5° In opzione: modulo porta USB o modulo per scaricare direttamente i dati su computer o per comandarli via Internet, sonda a cuore preriscaldata, lampada germicida UV, possibilità di avere anche 3 sonde a cuore...

TIK4-L 167,⁰⁰ EUR

For all models

+70° -18°
+70° +3°

R404A

STAINLESS STEEL



GTBT6/L

3 725,⁰⁰ EUR

6x GN 1/1 (griglie e piattini in opzione).- Produzione per ciclo: 20 Kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).- Sonda a cuore di serie.- Struttura "antiribaltimento". 4 piedi in acciaio inox regolabili.
mm : 1250x700xh880/900 - kW : 0,95 - V : 230/1N 50Hz



GN 1/1

Tavoli di congelazioni o di raffreddamento r

- Microprocessore elettronico di tipo "A", digitale, sotto scatola chiusa, stagna al 100% , con funzioni HACCP, programmabile a scelta. - 4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo per contaminanti con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore, con la funzione di mantenimento in fine di ciclo. - Realizzazione interiore ed esterno in acciaio inossidabile AISI 304, fondo inferiore imbottito ed angoli e spigoli arrotondati. - Top superiore indipendente, smontabile. - Porta reversibile (vedere Kit), chiusura per guarnizione magnetica "a pressione" con arresto a 100° (richiamo automatico). - Gruppo compressore tropicalizzato (+43°), su guide "estraibili". - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi - Sbrinamenti manuale o automatico.



Refribox Line



Best Price

DISMONTABLE
STRUCTURE

+2°+8°

MONOBLOC
PLUG-IN

Advantage

Concepito specialmente per frutta e verdura, carne, pesce, vini, bevande... Una capacità di stoccaggio molto grande, ma possono essere sistemate anche in un spazio molto ridotto, montaggio e smontaggio agevoli e rapidi, gruppo compressore "Plug-in", ideali per rosticceria, servizio "banqueting" o come semplice armadio di stoccaggio o di appoggio...

Armadi frigoriferi "stoccaggio"

- Struttura smontabile, bloccaggio per uncini "eccentrici". - Realizzazione interna ed esterna in lamiera di acciaio (pre dipinta). - Suolo in acciaio inossidabile. - Cremagliere in acciaio inossidabile (anti-basculanti). - Porta reversibile 855xh1960 (tranne ASM/185 h 1810 mm), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura). - Unità "monoblocco" (classe climatica +32°C), comodamente amovibili. - Evaporatore ventilato, trattato contro il sale ed gli acidi alimentari. - Regolatore elettronico programmabile. - Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa.



Ref	Lit.	Grids* Stainless Steel	mm	kW	V	
ASM/185	1850	2	935x995xh1842	-	-	1 253, ⁰⁰ EUR
ASM/200	2000	3	935x995xh1992	-	-	1 444, ⁰⁰ EUR
UAC/P1	For ASM/185 & ASM/200		675x495xh388	0,51	230/1N 50Hz	859, ⁰⁰ EUR

* 830x820 mm

Ref	Lit.	Barrels Ø	mm	kW	V	
RBB/2	720	2 x 50L - 4 x 30L	1060x730xh1060	-	-	808, ⁰⁰ EUR
RBB/2+2	1000	4 x 50L - 8 x 30L	1060x995xh1060	-	-	861, ⁰⁰ EUR
URA/P1	For RBB/2 & RBB/2+2		675x495xh305	0,26	230/1N 50Hz	682, ⁰⁰ EUR
RBB/3+3	1400	6 x 50L - 12 x 30L	1465x995xh1060	-	-	1 049, ⁰⁰ EUR
RBB/4+4	1800	8 x 50L - 16 x 30L	1870x995xh1060	-	-	1 245, ⁰⁰ EUR
URB/P2	For RBB/3+3 & RBB/4+4		675x945xh305	0,36	230/1N 50Hz	787, ⁰⁰ EUR

Baule frigorifero "stoccaggio", 2 porte

- Struttura smontabile, bloccaggio per uncini "eccentrici". - Realizzazione interiore ed esterna in lamiera di acciaio, (pre dipinta). - Suolo in acciaio inossidabile. - Porte con guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura). - Regolatore elettronico programmabile. - Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa.

Advantage

Concepiti specialmente per fusti di birre, vini, bevande... Per frutti e verdure, carne, pesce... 4 versioni delle differenti taglie e volumi, montaggio e smontaggio agevole e rapido (gruppo compressore "Plug-in"), ideali per bar, taverne, rosticcerie, servizio "banqueting", ristoranti, ecc.

+2°+8°

DISMONTABLE
STRUCTUREMONOBLOC
PLUG-IN

-15° -25° R134A

GVL030/T

541,⁰⁰ EUR

Congelatore per gelati, a pozzetto o surgelato, 300 litri

- Coperchi scorrevoli, telaio in alluminio naturale, vetri in Thermopane® - Termometro analogico. - Realizzazione in acciaio laccato "bianco", interno, alluminio gofrato. - Ruote girevoli, di cui 2 con freni. - Consegnato con 1 cestello.
mm : 1020x640xh880 - kW : 0,21 - V : 230/1N 50Hz

GVL040/T

608,⁰⁰ EUR

Conservatore per gelati, a pozzetto o surgelato, 400 litri

mm : 1310x640xh880 - kW : 0,27 - V : 230/1N 50Hz

SLIDING
LIDBest
Price

Impulsion Line Plus



Murali refrigerati, ventilati, con porte in vetro

- Vasca e griglia posteriore perforata, in acciaio inossidabile - 3 tavolette, 280 mm, di esposizione, in acciaio inossidabile, muniti di sagomatura "porta-prezzo", cremagliere regolabili e possibilità di inclinazione delle mensole - Regolatore elettronico (affissione digitale) - Gruppo compressore incorporato (T° +25°C & RH 60%) - Refrigerante R404a - Evaporatore ventilato (Aria forzata) - Realizzazione esterna in lamiera plasticata, guance in ABS.



+3° +6° R404A

VENTILATED

DOUBLE
AUTO-EVAPORATION

B1



C1

A1 on stock, other colors on request +3%

Ref	mm	
IMG07/A1	700	2 836, ⁰⁰ EUR
IMG10/A1	1000	3 005, ⁰⁰ EUR
IMG12/A1	1200	3 203, ⁰⁰ EUR
IMG15/A1	1500	3 653, ⁰⁰ EUR
IMG18/A1	1800	4 434, ⁰⁰ EUR
IMG20/A1	2000	4 879, ⁰⁰ EUR

A1

GLASS DOORS
"SOFT CONTACT" CLOSING

230/1N 50Hz



On request

IMG-C4R 700 > 1200 mm

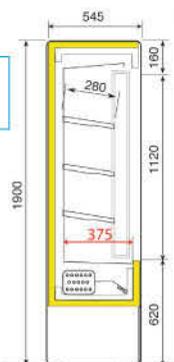
IMG-C6R 1500 > 2000 mm



Led Light



ADJUSTABLE



Plus

- Concepito per vendita self-service di panini, latticini, formaggi, frutta, salumi, bevande... - Porte doppio vetro (evitando la formazione di condensazione esterna sul vetro), chiusura delle porte con dispositivo idraulico "Soft Contact" - Doppia illuminazione modello LED (protette da un plexiglas) integrate all'interno dei 2 lati laterali - "Doppia" auto-evaporazione della condensa, dispositivo gas caldo + resistenza elettrica.

Best Choice

Mandy Line Plus



R404A

VENTILATED

+4° +6°



Murali refrigerati, ventilati

- Vasca e griglia (posteriore) perforata, in acciaio inossidabile - 3 tavolette (280 mm), di esposizione, in acciaio inossidabile, muniti di sagomatura "porta-prezzo", cremagliere regolabili e possibilità di inclinazione delle mensole - Regolatore elettronico (affissione digitale) - Gruppo compressore incorporato (T° +25°C & RH 60%) - Evaporatore ventilato (Aria forzata) - Realizzazione esterna in lamiera plasticata, guance in ABS, sagomatura per "CADDIE" nel frontale. - Su richiesta: Tenda di notte.

DOUBLE
AUTO-EVAPORATION

Ref	mm	
MN10B-A1	1000	1 995, ⁰⁰ EUR
MN12B-A1	1200	2 138, ⁰⁰ EUR
MN15B-A1	1500	2 489, ⁰⁰ EUR



B1



C1

A1 on stock, other colors on request +3%



On request

IMG-C4R 700 > 1200 mm

IMG-C6R 1500 > 2000 mm

On request
TN...

Plus

- Concepito per vendita self-service di panini, latticini, formaggi, frutta, salumi, bevande... "Doppia" auto-evaporazione della condensa, dispositivo gas caldo + resistenza elettrica.

Best Choice



A1

230/1N 50Hz



Mobili murali refrigerati, con gruppo

- Vendita self service. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS, laterali "panoramici". - Tino e griglia perforati in acciaio inossidabile AISI 304. Illuminazione superiore. - 3 ripiani (280 mm) di esposizione (Inox) regolabili. Con modanature "porta-prezzi". - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale). - Evaporatore ventilato (aria forzata). - Doppia auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. - Gruppo compressore incorporato (+25°C & RH 60%) - Su richiesta: tendina notte.



+3° +6°

R404A

DOUBLE AUTO-EVAPORATION



B1



C1

A1 on stock, other colors on request +3%

Ref	mm	
DY10/A1	1000	1 987, ⁰⁰ EUR
DY12/A1	1200	2 129, ⁰⁰ EUR
DY15/A1	1500	2 423, ⁰⁰ EUR
DY18/A1	1800	2 807, ⁰⁰ EUR

On request
TN...



A1

230/1N 50Hz

EXPO Self



Best Choice

Mobili murali refrigerati "tutto inox" ventilati, con gruppo

- Vendita self-service di panini, latticini, formaggi, frutta, salumi, bevande ecc. - Realizzazione interna ed esterna interamente in acciaio inox 304. - Vetri laterali in vetro temperato. - 3 ripiani d'esposizione (340 mm) (Inox) con modanature "porta-prezzi". - Cremagliere regolabili, possibilità di inclinare consoli. - Illuminazione superiore. - Evaporatore ventilato (3 ventilatori), "doppia" auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. - Gruppo compressore incorporato (+25°C & RH 60%) - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale). - Su richiesta: tendina notte (TN), plexiglas di mantenimento (FP) dei prodotti (ripiano inclinato).



Ref	mm	
MTX-10	1000	2 558, ⁰⁰ EUR
MTX-12	1200	2 724, ⁰⁰ EUR
MTX-15	1500	3 069, ⁰⁰ EUR
MTX-18	1800	3 497, ⁰⁰ EUR



+3° +6°

R404A



On request
TN...



STAINLESS STEEL

230/1N 50Hz

DOUBLE AUTO-EVAPORATION

DOUBLE AUTO-EVAPORATION

Elegance Plus



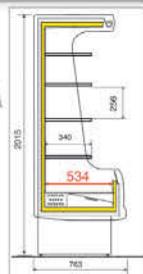
230/1N 50Hz

A1

Best Quality



+3° +7°



Ref	mm	
EM10-G/A1	1000	2 356, ⁰⁰ EUR
EM12-G/A1	1200	2 649, ⁰⁰ EUR
EM15-G/A1	1500	2 958, ⁰⁰ EUR
EM18-G/A1	1800	3 268, ⁰⁰ EUR
EM20-G/A1	2000	3 539, ⁰⁰ EUR

A1 on stock, other colors on request +3%



On request
TN...



B1



C1

Mobili murali refrigerati, ventilati, con gruppo

- Vendita self service. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS, laterali "panoramici". - Tino e griglia perforati in acciaio inossidabile AISI 304. Illuminazione superiore. - 4 ripiani (340 mm) di esposizione (Inox) con modanature "porta-prezzi". - Cremagliere regolabili, possibilità di inclinare consoli. - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale). - Evaporatore ventilato (aria forzata). - Doppia auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. - Gruppo compressore incorporato (+25°C & RH 60%) - Su richiesta: tendina notte.

Mobili murali refrigerati

- Vendita self service. - Unico!! 547 mm di profondità. Si adattata perfettamente ai piccoli spazi. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale). - Tino e griglia perforati in acciaio inossidabile AISI 304. Illuminazione superiore. - 3 ripiani (280 mm) di esposizione (Inox) regolabili. Con modanature "porta-prezzi". - Evaporatore ventilato (aria forzata). - "Doppia" auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. - Gruppo compressore incorporato +25°C & RH 60%. - (Su richiesta: tendina notte).



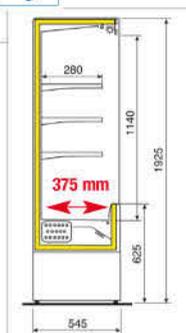
On request
TN...

**Best
Price**



R404A

+4° +8°

**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

B1



C1

Ref	mm	
SW07/A1	700	1 837, ⁰⁰ EUR
SW10/A1	1000	1 983, ⁰⁰ EUR
SW12/A1	1200	2 159, ⁰⁰ EUR
SW15/A1	1500	2 574, ⁰⁰ EUR

A1 on stock, other colors on request +3%

230/1N 50Hz

Small Plus



A1

**Unico!!
547 mm di profondità**

On request
KIT-PX/MY...

**Banchi vetrina refrigerati a vetro curvo,
con riserva**

- Vetri curvi ribaltabili, in "vetro temperato". - Ripiano intermedio, illuminazione vetrina, tipo TL. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. Piano di lavoro in granito, presa 230V/1. - Esposizione in acciaio inossidabile AISI 304. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termostato analogico nell'esposizione. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (o) evaporatore ventilato (aria forzata). - Gruppo compressore incorporato +25°C & RH 60%. - Riserva refrigerata.

**Melody Plus**

A1

**Best
Price**

230/1N 50Hz

On request



MY-C4R

Ref	mm		...-W
MY15/A1	1500	2 136, ⁰⁰ EUR	2 385, ⁰⁰ EUR
MY20/A1	2000	2 615, ⁰⁰ EUR	2 945, ⁰⁰ EUR
MY25/A1	2500	3 009, ⁰⁰ EUR	3 563, ⁰⁰ EUR
MY30/A1	3000	3 504, ⁰⁰ EUR	4 129, ⁰⁰ EUR

...-VV Ventilated version. - Other dimensions on request



B1



C1



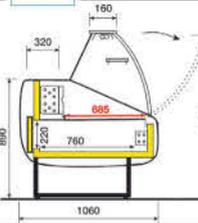
A1

On request
MYT...

A1 on stock, other colors on request +3%

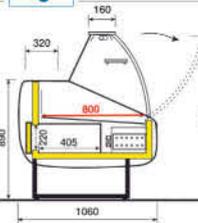
R404A

+4° +6°



2 EVAPORATORS

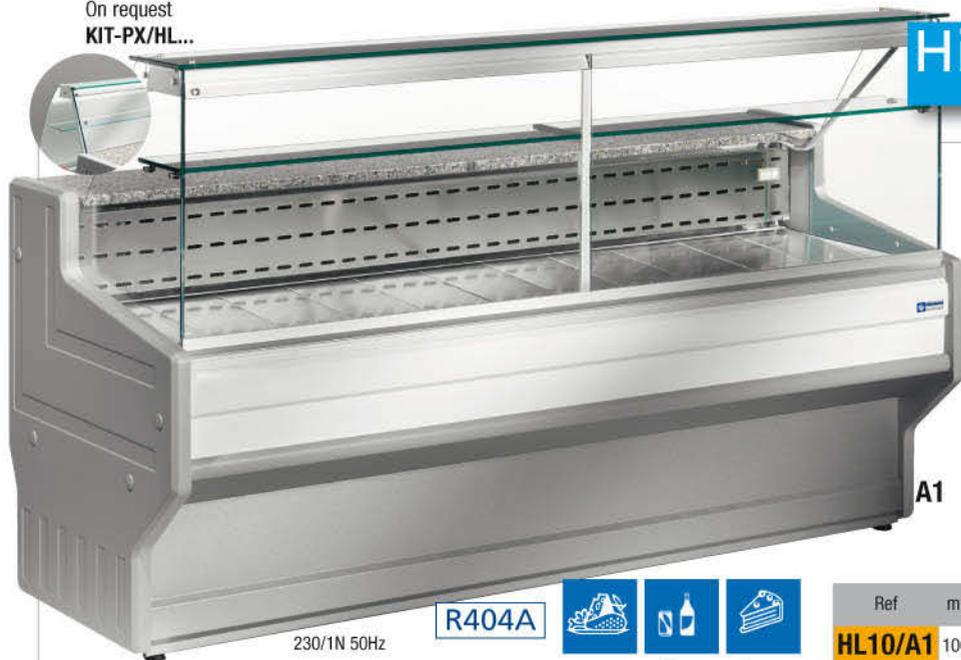
0° +2°



VENTILATED

On request
KIT-PX/HL...

Hill Plus



Banco vetrina refrigerata vetro dritto 90°, con riserva

- Vetri in vetro temperato. - Vetrina in acciaio inossidabile AISI 304. - Illuminazione di tipo NEON. - Vetro intermedio, piano di lavoro in granito. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termostato analogico nell'esposizione. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari. - Unità ermetica incorporata +25°C & RH 60%. - Riserva refrigerata.



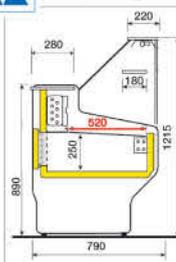
+4° +6°

R404A



230/1N 50Hz

Ref	mm	
HL10/A1	1000	1 518,00 EUR
HL15/A1	1500	1 678,00 EUR
HL20/A1	2000	1 888,00 EUR
HL25/A1	2500	2 263,00 EUR
HL30/A1	3000	2 664,00 EUR



On request



HL-C4R



B1



C1

On request



HLT...

2 EVAPORATORS

A1 on stock, other colors on request +3%

Jinny Plus

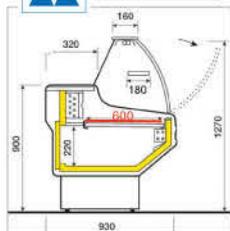


2 EVAPORATORS

On request
KIT-PX/JY...



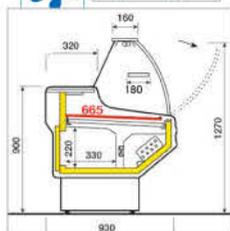
+4° +6°



VENTILATED



0° +2°



R404A

On request



JY-C4R



Banco vetrina refrigerato

- Vetri bombati ribaltabili, tutti in "vetro temperato". - Vetrina in acciaio inox AISI 304. - Vetro intermedio di serie, illuminazione vetrina NEON. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, lati in ABS, piano di lavoro in granito, presa 230V/1 di servizio. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termostato analogico nell'esposizione. - Unità ermetica incorporata + 25°C H.R.60%. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (o) ventilato (aria forzata). - Riserva refrigerata.

230/1N 50Hz



Ref	mm		...-V
JY10/A1	1000	1 749,00 EUR	1 957,00 EUR
JY15/A1	1500	1 959,00 EUR	2 199,00 EUR
JY20/A1	2000	2 264,00 EUR	2 543,00 EUR
JY25/A1	2500	2 629,00 EUR	3 019,00 EUR
JY30/A1	3000	3 152,00 EUR	3 695,00 EUR

...-VV Ventillated version



B1



C1



A1

A1 on stock, other colors on request +3%

On request

JYT...



Orléans Plus



Banchi vetrina refrigerati vetro dritto 90°

- Concepito per pasticceria, panificio, caffetteria... - Vetro/i in "vetro temperato". - Fianchi in ABS. - Esposizione in acciaio inossidabile AISI 304. - Senza riserva (tranne...)-R con riserva refrigerata). - Evaporatore/i trattato/i contro gli acidi alimentari (Coating). - Piano di lavoro in granito. - Vetro intermedio, illuminazione uniforme. - Gruppo compressore incorporato +25°C & RH 60%. - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale), termometro analogico nell'esposizione.



Best Choice

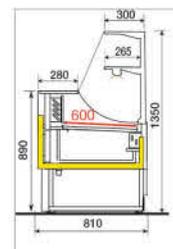
230/1N 50Hz

A2



+4°+6°

R404A



Ref	mm	...-R	
OL104/A2	1000	2 058,00 EUR	2 195,00 EUR
OL150/A2	1500	2 254,00 EUR	2 477,00 EUR
OL200/A2	2000	2 727,00 EUR	2 915,00 EUR
OL250/A2	2500	3 203,00 EUR	3 549,00 EUR

...-R With storeroom



B2



C2



A2

A2 on stock, other colors on request +3%

On request

OLT-...

2 EVAPORATORS

Saigon Plus



Best Choice

STAINLESS STEEL



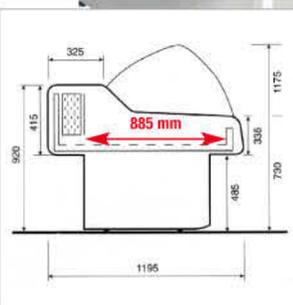
A1



230/1N 50Hz

Banco vetrina refrigerato "statico", vetro bombato, su zoccoli

- Concepito per il pesce e la carne fresca. - Vetri frontali bombati, tutti in "vetro temperato". - Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 316, lati in ABS. - Piano di lavoro in granito. - Superficie d'esposizione in acciaio inox AISI 316, munito anche di doppio fondo perforato e di uno scorrimento per le acque di scarico. - Unità ermetica incorporata +25°C H.R. 60%. - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale), termometro analogico nell'esposizione.



Ref	mm	...-R	
SG15B/A1	1500	2 619,00 EUR	
SG20B/A1	2000	3 019,00 EUR	
SG25B/A1	2500	3 596,00 EUR	
SG30B/A1	3000	3 976,00 EUR	

Other dimensions on request

Plus

- Refrigerazione "doppia statica", nel fondo con serpentina refrigerante e al retro un evaporatore statico trattato contro i sali "coating". - Versione su zoccoli internamente realizzata in acciaio inossidabile. Su richiesta.



0°+2°

R404A

DOUBLE STATIC



B1



C1



Self-service

On request

...BS/A1

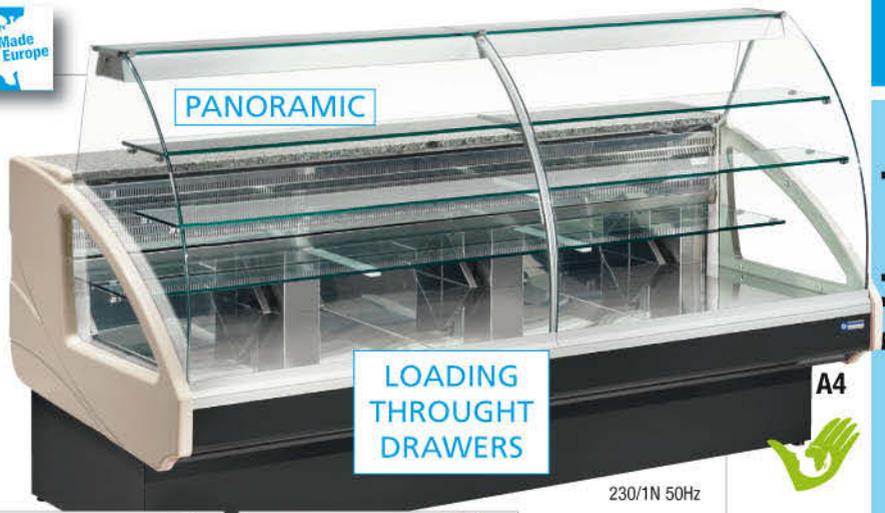
-3%

A1 on stock, other colors on request +3%



Banchi vetrina refrigerati, carico a cassette

- Concepito per pasticceria, panetteria, viennoiserie, ecc. - Finestrini frontali curvi ribaltabili, tutti in "vetro temperato". - Illuminazione vetrina uniforme, "panoramica" eccellente visibilità dei prodotti. - Guance in ABS, piano di lavoro in granito. - 3 livelli in vetro e carico esposizione per cassette. - Regolatore elettronico (digitale), termometro analogico nell'esposizione. - Gruppo compressore incorporato +25°C & RH 60%. Evaporatore statico, trattato contro gli acidi alimentari.

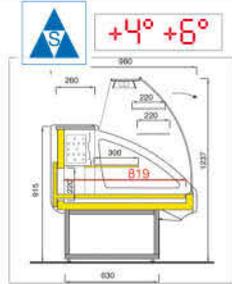


PANORAMIC

LOADING THROUGH DRAWERS

A4

230/1N 50Hz



R404A



A4

On request
UTT...



B4

A4 on stock, other colors on request +3%



A5

Ref	mm	
UT14/A4	1400	2 708, ⁰⁰ EUR
UT22/A4	2200	3 563, ⁰⁰ EUR
UT29/A4	2900	4 275, ⁰⁰ EUR

Harmony

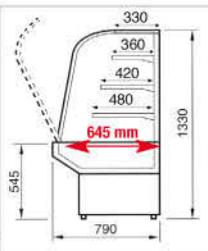


+7° +10° R404A

SLIDING DOORS

vetrine viennoiserie refrigerate, ventilati

- Vetri anteriori bombati ribaltabile, tutti i vetri in "cristallo temperato". - Lato servizio 2 vetri scorrevoli. - 3 ripiani in vetro, concepito per viennoiserie, dessert e panini. - Ogni ripiano dotato di illuminazione interna. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata bianco/panna lati in ABS (bianchi), isolamento in poliuretano senza CFC. - Struttura superiore in alluminio. - Dispositivo anti-appannamento sui vetri anteriori. - Regolatore elettronico "digitale", termometro analogico nell'esposizione. - Gruppo compressore incorporato (+25°C & RH 60%). - Evaporatore ventilato "aria forzata".



Ref	mm	
ES10/A4	1000	3 179, ⁰⁰ EUR
ES13/A4	1300	3 709, ⁰⁰ EUR
ES21/A4	2100	5 254, ⁰⁰ EUR

VENTILATED

230/1N 50Hz



A5



A4

A4 on stock, other colors on request +3%



A4

On request
EST...



-9° -24°



Freezers

R134A

SC030EP/T 473,⁰⁰ EUR

Congelatore a cassone 300 litri

- Dimensioni interne: 860x480x725 mm.
mm : 1030x685x895 - kW : 0,11 - V : 230/1N 50Hz

SC050EP/T 600,⁰⁰ EUR

Congelatore a baule 500 litri

- Dimensioni interne: 11380x480x725 mm. - Coperchio battente. - Termometro analogico. - Unità ermetica t° ambiente (+32°C), - Esecuzione interna in alluminio "gofrato" ed esterna in acciaio plastificato bianco, telaio su ruote, girevoli. - Consegnato con 2 cesti
mm : 1550x685x895 - kW : 0,14 - V : 230/1N 50Hz



Best Choice

A1

Other dimensions on request

230/1N 50Hz



Ref	mm	
EB15/A1-VV	1500	2 917, ⁰⁰ EUR
EB20/A1-VV	2000	3 484, ⁰⁰ EUR
EB25/A1-VV	2500	4 197, ⁰⁰ EUR
EB30/A1-VV	3000	4 703, ⁰⁰ EUR

Banchi vetrina refrigerati con vetro curvo basso, ventilati



A3

230/1N 50Hz

Best Choice



Artemis Line Plus



230/1N 50Hz

A1

R404A

+2° +6°

Best Choice

DOUBLE
AUTO-EVAPORATION

B1



C1

A1 on stock, other colors on request +3%

INCLUDED

Elegance Plus



Banchi vetrina refrigerati con vetro dritto 90°, ventilati

- Concepito per salumerie, paninerie, negozi di formaggi, macellerie ...
- Fianchi in ABS, frontale e retro in lamiera plastificata. - Esposizione in acciaio inossidabile AISI 304, piano di lavoro in granito. - Illuminazione di tipo NEON, messo sotto il ripiano inferiore. - Evaporatore ventilato "aria forzata". - Gruppo compressore incorporato (+25°C & RH 60%) - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale), termometro analogico nell'esposizione. - Senza riserva.



B1

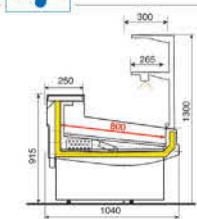


C1

R404A



0° +2°



VENTILATED

A1 on stock, other colors on request +3%



B3

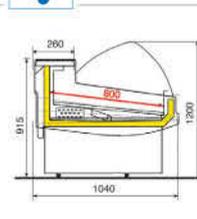


C3

R404A



0° +2°



VENTILATED

A3 on stock, other colors on request +3%

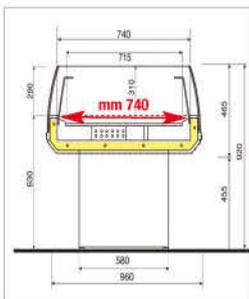


A1-3

On request
EBT-...

Ref	mm	
EB15/A3-VV	1500	2 475, ⁰⁰ EUR
EB20/A3-VV	2000	2 947, ⁰⁰ EUR
EB25/A3-VV	2500	3 482, ⁰⁰ EUR
EB30/A3-VV	3000	3 883, ⁰⁰ EUR

Other dimensions on request



Vetrina "panoramica" self service refrigerata

- Vendita self service prodotto preimballato, a conservare al fresco, prodotti lattieri-caseari, formaggio, salumi, ecc.
- Vetri bombati in vetro temperato, vetri laterali (doppio vetro). - Superficie di esposizione in acciaio inossidabile AISI 304. - Evaporatore ventilato (aria forzata). - Gruppo compressore incorporato +25°C & RH 60%. - Regolatore elettronico (visualizzazione digitale), termometro analogico nella parte esposizione. - Sbrinatorio automatico. - "Doppia" auto-evaporazione della condensa, gas caldo + resistenze elettriche. - Telaio su ruote.



VENTILATED

Ref	mm	
AR129/V-A1	1290	1 859, ⁰⁰ EUR
AR150/V-A1	1500	2 225, ⁰⁰ EUR



Banchi vetrina refrigerati a vetro curvo, con riserva

- Vetro frontale curvo, sollevamento a pistoni idraulici (soft contact), tutto in "vetro temperato". - Esposizione in acciaio inox AISI 304. - Struttura superiore in alluminio naturale, illuminazione uniforme. - Presa di servizio 230V/1. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. - Piano di lavoro in granito. - Gruppo compressore incorporato +25°C H.R. 60%. - Regolatore elettronico (digitale) termometro analogico nell'esposizione. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (coating) o evaporatore ventilato (aria forzata). - Riserva refrigerata.



A1

R404A

Tonga Plus



230/1N 50Hz

Ref	mm	...-VV	
T015/A1	1500	2 893,⁰⁰ EUR	3 212,⁰⁰ EUR
T020/A1	2000	3 109,⁰⁰ EUR	3 454,⁰⁰ EUR
T025/A1	2500	3 684,⁰⁰ EUR	4 246,⁰⁰ EUR
T030/A1	3000	4 337,⁰⁰ EUR	4 973,⁰⁰ EUR

...-VV Ventilated version. Other dimensions on request

On request



A1



B1



C1

TOT-...

A1 on stock, other colors on request +3%

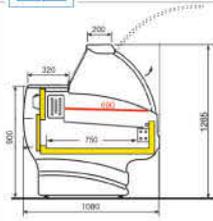
Best
Choice



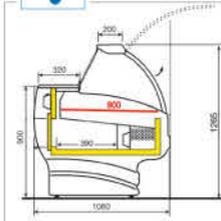
+4° +6°



0° +2°



2 EVAPORATORS



VENTILATED

Nepal Plus



Plus

- Struttura superiore in alluminio naturale "autoportante", senza stipiti lato operatore, lavoro e accessibilità agevoli. - Riserva interna interamente realizzata in acciaio inox.

Banchi vetrina refrigerati a vetro curvo, con riserva

- Vetro frontale curvo, sollevamento a pistoni idraulici (soft contact), tutto in "vetro temperato". - Esposizione in acciaio inox AISI 304. - Illuminazione uniforme. - Presa di servizio 230V/1. - Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. - Piano di lavoro in granito. - Gruppo compressore incorporato +25°C H.R. 60%. - Regolatore elettronico (digitale) termometro analogico nell'esposizione. - 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (coating) o evaporatore ventilato (aria forzata). - Riserva refrigerata.



On request



A1



B1



C1

NPT-...

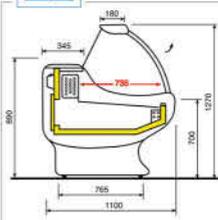
A1 on stock, other colors on request +3%



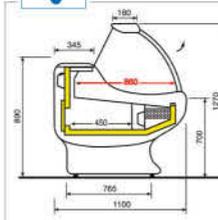
+4° +6°



0° +2°



2 EVAPORATORS



VENTILATED

Best
Choice

STORAGE SPACE
IN STAINLESS STEEL



Ref	mm	...-VV	
LS15/A1	1500	3 425,⁰⁰ EUR	3 675,⁰⁰ EUR
LS20/A1	2000	3 892,⁰⁰ EUR	4 259,⁰⁰ EUR
LS25/A1	2500	4 225,⁰⁰ EUR	4 824,⁰⁰ EUR
LS30/A1	3000	5 023,⁰⁰ EUR	5 708,⁰⁰ EUR

...-VV Ventilated version. - Other dimensions on request



230/1N 50Hz

Included

SLIDING PLEXIGLAS



Best Price

Trolley display case

Ref	h	
100-Z	670	122, ⁰⁰ EUR
150-Z	670	122, ⁰⁰ EUR

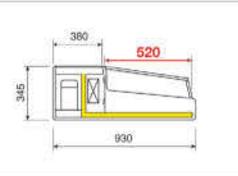
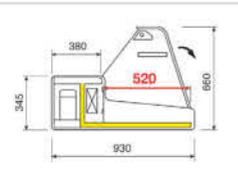
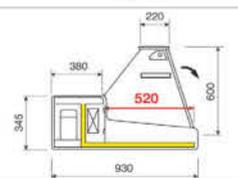
Banco vetrina refrigerato

- Vetro intermedio. - Piano di esposizione in acciaio inox AISI 304- illuminazione vetrina uniforme. - Spalle in poliuretano. - Evaporatore statico trattato contro gli acidi alimentari "coating", sbrinatorio automatico. - Unità ermetica (+25°C & RH 60%) sotto il piano di servizio. - Regolatore elettronico (digitale), termometro analogico nella esposizione. - Portelli scorrevoli lato servizio.

Super Plus



+4° +6° R404A



Ref	mm	
SUPER/10-ZD	1000	1 329, ⁰⁰ EUR
SUPER/15-ZD	1500	1 528, ⁰⁰ EUR

Ref	mm	
SUPER/10-ZC	1000	1 379, ⁰⁰ EUR
SUPER/15-ZC	1500	1 535, ⁰⁰ EUR

Ref	mm	
SUPER/10-ZS	1000	1 124, ⁰⁰ EUR
SUPER/15-ZS	1500	1 312, ⁰⁰ EUR



230/1N 50Hz

Best Price

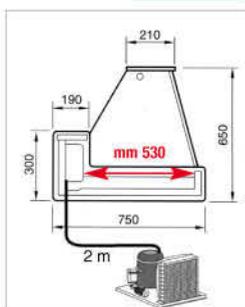
Ref	mm	
VA10	1000	1 409, ⁰⁰ EUR
VA15	1500	1 564, ⁰⁰ EUR
VA20	2000	1 756, ⁰⁰ EUR

Other dimensions on request

VA Snack



+4° +6° R404A

**Banchi vetrine refrigerate**

- Vetri frontale dritti, tutti i vetri in vetro temperato. - Esposizione in acciaio inossidabile AISI304. - Illuminazione uniforme. - Realizzazione esterna in lamiera plasticata, spalle in ABS. - Evaporatore statico trattato contro gli acidi alimentari coating ". - Gruppo (+25°C & RH 60%) indipendente con connessione flessibile, 2 metri. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termometro analogico nell'esposizione.



Included

SLIDING PLEXIGLAS



230/1N 50Hz



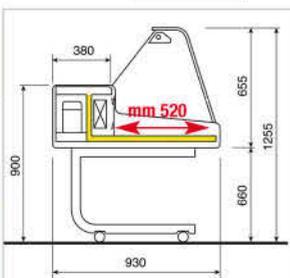
Ref	mm	
VR10/CR	1000	1 898, ⁰⁰ EUR
VR15/CR	1500	2 085, ⁰⁰ EUR

VR Fish



Best Choice

0° +2° R404A

**Banco vetrina refrigerato**

- Vetro curvo temperato - Realizzazione esterna in lamiera plasticata, guance in ABS. - Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI304. - Illuminazione uniforme. - Regolatore elettronico (affissione digitale), termometro analogico nell'esposizione. - Esposizione in acciaio inossidabile AISI 316, speciale Fish. - Evaporatore statico trattato contro il sale e gli acidi alimentari coating ". - Gruppo compressore incorporato (+25°C & RH 60%). - Portelli scorrevoli lato servizio - Consegnato con supporto su ruote.



SPECIAL FISH

Conservatori per surgelati

- Concepito per la vendita in self service. - Coperchio scorrevole, vetri bombati, inquadramento "riscaldato" evita la formazione di ghiaccio. - Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca", isolamento 60 mm. - Evaporatore in rame a "serpentina" posto dietro le pareti. - Termostato meccanico, termometro analogico spia luminosa d'allarme. Condensatore ventilato. - Fornito di serie con ruote.



Ref	Lit	mm	Basket	kW	V	
SLID-11	290	1100x600xh730/890	4	0.23	230/1N 50Hz	794,00 EUR
SLID-14	392	1400x600xh730/890	5	0.24	230/1N 50Hz	884,00 EUR
SLID-18	527	1810x600xh730/890	6	0.27	230/1N 50Hz	1 029,00 EUR

2 COMPARTMENTS



Conservatori panoramici per surgelati

Concepito per la vendita in self service. - VT250E/N doppio compartimento indipendente. - Coperchio scorrevole vetrato, inquadramento "riscaldato" evita la formazione di ghiaccio. - Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca" isolamento 60 mm. - Modanatura anti carrello - 2 unità ermetiche accoppiate e incorporate, 2 evaporatori in rame a "serpentina" poste dietro le pareti, 2 condensatori ventilati, regolazione elettronica (digitale). - Fornito di serie con: VT150E/N 1 cesto - Protezione periferico antiurto.



Ref	Lt	mm	Compartment	Basket	Grid	kW	V	
VT150E/N	598	1550x960xh780	1	1	1	0.47	230/1N 50Hz	1 294,00 EUR
VT200E/N	839	2050x960xh780	1	1	2	0.6	230/1N 50Hz	1 479,00 EUR
VT250E/N	1032	2500x960xh780	2	1	2	0.6	230/1N 50Hz	1 832,00 EUR



2 EVAPORATORS
2 COMPRESSORS

Cold Vision



Conservatori panoramici per surgelati

- Concepito per la vendita in self service. - Coperchio scorrevole, triplo vetro, inquadramento "riscaldato" evita la formazione di ghiaccio. Protezione periferico antiurto. - Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca", isolamento 70 mm. - 2 unità ermetiche accoppiate e incorporate (estraibili), 2 evaporatori in rame a "serpentina" posti dietro le pareti, 2 condensatori ventilati, termostato elettronico.



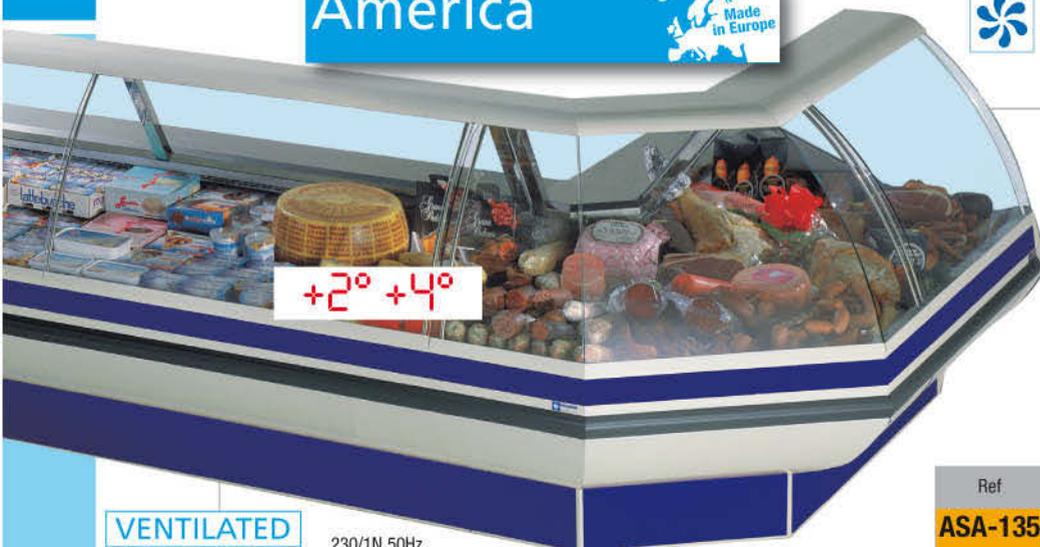
2 EVAPORATORS
2 COMPRESSORS

Ref	Lt	mm	Grid	kW	V	
VISUAL-15	492	1500x940xh880	1	0.6	230/1N 50Hz	1 983,00 EUR
VISUAL-20	712	2000x940xh880	1	0.64	230/1N 50Hz	2 187,00 EUR

R134A



America



+2° +4°

Banchi ventilati, con riserva e gruppo

- Concepito per: alimentari, negozi di formaggi, paninerie, affettati, rosticcerie e macellerie. - Spalle in ABS "bianco RAL 9010", realizzazioni frontale e posteriore in lamiera plastificata "bianca". - Struttura superiore in alluminio "bianco RAL 9010". - Sistema di apertura dei vetri a pistoni idraulici. - Dispositivo antiappannamento. - Superficie di esposizione in acciaio inox AISI 304 (830 mm). - Illuminazione NEON PINK. - Con riserva refrigerata in acciaio inox AISI 304. - Tavoletta di lavoro in acciaio inox (antigraffio). - Evaporatore ventilato "trattato" contro gli acidi alimentari. - Gruppo compressore con serbatoio di liquido ed evaporatore munito di riduttore di pressione termostatico R404. - Sbrinamento con autoevaporazione. - Comandi elettronici (Eliwell). - Possibilità di canalizzazione. - Porta carta, di serie.



VENTILATED

230/1N 50Hz



R404A



Ref	mm	
ASA-135	1350	4 549, ⁰⁰ EUR
ASA-170	1663	5 128, ⁰⁰ EUR
ASA-200	1975	5 413, ⁰⁰ EUR
ASA-260	2600	6 239, ⁰⁰ EUR
ASA-320	3225	7 039, ⁰⁰ EUR
ASA-390	3850	7 742, ⁰⁰ EUR

Best Quality

Rivoli



+2° +4°

Banchi ventilati, con riserva e motore

- Concepito per: alimentari, negozi di formaggi, paninerie, affettati, rosticcerie e macellerie. - Spalle in ABS "grigio RAL 9006", realizzazione frontale e posteriore in lamiera "bianca". - Struttura superiore in alluminio. - Sollevamento dei vetri con pistoni idraulici. - Dispositivo antiappannamento. - Superficie di esposizione in acciaio inox AISI 304 (825 mm). - Illuminazione Neon PINK. - Riserva refrigerata in acciaio inox AISI 304. - Tavoletta in acciaio inox (antigraffio). - Freddo ventilato, evaporatore "trattato" contro gli acidi alimentari. - Gruppo compressore con serbatoio di liquido ed evaporatore munito di riduttore di pressione termostatico R404. - Sbrinamento con autoevaporazione. - Comando elettronico (Eliwell). - Possibilità di canalizzazione. - Porta carta, di serie.



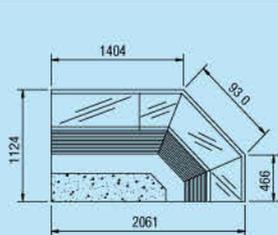
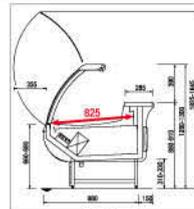
230/1N 50Hz

R404A

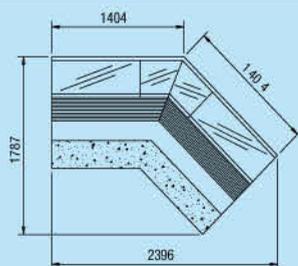


Ref	mm	
CSA-135	1350	4 839, ⁰⁰ EUR
CSA-170	1663	5 454, ⁰⁰ EUR
CSA-200	1965	5 755, ⁰⁰ EUR
CSA-260	2590	6 617, ⁰⁰ EUR
CSA-320	3215	7 465, ⁰⁰ EUR
CSA-390	3840	8 213, ⁰⁰ EUR

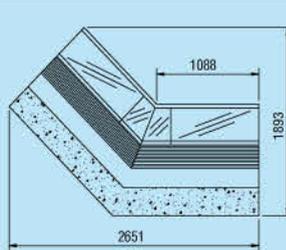
Best Quality



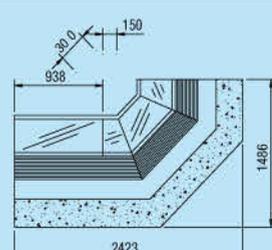
90° DX



135°



225°



270° DX

Vetrine da tavolo, 4 lati vetrati

- Dimensioni interne: 400x346xh460 (o) 610 mm. Illuminazione interna di tipo LED. - Regolatore esterno digitale. - Gruppo compressore incorporato (T° ambiente +32°C). - Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico con auto evaporazione.



+4° +12°



Led Light

R134A



MICRON-36/B



MICRON-48/G

Refrigerazione

Ref	T°	Color	mm	kW	V	
MICRON-36/G	+4°+12°	Grey	428x386xh855	0,17	230/1N 50Hz	420,00 EUR
MICRON-36/B	+4°+12°	Black	428x386xh855	0,17	230/1N 50Hz	420,00 EUR
MICRON-48/G	+4°+12°	Grey	428x386xh1000	0,19	230/1N 50Hz	483,00 EUR
MICRON-48/B	+4°+12°	Black	428x386xh1000	0,19	230/1N 50Hz	483,00 EUR

Panoramic Display



Vetrine panoramiche

- Illuminazione interna uniforme, di tipo Led. - Refrigerazione ottimale grazie all'evaporatore, ventilato, collocato sulla parte superiore della vetrina. - Sbrinamento automatico. - Pareti a triplice vetro, perfetto isolamento. - Regolatore elettronico. - Porta a chiusura magnetica. - Gruppo compressore incorporato "tropicalizzato". - Montato su 4 ruote dop-



Led Light

+2° +10° R134A



SNE/RN-A1 1 939,00 EUR

Vetrina temperature positiva 4 lati vetrati, 5 ripiani girevoli, ventilata, 360 litri
 - 5 piatti girevoli Ø 470 mm + specchio. - Arresto automatico del carosello all'apertura della porta. - Carosello su cuscinetti a sfera (nessuna torsione)
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,69 - V : 230/1N 50-60Hz

SNE/RN-B1 1 939,00 EUR

Vetrina temperature positiva 4 lati vetrati, 5 ripiani girevoli, ventilata, 360 litri, Esterno Antracite
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,69 - V : 230/1N 50-60Hz



-5° -18° R404A

SNE/SB-A1 2 489,00 EUR

Vetrina panoramica 5 livelli, 360 litri inox
 - 5 livelli griglie (510 x 510 mm). - Evaporatore (statico).
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,8 - V : 230/1N 50-60Hz

SNE/SB-B1 2 489,00 EUR

Vetrina panoramica 5 livelli, 360 litri, Esterno Antracite
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,8 - V : 230/1N 50-60Hz

-5° -20° R404A

SNE/GB-A1 2 919,00 EUR

Vetrina panoramica ventilata, 5 griglie, ventilata, 360 litri acciaio inossidabile
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,8 - V : 230/1N 50-60Hz

SNE/GB-B1 2 919,00 EUR

Vetrina panoramica ventilata, 5 griglie, 360 litri, Esterno Antracite
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,8 - V : 230/1N 50-60Hz



Led Light



+2° +10° R134A



SNE/GN-A1 1 829,00 EUR

Vetrina panoramica ventilata, 5 griglie, 360 litri, inox
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,69 - V : 230/1N 50-60Hz

SNE/GN-B1 1 829,00 EUR

Vetrina panoramica ventilata, 5 griglie, 360 litri, Esterno Antracite
 mm : 600x630xh1850 - kW : 0,69 - V : 230/1N 50-60Hz

STAINLESS STEEL

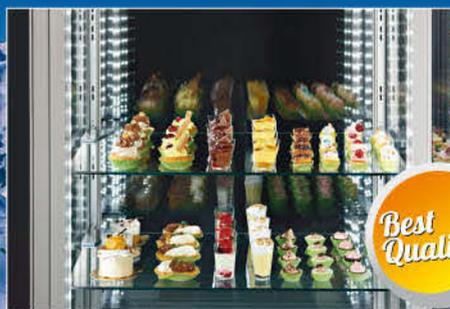
STAINLESS STEEL

STAINLESS STEEL



...-C1
 GOLD Deco
 on request +3%

Exalta Line Plus



Best Quality

Advantage

- "Tutto vetro", realizzata integralmente in vetro temperato. -
- Ventilazione non diretta sugli alimenti per evitare il loro deessiccazione. -
- Comandii elettronici a tasti sensitivi (digitali) con gestione degli allarmi HACCP. T° alta/bassa, difetti - Sonde, porte aperte e black out. -
- Illuminazione per "LED".



Espositore "tutto vetro",

- Telaio in acciaio dipinto multistrato (anti-impronte). - Classe Climatica 4, ambiente +32°C e 55% U.R. - Sbrinamento automatico ad aria, evaporazione automatica della condensa - Refrigerante R404A. - Guarnizioni magnetiche (smontaggio agevole). -
- Porta invetriata con maniglia integrata invisibile. - 5 mensole in vetro temperato, 700x470 mm, su cremagliere in acciaio inossidabile AISI 304, carico max 12 kg/ripiano. - Routine integrate allo zoccolo (nr 4 con 4 piedi). - NB: altitudine max 800 m al disopra del livello del mare!



Best Quality



+2° +10° R404A

MAX/50AV

3 589,00 EUR

- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore (H.R : 65%). - Volume interno lordo: 490 lt.

mm : 805x645xh1840 - kW : 0,6 - V : 230/1N 50Hz



+5° -22° R404A

MAX/50MV

5 035,00 EUR

- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore (U.R. 70%). - Volume interno lordo: 490 litri. - Sbrinamento automatico a gas caldo, evaporazione automatica delle condense.

mm : 805x645xh1840 - kW : 1,1 - V : 230/1N 50Hz



Plus

L'innovazione sa imporsi, ecco le vetrine EXALTA Line, realizzazione "TUTTO vetro", le uniche vetrine del mercato, in vetro "autoportante" al 100% senza profilo esterno (o) interno, un Design minimalista Made in Italy, una linea, una purezza, senza uguali!!

MAX/50CV : On request version chocolat-pralines T° +14° +16°



FULL GLASS

Best Quality



-15° -25° R404A

MAX/50BS

4 509,00 EUR

- Refrigerazione statica. - 5 griglie con evaporatore integrato (Umidità relativa: 75%) + ripiano in vetro (700x470 mm) su cremagliere in acciaio inox AISI 304 (carica mass.12kg/ripiano). - Svuotamento manuale sul fondo della cinta.

mm : 805x645xh1840 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz

Advantage

- Ventilazione non diretta sugli alimenti per evitare la loro disseccazione.
- Quadro comandi elettronico con tastiera in vetro, tattile (digitale), con allarmi HACCP (T° alta/bassa, difetto - sonde, porte aperte e black out).
- Dispositivo di apertura pneumatica delle porte ribaltabili (140°).
- Illuminazione per "LED".

Espositore "tutto vetro", ventilato

- Telaio in acciaio dipinto multistrati (anti-impronte).
- Classe Climatica 4, ambiente +32°C e 55% U.R.
- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore (U.R. : 70%).
- Sbrinamento automatico ad aria, evaporazione automatica delle condense
- Refrigerante R404A.
- Guarnizioni magnetiche (smontaggio agevole).
- Resistenze anti-condense.
- Porta vetrata con maniglia integrata "invisibile".
- Profondità a porte aperte a 140°: 107 cm.
- Mensole in vetro temperato su cremagliere in acciaio inossidabile AISI 304 (carico max 20 kg/ripiano).
- Ruotine integrate allo zoccolo (nr 6 con 4 piedi).
- NB: altitudine mass. 800 m al di sopra del livello del mare!



+2° +10° R404A

KUB/52AV 5 908,⁰⁰ EUR

- 4 ripiani in vetro temperato. - Volume interno lordo 540 litri.
- mm : 1200x660(1070)xh1430 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz

+2° +10° R404A

KUB/83AV 6 599,⁰⁰ EUR

- 6 mensole in vetro temperato, Volume interno lordo 810 litri.
- mm : 1200x660(1070)xh1880 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz



+5° -22° R404A

KUB/52MV 8 359,⁰⁰ EUR

- 4 ripiani in vetro temperato. - Volume interno lordo 540 litri.
- mm : 1200x660(1070)xh1430 - kW : 3,6 - V : 230/1N 50Hz

Exalta Line Plus

Made in Europe



Best Quality

FULL GLASS



Refrigerazione



Advantage

- Realizzata integralmente in vetro temperato di forma cilindrica.
- Ventilazione non diretta sugli alimenti per evitare la loro disseccazione.
- Quadro comandi elettronico con tastiera in vetro, tattile (digitale), con allarmi HACCP (T° alta/bassa, difetto - sonde, porte aperte e black out).
- Illuminazione per "LED".



+2° +10° R404A

RON/79AV 7 296,⁰⁰ EUR

- Dotato di un dispositivo rotativo, comodità massima ed grande agilità di utilizzazione, (carico mass15kg/ripiano).
- Porta vetrata con maniglia integrata "invisibile".
- Volume interiore lordo: 790 lt. - 5 mensole in vetro temperato, Ø 710 mm, su cremagliere in acciaio inossidabile AISI 304.
- mm : 956xh1834 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz



FULL GLASS



Best Quality

Espositore cilindrico "tutto vetro", ventilato

- Telaio in acciaio dipinto multistrati (anti-impronte).
- Classe Climatica 4, ambiente +32°C e 55% U.R.
- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore (H.R. : 70%).
- Sbrinamento automatico ad aria, evaporazione automatica delle condense
- Refrigerante R404A.
- Guarnizioni magnetiche (smontaggio agevole).
- Ruotine integrate allo zoccolo (nr 6 con 4 piedi).
- NB: altitudine mass. 800 m al di sopra del livello del mare!



Nordica Line



Best Choice

Advantage

Ugelli in ottone. concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare. Alimentazione in acqua durante il ciclo in circuito chiuso. Ghiaccio in cubetti, compati e cristallini. Le loro forme rispondano a tutte le esigenze del settore.

R404A

ICE20A 779,⁰⁰ EUR

- Produzione 20 kg per 24/h, riserva in ABS, capacità 4 kg.
mm : 355x404xh590 - kW : 0,32 - V : 230/1N 50Hz

ICE20A-X 857,⁰⁰ EUR

- Produzione 20 kg per 24 ora, riserva in ABS, capacità 4 kg.
mm : 355x404xh590 - kW : 0,32 - V : 230/1N 50Hz

ICE25A 1 048,⁰⁰ EUR

- Produzione 25 kg per 24 ora, riserva in ABS, capacità 9 kg.
mm : 390x460xh690 - kW : 0,37 - V : 230/1N 50Hz

Fabbricatori di ghiaccio pieno

- Sistema a "spray" con ugelli in ottone. (concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare).
- Ghiaccioli da 13/18 gr. - Unità ermetica tropicalizzata temperatura ambiente + 43°C.
- Realizzata in inox AISI 304. - Piedi in inox regolabili.


ICE20A
ABS


R404A

ICE32A 1 209,⁰⁰ EUR

- Produzione 32 kg per 24 ora, riserva in ABS, capacità riserva 16 kg.
mm : 500x580xh690+110 - kW : 0,37 - V : 230/1N 50Hz

ICE45A 1 298,⁰⁰ EUR

- Produzione 46 kg per 24 ora, riserva in ABS, capacità 25 kg.
mm : 500x580xh800+110 - kW : 0,5 - V : 230/1N 50Hz

ICE60A 1 778,⁰⁰ EUR

- Produzione 65 kg 24 h, riserva in ABS, capacità 40 kg.
mm : 738x600xh920+110 - kW : 0,65 - V : 230/1N 50Hz



R404A

ICE90A 1 996,⁰⁰ EUR

- Produzione 90 kg per 24 ore, riserva in ABS, capacità 55 kg.
mm : 738x600xh1020+110 - kW : 0,85 - V : 230/1N 50Hz

ICE120A 2 642,⁰⁰ EUR

- Produzione 130 kg /24 h, riserva in ABS, capacità 65 kg.
mm : 840x740xh1075+110 - kW : 1,05 - V : 230/1N 50Hz

ICE150A 2 713,⁰⁰ EUR

- Produzione 155 kg 24 ore, riserva in ABS, capacità riserva 65 kg.
mm : 840x740xh1075+110 - kW : 1,4 - V : 230/1N 50Hz

Best Choice



...W= Water condenser on request (+3%)

Advantage
 Diamond ha seguito lo sviluppo di queste macchine, adattate alle acque più calcaree o di cattiva qualità, rendendoli più affidabili e più silenziose.
 I ghiaccioli cavi soddisfanno tutte le esigenze del settore.



R404A
MXP-25A **953,00 EUR**

- Produzione 18 kg per 24 ore, capacità riserva 9 kg.
 mm : 405x510xh690+80 - kW : 0,33 - V : 230/1N 50Hz

MXP-35A **1 055,00 EUR**

- Produzione 28 kg per 24 ore, capacità riserva 12 kg.
 mm : 405x510xh745+80 - kW : 0,33 - V : 230/1N 50Hz



Fabbricatori di ghiaccio cavo sistema a pale
 - Raccomandate nelle condizioni di lavoro difficile, particolarmente adattate per lavorare con l'acqua calcarea o di cattiva qualità (alghe, fanghi).- Riserva in ABS "modellato", isolamento in poliuretano senza CFC.- Sistema di fabbricazione del ghiaccio semplice, affidabile e senza elettronica.- Portello riserva, scivolante verso l'interno.- Ghiaccio cavo di 30 g.- Unità ermetica tropicalizzata, temperatura ambientale + 43°C.- Carrozzeria in acciaio inossidabile AISI 304, piedi regolabili



R404A
MXP-45A **1 228,00 EUR**

- Produzione 37 kg per 24 ore, capacità riserva 18 kg.
 mm : 405x510xh870+80 - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz

MXP-65A **1 589,00 EUR**

- Produzione 55 kg per 24 ore, capacità riserva 30 kg.-
 Raccomandato per condizioni difficili di lavoro.
 mm : 595x555xh995+80 - kW : 0,43 - V : 230/1N 50Hz



R404A
MXP-95A **1 906,00 EUR**

- Produzione 75 kg per 24 ore, riserva capacità 37 kg.
 mm : 675x555xh995+80 - kW : 0,65 - V : 230/1N 50Hz

MXP-140A **2 515,00 EUR**

- Produzione 122 kg per 24 ore, capacità riserva 50 kg.
 mm : 845x555xh995+80 - kW : 0,78 - V : 230/1N 50Hz



R404A



Produzione in continuo di granulati di ghiaccio, grazie ad una tecnologia innovativa. Perfetto per migliorare la conservazione e la presentazione di alimenti nella ristorazione, Produzione in continuo di granulati di ghiaccio, grazie ad una tecnologia innovativa. Perfetto per migliorare la conservazione e la presentazione di alimenti nella ristorazione, alberghi, fast food... Ideale per i laboratori farmaceutici e strutture ospedaliere.

ICE90AS**2 239,⁰⁰ EUR**

- Produzione 90 kg per 24 ora, riserva in ABS capacità 20 kg.

mm : 500x660xh690+110 - kW : 0,55 - V : 230/1N 50Hz

ICE150AS**2 691,⁰⁰ EUR**

- Produzione 150 kg per 24 ora, riserva in ABS, capacità 55 kg.

mm : 738x690xh1020+110 - kW : 0,65 - V : 230/1N 50Hz

...WS= Water condenser on request (+3%)

Fabbricatori di ghiaccio granulato

- Sistema con vite senza fine (produzione continua).- Evaporatore in inox. - Unità ermetica tropicalizzata. - temperatura ambiente +43°C.- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili.



Bottles Line

BVL030P/CS**552,⁰⁰ EUR****Frigo baule per bottiglie, 300 litri**

- Termometro analogico.- Coperchio pieno scorrevole.- Realizzazione esterna in lamiera di acciaio laccato, colore bianco, interiore, alluminio goffrato.- Telaio su ruote girevoli di cui 2 con freni.

mm : 1020x665xh870 - V : 230/1N 50Hz



R134A

Drink Line



R134A

DRINK-110S/T**1 885,⁰⁰ EUR****Vetrina per bevande doppia porta scorrevole, 875 litri**

- Teca luminosa. - Capacità di carico: 1020 lattine (33 cl) o 560 bottiglie (50 cl). - 2x 5 ripiani 475x470 mm.- Termometro analogico. - Illuminazione interna. - Realizzazione interna e esterna in lamiera d'acciaio laccato bianco. - Telaio su ruote.

mm : 1185x825xh2025 - kW : 0,82 - V : 230/1N 50Hz

Vetrine per bibite 1 porta, 380 litri

- Capacità di carico: 455 lattine (33 cl) o 217 bottiglie (50 cl). - Realizzazione interna in ABS, esterna in acciaio laccato bianco. - Illuminazione interna - Evaporatore (Roll Bond) ventilato - Sbrinamento automatico con auto evaporazione - Termometro analogico. - Vassoi amovibili, 500x410 mm - Porta con maniglie (reversibile) - 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili.



R134A

R134A

Ref	mm	Lit.	Grids	Lightbox	Door Frame	Condenser	kW	V	
DRINK-38/SE	595x600xh1840	380	4	No	ABS	Static	0,3	230/1N 50Hz	580,⁰⁰ EUR
DRINK-38/T	595x600xh1980	380	5	Yes	Aluminium	Ventilated	0,3	230/1N 50Hz	650,⁰⁰ EUR

Display Coolers



+1° +15° R404A

J500PT/B 1 689,⁰⁰ EUR

Vetrina frigo temperatura positiva 470 litri
 - Frontale superiore illuminato.- Realizzazione interna ed esterna in lamiera plastificata.- 5 griglie (580x409 mm).- Illuminazione interna
 mm : 670x685xh1980 - kW : 0,35 - V : 230/1N 50-60Hz



-15° -28° R404A

J430NV/B 2 319,⁰⁰ EUR

Vetrina frigo temperatura negativa 430 litri
 - Ideale per vendita in self-service.- 6 griglie 547x390 mm.,
 mm : 670x685xh1980 - kW : 0,75 - V : 230/1N 50Hz



R404A -10° -25°

J360NS/B 1 754,⁰⁰ EUR

Vetrina temperatura negativa, 400 litri
 - Insegna luminosa arrotondata.- Realizzazione interna ed esterna in lamiera plastificata.- 5 piani (547x390 mm) refrigeranti.- Porte reversibili (vedi kit), chiusura a guarnizione magnetica, - Illuminazione interna
 mm : 670x650xh1980 - kW : 0,59 - V : 230/1N 50Hz



SELF SERVICE



Best Choice

Drink Line

Best Price

+2° +10° R134A SLIDING DOORS

TOP11/T 705,⁰⁰ EUR

Vetrina da tavolo, 100 litri, porte scorrevoli
 - 96 latine (33 cl) o 64 bottiglie (50 cl).- 3 ripiani regolabili, 560x210 mm. - Termometro analogico. - Realizzazione in lamiera di acciaio laccato bianco, interna, ABS.
 mm : 655x390xh930 - kW : 0,22 - V : 230/1N 50Hz



SLIDING DOORS



Led Light

Best Price



Led Light

-12° -24° R134A

TOP50N/T 525,⁰⁰ EUR

Vetrina da banco temperatura negativa, 50 litri
 - Realizzazione interiore in ABS ed esterna in lamiera plasticata.- 2 griglie 440x210 mm.,
 mm : 570x530xh520 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50Hz

-12° -24° R134A

TOP50NC/T 567,⁰⁰ EUR

Vetrina da banco temperatura negativa, 50 litri
 - Realizzazione interiore in ABS ed esterna in lamiera plasticata.- 2 griglie 440x210 mm.- Frontale superiore illuminato.
 mm : 570x530xh657 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50Hz



+2° +10° R134A

TOP50PC/T 465,⁰⁰ EUR

Vetrina da banco temperatura positiva, 60 litri
 - Realizzazione interiore in ABS ed esterna in lamiera plasticata.- 2 griglie 440x210 mm.- Frontale superiore illuminato.
 mm : 484x455xh720 - kW : 0,16 - V : 230/1N 50Hz





Led Light

+2° +9° R134A


TAB1/T 557,⁰⁰ EUR

Raffreddatore di bottiglie, 1 porta, 124 litri
mm : 600x520xh900 - kW : 0,21 - V : 230/1N 50Hz

TABS2/T 739,⁰⁰ EUR

Raffreddatore di bottiglie, 2 porte scorrevoli, 196 litri
mm : 900x520xh900 - kW : 0,23 - V : 230/1N 50Hz

TABS3/T 1 085,⁰⁰ EUR

Raffreddatore di bottiglie, 3 porte scorrevoli, 343 litri
mm : 1335x520xh900 - kW : 0,26 - V : 230/1N 50Hz



SLIDING DOORS

Back Bar Line

Raffreddatore di bottiglie "Back Bar"

- Porta, doppio vetro unità di vetro, allegata con chiusura magnetica. - Illuminazione LED interiore. - Dotazioni standard: 2 ripiani cromato per ciascuna porta rimovibili e regolabili in altezza. - Direttore esterna in acciaio laccato nero. - Direttore interna in alluminio gofrato. - Regolabile cilindri inferiori.



SLIDING DOORS



SWING DOOR



Led Light




Drawers kit glass doors available from stock!
Tailor made solution to meet your needs!


T1/2/D 435,⁰⁰ EUR

Kit blocco cassettei (1/2 + 1/2, x TAV.../D
- Cassetti muniti di serratura a chiavi di serie (303x515xh220 mm), altezza libera di carico 285 mm (ex. bottiglie).


VPR/D(DX) 131,⁰⁰ EUR

Kit porta vetrata (destra) per TAV.../D
- Porte in vetro, con chiusura per guarnizione magnetica, munita di serratura a chiavi di serie. Di serie cerniere, con richiamo automatico a 90°.

VPR/D(GX) 131,⁰⁰ EUR

Kit porta vetrata (sinistra) per TAV.../D

0° +10° R134A

TAV-B2/D 1 249,⁰⁰ EUR

Raffreddatore di bottiglie 2 porte, 290 litri
- Dimensioni interne, 1082x415x760 mm.
mm : 1462x513x860 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50-60Hz

TAV-B3/D 1 599,⁰⁰ EUR

Raffreddatore di bottiglie 3 porte, 460 litri
- Dimensioni interne, 1622x415x760 mm.
mm : 2002x513x860 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50-60Hz

TAV-B4/D 2 004,⁰⁰ EUR

Raffreddatore di bottiglie 4 porte, 630 litri
- Dimensioni interne, 2162x415x760 mm.
mm : 2542x513x860 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50-60Hz

Bottles Line

Raffreddatori di bottiglie

- Realizzazione esterna in skin plate (black), interiore in acciaio inossidabile AISI,304. - 2 mensole perforate, 430x395 mm, per porta, regolabili, sistemazione interiore 3x 33cd, altezza libera 760 mm. - Illuminazione LED interiore. - Termostato elettronico, sotto scatola chiusa stagna. - Evaporatore (i), ventilato (i), sbrinamento automatico, auto evaporazione. - Gruppo frigorifero +32°C, condensatore ventilato, con filtro anti-grassi, pannello dei comandi su cerniere. - Porte con serratura a chiavi di serie, cerniere con richiamo automatico a 90°.



Wine Cellar



Advantage

Luce = Pericolo: la vetrina per i vini DIAMOND®, è dotata di un vetro scurito. Proteggete i vostri vini pregiati, metteteli al riparo dalla luce e soprattutto dai raggi UV, acerrimi nemici dei vini, che potrebbero comportare un'alterazione della qualità dei vostri vini.

+8° +17° R134A

WINE-GL38/T

732,⁰⁰ EUR

Vetrina cantina a vini, 380 litri

- Capacità di carico: 90 bottiglie di vino (0,75 cl.).
- 6 ripiani 521x465 mm., in legno. - Porta vetrata, reversibile, chiusura per guarnizione magnetica.
- Unità ermetica incorporata, per T° ambiente +32 °C. - Realizzazione interiore in ABS "bruno", esteriore in lamiera di acciaio laccato "bruno".
- mm : 595x595xh1840 - kW : 0,18 - V : 230/1N 50Hz

+8° +17° R134A

WINE-P38/T

693,⁰⁰ EUR

Armadio cantina a vini, 380 litri

- Porta reversibile, chiusura per guarnizione magnetica.
- mm : 595x595xh1940 - kW : 0,18 - V : 230/1N 50Hz



Best Price



Water Towers



Best Choice

R134A

Advantage

Dell'acqua molto fresca e pura a volontà negli uffici, laboratori, mense, ospedali, scuole, stadi, lunapark ed altre collettività. Queste fontane refrigerate offrono continuamente dell'acqua fresca +8/+10°C.



CR-18P/B-N

703,⁰⁰ EUR

Fontana refrigerata, inox, 30 litri/ora

- Erogazione di 26-30 litri/ora, rubinetto a colonna rubinetto sciacquo bocca, fuoriuscita istantanea. - Unità ermetica (t° ambiente +32°).
- Macchinario predisposto per connessione all rete idrica e scarico in rete. - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- mm : 400x415xh1300 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50-60Hz

Vetrine a tapas

- Sistema di diffusione del freddo specifico, uniforme, su tutta la superficie. - Regolazione per termostato elettronico. - Illuminazione interna per neon. - Portelli posteriori scorrevoli in plexiglas, finestrino anteriore "vetro temperato", curvo, rialzabile. - Unità ermetica, (+32°C), silenziosi, condensatore ventilato. - Evaporatore in rame a "serpentina", refrigerante R134A.

Advantage

Adattate specialmente per l'esposizione e la conservazione degli antipasti freddi, carni, pesci, frutti di mare, verdure ecc., temperatura omogenea di +1°C/+5°C su bac GN.

Tapas



6xGN1/3



SLIDING LID

Led Light

+1° +5° R134A

TR6-M/R

1 019,⁰⁰ EUR

Vetrina a tapas refrigerata, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclusi)
mm : 1450x400xh260 - kW : 0,16 - V : 230/1N 50-60Hz

TR8-B/R

1 154,⁰⁰ EUR

Vetrina a tapas refrigerata, 8x GN 1/3 - 40 mm, inclusi
mm : 1850x400xh260 - kW : 0,17 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Choice

8xGN1/3

SLIDING LID





80 mm



Camera ISO 80

- Pannelli in acciaio galvanizzato ricoperto di un strato di plastica bianco "atossico" (alimentare), isolamento poliuretano iniettato alta densità, ecologico (senza CFC).
- Spessore delle pareti, suolo e soffitto = 80 mm.
- Chiusura dei pannelli grazie a ganci "eccentrici" incorporati.
- Suolo in acciaio inox "antidrucciolevole".
- Angoli e spigoli a 135° "sanitari".
- Porta molto robusta "bombata" (passaggio utile: 720x1860 mm tranne (*) 620x1860 mm), reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione" (di facile sostituzione senza attrezzi), cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico, serratura a chiavi, impugnatura interna con dispositivo di sicurezza.
- Contro-porta attrezzata (di serie) di un cordone riscaldante periferico (con presa di corrente) per T° -18° - 25°C.
- Valvola di depressione per T° -18° - 25°C (consegnata di serie).
- Zoccolo esterno "periferico" in acciaio inox.

Best Choice

On request

Minicold ISO 100 PLUS
On Stock !



On request

Maxicold
ISO 100 PLUS



On request GA-...

STAINLESS STEEL



STAINLESS STEEL



Plus

- Finizione dei pannelli di alta qualità, feltro di protezione (isolamento non visibile!).
- Angoli e spigoli del suolo, del cielo e delle pareti a 135° "sanitari" e messi nei pannelli stessi, senza nessuna modanatura di riporto! Igiene e finizione assicurate al 100%!
- Suolo in acciaio inox "antidrucciolevole" che sostiene una carica di 1200 kg/m².
- Lo zoccolo esterno "periferico", realizzato in acciaio inox, evita ogni tipo di deterioramento dei pannelli, spesso causate dall'uso di detergenti durante la manutenzione del suolo.
- Kit di premontaggio dei pannelli consegnato di serie, facendolo diventare più facile e più rapido...



CURVED DOOR



Sceita del gruppo basato su una temperatura interna di -0°C e ambiente di 32°C



Sceita del gruppo basato su una temperatura interna di -20°C e ambiente di 32°C



R404A

-5° +5°



R404A

-18° -22°

Ref	External mm	Lit	
C2.6B/PM	*1400x1100xh2110	2273	1 632, ⁰⁰ EUR
C3.1B/PM	1700x1100xh2110	2823	1 801, ⁰⁰ EUR
C3.7B/PM	2000x1100xh2110	3373	1 990, ⁰⁰ EUR
C4.3B/PM	2300x1100xh2110	3923	2 302, ⁰⁰ EUR
C3.5A/PM	*1400x1400xh2110	2298	2 093, ⁰⁰ EUR
C4.0B/PM	1700x1400xh2110	3724	2 320, ⁰⁰ EUR
C4.8B/PM	2000x1400xh2110	4449	2 434, ⁰⁰ EUR
C5.5B/PM	2300x1400xh2110	5175	2 982, ⁰⁰ EUR
C5.0A/PM	1700x1700xh2110	4625	2 442, ⁰⁰ EUR
C5.9B/PM	2000x1700xh2110	5526	2 454, ⁰⁰ EUR
C6.7B/PM	2300x1700xh2110	6426	3 129, ⁰⁰ EUR
C6.5B/PM	2000x2000xh2110	6310	2 720, ⁰⁰ EUR

Ref	
AP50-PED/A	1 314, ⁰⁰ EUR
AP75-PED/A	1 412, ⁰⁰ EUR
AP50-PED/A	1 314, ⁰⁰ EUR
AP75-PED/A	1 412, ⁰⁰ EUR
AP75-PED/A	1 412, ⁰⁰ EUR
AP75-PED/A	1 412, ⁰⁰ EUR

Ref	
AN120-PED/A	1 653, ⁰⁰ EUR
AN120-PED/A	1 653, ⁰⁰ EUR
AN120-PED/A	1 653, ⁰⁰ EUR
AN170-PED/A	1 749, ⁰⁰ EUR
AN120-PED/A	1 653, ⁰⁰ EUR
AN170-PED/A	1 749, ⁰⁰ EUR
AN170-PED/A	1 749, ⁰⁰ EUR
AN170-PED/A	1 749, ⁰⁰ EUR
AN201-PED/A	1 960, ⁰⁰ EUR

ATTENTION: In bold: Possibility to put the door - Other dimensions in STOCK !!

Monobloc



Mod.	HP	T°32° Vol. (M3)*	T°43° Vol. (M3)*	
-5° +5° Scelta del gruppo basato su una temperatura interna di -0°C				
AP50-PED/A	1/2	17,7	4	1 314, ⁰⁰ EUR
AP75-PED/A	3/4	14,1	8,2	1 412, ⁰⁰ EUR
AP122-PED/A	1,2	19,3	14,2	1 935, ⁰⁰ EUR
-18° -22° Scelta del gruppo basato su una temperatura interna di -20°C				
AN120-PED/A	1,2	3,9	2,6	1 653, ⁰⁰ EUR
AN170-PED/A	1,7	4,7	3,5	1 749, ⁰⁰ EUR
AN201-PED/A	2	7	4,8	1 960, ⁰⁰ EUR

* 1m³=1000 lit.



Best Choice

230/1N 50Hz

R404A

Gruppi frigoriferi "accavallati"

- Controllo termostatico elettronico.
- Unità ermetica tropicalizzata (1° ambiente +43°C) evaporatore ventilato.
- Blocco illuminazione.
- Sbrinamento automatico di tipo a gas caldo.
- (AN) Cavo per la connessione porta.

TOP Monobloc



Mod.	HP	T°32° Vol. (M3)*	T°43° Vol. (M3)*	
-5° +5° Scelta del gruppo basato su una temperatura interna di -0°C				
SP50-PED	1/2	7,7	4	1 856, ⁰⁰ EUR
SP75-PED	3/4	14,1	8,2	1 988, ⁰⁰ EUR
SP122-PED	1,2	19,3	19,2	2 609, ⁰⁰ EUR
-18° -22° Scelta del gruppo basato su una temperatura interna di -20°C				
SN120-PED	1,2	3,9	2,6	2 423, ⁰⁰ EUR
SN170-PED	1,7	4,7	3,5	2 504, ⁰⁰ EUR
SN201-PED	2	7	4,8	2 853, ⁰⁰ EUR

* 1m³=1000 lit.



Best Choice

230/1N 50Hz

R404A

Gruppi frigoriferi "tetto"

- Microprocessore elettronico di controllo "digitale".
- Unità ermetica tropicalizzata (1° amb + 43°C), evaporatore ventilato.
- Blocco illuminazione.
- Cavo per la connessione di micro-interruttore porta.
- Pannello separato: fornito raccordato all'unità da un cavo di 2,5 m.
- Sbrinamento automatico di tipo a gas caldo.
- (SN) Cavo per connessione resistenza porta.

Bi-bloc



Mod.	HP	T°32° Vol. (M3)*	T°43° Vol. (M3)*	
-5° +5° Scelta del gruppo basato su una temperatura interna di -0°C				
HP50-PED	1/2	8,7	5,5	2 159, ⁰⁰ EUR
HP75-PED	3/4	12,7	7,5	2 266, ⁰⁰ EUR
HP122-PED	1,2	23,8	14,9	2 959, ⁰⁰ EUR
-18° -22° Scelta del gruppo basato su una temperatura interna di -20°C				
HN120-PED	1,2	6,2	4,5	2 502, ⁰⁰ EUR
HN170-PED	1,7	7,4	5,5	2 657, ⁰⁰ EUR
HN201-PED	2	9,1	6,4	3 018, ⁰⁰ EUR

* 1m³=1000 lit.

Best Choice

230/1N 50Hz

R404A

Gruppi frigoriferi "Bi-block"

- Microprocessore elettronico di controllo "digitale".
- Predisposizione per la connessione dell'illuminazione cella.
- Predisposizione per la connessione di micro-interruttore porta.
- Pannelli separati raccordati all'unità con un cavo di 5 metri.
- Unità ermetica tropicalizzata (1° ambiente + 43°C), evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico di tipo a resistenza.
- I tubi e i cavi per la connessione condensazione con l'unità di evaporazione sono di 5 metri.
- I tubi sono precaricati di gas e muniti di guarnizione per facilitare rapidamente la connessione.
- (HN) Cavo per la connessione della resistenza porta.



R134A

TGB/5**3 066,⁰⁰ EUR**

Turbina a gelato verticale, da appoggio, 5 litri/o, condensatore ad aria

- Turbina verticale, ideale per ristoranti.
- Necessita pochi interventi e di facile impiego.
- Capacità di mescola minimo 1litro e massimo 1,3 litri.- Livello sonoro inferiore 70dB.NB: essenzialmente per lavorazione a freddo.

mm : 410x460xh320 - kW : 0,6 - V : 230/1N 50Hz

Best Price



R134A

TGV/5D**5 792,⁰⁰ EUR**

Turbina a gelato verticale automatica, da appoggio, 10 litri/o, condensatore ad aria

- Turbina verticale con estrazione automatica.
- Necessita poca manutenzione e di facilissimo uso.- Capacità di mescola minimo 1litro e massimo 2 litri.- Livello sonoro inferiore 70 dB.

NB: principalmente per lavorazione a freddo.

mm : 410x510xh590 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50Hz

Ice Cream Line



R134A

TGV/20DA**7 867,⁰⁰ EUR**

Turbina a gelato verticale automatica, 20 litri/o, condensatore ad aria

- Turbina verticale con estrazione automatica.
- Capacità di mescola minimo 2 litri e massimo 4 litri.- Livello sonoro inferiore 70 dB.NB: principalmente per lavorazione a freddo, su ruote.

mm : 460x510xh960 - kW : 2,2 - V : 400/3N 50Hz*

Best Choice



R134A

PCT/10-35W**17 136,⁰⁰ EUR**

Pastorizzatore combinato con turbina gelato 35 litri/o, condensatore ad acqua

- Pastorizza e raffredda tutti i tipi di mescole o prodotti alimentari semi-liquidi, che necessitano un trattamento termico caldo/freddo.- Il ciclo di pastorizzazione e di congelazione si ottiene nello stesso cilindro, senza trasferimento di prodotto, garantendo una igiene perfetta.- 10 cicli automatici e 14 cicli programmabili per ricette specifiche. Programmazione dei tempi e della temperatura.- Capacità della mescola minimo 3 litri e massimo 6 litri.- Livello sonoro inferiore 70 dB.- Condensatore ad acqua**, consegnato su ruote.

mm : 490x600xh1100 - kW : 5 - V : 400/3N 50Hz*

Best Choice

* On request 230/3 50Hz



R134A

MCV/2

2 131,00 EUR

Montapanna refrigerato inox, vasca 2 litri (100 l./o)

- Produzione continua.- Mantenimento nelle condizioni perfette, evitando la fase di separazione.- Raffreddamento costante del recipiente e della testa distributrice.- Possibilità di fermare la produzione in ogni momento.- facilità di pulizia, vasca estraibile in inox, interventi facili ed igiene perfetta.

mm : 250x410xh460 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz

Best Price

Ice Cream Display



PLEXIGLAS LID



-15° -18°

Best Price

BG ... On request

R404A



BABYGEL/48

1 277,00 EUR

Conservatore gelato, 4-8 gusti "bianco"

- Capacità: 4 contenitori da 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. o 8 contenitori da 2,5 lit.- Struttura in ABS bianco, coperchio plexiglas.- Evaporatore in rame.- Isolazione senza "CFC".- Pulizia ed interventi facili.NB: consegnato senza vasche.

mm : 925x505xh550 - kW : 0,5 - V : 230/1N 50Hz

Gold Line PLUS



Cellula di congelazione o raffreddamento rap

+70° -18°
+70° +3°

15*

page 13

Best Quality

Ice Cream

On request
DBT51/L & ST51/6x5*
DBT101/L & ST101/15x5*
*5 LIT. 360x165xh120 mm

Waffle Iron



- Stampo in ghisa, assicurante una cottura omogenea.- Riscaldamento per resistenze blindate, in acciaio inossidabile trattato "incoloy".- Regolazione per termostato da 0 a 300°C.- Becco periferico mobile, semplice intervento (brevetto esclusivo).m

Best Price

* GFC-1G

599,00 EUR

Stampo per cialde per "foglia gofrata per conì"

mm : 305x40xh230 - kW : 1,6 - V : 230/1N 50-60Hz

* GEV-4P

599,00 EUR

Stampo per cialde elettrico per 4 ventagli gofrati

mm : 305x40xh230 - kW : 1,6 - V : 230/1N 50-60Hz



Waffle Iron Makers



Advantage

Diversificate le vostre vendite e preparate cialde per tutti i gusti con il nuovo stampo per cialde Diamond, grazie al suo bastoncino potrete servirli ovunque, deliziose ricoperte di cioccolato caldo, miele o cosparse di zucchero, una vera delizia per piccoli e grandi!

GE-PRE 70,00 EUR

Espositore in acciaio inossidabile per cialde a spiga

GE-MIX-C10 108,00 EUR

Mix preparato per pasta a cialde (cartone 10x 1 Kg.)

GE-4X/EP

609,00 EUR

Stampo elettrico per cialde "spiga su bastoncino" 4 pz.+ contaminuti

- Capacità 4 pezzi, 23 cm, produzione 96 pezzi/ora, (cottura 2,30 Minuti). - Stampo in ghisa, cottura omogenea. - Riscaldamento per resistenze blindate, in acciaio inossidabile trattato "incoloy", regolazione da 0 a 300°C (T° di cottura 230°C). - Contaminuti elettronico (indipendente). - Calotta periferica mobile, facilitando la manutenzione (brevetto esclusivo). NB: consegnato senza bastoncini (GE-500/BT).

mm : 305x440x230 - kW : 1,6 - V : 230/1N 50-60Hz

GE-500/BT 36,00 EUR

Confezione di 500 bastoncini per cialde a spiga

Advantage

Ideale per i concetti di vendita da asporto di crêpe, cialde e snack. Questo mobile in basamento robusto offre, in un minimo di spazio, un vero piano di lavoro e grandi spazi di stoccaggio supplementari grazie ad una mensola intermedia regolabile.

SLIDING
DOORS

Corner

On request
GE-MRX
MRX-TAB (2x)

Special Action

GE-ACT-GAUFRES

684,00 EUR

Offerta cialde "0" investimento, ecco la possibilità di comprare lo stampo per cialde (GE-4X/EP) + 10 kg di mix preparato + 500 bastoncini + espositore inox per produrre 330 cialde a spiga, INCREDIBILE!! Il vostro incasso sarà superiore al vostro investimento... Ammortamento immediato!!

Waffle Iron Makers



Stampo per cialde elettrico

- Stampo: In ghisa, assicura una cottura omogenea. - Flessibilità: Lo stampo "Liège" è adatto per le cotture delle gaufre fresche e surgelate (tipo Mc Cain o Avieta). - Riscaldamento: a resistenza, corazzata, in acciaio inox trattato "incoloy" regolatore da 0 a 300°C. - Manutenzione: bordino periferico mobile, manutenzione facile (brevetto esclusivo).

Best
Choice

GB-3X5 599,00 EUR

Stampo per cialde elettrico 2 pz "tipo Bruxelles 3x5"
mm : 305x440x230 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6 599,00 EUR

Stampo per cialde elettrico 2 pz "tipo Liège 4x6"
mm : 305x440x230 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

Plus

Scaldare, liquefare e mantenere a temperatura cioccolato, pasta da spalmare, miele... Ideale per le vostre crepe, cialde, dolci, gelati, semi-freddi, o sui vostri snack, nappare salse, formaggio fuso.... risultato, praticità ed igiene assicurati al 100%!

Scalda cioccolato - salse
- Versione da appoggio o ad incasso
- Consegnato con bottiglie a pressione, dotate di un tappo adattato a 3 uscite (di facile dosaggio).
- Controllo termostatico fino a 90°C, temperatura di mantenimento = 50°C. (senza surriscaldamento né essiccazione). - Resistenza elettrica intorno alla vaschetta in acciaio inossidabile - Contaminuti elettronico.

Best
Choice

CC/NUT-1S 349,00 EUR

Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (1 litro)
mm : 225x175x220 - kW : 0,17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D 584,00 EUR

Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (2x1 litro)
mm : 310x210x230 - kW : 0,34 - V : 230/1N 50-60Hz



Advantage

Niente vale le crepiere Diamond, con le sue piastre smaltate, (EASY COOKING coated: brevetto esclusivo), igieniche al 100%, (superficie non porosa). Ideale per crêpe, gallette al grano saraceno, tempura indiani, chapati indonesiani, blini... Molto apprezzate anche nella cucina asiatica per la preparazione dell'anatra laccata. Di facile manutenzione, niente più corvé di pulizia dei residui di raschiatura regolare, questa piastra vi permetterà di riuscire le vostre crêpe fin dalla prima. In fine cottura, passate un colpo di spugna e lasciate scaldare a vuoto per 10 minuti. La forte potenza vi permette un uso in esterno e vi assicura un alto rendimento (60 pezzi/ora di crêpe sottili cotte sui 2 lati).

* BRET/1E-HR 317,⁰⁰ EUR

Crepiera alto rendimento, elettrica, Ø 400 mm "smaltata"
 - Produzione 60 pezzi/ora (cottura 1 minuto). - Piastra in ghisa smaltata. - Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inossidabile trattate "incoloy". - Regolazione da 0 a 300°C. - Consegnato con un raschietto in legno.

Ø400xh200 - kW : 3,6 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Choice

BRET/KIT-C 209,⁰⁰ EUR

Kit crêpe con 2x spatole, 2x "T" in legno, tampone lubrificatore
 mm : 390x160xh85



BRET/MIX-C10 108,⁰⁰ EUR

Mix preparato per pasta a crêpe (cartone 10x 1 Kg)
 mm : 390x250xh250



Special Action

BRET/ACT-CREPES

528,⁰⁰ EUR

Offerta crêpe "0" investimento: ecco la possibilità di comprare la crepiera (BRET/1E-HR) + 10 kg di mix preparato + kit crêpe (con 2x spatole, 2x "T" in legno, tampone lubrificatore), per produrre 200 crêpe, INCREDIBILE!! Il vostro incasso sarà superiore al vostro investimento... Ammortamento immediato !!

SLIDING DOORS

Advantage

Ideale per i concetti di vendita da asporto di crêpe, cialde e snack. Questo mobile in basamento robusto offre, in un minimo di spazio, un vero piano di lavoro e grandi spazi di stoccaggio supplementari grazie ad una mensola intermedia regolabile.



On request
BRET/MRX
MRX-TAB (2x)

Corner

* BRET/1G-HR 349,⁰⁰ EUR

Crepiera gas alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"
 - Produzione 60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto) - Piastra in ghisa smaltata. - Bruciatori a 6 rami in "stella", regolazione a valvola con posizione lenta. - Fornito con raschietto in legno.
 Ø400xh200 - kcal/h : 3095

Best Choice

BRET/2E-R 833,⁰⁰ EUR

Crepiera elettrica doppia piastra alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"
 - Produzione 2x60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto). - Piastra: in ghisa smaltata. - Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inox trattato "incoloy". - Regolazione per termostato da 0 a 300°C. - Consegnato con un raschietto in legno.
 mm : 860x500xh240 - kW : 7,2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz



Best Choice



BRET/2G-R 833,⁰⁰ EUR

Crepiera gas doppia piastra alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"
 - Produzione 2x60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto). - Piastra in ghisa smaltata. - 2 bruciatori indipendenti a 6 rami a "stella", regolazione a valvola con posizione lenta. - Fornito con raschietto in legno.
 mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500



Best Choice



ICE CREAM

54*

700 L



Gold Line Plus



-10° -25°

R404A

CAB61/L1

2 546,⁰⁰ EUR

- 5 piattini (530x720 mm).- 4 piedi inox regolabili.
mm : 750x930xh2025 - kW : 0,7 - V : 230/1N 50Hz

AIK4-L

147,⁰⁰ EUR

STAINLESS STEEL



BG... On request

Plus

- "Diamond Green Technology", che permettono di realizzare fino al 70% di risparmio. - Gruppo frigorifero a "tamponi", tropicalizzato (+43°C).- Isolamento 75 mm "super isolato".- Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale, temperatura uniforme senza nessuna cristallizzazione del gelato.- Microprocessore di regolazione (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzioni HACCP.

Best Quality

75 mm

Armadio conservazione "ice-cream"

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante.- Distribuzione omogenea del freddo (contatto diretto).- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbotito, angoli e spigoli arrotondati.- Porte reversibili, chiusura assicurata con guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico.- Microinterruttore che permette di fermare il ventilatore quando la porta si apre.- Di serie con serratura a chiavi.

- Pannello superiore gruppo compressore, su cerniere, di facile ispezione.- Gruppo compressore tropicalizzato (T° ambiente +43°C), condensatore ventilato.- Evaporatore ventilato (sopradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating", completamente nascosto.- Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu.- Illuminazione interna, con interruttore.- Sbrinamento automatico.- Evaporazione automatica della condensa.

*5 LIT. 360x165xh120 mm

Ice Cream Display



SLIDING DOORS

Best Price

Banchi gelati

- Vetro dritto. - Illuminazione interna, telaio su ruote (tranne BRIO ICE) - Coperchio trasparente scorrevole. - Regolazione per termostato. - Vasca con angoli e spigoli arrotondati. - Evaporatore in rame a "serpentina" messo nelle pareti. - Gruppo compressore incorporato (T° ambiente +30° 55%RH) - NB : Consegnato senza vaschette.



BG ... On request



R507

-18° -20°

SLIDING DOORS

R134A

Ref	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	kW	V	
BRIO ICE	780x640xh1185	4	-	0,15	230/1N 50Hz	1 189,⁰⁰ EUR
BIG-EXPO/LUX	1341x725xh1235	10	18	0,29	230/1N 50Hz	1 732,⁰⁰ EUR

* 5Lit : 360x165xh120 mm

Rumba Line Plus



Ref	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	kW	V	
RUMBA 10 PLUS	1367x927xh1277	10	8	0,65	230/1N 50Hz	4 274,⁰⁰ EUR
RUMBA 13 PLUS	1760x927xh1277	13	16	0,81	230/1N 50Hz	4 625,⁰⁰ EUR

* 5Lit : 360x165xh120 mm



Led Light

Plus

- Un banco vetrina diverso dagli altri, per presentare e conservare i vostri gelati artigianali, una linea e un DESIGN 100% made in Italy - Vetro frontale bombato - Illuminazione interna modello LED, con interruttore - Pannello di facciata con serigrafia ICE CREAM di serie - Refrigerazione "DOUBLE STATIC" 1 evaporatore static + evaporatore a serpentina nella vasca.

Banchi gelati

- Portello ribaltabile in plexiglas lato servizio - Riserva accessibile da un portello lato operatore - Telaio su 4 ruote - Regolazione elettronica, visualizzazione digitale - Gruppo compressore incorporato (T° +35° C & 70% RH) - NB consegnato senza vasche.



R507

Best Choice

TILTING DOORS

On request RUMBA-LPG

Traction Line



D115-EK

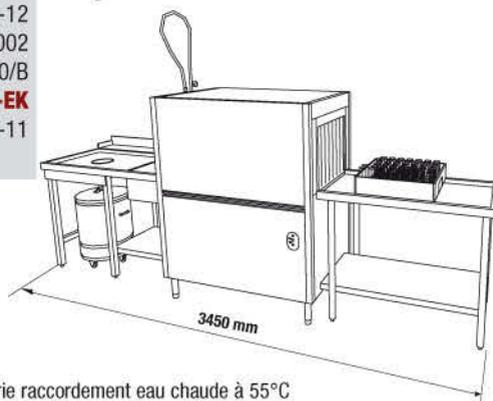
8 112,00 EUR

mm : 1150x770xh1565/2025 - kW : 24,8 - V : 400/3N 50Hz*

Plus

Le lavastoviglie Traction Line di Diamond®, si caratterizzano per :- Il lavaggio Star Wash, brevetto esclusivo per lavare più rapidamente ma con meno acqua.- La progettazione Integral Clean Wash, realizzata per garantire una migliore pulizia ampia e un'igiene a tutta prova - L'intelligenza Full Control, vi assicura una tranquilla gestione con il suo sistema di auto-diagnostica. Questa gamma a la valvola anti inquinamento della rete idrica BELGAQUA certificato. Tutte le macchine di questa gamma sono garantite per un utilizzo con alimentazione acqua trattata con "osmosi".

GTVO-12
CW8002
PCR50/B
D115-EK
TM-11



De série raccordement eau chaude à 55°C



Best Choice

1800/2340 piatti/ora
per uno spazio
lineare inferiore a 2,6m

D115-EK/PROMO(GX) 10 335,00 EUR

Insieme lavastoviglie

- Versione entrata a sinistra

mm : 3450x770xh1565/2025

* 230V/3 50Hz: su richiesta.

** Per versione entrata destra...(DX).

DOUBLE SKIN

ELECTRONIC CONTROL

HACCP

Techno Wash

PERISTALTIC PUMP

Best Quality

Plus

- Filtro di tino integralmente in acciaio inossidabile. - Tino integralmente "imbottito". - Dosatore "peristaltico" del prodotto di risciacquatura. - CSD quadro comandi digitale (soft touch). - EED economizzatore di energia. - DRD fase accelerata di preriscaldamento. - DID autodiagnosi in caso di anomalia. - ADD affissione T° del tino del boiler (norma HACCP). - RGD esclusività Diamond, assicura, grazie ad una pompa, un risciacquo a temperatura costante di 85°C, così come una pressione stabile durante tutto il risciacquo - BTD "Break Tank" dispositivo anti-inquinamento di tipo AB. NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi."



PERISTALTIC PUMP

DOUBLE SKIN

ELECTRONIC CONTROL

HACCP



Lavapentole

- Cicli: 60 " -120 " -180 " o continuo. - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Pareti imbottite. - Piedi inox regolabili (160-220 mm). - Quadro comandi estraibile. - Pompa che aumenta la pressione dell'acqua della rete. - Riempimento automatico del tino. - Pompa di lavaggio (600 litri/minuto) verticale, auto-svuotante ed autopulente. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler (7-12 Litri, 6 kW), in acciaio inossidabile. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposta "dosatore di detergente liquido." - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 - Di serie: 1 cesto generico.

Ref	Baskets (mm)	Baskets/h	mm	Softener	Break Tank**	kW	V	
D604-EKS	500x600	30	667x716xh1505	-	Yes	6,8	400-230/3N 50Hz	4 179,00 EUR
D701-EKS	550x610	30	720x780xh1760/2030	-	Yes	7,4	400-230/3N 50Hz	5 294,00 EUR

** "Break tank" anti-pollution device type AB



Best Quality



Plus

- Doppia parete con un isolamento termico. - Tino integralmente imbottito doppia parete (3 kW). - Filtro di tino integrale in acciaio inossidabile. - Filtro pompa "brevettato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - Pompa di lavaggio verticale, auto svuotante ed autopulente. - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura "peristaltico". - CSD quadro comandi digitale (soft touch). - EED economizzatore di energia. - DRD Fase accelerata di preriscaldamento. - DID autodiagnosi in caso di anomalia. - ADD affissione T° del tino e del boiler (norma HACCP). - RGD T° di risciacquatura costante di 85°C, pressione stabile, durante tutta la durata della risciacquatura. - BTD

Lavastoviglie a capotta, cesto 500x500 mm "doppia parete"

- 3 cicli: 60" - 120" - 180" o continuo. - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Piedi inox regolabili (160-220 mm). - Quadro comandi estraibile. - Rifornimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler (12 Litri, 8 kW), in acciaio inossidabile. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposta "kit pompa di risciacquatura", "dosatore di detergente liquido". - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 - Di serie: 3 cesti, 1 bicchiere.

Ref	Plates	mm	Softener Included	Discharge Pump	Break Tank**	kW	V	
D26/EKS-NP	1200	716x800xh1479/1909	-	K	Yes	9,1	400-230/3N 50Hz	4 257, ⁰⁰ EUR
D26/EKS-NP/A	1200	2120x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right or Left				4 849, ⁰⁰ EUR
D26/EKS-NP/B-D	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right				5 448, ⁰⁰ EUR
D26/EKS-NP/B-S	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Left				5 448, ⁰⁰ EUR
D26/EKS-NP/C-D	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right				5 644, ⁰⁰ EUR
D26/EKS-NP/C-S	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Left				5 644, ⁰⁰ EUR
D26/EKS-NP+RS15/AT							Osmosis reversibile + Break Tank	5 555,⁰⁰ EUR

** "Break tank" anti-pollution device type AB K = Kit on request

INSULATED
DOUBLE SKIN
ELECTRONIC CONTROL
HACCP

Osmosis Plus



Advantage

L'osmosi inversa è un sistema di purificazione dell'acqua, con un sistema di filtraggio molto fine che lascia passare solo le molecole d'acqua: filtraggio delle impurità di ruggine e di ogni rottami microscopici. Filtraggio dei minerali nocivi come il ferro, il manganese, il sale... Filtraggio di prodotti chimici come il fluoruro e il cloro. Filtraggio di ogni batterio. Risultato : 1° Piatti splendenti - 2° Vita delle attrezzature più lunga, meno spese per il servizio assistenza alla clientela - 3° Risparmi di consumo energetico e di detersivi - 4° Un'igiene assicurata al 100% - 5° Impatto minimo sull'ambiente.

Info

Quando la durezza dell'acqua supera il 25°F, prima dell'osmizzatore, è vivamente consigliato di porre un addolcitore d'acqua (rete d'acqua > addolcitore d'acqua > osmizzatore > lava bicchieri, lavastoviglie, forni,)



RS15/AT

Osmonizzatori d'acqua

- 3 scomparti distinti, idraulico, ispezione (frontale), elettrico - Membrana staccabile frontalmente - Filtro a carbone attivo- Funzione "by-pass" - Realizzazione in acciaio inossidabile.

Ref	For Machines	Lit/h*	mm	kW	V	
RS15/AT	Break Tank**	150	200x560xh590	0,2	230/1N 50Hz	1 298, ⁰⁰ EUR
RS15/PP	Alli	150	250x560xh525	0,2	230/1N 50Hz	1 472, ⁰⁰ EUR

* Production 15°C - ** Or with flushing pump

PERISTALTIC PUMP

H.R.S.

Head Recovery System

Advantage

H.R.S. : Sistema di recupero di calore e condensazione di vapore si compone di una batteria di scambio di caldo a doppio flusso che incrociato in un senso per l'acqua fredda di alimentazione e nell'altro per il vapore che proviene dalla camera di lavaggio, ottiene la sua condensazione - basso costo di utilizzo: la T° dell'acqua di alimentazione aumenta così di +25°C, manifestandosi in un'economia del 38% di energia elettrica - Ambiente di lavoro più sano: eliminando l'emissione di umidità nell'ambiente circostante, niente più vapore saturo di umidità a più di 60°C. - Agilità di installazione: non necessita di installare una cappa aspirante per eliminare il vapore, ne di tubatura o di connessioni elettriche supplementari!



D26/EKS-NP-RC

6 217,⁰⁰ EUR

Lavastoviglie a capotta + Recuperatore di calore + Condensatore vapore

mm : 716x800xh1909/2179 - kW : 9,1 - V : 400-230/3N 50Hz

Active Wash



Best Choice

Plus

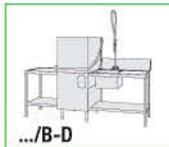
- Tino integralmente imbottito doppia parete (3 kW). - Filtro di tino integrale in acciaio inossidabile. - Filtro pompa "brevetato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura "peristaltico". - "TCD", dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. - Pompa di lavaggio verticale, auto svuotante ed autopulente.

Lavastoviglie a capotta, cesto 500x500 mm

- 2 cicli 60" - 120". - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Piedi inox regolabili (160-220 mm). - Quadro comandi estraibile. - Rifornimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler (12 Litri, 8 kW), in acciaio inossidabile. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposta "kit pompa di risciacquatura", "dosatore di detergente liquido". - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 - Di serie: 2 cesti, 1 bicchiere.



PERISTALTIC PUMP



Ref	Plates	mm	Softener Included	Discharge Pump	kW	V	
015/25D-NP	1200	706x800xh1479/1909	-	K	8,8	400-230/3N 50Hz	3 457,⁰⁰ EUR
015/25D-NP/A	1200	2120x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right or Left			4 049,⁰⁰ EUR
015/25D-NP/B-D	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right			4 648,⁰⁰ EUR
015/25D-NP/B-S	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Left			4 648,⁰⁰ EUR
015/25D-NP/C-D	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right			4 844,⁰⁰ EUR
015/25D-NP/C-S	1200	2620x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Left			4 844,⁰⁰ EUR

K = Kit on request

Lucidatrici per posate

Caricamento dall'alto, recuperi frontali.
PERCHÉ COMPRARE UNA LUCIDATRICE PER POSATE? L'azione avvolgente del granulo vegetale (ecologico) all'interno della vasca circolare vibrante, associata a l'azione dei raggi UV, permette di ottenere delle posate di una brillantezza uniforme ed elimina le tracce di calcare e batteri.
A) Ideale per le posate inox o argentate.
B) Diminuzione dei costi di esercizio e dei tempi di asciugatura.
C) Pochissimo consumo elettrico.
D) Disponibilità immediata delle posate.

Plus

1) Funzionamento automatico "in continuo". - 2) Vasca circolare (in acciaio inox), avanzamento fluido delle posate che non si sovrappongono, non si incastrano e soprattutto non si rigano. - 3) Controllo termostatico assicura una temperatura costante e garantisce una durata di vita più lunga dei granulati. - 4) Lampada UV di serie, per la sterilizzazione delle posate. - 5) Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

Sanicut Plus

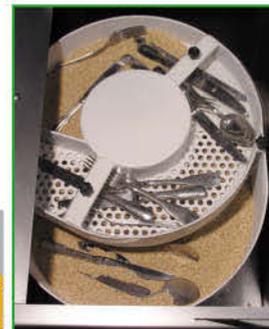


Best Choice

HACCP



Ref	Pcs/h	mm	Aggregate Standard	Aggregate Tank	Tub PVC	kW	V	
MCX/3T-PLUS	2500-3000	560x445xh450	3,5 kg	1,7 kg	1	0,4	230/1N 50-60Hz	2 661,⁰⁰ EUR
MCX/7-PLUS	4000-5000	800x860xh840	7 kg	7 kg	1	0,8	230/1N 50-60Hz	4 397,⁰⁰ EUR



380 mm

INTEGRAL
FILTERPERISTALTIC
PUMP

DOUBLE SKIN

ELECTRONIC CONTROL

HACCP

OSMOSIS

RS15/AT



Ref	Plates/h	mm	Softener Included	Discharge Pump	Break Tank**	Base	kW	V	
D86/EK-NP	550	600x630xh830	-	K	-	-	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 049, ⁰⁰ EUR
D86/EKA-NP	550	600x630xh830	Yes	K	-	SC	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 282, ⁰⁰ EUR
D86/EKPS-NP	550	600x630xh830	-	Yes	-	SC	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 257, ⁰⁰ EUR
D86/EKBT-N	550	600x630xh830	-	Yes	Yes	SC	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 315, ⁰⁰ EUR
D86/EK-NP+BD/F	550	600x630xh1210	-	K	-	Yes	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 292, ⁰⁰ EUR
D86/EKBT-N+RS15/AT								Osmosis reversible + Break Tank	3 613, ⁰⁰ EUR

** "Break tank" anti-pollution device type AB K = Kit on request SC = On request * Possibility to switch in 230/1N 50Hz (or) D861EKM-NP

L1621VS+D86/EK-NP 2 694,⁰⁰ EURInsieme lavello/lavastoviglie
mm : 1600x700xh880/900L1621VD+D86/EK-NP 2 694,⁰⁰ EUR

mm : 1600x700xh880/900

DOUBLE SKIN

ELECTRONIC CONTROL

HACCP

400 mm

PERISTALTIC
PUMP

OSMOSIS

RS15/AT



Lavastoviglie cesto 500x500 mm "Doppia Parete"

- Cicli 60" - 120" - 180" - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotative. - Spruzzatori autopulenti. - Porta doppia parete "imbottita" guarnizione d'impermeabilità "amovibile." - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler (6 Litri, 6 kW), in acciaio inossidabile. - Pompa di lavaggio auto-svuotante ed autopulente in 230V/1N 50Hz. - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura "peristaltico" consegnata di serie. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposizione "kit pompa di risciacquatura", "dosatore di detergente liquido." - Di serie: 2 cesti, 1 bicchiere. - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.

L1621VS-AS+D86/EK-NP 2 907,⁰⁰ EURInsieme lavello/lavastoviglie
mm : 1600x700xh880/900L1621VD-AS+D86/EK-NP 2 907,⁰⁰ EUR

mm : 1600x700xh880/900

Ref	Plates/h	mm	Softener Included	Discharge Pump	Break Tank**	kW	V		
02D/EK-NP	1080	667x716xh1505	-	K	-	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 786, ⁰⁰ EUR	
02D-EK/BT	1080	667x716xh1505	-	K	Yes	6,6	400-230/3N 50Hz*	3 085, ⁰⁰ EUR	
02D-EK/BT+RS15/AT								Osmosis reversible + Break Tank	4 383, ⁰⁰ EUR

** "Break tank" anti-pollution device type AB

K = Kit on request

* Possibility to switch in 230/1N 50Hz

Active Wash



Lavastoviglie cesto 500x500 mm "Doppia parete"

- Cicli 60"-180" - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Porta doppia parete "imbottita" guarnizione d'impermeabilità "amovibile." - Quadro comandi estraibile. - Rifornimento automatico del tino. - Pompa di lavaggio in 230V/1N 50Hz. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler (6 Litri, 3 kW), in acciaio inossidabile. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposta "kit pompa di risciacquatura", "dosatore di detergente liquido." - Realizzazione: in acciaio inossidabile AISI 304 - Di serie: 2 cesti, 1 bicchiere.

Plus

- Tino integralmente imbottito (0,6 kW). - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura "peristaltico". - Guide cesti imbottite, senza asperità né incrostazione di calcare. - Filtro pompa "brevetato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - CID porta a chiusura automatica (Soft Contact). - "TCD" dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. - Pompa di lavaggio ad alto rendimento che garantisce grandi economie di energie. NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi."



380 mm

Ref	Plates/h	mm	Softener included	Discharge Pump	Base	kW	V	
051D-NP	360	600x630xh830	-	K	-	3,6	230/1N 50Hz	1 858, ⁰⁰ EUR
051D/A-NP	360	600x630xh830	Yes	K	SC	3,6	230/1N 50Hz	2 122, ⁰⁰ EUR
051D/PS-NP	360	600x630xh830	-	Yes	SC	3,6	230/1N 50Hz	2 095, ⁰⁰ EUR
051D-NP+BD/F	360	600x630xh1210	-	K	Yes	3,6	230/1N 50Hz	2 101, ⁰⁰ EUR

K = Kit on request SC = On request



L1621VS+051D-NP 2 503,⁰⁰ EUR

Insieme lavello/lavastoviglie
mm : 1600x700xh880/900

L1621VD+051D-NP 2 503,⁰⁰ EUR

mm : 1600x700xh880/900

L1621VS-AS+051D-NP 2 716,⁰⁰ EUR

Insieme lavello/lavastoviglie
mm : 1600x700xh880/900

L1621VD-AS+051D-NP 2 716,⁰⁰ EUR

mm : 1600x700xh880/900

DOUBLE SKIN

PERISTALTIC PUMP

Best Choice



Lavabicchieri cesto 400x400 mm "Doppia parete"

- Ciclo 150" - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Porta doppia parete "imbottita" guarnizione d'impermeabilità "amovibile." - Quadro comandi estraibile. - Rifornimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler (4 Litri, 2,65 kW), in acciaio inossidabile. - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposta "kit pompa di risciacquatura", "dosatore di detergente liquido." - Realizzazione: in acciaio inossidabile AISI 304 - Di serie: 2 cesti, 1 supporto "piccoli piatti", 1 bicchiere.

Plus

- Tino integralmente imbottito (0,6 kW). - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura peristaltico. - Guide cesti imbottite, senza asperità né incrostazione di calcare. - Filtro pompa "brevetato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - Pompa di lavaggio ad alto rendimento che garantisce grandi risparmi di energia. - CSD quadro comandi digitale, soft touch. - EED economizzatore di energia. - TCD dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. - DRD fase accelerata di preriscaldamento. - DID autodiagnosi in caso di anomalia. - ADD affissione T° del tino e del boiler (norma HACCP). - CID porta a chiusura automatica (soft contact). NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi."

DOUBLE SKIN

ELECTRONIC CONTROL

HACCP

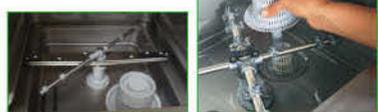
280 mm

OSMOSIS

Best Quality



RS15/AT



PERISTALTIC PUMP

Ref	Baskets/h	mm	Softener Included	Discharge Pump	Break Tank**	kW	V	
D281/EK-NP	20	465x550xh700	-	K	-	3,5	230/1N 50Hz	1 379, ⁰⁰ EUR
D281/EKA-NP	20	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	230/1N 50Hz	1 596, ⁰⁰ EUR
D281/EKPS-NP	20	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	230/1N 50Hz	1 532, ⁰⁰ EUR
D281/EKBT-N	20	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	230/1N 50Hz	1 619, ⁰⁰ EUR
D281/EKBT-N+RS15/AT								2 917,⁰⁰ EUR

Osmosis reversible + Break Tank

** "Break tank" anti-pollution device type AB K = Kit on request

LAVASTOVIGLIE



PERISTALTIC PUMP

350 mm

Best Price



...+BD/F

PERISTALTIC PUMP



400 mm

Best Price



Fast Wash



Plus

BREAK TANK : Il "break tank" è un dispositivo "anti-inquinamento" di tipo AB (norme UK) 1) Impedisce all'acqua in vasca (con detersivi) di rifluire nella rete di distribuzione 2) Durante tutto il risciacquo, la sua pompa garantisce una pressione costante, l'asciugatura e l'igiene sono assicurate da una T° di 85°C ... fino all'ultima goccia d'acqua!

Lavastoviglie cesto 500x500 mm

- 2 cicli, 60"-150". - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Tino (2,1 kW) bordi arrotondati, fondo « imbottito » - Pareti imbottite. - Porte doppia parete imbottite, guarnizione amovibile. - Quadro comandi estraibile. - Riempimento automatico del tino. - Pompa di lavaggio in 230V/1N 50Hz. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler in acciaio inossidabile (6 Litri, 4,9 kW). - Micro-interruttore all'apertura della porta. - Termostato di sicurezza. - Predisposizione "pompa di risciacquatura" e "dosatore di detergente liquido." - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Di serie: 2 cesti, 1 bicchiere. - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura "Peristaltica" di serie.

Ref	Plates/h	mm	Softener Included	Discharge Pump	Base	kW	V	
DC502-NP	350	580x600xh820	-	K	-	5,4	400-230/3N 50Hz*	1 613, ⁰⁰ EUR
DC502/A-NP	350	580x600xh820	Yes	K	SC	5,4	400-230/3N 50Hz*	1 941, ⁰⁰ EUR
DC502/PS-NP	350	580x600xh820	-	Yes	SC	5,4	400-230/3N 50Hz*	1 916, ⁰⁰ EUR
DC502-NP+BD/F	350	580x600xh1210	-	K	Yes	5,4	400-230/3N 50Hz*	1 856, ⁰⁰ EUR

K = Kit on request

SC = On request

* Possibility to switch in 230/1N 50Hz (or) DC502-NP (230/1)



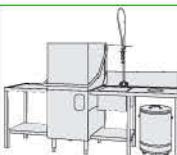
.../AX



.../A



.../B-D



.../C-D



Plus

- Tino integralmente "imbottito", 1,4 kW. - Filtro pompa "brevetato" che permette di conservare l'acqua di lavaggio più a lungo e alla buona temperatura. - Pompa dosaggio del prodotto di risciacquatura "peristaltico". - "TCD", dispositivo che assicura sempre una risciacquatura a 85°C. - Pompa di lavaggio verticale, autosvuotante ed autopulente. - NB: macchine garantite per alimentazione di acqua "osmosi."

Lavastoviglie a capotta cesto 500x500 mm

- 2 cicli: 60"-150". - Braccia di lavaggio e risciacquatura rotativi. - Spruzzatori autopulenti. - Piedi inox regolabili (160-220 mm). - Quadro comandi frontale. - Riempimento automatico del tino. - Valvola anti-ritorno. - Risciacquatura acqua calda, boiler in acciaio inossidabile (7 Litri, 6kW). - Micro-interruttore all'apertura della capotta. - Termostato di sicurezza. - Predisposto "kit pompa di risciacquatura" e "kit dosatore di detersivi liquido." - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304. - Di serie: 2 cesti, 1 bussolotto.

Ref	Plates/h	mm	Softener Included	Discharge Pump	kW	V	
DK7/2-NP	550	706x800xh1479/1909	-	K	6,6	400-230/3N 50Hz*	2 619, ⁰⁰ EUR
DK7/2-NP/A	550	2110x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right or Left			2 791, ⁰⁰ EUR
DK7/2-NP/AX	550	2110x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right or Left			3 211, ⁰⁰ EUR
DK7/2-NP/B-D	550	2610x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right			3 810, ⁰⁰ EUR
DK7/2-NP/B-S	550	2610x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Left			3 810, ⁰⁰ EUR
DK7/2-NP/C-D	550	2610x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Right			4 006, ⁰⁰ EUR
DK7/2-NP/C-S	550	2610x800xh1479/1909		Dishwasher entry : Left			4 006, ⁰⁰ EUR

K = Kit on request

* Possibility to switch in 230/1N 50Hz

Tornado Line PLUS



Lavabiancherie professionali a super centrifuga

- Quadro di comando superiore "inclinato".
- Controllo a compensazione, non necessità di ancoraggio al suolo.
- Con computer di bordo "touch screen", plurilingue, 200 programmi memorizzabili (8 programmati di fabbrica).
- Super centrifuga a 1000 giri/min. (fattore-G300).
- Tiro e cesto in acciaio inossidabile AISI 304.
- Umidità residua il 50%.
- Raccordo acqua calda o fredda.
- Catino superiore a 3 compartimenti per prodotti di lavaggio.
- Bottone di arresto di emergenza di tipo "pugno."
- Realizzazione esterna in acciaio inossidabile AISI 304.

TOUCH
SCREEN

Best
Choice

DLW8-TS 4 626,⁰⁰ EUR

Lavabiancheria a super centrifuga, 8 kg "inox"
mm : 720x927xh1039 - kW : 7,5 - V : 400/3N 50Hz

DLW11-TS 5 583,⁰⁰ EUR

Lavabiancheria a super centrifuga, 11 kg "inox"
mm : 720x1032xh1039 - kW : 10,5 - V : 400/3N 50Hz

DLW14-TS 8 039,⁰⁰ EUR

Lavabiancheria a super centrifuga, 14 kg "inox"
mm : 880x1010xh1264 - kW : 11 - V : 400/3N 50Hz



Plus

Macchine dotate del dispositivo per il telemanutenzione via GSM. Di serie con porta USB incorporata sul quadro comando.



Astra Line PLUS

Asciugatrice rotative professionali, elettriche

- Rotazione del tamburo alternato.
- Quadro di comando elettronico a tasti sensibili.
- Affissione delle funzioni, plurilingue.
- 30 programmi memorizzati (riprogrammabili).
- Dispositivo di autodiagnosi.
- Funzione di raffreddamento in fine di ciclo e funzione anti squalcitra, facilitando la rifinitura della biancheria.
- Tamburo a biancheria in acciaio inossidabile AISI 304.
- Evacuazione esterna Ø 150 mm.
- Realizzazione in acciaio dipinto (pittura epoxy).



DIGITAL
DISPLAY

Best
Choice

DSE-10 3 191,⁰⁰ EUR

Asciugatrice rotativa elettrica, capacità 10 kg,
con rotazione alternato.

mm : 791x707xh1760 - kW : 18,4 - V : 400/3N 50Hz

DSE-14 3 483,⁰⁰ EUR

Asciugatrice rotativa elettrica, capacità 14 kg,
con rotazione alternato.

mm : 791x874xh1760 - kW : 18,4 - V : 400/3N 50Hz



ML7-XT

2 142,00 EUR

Lavatrice centrifugante 7 kg "inox-titanium", con pompa di scarico
 - Cesto in acciaio inox AISI 304, sistema "ACTIVEDRUM".
 - Molteplici programmi memorizzati, con funzione "MEMORY".
 - Display per la visualizzazione di tutte informazioni relative ai programmi.
 - Possibilità di programmi MOP o programmi speciali per lavaggio di stracci industriali ecc.
 mm : 595x595xh850 - kW : 3,2 - V : 400-230/3N 50Hz*

SL7-XT

1 713,00 EUR

Essiccatore per biancheria 7 kg "inox-titanium", con condensatore
 - Tamburo in acciaio inossidabile AISI 304, porta reversibile.
 - Sistema di asciugatura "BUTTERFLY."
 - Parecchi programmi in memoria, con funzione "MEMORY".
 - Display che indica tutti gli stati relativi ai programmi, domanda di pulizia del filtro, cambio dell'olio del serbatoio del condensatore, ecc.
 mm : 595x595xh850 - kW : 2,8 - V : 230/1N 50Hz

* Swichtable in 230/1N 50Hz

DIGITAL
DISPLAY

7 Kg



Advantage

ACTIVEDRUM: concezione speciale del cesto in modo tale da spingere la biancheria verso il centro dove sono situati i fori più piccoli, riducendo così l'usura del tessuto e migliorando il bilanciamento del cesto stesso. La periferia del cesto è dotata di fori più grandi per permettere un drenaggio migliore. **MEMORY:** l'ultimo programma utilizzato resta visualizzato sul display. **BUTTERFLY:** dentro al tamburo la biancheria esegue un movimento particolare che gli permette un'asciugatura uniforme.

Stackable

Side by side

Rover Line PLUS

Essiccatrici-stiratrici professionali

- Fodera del rullo in Nomex, tino in acciaio cromato.
- Quadro comandi elettronico a tasti sensitivi e "display".
- Affissione delle funzioni, plurilingue.
- 30 programmi memorizzati (riprogrammabili).
- Regolazione "automatica" della velocità e della temperatura.
- Dispositivo di raffreddamento del cilindro "Cool Down".
- Velocità di stiratura variabile.
- Proteggi dita e bottone di arresto di emergenza di tipo "pugno".
- Consegnato di serie con barra anti panico inferiore.
- Telaio in acciaio dipinto, pittura epoxy.



Best
Choice

NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL

DFN100/25

2 998,00 EUR

Essiccatrice-stiratrice, rullo (Nomex) 1000 mm Ø 250 mm
 mm : 1513x716xh1072 - kW : 4,7 - V : 400/3N 50Hz

DFN125/25

3 461,00 EUR

Essiccatrice-stiratrice, rullo (Nomex) 1250 mm Ø 250 mm
 mm : 1763x719xh1072 - kW : 5,6 - V : 400/3N 50Hz

Plus

Il Nomex è un tessuto ignifugo conforme alle norme di "protezione contro le fiamme ed i calori intensi" e ha delle proprietà anti-elettrostatiche. Gli altri vantaggi del Nomex sono: ininflammabilità, protezione contro il calore, alta resistenza ai prodotti chimici, antistatici, durabilità e comodità.

Duplex PLUS

Lavabiancheria super centrifuga & essiccatoio rotativo profes.

- Lavabiancheria e essiccatoio rotativo, completamente indipendente
- Realizzazione in acciaio dipinto, pittura epoxy, realizzazione frontale in acciaio inossidabile AISI 304.

- * Lava biancheria, elettrico.
- Chiusura dell'oblò motorizzato.
- Controllo a compensazione, non necessità di ancoraggio al suolo.
- Computer di bordo "touch screen", plurilingue, 200 programmi memorizzabili (8 programmati di fabbrica).
- Super centrifuga a 1000 giri/min. (fattore-G300).
- Tino e cesto in acciaio inossidabile AISI 304.
- Umidità residua il 50%.
- Raccordo acqua calda o fredda.
- Catino superiore a 3 compartimenti per prodotti di lavaggio.
- Bottone di arresto di emergenza di tipo "pugno."
- Consegnato di serie con 4 dosatori "peristaltici" per detersivi liquido.

- * Essiccatoio, elettrico.
- Quadro comandi elettronico a tasti sensibili e "display."
- Affissione delle funzioni, plurilingue.
- 30 programmi memorizzati (riprogrammabili).
- Dispositivo di auto diagnosi.
- Funzione di raffreddamento in fine di ciclo e funzione anti rughe, facilitando la rifinitura della biancheria.
- Tamburo a biancheria in acciaio inossidabile AISI 304.
- Evacuazione esterno Ø 150 mm.

Advantage

Lavare ed asciugare la vostra biancheria in meno di 1 m2...

Con DUPLEX-PLUS è possibile!!

Soluzione ideale per ogni ristorante, hotel, piccole collettività che vogliono beneficiare delle economie e di tutti i vantaggi di un trattamento della sua biancheria in modo autonomo, ma che non dispongono di sufficientemente di spazio...

DUPLEX PLUS: una lava biancheria ed un essiccatoio rotativo sovrapposto permettendo di lavare ed asciugare fino a 18 kg di biancheria, simultaneamente!!

Macchine dotate di dispositivo per il telemanutenzione via GSM. Di serie con porta USB incorporata sul quadro comandi, unicamente per lavabiancheria.

TOUCH
SCREEN

Best
Choice



DEES/14 **16 703,00 EUR**

Lavabiancheria a super centrifuga 14 kg (elettrica) + essiccatrice 14 kg (elettrica)

mm : 880x976xh2141 - kW : 23,5 - V : 400/3N 50Hz

DEEB/18 **17 685,00 EUR**

Lavabiancheria a super centrifuga 18 kg (elettrica) + essiccatrice 18 kg (elettrica)

mm : 880x1077xh2141 - kW : 28 - V : 400/3N 50Hz

Best
Price



* **DFRV-EL** **600,00 EUR**

Ferro da stiro con caldaia a vapore

- Ferro da stiro di concezione industriale (1 kg).
 - Realizzazione esterna della caldaia in ABS, capacità: 2 litri, riempimento manuale.
 - Generatore di vapore munito di un termostato.
 - Termostato di sicurezza di serie.
- mm : 440x260xh690 - kW : 1,6 - V : 230/1N 50-60Hz



Best
Price



DTR-CM **600,00 EUR**

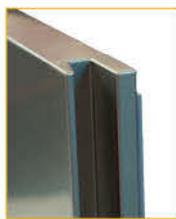
Tavolo da stiro con aspirazione

- Struttura metallica pieghevole, sistemazione agevole.
 - Tavola riscaldata aumentando la velocità di stiratura, comando a pedale.
 - Dimensioni della superficie di lavoro: 1250x400 mm.
- mm : 1430x440xh900 - kW : 0,46 - V : 230/1N 50-60Hz

Euronorm Line



EN 600x400 700 L



R404A



Armadi frigoriferi o congelatore ventilati/statici, EURONORM

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile (alimentare), parte posteriore in acciaio galvanizzato. - Fondo interno imbottito, con tappo di drenaggio (grande manutenzione), angoli e spigoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide (regolabili) a (L) in acciaio inossidabile (distanziamento 65 mm). - Porte reversibili (predisposizione per serratura con chiavi) con maniglia integrata (non apparente e non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza utensili), cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°). - Illuminazione interna. - Dispositivo micro interruttore, al momento dell'apertura della porta. - Gruppo compressore (classe climatica +38°), condensatore ventilato. - Espansione refrigerante R404a per capillare. - Evaporatore ventilato (o) statico (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente). - Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa, stagna) programmabile, allarme sonora e visuale (porta aperta prolungata), display con LED blu. - Isolamento in poliuretano senza CFC (40 Kg/m3). - Piedi in acciaio inossidabile regolabili.



For all models

RTG4-PM

57,00 EUR

Best Choice

VENTILATED
STATIC

Ref	T°	Lit.	mm	Pairs of Slides	Feet	kW	V	
IP70/PC	0°+8°	700	760x729xh2005	20xEN 600x400 mm	4	0,65	230/1N 50-60Hz	1 619,00 EUR
IB70/PC	-10°-20°	700	760x729xh2005	20xEN 600x400 mm	4	0,92	230/1N 50Hz	1 939,00 EUR

Pastry Line Plus



Plus

75 mm

- "Diamond Green technology" fino al 70% di economia energetica. - Gruppo frigorifero a "tamponone", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 75 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale", che permette di mantenere la temperatura senza nessuna "disseccazione degli alimenti". - Con 2 livelli di regolazione igrometrica, che corrispondono rispettivamente ad un'umidità relativa interna di 60% (o) 90%. - Microprocessore di regolazione (In scatola chiusa, stagna al 100%).

STAINLESS
STEEL

AIK4-L

147,00 EUR

For all models

R404A

On request*

R290

-2° +8°

-10° -20°



EN 600x400 700 L

EN 600x800 850 L

Green
Technology
by Diamond

HYGROMETRIC
CONTROL

Armadi frigor. e congel. ventil. o statici - Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante. - Cremagliere e guide inox 27 guide, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Porte reversibili, chiusura assicurata con guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico. - Dispositivo microinterruttore che permette di fermare il ventilatore quando la porta si apre. - Di serie con serratura a chiavi. - Pannello superiore, su cerniere, di facile ispezione. - Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C), condensatore ventilato. - Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating" (interamente nascosto). - Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu. - Illuminazione interna, con interruttore. - Sbrinamento automatico. - Evaporazione automatica della condensa.

Ref	T°	Lit.	mm	Pairs of Slides	Feet	kW	V	
AP1N/L64	-2°+8°	700	790x820xh2025	20xEN 600x400 mm	4	0,4	230/1N 50Hz	2 197,00 EUR
AP1N/L86	-2°+8°	850	790x1010xh2025	20xEN 600x800 mm	4	0,4	230/1N 50Hz	2 729,00 EUR
AP1B/L64	-10°-20°	700	790x820xh2025	20xEN 600x400 mm	4	0,55	230/1N 50Hz	2 535,00 EUR
AP1B/L86	-10°-20°	850	790x1010xh2025	20xEN 600x800 mm	4	0,7	230/1N 50Hz	2 964,00 EUR

Best Quality

*On request version refrigerant R290

Best Choice

EN 600x400



Pastry & Bakery 700



CHOOSE YOUR COMBINAISON

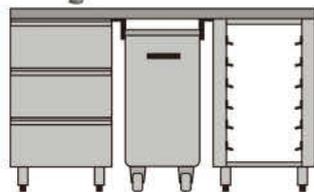


Plus

Modulate il vostro mobile a seconda dei vostri bisogni, ogni modulo ha una larghezza di 500 mm tranne gli armadi porte scorrevoli che fanno 1000, 1500 e 2000 mm. Su richiesta, possibilità di mettere un top di 800 mm di profondità.

Mobili combinati per Panetteria, Pasticceria EURO-NORM

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304/441. - Top : in acciaio inox 15/10, rinforzato da una lamiera inox nella parte inferiore. - Armadi: 2 porte scorrevoli isolate in doppia parete, ripiano intermedio regolabile. - Moduli: 3 cassetti per vassoi 600x400, struttura vassoi 6 livelli 600x400, tramoggia: capacità 125 litri con coperchi e ruote.

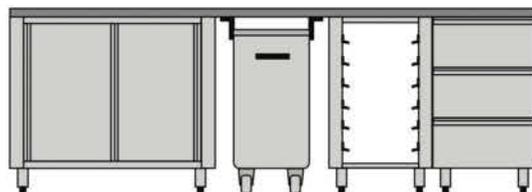
MCP-COMP/1 1 837,⁰⁰ EUR

mm : 1500x700xh900

On request : Many other combinations

MCP-COMP/2 2 359,⁰⁰ EUR

mm : 2000x700xh900

MCP-COMP/3 2 763,⁰⁰ EUR

mm : 2500x700xh900



Pastry Line Plus



75 mm

850 L EN 600x800

700 L EN 600x400



R404A

AIK4-L 147,⁰⁰ EUR

For all models



STAINLESS STEEL

Plus

Con gli armadi a fermentazione controllata Pastry Line PLUS, potete controllare oramai il processo di fermentazione e potete adattarlo perfettamente alle vostre esigenze di lavoro. Difatti, la progressione del ciclo di fermentazione è influenzata dalla temperatura ed il tasso di umidità. Grazie ad un'alternanza di fase, facendo seguire ad una fase fredda una fase di riscaldamento e, dunque di risveglio del processo, è possibile controllare e programmare la fermentazione, per razionalizzare la produzione quotidiana, di anticipare la preparazione delle mescele mescolate per il giorno seguente ed anche di guadagnare delle preziose ore di riposo. La cottura della mattina potrà avere luogo su base della domanda reale così come durante tutto il giorno. Tutti questi vantaggi si manifesteranno per voi in un importante risparmio economico e di tempo.

2 mode di funzionamento: 1) Ciclo AUTOMATICO, prevede che le tre fasi, di refrigerazione, blocco della fermentazione, riscaldamento (partenza della fermentazione) e climatizzazione (conservazione), si succedano in modo automatico dopo la partenza della macchina, con la possibilità di personalizzare e di pianificare la durata ed i parametri dei programmi durante tutta la settimana. 2) Ciclo Manuale, permette di intervenire in modo autonomo sul funzionamento, programmando manualmente ciascuna delle fasi. Siete voi che deciderete dunque quando e quanto tempo fare durare il raffreddamento o la fase di conservazione del prodotto.

Armadi fermentazione controllata, ventilati

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile, alimentare, AISI 304, parte posteriore acciaio galvanizza, telaio monosocca. - Cremagliere e guide in acciaio inossidabile, 27 guide (50mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Porte reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico. - Dispositivo micro interruttore, permette l'arresto del ventilatore, al momento dell'apertura porta. - Di serie con serratura a chiavi. - Pannello superiore del gruppo compressore, su cerniere, facilità di ispezione. - Gruppo compressore tropicalizzato, T° ambientale +43°C, condensatore ventilato. - Evaporatore ventilato (surdimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari "coating", nascosto. - Microprocessore elettronico "digitale" con display delle funzioni avanzate, in scatola chiusa, il 100% stagna, con controllo dell'umidificazione e disumidificazione - Sbrinamento automatico. - Evaporazione automatica dello condensa, a gas caldo. - Isolamento in poliuretano senza CFC, 75 mm = super isolato.

AUTOMATIC CONTROL

-3° +35°

-20° +35°

Best Quality

Ref	T°	Lit.	mm	Pairs of Slides	Feet	kW	V	
CF1N/L64	-3°+35°	700	790x820xh2025	20xEN 600x400 mm	4	0,45	230/1N 50Hz	4 569, ⁰⁰ EUR
CF1N/L86	-3°+35°	850	790x1010xh2025	20xEN 600x800 mm	4	0,5	230/1N 50Hz	4 972, ⁰⁰ EUR
CF1B/L64	-20°+35°	700	790x820xh2025	20xEN 600x400 mm	4	0,65	230/1N 50Hz	4 962, ⁰⁰ EUR
CF1B/L86	-20°+35°	850	790x1010xh2025	20xEN 600x800 mm	4	0,85	230/1N 50Hz	5 323, ⁰⁰ EUR

Tavoli frigoriferi ventilati EURONORM

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna (anche la parte posteriore) in acciaio inox (alimentare) - Top superiore in acciaio inox AISI 304 (smontabile) spessore 40 mm. - Fondo interiore imbuto, con tappo di drenaggio (grande manutenzione), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide scorrevoli (regolabili) in (L) in acciaio inox (spazio 65 mm) - Porte (reversibili) con maniglia integrata (non visibile e non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzi), cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°). - Gruppo compressore (classe climatica +38°), condensatore ventilato sul lato destro, accessibilità frontale (pannello su cerniere), disposto su guide scorrevoli "estraibili", facilità di manutenzione e assistenza tecnica. - Espansione refrigerata R134A per capillare. - Evaporatore ventilato (di grandi dimensioni), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente nascosti (non visibili) - Regolatore elettronico (in scatola chiusa impermeabile) programmabile, display con LED blu - Sbrinatori automatici tramite inversione di ciclo (programmabile a piacere), evaporazione automatica della condensa (a gas caldo) - Isolamento in poliuretano senza CFC (40 Kg/m3) - Piedi in acciaio inossidabili regolabili.



0° +8°

EN 600x400

R134A

760 L



Best Choice



550 L

Ref	T°	mm	Doors	Feet	Pairs of Slides	kW	V	
DP202/PC	0°+8°	2017x800xh880/900	3	4	3x7 EN 600x400	0,42	230/1N 50-60Hz	1 899,00 EUR
DP255/PC	0°+8°	2542x800xh880/900	4	6	4x7 EN 600x400	0,65	230/1N 50Hz	2 279,00 EUR

RTG4-PM 57,00 EUR



RTG6-PM 68,00 EUR

For all models

Pastry Line Plus



TOP 50 mm



760 L

Best Quality

-2° +8°
-10° -20°



R404A



FORCED VENTILATION SYSTEM

HYGROMETRIC CONTROL

EN 600x400



60 mm

Plus

- Molto robusto grazie al suo top superiore in 15/10, 50 mm di spessore.- Prestazioni eccezionali grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, che permette di mantenere una temperatura uniforme ed evitare l'essiccazione degli alimenti.- Gruppo compressore tropicalizzato (+43°C), su guide scorrevoli "estraibili", con facilità di manutenzione e assistenza tecnica. - Dotato di un filtro d'aria (lavabile).- Microprocessore di regolazione (in scatola chiusa impermeabile al 100%), con funzione HACCP.

Tavoli refrigerati, ventilati EN 600x400

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante. - Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox 68 mm, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. - Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-L o TKXS-L), chiusura assicurata con guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C), condensatore ventilato. - Evaporatore (laterale) ventilato (sopradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari " coating ". - Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu. - Illuminazione interna, con interruttore. - Sbrinatorio automatico. - Evaporazione



550 L



345 L

Ref	T°	mm	Doors	Feet	Pairs of Slides	kW	V	
TP2N/L	-2°+8°	1514x800xh880/900	2	4	2x4 EN 600x400	0,36	230/1N 50Hz	2 405,00 EUR / 2 659,00 EUR
TP3N/L	-2°+8°	2036x800xh880/900	3	4	3x4 EN 600x400	0,36	230/1N 50Hz	2 918,00 EUR / 3 023,00 EUR
TP4N/L	-2°+8°	2830x800xh880/900	4	6	4x4 EN 600x400	0,36	230/1N 50Hz	3 502,00 EUR / 3 572,00 EUR
TP2B/L	-10°-20°	1514x800xh880/900	2	4	2x4 EN 600x400	0,65	230/1N 50Hz	2 708,00 EUR / 2 976,00 EUR
TP3B/L	-10°-20°	2036x800xh880/900	3	4	3x4 EN 600x400	0,73	230/1N 50Hz	3 245,00 EUR / 3 373,00 EUR
TP4B/L	-10°-20°	2558x800xh880/900	4	6	4x4 EN 600x400	0,73	230/1N 50Hz	3 875,00 EUR / 4 259,00 EUR



.../LG

TIK4-L 167,00 EUR

For all models



TIK6-L 230,00 EUR

For all models

.../LG : Top granit 30 mm



LB50-75/PL 4 368,⁰⁰ EUR

Laminatoio a bande, da tavolo, 500x750 mm
 - Apertura dei cilindri di 0 - 38 mm. - Velocità di avanzamento 50 cm/sec, 1 velocità. - Comandi manuali.
 mm : 1560x970 - kW : 0,55 - V : 400-230/3N 50-60Hz

LB50-100/PL 4 440,⁰⁰ EUR

Laminatoio a bande, da tavolo, 500x1000 mm
 - Apertura dei cilindri di 0 - 38 mm. - Velocità di avanzamento 50 cm/sec, 1 velocità. - Comandi manuali.
 mm : 2060x970 - kW : 0,55 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Dough Sheeters



Laminatoi a bande

- Lamina ogni tipo di paste, feuilleté, brisées, paste dolci lievitate, brioches...).
- Bande in materia sintetica con poliuretano. - Regolazione con precisione dello spessore del foglio di pasta, produzione costante. - Raschiatori e supporti in polietilene alimentare. - Smontaggio e rimontaggio dei raschiatori facile e senza attrezzatura. - Cilindri in acciaio cromato, diam.84 mm. - Banda con doppio senso di marcia, Dx & Sx. - Telaio in acciaio dipinto.
- Bottone di arresto di emergenza tipo "pugno".
- Griglie di protezione rulli, in acciaio inossidabile. - Ingranaggi auto lubrificanti.



LM/50-10 5 079,⁰⁰ EUR

Laminatoio a bande, su supporto, 500x1000 mm
 - Apertura dei cilindri di 0 - 55 mm. - Velocità di avanzamento 60 cm/sec, 1 velocità. - Comandi a pedale (o manual) lasciando libere le mani dell'operatore.
 mm : 2660x970 - kW : 0,55 - V : 400-230/3N 50-60Hz

LM/60-140 5 525,⁰⁰ EUR

Laminatoio a bande su supporto, 600x1400 mm
 - Apertura dei cilindri di 0 - 55 mm. - Velocità di avanzamento 60 cm/sec, 1 velocità. - Comandi a pedale (o manual) lasciando libere le mani dell'operatore.
 mm : 3460x1070 - kW : 0,75 - V : 400-230/3N 50-60Hz



20x EN 600x400

Scala per vassoi 20x 600x400, spazio 75 mm

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Guide saldate in "C", anti ribaltimento, con paraurti (spazio utile 75 mm).
- Struttura tubulare di 25x25 mm, smontabile.
- 4 ruote girevoli con anello Ø 125 mm, 2 con freno.

CP120/B 296,⁰⁰ EUR

mm : 458x625xh1838

Planetary Mixers



Sbattitori-mescolatori, panetteria-pasticcer

- Versioni "alte" su zoccolo.- Idealmente progettato per le produzioni medie o piccole, per tutti i tipi di preparazioni, pasta per biscotti, pasta per dolci o pizza, ripieno, mousse, creme e altri prodotti si montata neve,...- Telaio in acciaio dipinto, coperchio superiore in plastica.

- Griglia di protezione di acciaio inossidabile e plexiglas, quando si solleva la griglia la vasca si abbassa allo stesso tempo.- Variatore di velocità variabile e timer.- Bottone di arresto di emergenza - tipo "punch".- Sistema di trazione in acciaio speciale, molto silenzioso.- Accessori in dotazione standard: frusta, spatola, spirale e vasca in acciaio inox.



HBM-20/V

3 899,⁰⁰ EUR

Sbattitore-mescolatore, 20 litri

mm : 450x660xh1215 - kW : 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

HBM-40/V

5 684,⁰⁰ EUR

Sbattitore-mescolatore, 40 litri

mm : 590x870xh1400 - kW : 2,2 - V : 230/1N 50-60Hz

HBM-60/V

6 771,⁰⁰ EUR

Sbattitore-mescolatore, 60 litri

mm : 670x870xh1480 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz



Pastry & Bakery



Advantage

Dispositivo progettato per uso continuo, la manutenzione molto facile e igienica, con la parte superiore, completamente indipendente (senza utensili) costruito al 100% in acciaio inossidabile possono essere lavati in lavastoviglie.

Cellula di congelazione o raffreddamento rap

+70° -18°
+70° +3°



EN 600x400

Gold Line PLUS



page 13

Gastro Line PLUS



page 10



SPECIAL PASTRY



Best Quality



*** TVX-55**

989,⁰⁰ EUR

- Produzione oraria di 150-350 kg.

mm : 265x530xh490/870 - kW : 0,55 - V : 230/1N 50Hz

Taglia verdure, inox

- Costruito al 100% in acciaio inossidabile e trattato contro il "cibo acido".- Motore molto potente (0,55 kW), ventilato.- Alimentazione continua, lavoro facile, di alta sicurezza forniti da micro switch posizionato sulla leva e il coperchio superiore.- Comandi in bassa tensione 24V scatola elettrica, impermeabile (IP54), NVR (No-Tensione Release) evitando ogni avvio involontario.



F1.0/A

70,⁰⁰ EUR

Granulare 1 mm.*

F1.5/A

70,⁰⁰ EUR

Granulare 1,5 mm.*

DSP/A

81,⁰⁰ EUR

Disco di supporto.



Delice Line



Advantage

- Messa in temperatura rapida. - Cottura omogenea e rapida, anche a basse temperature grazie al diffusore di calore con turbine. - Grazie a l'umidificatore, cucinate senza essiccare gli alimenti, "autorevers"...

EN 600x400



Best Choice

Autorevers



On request



Stackable

CPE643F-KIT2



Forni a convezione pasticceria, con umidificatore

- Costruzione interna e esterna in acciaio inox AISI 430. - Camera di cottura interamente saldata, tenuta stagna totale, angoli e spigoli arrotondati, fondo imbottito. - Struttura porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antiribaltamento. - Diffusori di calore facilmente smontabili, illuminazione globale della camera. (Salvo CPE643-N) Porta con impugnatura ergonomica ed atermica, chiusura automatica, guarnizione di tenuta stagna, micro-interruttore per l'arresto delle turbine in caso di apertura. - Motore con turbine (2800 g/min) "autoreverse" - Foro di evacuazione della condensa. - Umidificatore manuale. - Riscaldamento elettrico, a resistenze corazzate inossidabili poste dietro il deflettore delle turbine. - Quadro di comando con selettore gradi umidificazione, termostato da 20 a 280°C, timer da 1 a 120 min.

Ref	Level	mm	kW	V	Turbines	Humidificator	Autorevers	Plate	Grid	
CPE434-N	4x433x333 mm	660x685xh560	3.5	230/1N 50Hz	2	YES	YES	1	1	1 045, ⁰⁰ EUR
CPE643F-N	3x600x400 mm	825x685xh495	3.5	230/1N 50Hz	1	YES	YES	-	1	1 279, ⁰⁰ EUR
CPE644-N	4x600x400 mm	825x685xh560	6.3	400-230/3N 50Hz	2	YES	YES	-	1	1 459, ⁰⁰ EUR
CPE644-N(230/1)	4x600x400 mm	825x685xh560	3.5	230/1N 50Hz	2	YES	YES	-	1	1 425, ⁰⁰ EUR



Best Choice

Autorevers



On request for all models

TLSC1/...

STG64-...

HOT

+30° +60°



On request for all models

AMHF/...

6xEN 600x400

Ref	Level	mm	kW	V	Turbines	Humidificator	Autorevers	Plate	Grid	
CPE664-NP	6x600x400	833x710xh710	7.7	400-230/3N 50Hz	2	Yes	Yes	-	1	1 925, ⁰⁰ EUR



**HUMIDIFICATOR
2 VENTILATORS**

Forni elettrici a convezione "EURONORM"

- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno inox AISI 430. - T° da 20°C a 280°C, 2 motori con ventilatori (2600 G/min), illuminazione interna. - Porta doppio vetro, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile". - Spazio tra i ripiani 70 mm. - Foro per evacuazione della condensa.



EN 600x400



2 VENTILATORS

Ref	Level	mm	kW	V	Ventilator	Grill	Humidificator	Plates	Grid	
* BRIO43/X-N	4x433x333 mm	560x585xh570	3.3	230/1N 50-60Hz	2	-	-	1	1	555,⁰⁰ EUR
* BRIO43S/X-N	4x433x333 mm	560x585xh570	3.5	230/1N 50-60Hz	2	YES	-	1	1	599,⁰⁰ EUR
BRIO64/X-N	4x600x400 mm	725x670xh600	3.3	230/1N 50-60Hz	2	-	YES	2	1	999,⁰⁰ EUR



On request for all models AMHF/...

Advantage

E' risaputo che chi può di più può di meno... Perché accontentarsi dell'essenziale, del mediocre se ci possiamo offrire molto di più!!... ConvoBis, una nuova generazione di forni (Polivalenti in 600x400 & GN 1/1), cottura omogenea e veloce, cotture delicate, riuscirete anche quelle più fine. - Turbine "autoreverse", 2 velocità di ventilazione 1500/2800 giri/minuto - Umidificatore automatico con nebulizzazione", regolazione graduale del tasso di umidità della camera - Catino raccogli condensa, sotto la porta. - Ampia gamma di accessori, supporti, camera di lievitazione...



Convobis Line



Forni a convezione EN 600x400 & GN 1/1

- Camera in acciaio inossidabile (AISI 304), saldata. (Predisposizione per filtro grassi), angoli e spigoli arrotondati, fondo imbottito con scarico (possibilità di chiusura). - Struttura porta piatti (74 mm), amovibile. - Camino evacuazione condensa regolabile (manualmente). - Illuminazione nella camera. - Porta doppioglasso. (Opzione: porta con cerniera a sinistra) vetro interno su cerniere, maniglia ergonomica ed atermica, chiusura automatica, guarnizione impermeabile (amovibile). - Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore al momento dell'apertura. - Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inossidabile, collocate dietro i deflettori. - Regolazione dai 40 ai 280°C, timer da 1 a 120 min. (o) continuo, termometro elettronico. - Termostato di sicurezza. - Realizzazione in acciaio inossidabile. - Piedi in acciaio inossidabile, regolabili.



**GN1/1
Or
EN 600x400**

Autorevers



2 speeds



On request for all models AMHF/...



On request for all models PMF/... GMGP-...



Ref	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	Turbines Autorevers	Grids	kW	Kcal/h	V	
PFE-52/H	5x (EN&GN)	905x815xh640	Yes	Yes	Yes	1 (EN 600x400)	6,35	-	400-230/3N 50-60Hz	2 985,⁰⁰ EUR
PFE-102/H	10x (EN&GN)	905x815xh1010	Yes	Yes	Yes	1 (EN 600x400)	12,6	-	400-230/3N 50-60Hz	4 075,⁰⁰ EUR
PFG-52/H	5x (EN&GN)	905x855xh760	Yes	Yes	Yes	1 (EN 600x400)	0,4	8170	230/1N 50-60Hz	3 493,⁰⁰ EUR
PFG-102/H	10x (EN&GN)	905x855xh1130	Yes	Yes	Yes	1 (EN 600x400)	0,8	16340	230/1N 50-60Hz	4 831,⁰⁰ EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

EUROBREAD

Pasticceria • Pane • Cioccolato



8x600x400

R134A

EN 600x400

-2° +8°

TP361/PM

3 493,⁰⁰ EUR

- 1 cassetto per utensili. - 4 paia di guide per porta (EN600x400h70). - 3 cassetti neutri (8 vasche 600x400 h 70 mm). - 2 evaporatori ventilati-statici. - 6 piedi inox regolabili.

mm : 2490x720xh880/940-1090 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz



Plus

- Tavolo di preparazione e di conservazione polivalente, ideazione robustissima e finizione irreprensibile. - Scelta del modo di refrigerazione, ventilato (o) statico (87% di umidità relativa). - Lavoro agevole grazie alle cerniere con arresto a 100° e chiusura porte con richiamo automatico. - Evaporatore ventilato trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". - Gruppo compressore su guide "rimuovibili", di facile manutenzione e facilita il lavoro dell'assistenza ai clienti. - Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna).

Tavola frigo

- 1 cassetto per utensili. - 4 paia di guide per porta (600x400). - 3 cassetti neutri (2x 2 vasche 600x400 + 4x vasche 600x400), altezza (70 mm). - 2 evaporatori ventilati-statici. - 6 piedi inox regolabili.



4x600x400

EN 600x400

TP23/PM

2 609,⁰⁰ EUR

- 4 paia di guide per porta (600x400).
- 2 cassetti neutri (4 vasche EN 600x400 h70 mm)
- 1 evaporatore ventilato-statico.
- 4 piedi inox regolabili.

mm : 1600x720xh880/940-1090 - kW : 0,23 - V : 230/1N 50Hz



8x600x400

EN 600x400

TP261/PM

2 974,⁰⁰ EUR

- 1 cassetto per utensili, 4 paia di guide per porta (600x400). - 3 cassetti neutri, (8 vasche EN 600x400 h70 mm). - 1 evaporatore ventilato-statico. - 4 piedi inox regolabili.

mm : 1980x720xh880/940-1090 - kW : 0,23 - V : 230/1N 50Hz

Best Choice

RTG4-PM

57,⁰⁰ EUR

RTG6-PM

68,⁰⁰ EUR

Best Choice

GN 1/4

TP23/PM+SX160G/PM

3 413,⁰⁰ EUR

mm : 1600x720xh880/940-1475

GN 1/3

TP23/PM+SY160G/PM

3 438,⁰⁰ EUR

mm : 1600x720xh880/940-1475



Best Choice

GN 1/4

TP261/PM+SX198G/PM

3 842,⁰⁰ EUR

mm : 1980x720xh880/940-1475

GN 1/3

TP261/PM+SY198G/PM

3 868,⁰⁰ EUR

mm : 1980x720xh880/940-1475



E6407 On request



Best Choice

GN 1/4

TP361/PM+SX249G/PM

4 548,⁰⁰ EUR

mm : 2490x720xh880/940-1475

GN 1/3

TP361/PM+SY249G/PM

4 587,⁰⁰ EUR

mm : 2490x720xh880/940-1475



On request



8x600x400

CATP/PM

823,⁰⁰ EUR

- 4 cassetti neutri su guide telescopiche, (8 vasche EN 600x400), altezza massima 70 mm.
- 4 piedi inox regolabili. - NB: consegnato senza vasche 600x400 mm.

mm : 510x720xh850/920



0° +8°

Best Choice



R134A

Plus

Per l'esposizione e la conservazione di tutti i vostri alimenti, ideale per ogni attività e spazi molto piccoli. Igiene assicurata al 100% grazie al suo parafiatto.

Struttura refrigerata
 - Realizzazione in acciaio inox. - Termostato elettronico. - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti. - Gruppo frigorifero (+ 43°C) - Condensatore ventilato. NB: consegnata senza vasche GN.



Ref	mm	V	GN 1/4 h 150 mm
SX160G/PM	1600x324xh387	230/1N 50Hz	804, ⁰⁰ EUR
SX198G/PM	1980x324xh387	230/1N 50Hz	868, ⁰⁰ EUR
SX249G/PM	2490x324xh387	230/1N 50Hz	1 055, ⁰⁰ EUR

Ref	mm	V	GN 1/3 h 150 mm
SY160G/PM	1600x384xh387	230/1N 50Hz	829, ⁰⁰ EUR
SY198G/PM	1980x384xh387	230/1N 50Hz	894, ⁰⁰ EUR
SY249G/PM	2490x384xh387	230/1N 50Hz	1 094, ⁰⁰ EUR

P/ST1-4 83,⁰⁰ EUR



P/ST1-3 80,5



Compact Line

Best Price

Strutture refrigerate GN 1/4
 - Realizzazione in acciaio inox. - Termostato elettronico. - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti. - Gruppo frigorifero (+ 43°C) - Condensatore ventilato. NB: consegnata senza vasche GN.



+2° +8°

R134A

Ref	mm	V	GN 1/4 h 150 mm
SX120/DV	1200x340xh225/435	230/1N 50Hz	569, ⁰⁰ EUR
SX160/DV	1600x340xh225/435	230/1N 50Hz	647, ⁰⁰ EUR
SX200/DV	2000x340xh225/435	230/1N 50Hz	709, ⁰⁰ EUR

Ref	mm	V	GN 1/3 h 150 mm
SY120/DV	1200x395xh225/435	230/1N 50Hz	625, ⁰⁰ EUR
SY160/DV	1600x395xh225/435	230/1N 50Hz	699, ⁰⁰ EUR
SY200/DV	2000x395xh225/435	230/1N 50Hz	747, ⁰⁰ EUR

P/ST-TK 82,⁰⁰ EUR





Aspiration on request KGD...

ELECTRONIC
CONTROLENERGY
SAVING

Ø 350mm

Stackable

Best
Quality

Plus

Ecco un forno unico! Facciata dalle forme arrotondate in acciaio inossidabile. Quadro comandi a tasti sensibili, regolazione per termostato elettronico (400°C), affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Ricuperatore di calore, dispositivo unico che permette risparmi di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

Feeths on request SGD...

Forni elettrici per pizze

- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria. - "Sfiato" elettrico, per l'evacuazione dei fumi - vapore. - Illuminazione "alogeni interna", incastrata "alta T°". - Porta "controblanciata", obli in vetro securit "panoramico". - Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocate sotto il suolo e sulla volta del forno, arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello. - Quadro comandi "indipendente" ed estraibile, facilità per il servizio assistenza alla clientela, ventilatore di raffreddamento.

Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	V	
GDX4/35-DP	4	1190x1100xh440	720x720xh150	5,3	400/3N 50-60Hz	2 796,⁰⁰ EUR
GDX6/35-DP	6	1190x1460xh440	720x1080xh150	7,8	400/3N 50-60Hz	3 765,⁰⁰ EUR
GDX6/35-LDP	6	1550x1100xh440	1080x720xh150	7,9	400/3N 50-60Hz	3 941,⁰⁰ EUR
GDX9/35-DP	9	1550x1460xh440	1080x1080xh150	11,7	400/3N 50-60Hz	4 156,⁰⁰ EUR
GDX8/35-DP	4+4	1190x1100xh780	2 x 720x720xh150	10,6	400/3N 50-60Hz	4 395,⁰⁰ EUR
GDX12/35-DP	6+6	1190x1460xh780	2 x 720x1080xh150	15,6	400/3N 50-60Hz	6 044,⁰⁰ EUR
GDX12/35-LDP	6+6	1550x1100xh780	2 x 1080x720xh150	15,8	400/3N 50-60Hz	6 662,⁰⁰ EUR
GDX18/35-DP	9+9	1550x1460xh780	2 x 1080x1080xh150	23,4	400/3N 50-60Hz	7 352,⁰⁰ EUR

Voltage 230/3 50-60Hz +3% (on demand)

Genius Line Plus



Best Quality

CORNER



Aspiration on request KCGD...

Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	V	
CGD/1-DP	8	1420x1580xh435	1180x1180xh160	11,7	400/3N 50-60Hz	4 622,⁰⁰ EUR
CGD/2-DP	8+8	1420x1580xh770	2x 1180x1180xh160	23,4	400/3N 50-60Hz	8 169,⁰⁰ EUR

Voltage 230/3 50-60Hz +3% (on demand)

ELECTRONIC CONTROL

ENERGY SAVING

Plus

Concezione innovativa in acciaio inossidabile. Forno di grandissima capacità con un debole ingombro, collocamento in angolo. Quadro comandi a tasti sensitivi, regolazione elettronica, affissione digitale, 2 commutatori che permettono di gestire indipendentemente la potenza della volta e del suolo. Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia, allarme acustico di fine di cottura. Ricuperatore di calore, dispositivo unico che permette delle economie di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria. - "Sfiato" elettrico, per l'evacuazione dei fumi - vapori. - Illuminazione interiore "alogeno" incastata "alta T°." - Porta "controbilanciata", oblò in vetro securit "panoramico." - Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocate sotto il suolo e sulla volta del forno, arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello. - Quadro comandi "indipendente" ed estraibile, facilità per l'assistenza ventilatore di raffreddamento.



Stackable



Feeths on request SCGD...

Gaz Line



Best Choice

Advantage

Forno che allea prestazioni ed economie. Regolazione per termostato elettronico (400°C), affissione digitale. Riscaldamento gas, il suolo è portato a temperatura per "conduzione" grazie agli interscambi di caldo alimentato da 4 bruciatori, collocati nella camera di combustione, la camera, lei, è scaldata a "convezione." Ricuperatore di caldo, dispositivo unico che permette delle economie di energia sfruttando il caldo accumulato sotto il suolo.

- Camera in acciaio inossidabile, suolo in pietra refrattaria.- "Sfiato" per l'evacuazione dei fumi - vapore.- Illuminazione interiore incastata "alta T°".- Porta "controbilanciata", oblò in vetro securizzato "panoramico".- Controllo per valvola elettronica, munita di candela di accensione e di un dispositivo di sicurezza.- Arcata in acciaio inossidabile, evitando la caduta di temperatura all'apertura del portello.- Quadro di comando "indipendenti" ed estraibili, facilità per il SAV.



Stackable



On request SGL...

	Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	Kcal/h	kW	V		
		GL4/33	4	1060x970xh500	680x680xh150	12040	0,20	230/1N 50Hz	3 429,⁰⁰ EUR
		GL6/33	6	1060x1300xh500	680x1100xh150	17200	0,20	230/1N 50Hz	3 929,⁰⁰ EUR
		GL9/33	9	1390x1300xh500	1010x1010xh150	20640	0,20	230/1N 50Hz	4 639,⁰⁰ EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Pizza • Pasta • Take away



Plus

I "Plus" - Doppio termostato (suolo - cielo), adattabile a tutti i tipi di pizza. Indicatore della T°, termometro analogico.



Ø 420mm

Best Choice



* **MACRO42** 789,⁰⁰ EUR

Forno elettrico a pizze Ø 420 mm, camera 420x420xh144 mm
mm : 702x564xh385 - kW : 2,3 - V : 230/1N 50-60Hz

- Camera con suolo in pietra refrattaria.
- Caminetto per evacuazione dei fumi.
- Illuminazione interna integrata "alta T°".
- Oblo di vetro securizzato di grande dimensione.
- Riscaldamento per resistenze corazzate di acciaio inox.
- Regolazione della T° (450°C), provvisto di termostato di sicurezza.



Stackable



E3F/24R 1 089,⁰⁰ EUR

Forno elettrico a pizze, 2 camere

- Camere: 2x 620x500x120 mm.- Controllo termostatico delle due camere, per 3 termostati.

mm : 920x760xh530 - kW : 7,5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Rustic Line



Best Price



Forno elettrico a pizze

- Estetico di facciata "RUSTICA", realizzata in acciaio dipinto, ad alta temperatura, telaio in lamiera laccata. Isolamento in lana di roccia.
- Camera con arcata superiore in acciaio inossidabile, salvo E3F/24R, impedendo il caldo di evacuare all'apertura del portello.
- Camera realizzata in acciaio galvanizzato, il suolo è in un materiale refrattario "speciale".
- Porta con oblo in vetro "securit", maniglia atermica salvo E3F/24R.
- Illuminazione interna, salvo E3F/24R.
- Riscaldamento per resistenze elettriche, blindate, posizionato sotto al suolo e sulla volta della camera, regolazione per termostato (da 50 a 400°C), termometro analogico, salvo E3F/24R, e termostato di sicurezza di serie.

Stackable



Ø 330mm



Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	V	
EFP/4R	4	980x930xh420	660x660xh150	4,7	400-230V/3N 50-60Hz*	998,⁰⁰ EUR
EFP/6R	6	980x1210xh420	660x990xh150	7,2	400-230V/3N 50-60Hz	1 152,⁰⁰ EUR
EFP/44R	4+4	980x930xh750	660x660xh150	9,4	400-230V/3N 50-60Hz	1 665,⁰⁰ EUR
EFP/66R	6+6	980x1210xh750	660x990xh150	14,4	400-230V/3N 50-60Hz	1 950,⁰⁰ EUR

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz



STAINLESS STEEL

On request for all models SFP/...



Best Quality

Advantage

idealmente concepito per la cottura in continuo di pizze, pane grigliato, torte, croissant lasagne ecc. Un brevetto unico Diamond® permette una distribuzione omogenea del flusso d'aria calda permettendo una cottura a una temperatura più bassa che i forni tradizionali, portando una migliore qualità di cottura, consumando meno energia.



Stackable

On request stacking kit (free) except FTEV and FTGV 65/105-EK (Not necessary!)

Forno a traslazione

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica. Regolazione elettronica della temperatura e della velocità. Messa in temperatura rapida, accesso facile per manutenzione, sportellino laterale di controllo della cottura (tranne FTGV-FTEV 40/56-EK). - Riscaldamento gas: controllo elettronico della fiamma, regolazione minimo/massimo. - Riscaldamento elettrico: regolatore separato dalla potenza (alto e basso). - Pannello di comando elettronico "digitale" accessibile frontalmente, facilità il servizio assistenza. - Accessori inclusi: supporto con ruote girevoli con freni (tranne FTGV-FTEV 40/56-EK).



Ref	External (mm)	Internal (mm)	Production/h	Cooking Time	Base on wheels	kcal/h	kW	V	
FTEV 40/56-EK	940x1100xh520	400x560xh85	Ø 350 / 25-20	3"50-4"50	-	-	7.7	400-230/3N 50Hz	5 885,⁰⁰ EUR
FTGV 40/56-EK	940x1100xh520	400x560xh85	Ø 350 / 25-20	3"50-4"50	-	6450	-	230/1N 50Hz	5 992,⁰⁰ EUR
FTEV 50/85-EK	1280x1720xh570/1110	500x850xh100	Ø 350 / 40-30	3"50-4"50	Yes	-	14.5	400-230/3N 50Hz	10 212,⁰⁰ EUR
FTGV 50/85-EK	1280x1720xh570/1110	500x850xh100	Ø 350 / 40-30	3"50-4"50	Yes	11950	-	230/1N 50Hz	10 434,⁰⁰ EUR
FTEV 65/105-EK	1350x2000xh490/1080	650x1050xh100	Ø 350 / 80-70	3"50-4"50	Yes	-	18	400-230/3N 50Hz	13 219,⁰⁰ EUR
FTGV 65/105-EK	1350x2000xh490/1080	650x1050xh100	Ø 350 / 80-70	3"50-4"50	Yes	20650	-	230/1N 50Hz	13 542,⁰⁰ EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Advantage

Ideale per pizze, flammenküsche, torte, quiche, pasticcerie, baguettes e tartine farcite, ciabatte. La doppia regolazione permette di adattare la cottura al tipo ed allo spessore della pasta da cuocere.

Forno a trazione elettrico

- Interruttore On/Off, controllo indipendente, dei regolatori di energia ad ogni resistenza. - Tappeto in acciaio inossidabile, larghezza 375 mm, lunghezza 935 mm, altezza regolabile da 40 a 75 mm. - Regolatore di velocità. - Costruzione in acciaio inossidabile, piedi regolabili.



FET/375

1 615,⁰⁰ EUR

Forno a trazione elettrico, banda 375 mm

- Produttività: 25/30 pizze/ora (3' di cottura)

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz



Best Price





Logic Line PLUS



Forni elettrici a pizze

- Sfiato regolabile per l'evacuazione dei fumi .
- Illuminazione interna "alta temperatura" ad incastro.- Porte con molle. Vetro porta di grande dimensione. - Riscaldamento a mezzo di resistenze blindate in acciaio inox, regolazione della temperatura (400°C).



Best Choice

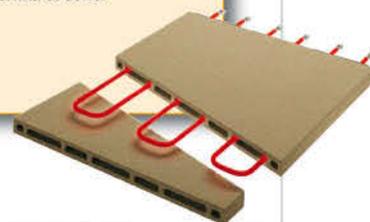


Plus

- Camera in acciaio inox.- Resistenze integrate nella pietra refrattaria in platea, salita in temperatura veloce, cottura uniforme, tutto con un risparmio d'energia del (25% +/-).- Arcata del cielo doppia per impedire la fuoriuscita del calore e posizionamento delle resistenze superiori a scalare, non ci sarà più bisogno di girare le pizze.- Doppio termostato indipendente (platea e cielo), possibile adattamento ad ogni tipo di pizza.- La temperatura viene visualizzata su un termometro digitale.- Cappa decorativa rimovibile, fornita di serie.

Stackable

INTEGRATED
ELECTRIC
ELEMENTS



STAINLESS
STEEL

On request
for all
models
SLD...



Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	V	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	400-230V/3N 50-60Hz	1 713, ⁰⁰ EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	400-230V/3N 50-60Hz	1 813, ⁰⁰ EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	400-230V/3N 50-60Hz	2 078, ⁰⁰ EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	400-230V/3N 50-60Hz	2 317, ⁰⁰ EUR

KLD...

Best Choice



INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS



On request for all models



KLD...



STAINLESS STEEL



SLD...

Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	V	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	400-230V/3N 50-60Hz	2 544,⁰⁰ EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	400-230V/3N 50-60Hz	3 017,⁰⁰ EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	400-230V/3N 50-60Hz	3 538,⁰⁰ EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	400-230V/3N 50-60Hz	4 084,⁰⁰ EUR

Pizza Quick



Stackable



On request
KPQ-ST



Advantage

EN 600x400

Ideale per pizze, flammenküschle, torte, quiche, pasticcerie, bacchette e tartine farcite, ciabatta, Pizza-QUICK/66 -43: tanto cottura di pizze rusticiere, sfogliati, pasticcini Suolo in pietra refrattaria per cuocere la pasta in modo omogeneo, quarzo infrarosso per una cottura delle guarnizioni a cuore. La doppia regolazione, brevettato, permette al pizzaiolo di adattare la cottura al tipo ed allo spessore della pasta da cuocere, ma anche in funzione degli ingredienti che va ad utilizzare, particolarmente la quantità di mozzarella: della pizza napoletana con una pasta un poco più spessa alla toscana con una pasta molto fine, o addirittura all'americana a pasta molto spessa.

Best Price



Forno elettrico pizze

- Realizzazione in acciaio acciaio inossidabile. - Isolamento in lana di roccia di forte spessore - Concetto unico riscaldamento quarzo infrarosso (1050°C) - Realizzazione in acciaio acciaio inossidabile. - Isolamento in lana di roccia di forte spessore - Concetto unico riscaldamento quarzo infrarosso (1050°C) - Suolo in pietra refrattaria. - Preriscaldamento molto veloce, 15 min. - Contaminuti 15 min. con posizione continua. - Termostato 0-350°C, 1 regolatore di energia per il suolo. - Pizza fresca cottura in 3'30, surgelati in 4',30.- Termostato di sicurezza di serie. - Porta con doppio isolamento munito di un oblò.

Ref	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	V	
*PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	230/1N 50-60Hz	675,⁰⁰ EUR
*PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	2x 230/1N 50-60Hz	1 049,⁰⁰ EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1	895x580xh270	660x430xh100	5	2x 230/1N 50-60Hz	1 049,⁰⁰ EUR

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm

Pizza • Pasta • Take away



Variable speed
Timer

Spiral Mixers



Plus

...-VV= Velocità Variabile e " Inverter " di serie per la commutazione del voltaggio (230/1N 50-60 Hz) a scelta 400V/3N 50-60 Hz (o) 230V/3 50-60 Hz - Consegnato su ruote fra cui 2 con freni.

Impastatrici

- Cestello in acciaio inox AISI 304. - Spirale in acciaio alta rigidità, divisore in acciaio inox AISI 304. - Griglia in acciaio inox con microinterruttore di sicurezza. - Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio, affidabile, efficiente e silenzioso!! - Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità per la manutenzione. - Comando bassa tensione 24 V. - Pulsante di arresto emergenza.

Best Choice

HEAD AND
TAKING-OFF
BOWL

Ref	Lit	mm	Ø mm	Timer	Variable Speed	Kit Wheels	Head	kW	V	
NT10/G-(230/1)	10	270x560xh540	260	-	-	Yes	-	0,37	230/1N 50Hz	716, ⁰⁰ EUR
NT22/G-(230/1)	22	400x690xh680	350	Yes	-	Yes	-	0,9	230/1N 50Hz	1 009, ⁰⁰ EUR
NT33/G-(230/1)	33	440x720xh830	400	Yes	-	Yes	-	1,3	230/1N 50Hz	1 279, ⁰⁰ EUR
NT42/G-VV	42	490x770xh860	450	Yes	Yes	Yes	-	1,5	230/1N 50-60Hz*	1 709, ⁰⁰ EUR
NT53/G-VV	53	520x860xh760	500	Yes	Yes	Yes	-	1,5	230/1N 50-60Hz*	1 839, ⁰⁰ EUR
NT22/G-ALZ/VV	22	400x690xh680	350	Yes	Yes	Yes	Yes	0,75	230/1N 50-60Hz*	1 509, ⁰⁰ EUR
NT33/G-ALZ/VV	33	440x800xh760	350	Yes	Yes	Yes	Yes	1,5	230/1N 50-60Hz*	1 797, ⁰⁰ EUR
NT42/G-ALZ/VV	42	490x860xh730	450	Yes	Yes	Yes	Yes	1,5	230/1N 50-60Hz*	1 923, ⁰⁰ EUR
NT53/G-ALZ/VV	53	550x870xh730	500	Yes	Yes	Yes	Yes	1,5	230/1N 50-60Hz*	2 108, ⁰⁰ EUR

* with «INVERTER» commutables in 400/3N 50-60 Hz (or) 230/3 50-60 Hz

Pizzaform



Best Choice

Advantage

Ampio spazio fra le piastre, migliore visibilità, lavoro più facile per una maggiore produttività. - Contorno delle piastre arrotondato che crea un bordo periferico uniforme. - Di facile uso grazie alla leva posta sotto la piastra inferiore, permettendo la regolazione dello spessore.

On request
SDP-PF

Formatrice per pizze

- Specificatamente studiata per grande produzione di pizza o torte 400 pz/ora. - Piastra in acciaio inox, riscaldate con resistenze elettriche. - Sonda del termostato di tipo "termocoppia", molto più sensibile. - Griglia di protezione in acciaio inox che circonda le piastre. - Pannello di comando elettronico "digitale" con: interruttore ON/OFF, 2 termostati, uno per ogni piastra, timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante "START", pulsante di emergenza tipo "punch". - Telaio in acciaio inox.

Ref	mm	Ø Plates	Emergency Stop	kW	V	
DP35-EK(230/1)	500x610xh770	350 mm	Yes	3,8	230/1N 50Hz	3 776, ⁰⁰ EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	Yes	6	400-230/3N 50Hz	5 106, ⁰⁰ EUR

...ALZ/VV

Advantage

I laminatoi non necessitano di personale specializzato, permettono delle grosse economie in tempo ed in denaro. Concepiti per portare delle soluzioni pratiche alla preparazione di pizze, pane, torte, ecc.



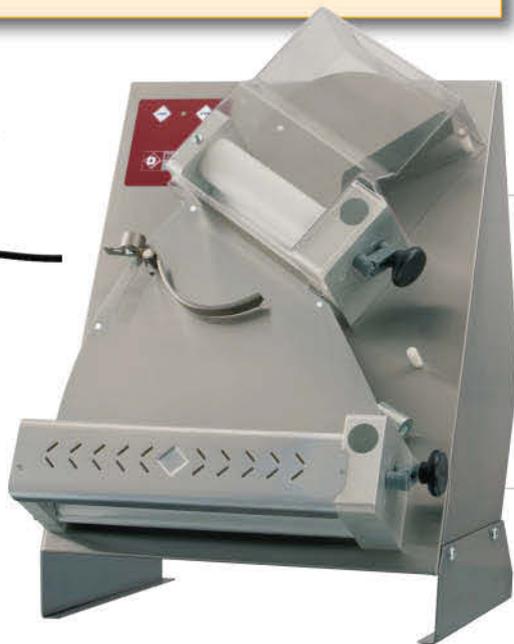
Roll Form



- Laminatoi molto flessibili ed ad alto rendimento. - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Laminazione "a freddo".
- I cilindri sono in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24V, a tasti sensitivi.

Best Price

On request
PAD



P32/X 846,⁰⁰ EUR

Laminatoio Ø 320 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile
- Trattamento da 80 a 210 gr. e regolabile di 140 a 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50Hz

P42/X 959,⁰⁰ EUR

Laminatoio Ø 420 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0,37 - V : 230/1N 50Hz

Linear Form



P42/XV 1 005,⁰⁰ EUR

Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0,37 - V : 230/1N 50Hz



Best Price

Included PAD



*** P42/XVM** 756,⁰⁰ EUR

Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm. - Comandi a bassa tensione 24V.
- Pasta a pizza, su piatti, 1 solo cilindro. - Non è possibile un comando a pedale.
mm : 570x400xh450 - kW : 0,37 - V : 230/1N 50Hz

Best Price

*** PIZZA BASE/SP** 367,⁰⁰ EUR

Piastra riscaldante, superficie inox
- Dimensioni utili 500x500 mm - Realizzazione in acciaio inox AISI 304 - Regolazione con termostato da 0° a 60°C, interruttore ON/OFF con spia luminosa - Riscaldamento per resistenze corazzate.
mm : 500x500xh90 - kW : 0,43 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Price



HOT

0° +60°



Best Price



★ **HRP-7M** 656,⁰⁰ EUR

Tagliamozzarella

- Telaio e vasca in acciaio inox AISI 304. Fornito con 1 disco da 7 mm. Produzione: 50 kg/ora.

- Trazione ad ingranaggio a bagno d'olio. Comando a bassa tensione (24 V).

mm : 220x420xh430 - kW : 0,75 - V : 230/1N 50Hz

Best Choice



On request
Accessory to cut pasta

★ **IMP-M** 1 615,⁰⁰ EUR

Sfogliatrice a pasta motorizzato 220 mm

- Telaio in acciaio inox, tutte le parti in contatto con la pasta in acciaio inox. Regolazione (0-5). Dispositivo protezione rulli.

mm : 300x220xh250 - kW : 0,19 - V : 230/1N 50Hz



DF26 7,⁹⁰ EUR

Ø 255

DF30 8,⁷⁰ EUR

Ø 300

DF33 9,⁶⁰ EUR

Ø 330

DF45 12,⁷⁰ EUR

Ø 450

Best Price



F-32R/L 33,³⁰ EUR

mm : L320 H:1182



ACH-SP/L 43,⁴⁰ EUR

H 1550

Best Price



ACH-PL/L 43,⁴⁰ EUR

L 210 H 1600



F-20/L 31,⁹⁰ EUR

Ø 200 H 1690



BP33R 244,²⁰ EUR

Box per trasporto pizza

- Per 2 sacchi termici BT3220, ripiano intermedio.- Realizzato in alluminio dipinto. su richiesta kit ciclomotore.

mm : 405x410xh500



Best Price



TLN2625 4,⁶⁰ EUR

Ø 260xh25

TLN3025 5,⁶⁰ EUR

Ø 300xh25

Best Price



BT3220 58,⁶⁰ EUR

Sacco termico per 4-5 cartoni a pizza, Ø 320 mm

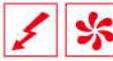
- Tessuto impermeabile, Fornito con 2 manici.

mm : 350x350xh200



Advantage

Piccole dimensioni ma grandi prestazioni! Unico in ristorazione, il forno multifunzione unisce forno a convezione, il TurboQuartz® (risparmio del 30% sul tempo di cottura), la funzione grill, il forno per dolci ventilato e la funzione scongelamento.



Forno elettrico a convezione

- Commutatori 5 posizioni. - Regolazione per termostato 0-300°C, timer 120' o in continuo, quartz infrarossi integrati (sistema brevettato), resistenza inferiore Incoloy. - Illuminazione interna. - Strutture laterali inox amovibili. - Camere interne interamente inox (volume 38 Lit.). - Porta in vetro a doppia parete. - La suola e tutti gli altri pezzi interni sono interamente smontabili!

TurboQuartz®



FMX-4136

605,00 EUR

Forno elettrico a convezione "Multifonction"

- Consegnato con 3 griglie di cottura (410x310 mm) e un piatto per dolci in acciaio inox, (419x335 mm).

mm : 555x550xh355 - kW : 2,4 - V : 230/1N 50-60Hz

Turbo Line



Advantage

Messa in temperatura rapida. Cottura omogenea e rapida, anche a bassa temperatura grazie al diffusore di calore con turbine. Grazie all'umidificatore, cucinate senza essiccare gli alimenti. Ampia gamma di accessori, basi, camere di lievitazione...

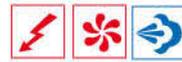
Autorevers



4xGN1/1

Forni elettrici a convezione "GASTRONORM"

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 430. - Scocca di cottura: interamente saldata, totale tenuta stagna, spigoli e angoli arrotondati. - Guarnizione sulla contro-porta, facilmente amovibile. - Fondo imbottito che raccoglie la condensa verso lo scarico. Supporto porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antiribaltamento. - Diffusori di calore facilmente smontabili. - Foro di evacuazione della condensa. - Motori con turbine (2800 g/min) "autoreverse" garantiscono una diffusione omogenea del calore. - Porta: atermica a doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere, di facile manutenzione. - Impugnatura ergonomica ed atermica, chiusura automatica. - Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore in caso di apertura della porta. - Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate inossidabili poste dietro i deflettori delle turbine. - Quadro di comando composto di un selettore di umidificazione, termostato da 20°C a 280°C, timer da 1 a 120 min.



Ref	Level	mm	kW	V	Humidificator	Turbine	Autorevers	Plate	Grid	
CGE23-N	4x353x325 mm	660x685xh560	3.5	230/1N 50Hz	Yes	2	Yes	-	1	1 049,00 EUR
CGE11-N	4x530x325 mm	825x685xh560	6.3	400-230/3N 50Hz	Yes	2	Yes	-	1	1 475,00 EUR
CGE11-N(230/1)	4x530x325 mm	825x685xh560	3.5	230/1N 50Hz	Yes	2	Yes	-	1	1 449,00 EUR



4xGN2/3

+30° +60°



HOT

Plus

- Forni professionali, grandi prestazioni (7.7 kw). - Turbine "autoreversibili" sovradimensionate! (2800 g/minuto). - Telaio rinforzato, ultraribusto, super isolato. - Porta doppio vetro (apribile), con vetro "alta temperatura" di 4 mm.



Autorevers



6xGN1/1

On request for all models AMHF/...



On request for all models TLSC1/... STG64-...



Ref	Level	mm	kW	V	Humidificator	Turbine	Autorevers	Plat	Grill	
CGE611-NP	6x530x325	833x710xh710	7.7	400-230/3N 50Hz	Yes	2	Yes	-	1	1 939,00 EUR



Japone • Conve





Best Price

Microwave

CM1099 429,00 EUR

Microonde professionale inox, meccanica, 1050 W (26 litri)
- Magnetron professionale comandi meccanici, - Dimensioni interne: 336x349xh225 mm.
mm : 517x297xh412mm - kW : 1,6 - V : 230/1N 50Hz

CM1089 489,00 EUR

Microonde professionale inox, elettronico, 1050 W (26 litri)
- Magnetron professionale, 20 memorie programmabili.
mm : 517x297xh412mm - kW : 1,6 - V : 230/1N 50Hz

Microondi professionali

- Realizzato interno ed esterno in inox. - Comando meccanico. - Cottura con un singolo tocco possibile aumentare il tempo di cottura 20 sec. durante il funzionamento del forno - Magnetroni professionali, speciali per uso intensivo. - Dimensioni int.: 370x370xh190 mm.
- Contenuto 26 litri. - 5 livelli di potenza.

CM1519 989,00 EUR

Microonde prof. GN 2/3, inox, Meccanico, 1500 W. (26 Lt)
- 2 magnetron professionali, speciale per uso intensivo.
mm : 464x557xh368 - kW : 2,5 - V : 230/1N 50Hz

CM1919 1 109,00 EUR

Microonde prof. GN 2/3, inox, Meccanico, 1850 W (26 Lt)
mm : 464x557xh368 - kW : 3,2 - V : 230/1N 50Hz

GN 2/3

SAMSUNG



Best Choice

Combi Line Regeneration

Made in Europe

10xGN1/1

VERY COMPACT

On request



HXF-...



SCF-...



GS-...

Forni elettrici per rigenerazione - mantenimento

- Forni compatti, di minimo ingombro. - Con umidificatore di serie. - Carico in profondità, (67 mm), per GN 1/3" 1/2" 2/3" 1/1. - Deflettore della turbina su cerniere, manutenzione facilitata.
- Camera inox AISI 304, angoli e spigoli arrotondati, predisposizione per filtro grassi. - Bacinella di raccolta della condensa, sotto la porta. - Porta piena, con vetro termico interno, su cerniere, di facile pulizia. - Micro interruttore porta magnetica. - Condensatore di vapore, per evacuazione condensa, di serie.
- Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura. NB: consegnato di serie con 1 griglia (FRU-1011 e FRU-1511)



5xGN1/1

FRU-511/N 2 819,00 EUR

5 x GN 1/1 (530x325 mm)
mm : 710x770xh600 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

FRU-1011/N 3 818,00 EUR

10 x GN 1/1 (530x325 mm)
mm : 710x770xh940 - kW : 12 - V : 400-230/3N 50Hz

FRU-1511/N 4 652,00 EUR

15 x GN 1/1 (530x325 mm) - Base inox.
mm : 750x780xh1550 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50Hz

Advantage

Funzioni e temperature: rigenerazione 130°C/160°C - Mantenimento in temperatura 65°C.



On request



15xGN1/1

Best Choice



Advantage

- Versioni elettroniche programmabili. - Comandi elettronici e display digitale. - 67 programmi automatici, possibilità di 6 fasi a scelta, il tutto programmabile a piacimento (38 ricette preimpostate).
- Funzioni specifiche per la rimessa in temperatura. - Sonda al cuore, con DELTA-T. - Funzione "Cook & Hold" per il mantenimento in temperatura, dopo cottura. - Dispositivo di autodiagnosi. - Preriscaldamento automatico del forno. - Accensione differita, programmabile. - Doppia velocità. - Sistema di autolavaggio integrato (AUTO-CLEANING) (con pastiglie).

Forni elettrici, vapore/convezione programmabili (GN)

- Vapore diretto per "nebulizzazione". - Carico in profondità, spazio 67 mm, per GN 1/3" 1/2" 2/3" 1/1". - Deflettore della turbina su cerniere, manutenzione facilitata. - Camera inox AISI 304 predisposizione per filtro grassi. - Lampade alogene. - Bacinella di raccolta della condensa, sotto la porta. - Microporta magnetica. - Porta a doppi vetri termici, vetro interno su cerniere, di facile pulizia. - Condensatore di vapore, per evacuazione condensa, di serie. - Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura. NB : di serie con 1 griglia (DFV-1011/EK e DFV-1511/EK 2 griglie).

On request



HXF...



SCF...



GS...



FDE

**auto
Cleaning**

DBM-100

DBM-430



5xGN1/1

**New
System**

**Best
Price**

**VERY
COMPACT**

**VERY
COMPACT**

10xGN1/1

DFV-511/EKN 4 229,00 EUR

- 5x GN 1/1 (530x325 mm).
mm : 710x770xh600 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

DFV-1011/EKN 5 612,00 EUR

- 10x GN 1/1 (530x325 mm).
mm : 710x770xh940 - kW : 12 - V : 400-230/3N 50Hz

DBM-100 107,00 EUR

Pastiglie detergente (100 pezzi), auto-cleaning Combi Line

DBM-430 30,00 EUR

Pastiglie per risciacquo (20 pz) x AUTO-CLEANING Combi Line

15xGN1/1

DFV-1511/EKN 8 109,00 EUR

- 15x GN 1/1 (530x352 mm). Basamento inox di serie
mm : 750x780xh1550 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50Hz

4xGN1/1

Plus

- Versioni elettroniche programmabili, (display digitale). - 67 programmi automatici, 6 fasi a scelta, il tutto programmabile a piacimento (38 ricette preimpostate).
- Funzioni specifiche per la rimessa in temperatura. - Sonda al cuore, con DELTA-T. - Funzione "Cook & Hold" per il mantenimento in temperatura, dopo cottura. - Dispositivo di autodiagnosi. - Preriscaldamento automatico del forno. - Accensione differita, programmabile. - Doppia velocità.

2 speeds

DFV-411/EKS 2 819,00 EUR

4x GN 1/1 (530x325 mm)
mm : 600x884xh480 - kW : 5,2 - V : 400-230/3N 50Hz

Combi Line Plus

Made in Europe

75

Vapore • Convezione • Micro-onde



2 speeds



2 speeds



On request



ADD-8/CV 572,00 EUR

Addolcitore d'acqua crono-volumetrico, 8 L, mono-blocco

- Capacità media 800 litri/ora.
- Capacità del sifone in resina: 8 litri.
mm : 330x470xh590 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50-60Hz

www.diamond.com



6xGN1/1

 **SDE/6-CL** 5 195,⁰⁰ EUR

Forni a vapore e convezione

- 6x GN 1/1 o 5x 600x400* - 30 kg.
mm : 895x845xh830 - kW : 10,1 - V : 400/3N 50Hz**

  **SDG/6-CL** 6 629,⁰⁰ EUR

Forno convezione a vapore

- 6x GN 1/1 o 5x 600x400* - 30 kg.
mm : 895x845xh830 - kcal/h : 8600 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50Hz

On request

**Forni a vapore e convezione con il "sistema**

- Interni ed esterni in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra di ceramica piedi in acciaio inossidabile.- Camera di cottura: interamente saldata, angoli e spigoli arrotondati. Guarnizione fissata sulla facciata anteriore della camera di cottura. Fondo imbottito che raccoglie la condensa verso lo scarico. Struttura porta bacinelle facilmente estraibili. Diffusori di calore facilmente smontabili. Sfiato motorizzato che permette tutte le cotture. Illuminazione alogena.

- Porte con doppio vetro: maniglia ergonomica e atermica, con chiusura automatica di sicurezza per evitare tutte le aperture accidentali, recuperatore di condensa integrato nella porta, vetro interno montato su cerniere. Una circolazione d'aria nei vetri garantisce un migliore isolamento termico. Micro interruttore per fermare il ventilatore, al momento dell'apertura.- Riscaldamento gas: nuovo bruciatore gas ad alto rendimento e scambiatore scalato, aumentano l'efficacia del trasferimento di calore. Permettono di economizzare fino al 20% del consumo di gas ed anche una riduzione di 20% delle emissioni nocive.- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

- Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore.- Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".- Accessori inclusi: struttura (65 mm) sonda a cuore. NB: consegnato senza griglie.

C Cook & Chill



Funzioni (versione C): 11 livelli di regolazione della quantità di vapore.- Funzione di "manutenimento" (ventilazione con impulsi) che permette di tenere la temperatura e per la cottura lenta.- Pre-riscaldamento automatico della camera di cottura.- Umidificatore manuale.- Termostato di 25 con 300°C.- Timer di 1 min a 8 ore.- Controllo per sonda a cuore.- Raffreddamento rapido automatico della camera di cottura (CCRR).- Sistema di lavaggio automatico integrato (CCNA). Produzione di vapore: Istantanea generazione del vapore nella camera di cottura, che garantisce una cottura omogenea ed economica, grazie ad un nebulizzatore. HACCP: Possibilità di recuperare i dati di cottura, grazie alla stampante (in opzione) o direttamente su un computer (porta di serie).

Altri modelli consultateci

Best Quality

 **SDE/10-CL** 7 195,⁰⁰ EUR

Forno elettrico vapore diretto e convezione

- 10x GN 1/1 o 8x 600x400* - 50 kg.
mm : 895x845xh1080 - kW : 17,5 - V : 400/3N 50Hz**

  **SDG/10-CL** 8 029,⁰⁰ EUR

Forno convezione a vapore

- 10x GN 1/1 o 8x 600x400* - 50 kg.
mm : 895x845xh1080 - kcal/h : 17200 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz



10xGN1/1

Best Quality

auto
Cleaning

A Cook & Chill

Funzioni: controllo "intelligente" del vapore (CCHY). - 20 programmi pre-programmati e 100 liberi. - Funzione: "Mantenimento". - Pre-riscaldamento automatico della camera di cottura. - Termostato da 25 a 300°C. - Timer da 1 min. a 8 ore con funzione CCRT, specifico alla cottura bassa temperatura (CCBT che stima il tempo residuo che resta prima della fine della cottura). - Controllo per sonda a cuore a 6 sensori. - Raffreddamento veloce automatico della camera di cottura (CCRR). - Sistema di lavaggio automatico integrato (CCNA).

Produzione di vapore: Generazione del vapore per boiler, ideale per assicurare una cottura perfetta, omogenea ed economica. Condensatore di vapore di serie che riduce la temperatura dei condensati all'evacuazione e limitando l'uscita di vapore all'apertura della porta.

HACCP: Possibilità di recuperare i dati di cottura, o con la stampante del forno, in opzione, o direttamente su un computer (porta di serie).

On request



Altri modelli
consultateci



10xGN1/1

 **SBE/10-CL** 10 028,⁰⁰ EUR

Forno elettrico vapore con caldaia e convezione
- 10x GN 1/1 o 8x 600x400* - 50 kg.
mm : 895x845xh1080 - kW : 17,5 - V : 400/3N 50Hz**

  **SBG/10-CL** 12 125,⁰⁰ EUR

Forno a vapore con caldaia a convezione
- 10x GN 1/1 o 8x 600x400* - 50 kg.
mm : 895x845xh1080 - kcal/h : 30100 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz



6xGN1/1

Best
Quality

 **SBE/6-CL** 8 059,⁰⁰ EUR

Forno elettrico vapore con caldaia e convezione
- 6x GN 1/1 o 5x 600x400* - 30 kg.
mm : 895x845xh830 - kW : 10,1 - V : 400/3N 50Hz**

  **SBG/6-CL** 10 209,⁰⁰ EUR

Forno a vapore con caldaia a convezione
- 6x GN 1/1 o 5x 600x400* - 30 kg.
mm : 895x845xh830 - kcal/h : 14620 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50Hz

Forni a vapore caldaia & convezione, sistema automatico di pulizia

- In acciaio inox AISI 304, isolamento ceramica a fibra, piedini in acciaio inossidabile.
 - Camera di cottura: interamente saldata, chiusura totale, angoli arrotondati. Guarnizione fissata sulla facciata anteriore della camera di cottura. Bacinella che raccoglie la condensa verso scarico. Struttura porta bacinelle facilmente estraibili.
 - Ampiamente dimensionata. Illuminazione sul lato permettendo una visione completa della camera di cottura. Il design della camera di cottura accoppiato ad un ventilatore laterale in acciaio inox AISI 304 (CCRR) a due velocità, distribuzione uniforme del calore.
 - Porte con doppio vetro: manico ergonomico e atermico, con chiusura automatica di sicurezza per evitare tutte le aperture accidentali, recuperatore di condensa integrato nella porta, garantendo una perfetta igiene. Una circolazione d'aria nei vetri garantisce un migliore isolamento termico. Micro interruttore per fermare il ventilatore, al momento dell'apertura.
 - Riscaldamento gas: nuovi bruciatori a gas (camera e generatore di vapore) e lo scambiatore di cha il loro scanalato, che aumentano l'efficacia del trasferimento di calore. Permettono di economizzare fino al 20% del consumo di gas ed anche una riduzione di 20% des emissioni nocive.
 - Riscaldamento elettrico: resistenze circolari blindate inossidabili messe dietro i deflettori del ventilatore. Generatore di vapore: resistenze blindate inossidabili in un boiler esterno.
 - Pannello di comandi con visualizzazione digitale: accessibilità frontale, facilità e rapidità per l'assistenza, tenuta all'acqua "IPX5".
 - Accessori inclusi: struttura (65 mm), sonda a cuore, doccetta incastrata.
- NB: consegnato senza griglie.

Best
Quality

auto
Cleaning

Gastro Line



Forno elettrico a convezione

- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno in acciaio inox AISI 430. - T° da 20°C a 280°C, 2 motori con ventilatori (2600 G/min), illuminazione interna. - Porta doppio vetro, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile". - Spazio tra i ripiani 70 mm. - Foro per evacuazione della condensa.

Best Price



4xGN2/3

Ref	Level	mm	kW	V	Ventilator	Plate	Grid	
GASTRO23/X-N	4x353x325 mm	560x585xh570	3.3	230/1N 50-60 Hz	2	1	1	579,⁰⁰ EUR

2 VENTILATORS



Best Price

Combi Line



Forni elettrici vapore/convezione

- Produzione vapore con sistema diretto per "nebulizzazione". - Carico teglie (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. - Convogliatore aria su cerniera, migliore accessibilità per pulizia. - Camera di cottura inox, illuminazione camera con lampade alogene. - Bacinella di raccolta della condensa grassi sotto la porta. Micro porta magnetica. - Porta a doppio vetro, interno apribile per una facile pulizia. - Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura.

VERY COMPACT

Advantage

Funzioni e temperature: convezione (aria calda) 30°C/270°C
- Vapore 30°C/100°C - Convezione mista - Vapore 30°C/270°C.



4xGN1/1

DFV-423/S 2 024,⁰⁰ EUR

4x GN 2/3 (353x325 mm)

mm : 600x666xh480 - kW : 4,3 - V : 400-230/3N 50Hz*

* Switchable on 230/1N 50Hz

DFV-411/S 2 269,⁰⁰ EUR

4x GN 1/1(530x325 mm).

mm : 600x884xh480 - kW : 5,2 - V : 400-230/3N 50Hz



4xGN2/3

Forni elettrici vapore/convezione

- Vapore diretto per "nebulizzazione". - Carico in profondità (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. - Deflettore della turbina su cerniere, manutenzione facilitata. - Camera di cottura inox AISI 304 predisposta per filtro grassi, lampade alogene. - Bacinella di raccolta della condensa, sotto la porta. Microporta magnetica. - Porta a doppi vetri termici, vetro interno su cerniere, di facile pulizia. - Condensatore di vapore, per evacuazione condensa, di serie. - Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura. NB: 1 griglia in dotazione di serie.

Best Choice

VERY COMPACT

5xGN2/3

DFV-523/N 2 728,⁰⁰ EUR

5x GN 2/3 (353x325 mm)

- 5x GN 2/3 (353x325 mm)

mm : 710x590xh600 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50Hz

DFV-511/N 3 448,⁰⁰ EUR

5x GN 1/1 (530x325 mm)

- 5x GN 1/1 (530x325 mm)

mm : 710x770xh600 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz



5xGN1/1



10xGN1/1

DFV-1011/N 4 906,⁰⁰ EUR

10x GN 1/1 (530x325 mm)

mm : 710x770xh940 - kW : 12 - V : 400-230/3N 50Hz

On request



HXF-...



SCF-...



GS-...



Vacuum Cooking Plus

Plus

Grande innovazione per cuocere, pastorizzare e rigenerare gli alimenti sotto vuoto. Alta precisione, per ogni tipo di cottura di carne, pesce, verdura, ecc... Un risultato stupefacente, sempre succoso, una consistenza tenera, un gusto naturale e soprattutto meno perdita di peso (-25% rispetto ai metodi tradizionali). Ideale per alberghi, ristoranti, rosticcerie, servizi "banqueting", ecc...



Vacuum Cooking PLUS

- Regolazione elettronica T° 20° a 95°, alta precisione (0,03 C°), 5 programmi preprogrammati (modificabili a scelta) o in modo manuale.
- Agitatore d'acqua con elica, T° uniforme.
- Adattatore per ogni recipiente (A max.165 mm - max. 50 l).
- Maniglia in acciaio inox.
- Dispositivo di sicurezza ed agitatore protetti grazie ad una griglia inox.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304 (IP X3).

★ **HOT-BLOC** **809,⁰⁰ EUR**

Cuocitore sotto vuoto a bassa temperatura, elettrico
mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Price



GN 1/1 27Lt.

V1/1C **234,⁰⁰ EUR**

- Vasca GN 1/1-h 200 mm, capacità 27 L. - Maniglie atermiche. - Coperchio trasparente in policarbonato di serie (meno consumo energetico). - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
mm : 360x565xh230



★ **HOT-BLOC+V1/1C** **1 043,⁰⁰ EUR**

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE



GN 2/1 50Lt.

V2/1C **314,⁰⁰ EUR**

- Vasca GN 2/1-h 200 mm, capacità 50 L. - Maniglie atermiche. - Coperchio trasparente in policarbonato di serie (meno consumo energetico). - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
mm : 565x685xh230

COOKING SMOOTH

+110°

Sacchetti per sottovuota cottura -40°C+110°C

Ref	mm	My	Confection	Qty bags	
C25-1530	150x300	90	25x100	2500	238,⁰⁰ EUR
C20-2030	200x300	90	20x100	2000	253,⁰⁰ EUR
C16-2535	250x350	90	16x100	1600	295,⁰⁰ EUR
C10-3040	300x400	90	10x100	1000	253,⁰⁰ EUR



★ **HOT-BLOC+V2/1C** **1 123,⁰⁰ EUR**

LOW TEMPERATURE

Movable
RoofSA/60E
SA/61GSX/80E
SX/81GOn request for all models
SSM/1 = 600 mm
SSM/2 = 800 mm

Salamanders



Salamandre regolabili

- Realizzato interamente in acciaio inox. - Piatto inferiore mobile, può contenere piatti GN. - Prestazioni: 2 zone calde indipendenti per una cottura economica, 1/2 o piena potenza, per le salamandre elettriche, una sola zona per le salamandre a gas. - Versione elettrica: riscaldamento per resistenze blindate in acciaio trattate "incoloy", selettore di potenza. - Versione a gas: bruciatori in ceramica ad alta pressione, regolazione per valvola, termocoppia di sicurezza. - Manutenzione facile, piatto interno estraibile. - Opzione: supporto murale (SSM/1 o SSM/2).

Best
Choice

Ref	mm	Usefull surface	Heating Area	Movable Roof	kW	Kcal/h	V	
SX/80E	800x590xh590	740x375 mm	2	-	4	-	400-230/3N 50-60Hz	1 113, ⁰⁰ EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375 mm	1	-	-	7000	-	1 542, ⁰⁰ EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375 mm	2	Yes	3	-	230/1N 50-60Hz	1 539, ⁰⁰ EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375 mm	2	Yes	-	4550	-	1 934, ⁰⁰ EUR

Quick System Plus



Plus

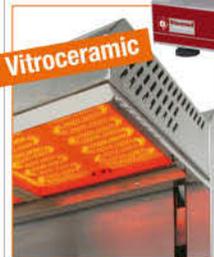
SISTEMA S.R.S = Avvio e arresto automatico (al contatto del piatto). Collocamento in temperatura istantaneo (solo 30°!). Grande risparmio di energia, niente più bisogno di lasciarla accesa tutto il giorno! Di facile pulizia: pezzi smontabili. 400°C in 9" e 570°C sulla piastra vetroceramica.

Salamandra vetroceramica

Collocamento in temperatura ultra veloce 575°C, in 16 secondi, grazie al principio dei focolari radianti. - Piastra vetroceramica a focolari indipendenti, regolazione per commutatore. - T° massima di lavoro 350°C. - Adeguamento del soffitto mobile, senza sforzo (brevetto esclusivo), 2 laterali aperti. - Pulizia facile, in tutta sicurezza. - Su richiesta: supporto murale (SSM/1 o SSM/2).

Best
QualityMovable
Roof

Vetroceramic

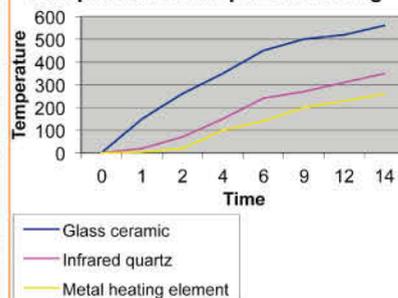


ON



OFF

Comparison of temperature rising



Ref	mm	Usefull surface	Heating area	Movable Roof	kW	V	
SA/60VC-SW	600x590xh590	540x375 mm	2	Yes	3	230/1N 50-60Hz	1 924, ⁰⁰ EUR
SA/80VC-SW	800x590xh590	740x375 mm	3	Yes	4,5	400-230/3N 50-60Hz	2 499, ⁰⁰ EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Concepita e realizzata per durare nel tempo, delle prestazioni ed un'affidabilità ad ogni prova. Una gamma completa per rispondere ai bisogni di ogni professionista. Nuova modularità 400, 800 e 1200mm, facilitando ogni sostituzione nelle cucine esistenti!



Best Choice

Cucine a gas



G99/4BA2-N

1 679,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori (1x 3,2 kW, 2x 5,5 kW, 1x7 kW).
- Amadio aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm)
mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 18404

G99/6BA3-N

2 433,⁰⁰ EUR

- 6 bruciatori (2x 3,2 kW, 2x 5,5kW, 2x 7 kW). - Amadio aperto (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm)
mm : 1200x900xh850/920 - kcal/h : 27348

Cucine a gas



G99/4BF2-N

2 411,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori (1x 3,2 kW, 2x 5,5 kW, 1x7 kW). - Forno (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm)
mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 24424

G99/6BFA3-N

3 256,⁰⁰ EUR

- 6 bruciatori (2x 3,2 kW, 2x 5,5 kW, 2x 7 kW). - Forno (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm). - Armadio neutro GN 1/1 (360x740xh360 mm).
mm : 1200x900xh850/920 - kcal/h : 33368



Best Price

GN2/1

G99/6B2F3-XL

4 039,⁰⁰ EUR

- 6 bruciatori (2x 3,2 kW, 2x 5,5 kW e 2x 7 kW). - 2 Forni a gas (2X7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).
mm : 1350x900xh850/920 - kcal/h : 39388



XL=1350 mm

Cucine a gas



G99/TA2-N

2 155,⁰⁰ EUR

- Tuttapiestra (755x625mm) (12 kW). - Armadio aperto GN 2/1 (760x740xh360 mm).
mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 10320

G99/T2BFA3-N

3 658,⁰⁰ EUR

- Tuttapiestra (12 kW)(755x625mm), 2 bruciatori, a fuochi aperti 1x 3,2 kW e 1x da 5,5 kW. - Forno (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm). - Armadio neutro (GN 1/1) (360x740xh360).
mm : 1200x900xh850/920 - kcal/h : 23822



GN2/1

Best Choice

Cucine elettriche



E99/4PQA2-N

2 474,⁰⁰ EUR

- 4 piastre indipendenti (3x 3 kW, 1x 4 kW). - Armadio aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm)
mm : 800x900xh850/930 - kW : 13 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E99/4PQF2-N

3 603,⁰⁰ EUR

- 4 piastre indipendenti (3x 3 kW, 1x 4 kW). - Forno (6,8 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm)
mm : 800x900xh850/920 - kW : 19,2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E99/6PQA3-N

4 950,⁰⁰ EUR

- 6 piastre indipendenti (4x 3 kW, 2x 4 kW). - Forno (6,8 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm). - Armadio neutro (GN 1/1) (360x740xh360 mm).
mm : 1200x900xh850/920 - kW : 26,2 - V : 400-230/3N 50-60Hz



GN2/1

Best Choice



Best Choice

Master 900

New Concept



Griglie pietra lavica gas



G99/GPLA1-N

1 698,⁰⁰ EUR

- Griglia di cottura in acciaio inossidabile, 368x638 mm, "doble face" 1 lato pesce e 1 lato carne - Armadio, GN 1/1, aperto, 360x740xh360 mm.
mm : 400x900xh850/920 - kcal/h : 9460

G99/GPLA2-N

2 717,⁰⁰ EUR

- 2 griglia di cottura in acciaio inossidabile, 368x638 mm, "doble face" 1 lato pesce e 1 lato carne - Armadio, GN 2/1, aperta, 760x740xh360 mm.
mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 18920

Cuocipasta a gas



G99/CPA1-N

2 051,⁰⁰ EUR

- Vasca GN 1/1 (350x510xh300 mm), 40 lit. (NB: cestelli in opzione).
mm : 400x900xh850/920 - kcal/h : 11438

Cuocipasta elettrico



E99/CPA1-N

2 203,⁰⁰ EUR

- Vasca GN 1/1 (350x510xh300 mm), 40 lit. (NB: cestelli in opzione).
mm : 400x900xh850/920 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Choice



Best Choice

Bagnomaria elettrico



E99/BMA1-N

1 332,⁰⁰ EUR

- Vasca: 305x650xh155 mm, GN a 150 mm. (NB: consegnato senza vasche). - Armadio neutro (GN 1/1) (360x740xh360 mm).
mm : 400x900xh850/920 - kW : 2,5 - V : 230/1N 50-60Hz

E99/BMA2-N

1 922,⁰⁰ EUR

- Vasca: 700x630xh155 mm, GN a 150 mm. (NB: consegnato senza vasche). - Armadio aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm).
mm : 800x900xh850/920 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Friggitrici a gas ed elettrici



G99/F20A1-N

2 103,⁰⁰ EUR

- Vasca 290x400xh270 mm, olio all'uso, min. 18 litri max. 20 litri. - 1 cestello (270x360xh140 mm).
mm : 400x900xh850/930 - kcal/h : 13072

G99/F40A2-N

3 945,⁰⁰ EUR

- 2 vasche 2x 290x400xh270 mm. min. 18 litri mas. 20 litri. - 2 cestelli 270x360xh140 mm.
mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 26144



Best Choice



Friggitrici elettriche



E99/F20A1-N

2 102,00 EUR

- Vasca 290x400xh220 mm. min. 18 litri max. 20 litri.
- 1 cestello 270x360xh140 mm.
- mm : 400x900xh850/920 - kW : 16 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E99/F40A2-N

3 738,00 EUR

- 2 vasche 2x290x400xh220 mm, min. 18 litri max. 20 litri.- 2 cestelli (270x360xh140 mm).
- mm : 800x900xh850/920 - kW : 32 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Best Choice

Piastre di cottura a gas



G99/PMA2-N

2 200,00 EUR

- Piano di cottura 770x610 mm (54,67 dm2). - Armadio inferiore aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm)
- mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 13760

Piastre di cottura elettriche



E99/PMA2-N

2 688,00 EUR

- Piano di cottura 770x610 mm (54,67 dm2). - Armadio inferiore aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm)
- mm : 800x900xh850/920 - kW : 12 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Disponibile anche in versione cromata!!



Best Choice

Brasiera a gas ribaltabile



G99/BRS2-N

3 946,00 EUR

- Vasca in acciaio "termico" 815x610xh200 mm., superficie di 50 dm2.- Ribaltamento con un volante manuale.
- mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 17200 - kW : 0,05 - V : 230/1N 50Hz

Brasiera elettrica ribaltabile



E99/BRS2-N

4 015,00 EUR

- Vasca in acciaio "termico" 815x610xh200 mm, superficie di 50 dm2.- Ribaltamento con un volante manuale.
- mm : 800x900xh850/920 - kW : 12 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Choice

Pentoloni a gas



G99/M100D2-N

3 845,00 EUR

- Riscaldamento indiretto, 100 litri.- Diametro vasca 600 mm, profondità 400 mm.- Rubinetto di scarico di 2".
- mm : 800x900xh850/920 - kcal/h : 18060

Marmite elettriche



E99/M100I2-N

4 789,00 EUR

- Riscaldamento indiretto, 100 litri.- Diametro vasca 600 mm, profondità 400 mm.- Rubinetto di scarico di 2".
- mm : 800x900xh850/920 - kW : 14,4 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Choice



GN2/1

Best Choice

Optima 700



Cucina a gas

G77/TM4BFA11-N

3 293,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori (2x 3,5 kW e 2x 6 kW). Piastra per cottura lenta (5,5 kW): 320x585 mm. Forno a gas (6 kW), 560x660xh310 mm. - Armadio neutro GN 1/1, (340x650xh350 mm).
mm : 1100x700xh850/920 - kcal/h : 26230

G77/T4B2F15-N

4 226,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori (2x 3,5 kW e 2x 6 kW). Tuttapiastra: 670x585 mm (9 kW). 2 forni a gas GN 2/1 (6 kW), 560x660xh310 mm.
mm : 1500x700xh850/920 - kcal/h : 34400



Best Choice

Friggitrici elettriche



E77/F2V7A4-N

2 474,⁰⁰ EUR

- 2 vasche 140x340xh280 mm, min. 6 lit. max. 7 lit. - Cestello 120x295xh120 mm.
mm : 400x700xh850/920 - kW : 10,5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E77/F26A7-N

2 466,⁰⁰ EUR

- Dimensioni della vasca 2x 280x340xh230 mm. - min. 12 lit. max. 13 lit. (13+13 litri)- Cestello in acciaio cromato, dimensioni 260x295xh120 mm.
mm : 700x700xh850/920 - kW : 18 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Choice

Friggitrice a gas



G77/F2V7A4-NH

2 218,⁰⁰ EUR

- 2vasca 140x340xh300 mm, min. 6 lit. max. 7 lit. (7+7 litri)- cest. 120x295xh120 mm.
mm : 400x700xh850/1170 - kcal/h : 10750

G77/F28A7-NH

2 949,⁰⁰ EUR

- 2 vasca 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. (14+14 litri) - Cestello 260x295xh120 mm.
mm : 700x700xh850/1170 - kcal/h : 21500

Cuocipasta gas ed elettrico



G77/CPA4-N

1 609,⁰⁰ EUR

- Vasca GN 2/3, 310x340xh300 mm. - (26 litri)
mm : 400x700xh850/1000 - kcal/h : 7310

G77/CPA7-N

2 143,⁰⁰ EUR

- Vasca GN 1/1, dimensioni 510x310xh300 mm.
- (40 litri) NB : cestelli in opzione.
mm : 700x700xh850/1000 - kcal/h : 11438



Best Choice



Griglia pietra lavica a gas

G77/GP4T0-N 1 414,⁰⁰ EUR- Griglia di cottura in acciaio inox (350x500 mm), 17,50 dm².
mm : 400x700xh250/320 - kcal/h : 6278**G77/GP7T0-N** 2 177,⁰⁰ EUR- Griglia in acciaio inox (650x500 mm), 32,50 dm².
mm : 700x700xh250/320 - kcal/h : 12556

Best Choice

Optima 700



Piastre a gas

G77/PL7T-N 1 459,⁰⁰ EUR- Piastra liscia, superficie 650x500 mm, 32,5 dm².
mm : 700x700xh250/320 - kcal/h : 9460**G77/PM7T-N** 1 612,⁰⁰ EUR- Piastra 1/2 liscia e 1/2 scanalata, superficie 650x500 mm, 32,5 dm².
mm : 700x700xh250/320 - kcal/h : 9460

Disponibile anche in versione cromata!!

Best Choice



Best Choice

Bagnomaria elettrico

E77/BM4T-N 767,⁰⁰ EUR- Vasca : 310x510xh160mm, vasche GN 1/1 A.150 mm, consegnato senza teglie.
mm : 400x700xh250/320 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz**E77/BM8T-N** 1 178,⁰⁰ EUR- Dimensioni : 630x510xh160mm, vasche GN 2/1 A. 150 mm, (consegnato senza teglie).
mm : 800x700xh250/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Plus

- Basi con cassetti telescopici.
- Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna).

RTG4-PM 57,⁰⁰ EUR

For all models

**RTG6-PM** 68,⁰⁰ EUR

For all models



Gastro Line PLUS



Basi refrigerati con cassetti GN

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 441 (anche il retro).
- Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.- guarnizioni magnetiche.- Gruppo compressore tropicalizzato (T°ambiente +43°C).- Evaporatore/i (sopradimensionato) ventilato (o) statico (87% di umidità relative); messo fra le porte.-Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna), con LED blu.- Sbrinamento automatico dell'evaporatore.- Evaporazione automatica della condensa.

GN 1/1



Best Choice

-2° +8° R134A

N77/R212G-PM 1 617,⁰⁰ EUR- 2 cassetti GN 1/1.- 4 piedi inox regolabili.
mm : 1200x700xh630/650 - kW : 0,21 - V : 230/1N 50Hz**N77/R316G-PM** 1 999,⁰⁰ EUR- 3 cassetti GN 1/1 - 6 piedi inox regolabili.
mm : 1600x700xh630/650 - kW : 0,26 - V : 230/1N 50Hz**N77/R420G-PM** 2 308,⁰⁰ EUR- 4 tiroirs GN 1/1 - 6 pieds en inox, réglables
mm : 2000x700xh630/650 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz

1000 kcal/h=1,16 kW



Cucina a gas

G65/2F4T**587,00 EUR**

- 2 bruciatori 1x 3,6 kW e 1x 5 kW.
mm : 400x650xh280/380 - kcal/h : 7400

G65/4F7T**1 009,00 EUR**

- 4 bruciatori (2x 3,6 kW e 2x 5 kW).
mm : 700x650xh280/380 - kcal/h : 14800

Best Choice

Alpha 650



Cucina elettrica

E65/2P4T**508,00 EUR**

- 2 piastre indipendenti (2x 2,6 kW).
mm : 400x650xh280/380 - kW : 5,2 - V : 400/3N 50-60Hz*

E65/4P7T**899,00 EUR**

- 4 piastre indipendenti (4x 2,6 kW).
mm : 700x650xh280/380 - kW : 10,4 - V : 400/3N 50-60Hz*

Best Choice

Fornelli gas

G65/4BF7**1 699,00 EUR**

- 4 bruciatori (2x 3,6 kW e 2x 5 kW). - Forno a gas (5 kW),
530x540xh250 mm.
mm : 700x650xh850/950 - kcal/h : 19100



CONVECTION OVEN

G65/4BFEV7**2 149,00 EUR**

- 4 bruciatori, (2x 3,6 kW e 2x 5 kW). - Forno elettrico a convezione GN
1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.
mm : 700x650xh850/950 - kcal/h : 14800 - kW : 3,96 - V : 400/3N 50-60Hz*



Best Choice

Cucina a gas

G65/6BFA11**2 458,00 EUR**

- 6 bruciatori 3x 3,6 kW e 3x 5 kW. - Forno a gas (5 kW), 530x540xh250 mm.
Armadio neutro GN 1/1, 340x540xh390 mm.
mm : 1100x650xh850/950 - kcal/h : 26500

G65/6BMF11**2 479,00 EUR**

- 6 bruciatori (3x 3,6 kW e 3x 5 kW).
- Forno a gas (7,5 kW), 800x540xh380 mm.
mm : 1100x650xh850/950 - kcal/h : 28650



Best Choice

MAXI OVEN

*230/3 50-60Hz +3%

1000 kcal/h=1,16 kW



Friggitrici elettriche

**E65/F10-4T****958,⁰⁰ EUR**

- Vasca 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, cestello 220x300xh110 mm. (10 litri)
mm : 400x650xh280/380 - kW : 7,5 - V : 400/3N 50-60Hz*

E65/F20-7T**1 649,⁰⁰ EUR**

- 2 Vasche 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, cestello 220x300xh110 mm.
mm : 700x650xh280/380 - kW : 15 - V : 400/3N 50-60Hz*

Best Choice

Alpha 650



Friggitrici a gas

**G65/F8-4T****1 008,⁰⁰ EUR**

- Vasca 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, cestello 260x230xh110 mm.
mm : 400x650xh280/380 - kcal/h : 5400

G65/F16-7T**1 763,⁰⁰ EUR**

- 2 Vasche: 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, cestello 260x230xh110 mm.
mm : 700x650xh280/380 - kcal/h : 10850



Best Choice

Piastra di cottura a gas

**G65/PL4T****782,⁰⁰ EUR**

- Dimensioni utili 395x520 mm, 20,5 dm².
mm : 400x650xh280/380 - kcal/h : 4900

G65/PL7T**1 093,⁰⁰ EUR**

- Superficie di cottura 695x520 mm, 36,1 dm².
mm : 700x650xh280/380 - kcal/h : 9800

Disponibile anche in versione cromata!!

Best Choice



Piastre di cottura elettriche

**E65/PL4T****773,⁰⁰ EUR**

- Superficie di cottura 395x520 mm, 20,5 dm².
mm : 400x650xh280/380 - kW : 4,5 - V : 400/3N 50-60Hz*

E65/PL7T**1 128,⁰⁰ EUR**

- Superficie di cottura 695x520 mm, 36,1 dm².
mm : 700x650xh280/380 - kW : 9 - V : 400/3N 50-60Hz*

Disponibile anche in versione cromata!!



Best Choice

*230/3 50-60Hz +3%

1000 kcal/h=1,16 kW



Griglie a pietra lavica a gas



G65/GPL4T 1 119,00 EUR

- Griglia di cottura in ghisa 330x500 mm.
mm : 400x650xh280/380 - kcal/h : 4750

G65/GPL7T 1 597,00 EUR

- Griglia di cottura in ghisa 2x 330x500 mm.
mm : 700x650xh280/380 - kcal/h : 9460

Best
Choice

ADJUSTABLE
2 LEVELS



Cuocipasta elettrico



E65/CP4T 849,00 EUR

- Vasca 320x370x160 mm, (20L).
NB : 4 cestelli A65/CP-C4 in opzione.
mm : 400x650xh280/380 - kW : 6 - V : 400/3N 50-60Hz

E65/CP7T 1 142,00 EUR

- Vasca 620x370x160 mm, (40L).
NB : 8 cestelli A65/CP-C4 in opzione.
mm : 700x650xh280/380 - kW : 9 - V : 400/3N 50-60Hz*



Best
Choice



Bagnomaria elettrici



E65/BM4T 654,00 EUR

- Vasca : 325x535xh175 mm, GN 1/1150 mm, (vasche non incluse).
mm : 400x650xh280/380 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

E65/BM7T 872,00 EUR

- Vasca : 650x535xh175 mm, GN 2/1 150 mm, (vasche non incluse).
mm : 700x650xh280/380 - kW : 3 - V : 400-230/3N 50-60Hz*

Best
Choice

Alpha 650



Vasca di salatura



E65/SF4T 614,00 EUR

- Vasca 325x530xh150 mm.
mm : 400x650xh280/470 - kW : 1 - V : 230/1N 50-60Hz



Best
Choice



Best Price



PRO 600



Cucine a gas

**G60/2F3T** 456,⁰⁰ EUR

- 2 bruciatori (1x 3,3 kW e 1x 3,6 kW).
mm : 300x600xh280/400 - kcal/h : 5935

G60/4F6T 779,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori (2x 3,3 kW e 2x 3,6 kW).
mm : 600x600xh280/400 - kcal/h : 11870

G60/5F9T 963,⁰⁰ EUR

- 5 bruciatori (2x 3,3 kW e 3x 3,6 kW).
mm : 900x600xh280/400 - kcal/h : 14965

Cucine elettriche

**E60/2P3T** 362,⁰⁰ EUR

- 2 piastre indipendenti, Ø 180 mm (2x 2 kW).
mm : 300x600xh280/400 - kW : 4 - V : 230/1N 50-60Hz

E60/4P6T 592,⁰⁰ EUR

- 4 piastre indipendenti, Ø 180 mm (4x 2 kW).
mm : 600x600xh280/400 - kW : 8 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

E60/5P9T 754,⁰⁰ EUR

- 5 piastre indipendenti, Ø 180 mm (5x 2 kW).
mm : 900x600xh280/400 - kW : 10 - V : 400/3N 50-60Hz*



Best Price



Best Price



VITROCERAMIC

Cucine vetroceramiche

**E60/2VC3T** 964,⁰⁰ EUR

- 2 focolari indipendenti (2x 1,8 kW).
mm : 300x600xh280/400 - kW : 3,6 - V : 230/1N 50-60Hz

E60/4VC6T 1 429,⁰⁰ EUR

- 4 focolari indipendenti (2x 1,8 kW e 2x 2,5 kW).
mm : 600x600xh280/400 - kW : 8,6 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Best Price



Bagnomaria elettrici

**E60/BM3T** 555,⁰⁰ EUR

- Vasca: 245x465xh170 mm 2x GN 1/4 - 150 mm. NB: consegnato senza vasche gastronom.
mm : 300x600xh280/400 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

E60/BM6T 687,⁰⁰ EUR

- Vasca: 510x465xh170 mm 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm. NB: consegnato senza vasche gastronom.
mm : 600x600xh280/400 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz





Best Price



CONVECTION OVEN

GN1/1

GN2/3

Cucine a gas



G60/4BFEV6 1 639,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori (2x 3,3 kW e 2x 3,6 kW). - Forno elettrico a convezione GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.
mm : 600x600xh850/970 - kcal/h : 12215 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

G60/5BFEV9 1 869,⁰⁰ EUR

- 5 bruciatori (2x 3,3 kW e 3x 3,6 kW). - Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
mm : 900x600xh850/970 - kcal/h : 15310 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Fornelli elettrici



E60/4PFV6 1 464,⁰⁰ EUR

- 4 piastre indipendenti, Ø 180 mm (4x 2 kW). - Forno elettrico a convezione GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.
mm : 600x600xh850/970 - kW : 12 - V : 400/3N 50-60Hz*

E60/5PFV9 1 624,⁰⁰ EUR

- 5 piastre indipendenti, Ø 180 mm (5x 2 kW). - Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
mm : 900x600xh850/970 - kW : 14 - V : 400/3N 50-60Hz*

Best Price

CONVECTION OVEN

GN1/1

GN2/3



Friggitrici elettriche



E60/F10-3T 828,⁰⁰ EUR

- Vasca 250x370xh210 mm (10 litri). - Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
mm : 300x600xh280/400 - kW : 7,5 - V : 400/3N 50-60Hz*

E60/F20-6T 1 422,⁰⁰ EUR

- 2 Vasche 250x370xh210 mm (10+10 litri). - 2 cestelli in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
mm : 600x600xh280/400 - kW : 15 - V : 400/3N 50-60Hz*

Best Price



Friggitrici a gas



G60/F8-3T 909,⁰⁰ EUR

- Vasca: 280x300xh230 mm (8 litri). - Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
mm : 300x600xh280/400 - kcal/h : 5850

G60/F16-6T 1 587,⁰⁰ EUR

- 2 Vasche: 280x300xh230 mm (8+8 litri). - 2 cestelli in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
mm : 600x600xh280/400 - kcal/h : 11700

Best Price

*230/3 50-60Hz +3%

1000 kcal/h=1,16 kW



Piastre di cottura elettriche

**E60/PL3T****642,00 EUR**

- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm².
mm : 300x600xh280/400 - kW : 4 - V : 230/1N 50-60Hz

E60/PL6T**905,00 EUR**

- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm².
mm : 600x600xh280/400 - kW : 7,5 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Disponibile anche in versione cromata!!

**Best Price****Best Price**

Piastre di cottura a gas

**G60/PL3T****659,00 EUR**

- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm².
mm : 300x600xh280/400 - kcal/h : 4475

G60/PL6T**924,00 EUR**

- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm².
mm : 600x600xh280/400 - kcal/h : 8950

Disponibile anche in versione cromata!!

PRO 600

Made in Europe

Griglie a pietra lavica a gas

**G60/GPL3T****887,00 EUR**

- Griglia di cottura in ghisa 270x440 mm.
mm : 300x600xh280/400 - kcal/h : 3850

G60/GPL6T**1 329,00 EUR**

- Griglia di cottura in ghisa 2x 270x440 mm.
mm : 600x600xh280/400 - kcal/h : 7700

**Best Price****ADJUSTABLE
2 LEVELS****Best Price**

Cuocipasta elettrico

**E60/CP3T****727,00 EUR**

- Vasca: 245x370x190 mm, 14 litri.
NB: 4 cestelli A60/CP-C8 in opzione.
mm : 300x600xh280/400 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

E60/CP6T**975,00 EUR**

- Vasca: 545x370x190 mm, 30 litri.
NB: 8 cestelli A60/CP-C8 in opzione.
mm : 600x600xh280/400 - kW : 9 - V : 400/3N 50-60Hz*

Cucine a gas

**C4GA7-SP****1 240,⁰⁰ EUR**

- 4 bruciatori 2x 3,5 kW e 2x 6 kW.- Armadio neutro GN 2/1 (porte in opzione).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 16350

C4GF7-SP**1 693,⁰⁰ EUR**

- 4 bruciatori 2x 3,5 kW e 2x 6 kW.- Forno a gas GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), T° 160°C a 310°C.

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 20800

**CONVECTION OVEN****C4GFEV7-SP****1 971,⁰⁰ EUR**

- 4 bruciatori 2x 3,5 kW e 2x 6 kW.- Forno elettrico a convezione, 2,6 kW, GN 1/1 (535x325xh320), T° di 70°C a 270°C.

mm : 700x700xh850/920 - kcal/h : 16340 - kW : 2,6 - V : 230/1N 50Hz



GN2/1

Best Price

Base 700



Cucine a gas

**C6GA11-SP****1 669,⁰⁰ EUR**

- 6 bruciatori 3x 3,5 kW e 3x 6 kW, fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.- Top imbottito, bruciatori in ghisa trattata, corone in ottone (alto rendimento).- Armadio neutro (porte in opzione).NB: piastra liscia o rigata, kit riscaldante, in opzione.

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 24510

C6GFA11-SP**2 233,⁰⁰ EUR**

- 6 bruciatori 3x 3,5 kW e 3x 6 kW.- Forno a gas GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), T° 160°C a 310°C.- Armadio GN 1/1 (porte in opzione).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 29000



GN2/1

Best Price



GN2/1

Best Price

Cucine elettriche

**C4EA7-SP****1 099,⁰⁰ EUR**

- 4 placche 2x 2,6 kW Ø220mm e 2x 1,5 kW Ø145mm, regolazione 6 posizioni.- Armadio neutro GN 2/1 (porte in opzione).

mm : 700x700xh850 - kW : 8,2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

C4EF7-SP**1 719,⁰⁰ EUR**

- 4 placche 2x 2,6 kW e 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, regolazione 6 posizioni.- Forno elettrico GN 2/1 560x630xh295 mm (4,4 kW), T° 125°C a 300°C. Griglia 2,75 kW.

mm : 700x700xh850 - kW : 12,6 - V : 400-230/3N 50-60Hz

1000 kcal/h=1,16 kW



GN1/1

CONVECTION OVEN

Base 650



Cucine a gas



G65/4BP7-EC

1 019,⁰⁰ EUR

- 4 bruciatori 2x 3,6 kW e 2x da 5 kW. - Corona bruciatore in ottone (ad alto rendimento), termocoppia di sicurezza.
mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

G65/6BP11-EC

1 354,⁰⁰ EUR

- 6 bruciatori, 3x 3,6 kW e 3x da 5 kW. - Corpo bruciatori : in ghisa trattata, Corona bruciatore in ottone (ad alto rendimento), termocoppia di sicurezza.
mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485



Easy Regulation

Best Price



Base 600 Plus



C5FV6-N

1 515,⁰⁰ EUR

Cucina 5 fuochi a gas + forno a convezione elettrico 4x GN 1/1 - 5 bruciatori: 3x 3 kW, 1x 1,8 kW e 1x 3,5 kW, forno elettrico a convezione GN 1/1- illuminazione interna.NB: fornito con una griglia GN 1/1.

mm : 900x600xh900 - kcal/h : 12300 - kW : 2,9 - V : 230/1N 50Hz



Best Price



Best Price

Salamanders



Salamandre elettriche



* ST40A/D-N

392,⁰⁰ EUR

- Griglia in acciaio cromato (365x310 mm), regolabile su 3 posizioni. - Riscaldamento per resistenza corazzata in acciaio inox, regolatore d'energia. - Piatto di recupero, pannello retro smontabile "passante".
mm : 600x350xh400 - kW : 2,2 - V : 230/1N 50-60Hz

* ST70A/D-N

522,⁰⁰ EUR

- Griglia in acciaio cromato (645x310 mm), regolabile su 3 posizioni, 2 regolatori di energia. - Riscaldamento per resistenze corazzate, regolatore di energia. - Piatto di recupero, pannello retro smontabile "passante".

mm : 880x350xh400 - kW : 4,4 - V : 400-230/3N 50-60Hz

1000 kcal/h=1,16 kW

Induction Cooking

Piastre ad induzione professionali -Top-

- Placca in vitroceramica nera, alta temperatura, il 100% isolato.- Comandi per tastiera in vetro, a tasti tattili, detectono la presenza del dito, con caratteri digitali, composto di: interruttore On/Off, selettore di potere 10 posizioni, contametri di 0-99 minuti. - Telaio in acciaio inossidabile AISI 304.

Best Choice



Advantage

Principio dell'INDUZIONE: un poco di tecnica!

Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di calore; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. Tre fenomeni fisici sono dunque successivamente messi in gioco:- Il trasferimento di energia dell'induttore al recipiente per via elettromagnetica.- La trasformazione dell'energia elettrica in caldo nel recipiente per effetto Joule.- La trasmissione del caldo del recipiente all'alimento per conduzione termica.

È una tecnologia pulita ed ecologica che è di gran lunga il più ad alto ed efficace rendimento.



* **IND-25/DI** **509,00 EUR**

mm : 280x360xh72 - kW : 2,5 - V : 230/1N 50-60Hz

* **IND-30/DI** **709,00 EUR**

mm : 390x450xh72 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

* **IND-35/DI** **764,00 EUR**

mm : 390x450xh72 - kW : 3,5 - V : 230/1N 50-60Hz



IND-2F35/DI **1 335,00 EUR**

mm : 530x450xh75 - kW : 3,5 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Choice

Induction Drop In

ON STOCK

Best Quality



WOKI-35/DI **1 599,00 EUR**

mm : 390x430xh160 - kW : 3,5 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Choice

PSW/D-FC **119,00 EUR**

ø 360



On request
IND-...
WOKI-...



Fryers Line



Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile, 2 impugnature atermiche, munito di coperchio. - Cesto in acciaio inossidabile, molto robusto "rinforzato", impugnatura atermica. - Riscaldamento per resistenza blindata "trattata", immersa in tino. - Zona fredda: nessuna carbonizzazione degli scarti alimentari, né trasmissione di gusto. - Termostato di 0° a 180°C, così come un termostato di sicurezza, cavi dei bulbi muniti di protezione. - Manutenzione facile: scatola di comando amovibile, muniti di un micro interruttore, elementi smontabili e lavabili in macchina.



Best Price



★ **F8V/X-C** 249,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 8 litri + rubinetto
- Utile (+/- 7 litri). Cestello 209x235xh125 mm.
mm : 290x450xh370 - kW : 3,5 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **F8+8V/X-C** 422,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 2x 8 litri + rubinetto
mm : 560x450xh370 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz



Best Price

★ **F4/X** 112,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 4 litri
- Utile (+/- 3,5 litri). Cestello 125x235xh125 mm.
mm : 210x410xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **F7/X** 139,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 7 litri
- Utile (+/- 6,5 litri). Cestello 220x185xh130mm
mm : 290x410xh290 - kW : 3,2 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **F7+7/X** 264,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 2x 7 litri
mm : 560x410xh290 - kW : 6,4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Best Price

ELECTRICAL CONTACTOR

GN 1/2-100



Best Price

★ **SFE12/D-N** 239,⁰⁰ EUR

Vasca di salatura per patate fritte -Top-
- Bacino GN 1/2 (355x325xh110 mm). - Riscaldamento per resistenze, messe sotto la vasca, regolazione fino a 100°C. - Radiante superiore a raggi infrarossi, comando indipendente.
mm : 270x330xh500 - kW : 0,85 - V : 230/1N 50-60Hz

Fryers Line



Friggitrici elettriche

- Rubinetto di cambio dell'olio frontale, munito di una sicurezza.- Cesto in acciaio inossidabile, molto robusto "rinforzato", con impugnatura atermica.- Riscaldamento per resistenze blindate "trattate", immerse in vasca.- Zona fredda: nessun carbonizzazione degli scarti alimentari, né trasmissione di gusto.- Interruttore On-Off e termostato di 0 a 180°C, così come un termostato di sicurezza, cavi dei bulbi muniti di protezione.- Manutenzione facile: scatola di comando amovibile, munita di un micro interruttore.



S-POWER

Best Choice

* F10TR/X 313,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo 10 litri + rubinetto
- Utile (+/- 8,5 litri).- Cestello 209x235x125 mm.
mm : 290x450x375 - kW : 4,5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

* F10+10TR/X 609,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica da tavolo
2x 10 litri + rubinetto
- Utile (+/- 8,5 litri).- Cestello 209x235x125 mm.
mm : 560x450x375 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

Best Price

ELECTRICAL CONTACTOR

* F16E/D-N 599,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica, 1 vasca 16 litri

- Ideale per frittelle, arancini, patatine... - Capacità olio min. 14 litri e max. 16 litri. Regolazione da 50 a 190°C. - 1 cestello 475x245x80 mm, con 2 maniglie atermiche. - Vasca inox AISI 304 con zona fredda e rubinetto di scarico, griglia di fondo. - Telaio in acciaio inox, dotato di 2 maniglie atermiche.
mm : 540x450x370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz

* F30E/D-N 906,⁰⁰ EUR

Friggitrice elettrica, 1 vasca 30 litri

- Capacità olio min. 27 litri e max. 30 litri.
- 1 cestello 585x445x80 mm con 2 maniglie atermiche.
mm : 670x650x370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Choice

FULL PRODUCTION



MIKA/1



MIKA/3

Best Choice

MIKA/2 4 738,⁰⁰ EUR

Friggitrice a gas - 2 vasche rotonde

- Vasche rotonde in acciaio (Ø 360 mm), con zona fredda quantità d'olio utile 13 litri/vasca. Blocco termostatico. Accensione elettronica manometro analogico.
- Caminetto, vasca a patatine e vasca di scarico amovibile inclusi.
mm : 970x890x930/1270 - kcal/h : 28550 - kW : 0,1 - V : 230/1N 50-60Hz



Restyling

Fryers Line



Friggitrici elettriche

- Tino saldato, zona fredda su mobile, rubinetto di cambio dell'olio. - Filtro in tino in acciaio cromato. - Cesto con impugnatura atermica. Elettrico: - Riscaldamento per resistenze "estraibili", regolazione di 100°C a 190°C. - Spia di controllo. - Armadio inferiore con vaschetta per filtraggio olio. - Piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Best Price

Best Price

Best Choice

Ref	mm	Liters	Baskets (mm)	kW	Kcal/h	V	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	-	400-230/3N 50-60Hz	743,⁰⁰ EUR
F14+14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	-	2x 400-230/3N 50-60Hz	1 278,⁰⁰ EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	10720	-	1 307,⁰⁰ EUR
F15+15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	21670	-	2 359,⁰⁰ EUR



Speed Fryers Plus



Friggitrici elettriche "alto rendimento", su mobile

- Tino imbottito a fondo inclinato per un scarico senza residui d'olio. - Scarico per rubinetto in acciaio inossidabile con sistema di sicurezza. - Gas: - Filtro per resti importanti, possibilità di friggere delle frittelle o grossi pezzi senza il cesto. - Accensione piezo, fiamma pilota di mantenimento. Elettrico: - termostato 190 ° C. - Resistenza ad alta potenza. - Luci di controllo. - Scatola di controllo completamente estraibile per una facile manutenzione. - Termocoppia di sicurezza, 2 bruciatori molto potenti collocati fuori dal tino. - Alzatina posteriore per l'evacuazione dei gas bruciati. - Spia di controllo. - Realizzazione in acciaio inossidabile. - Cesti con pugnati atermiche.

Friggitrici elettriche "alto rendimento", su mobile

- Tino (isolato) in acciaio inossidabile AISI 304 con scolatoio. - Blocco resistenza amovibile, manutenzione agevole. - FSM-16E/N Resistenze modulabili per adattare la potenza al modo di cottura (4-8-12 kW). - Filtraggio dell'olio per decantazione, permette di cuocere successivamente pesci, patatine fritte, frittelle,... Con una consumazione minima di olio, senza carbonizzazione degli scarti alimentari né trasmissione di gusto. - Cambio dell'olio per rubinetto dentro al mobile, vasca di recupero con filtro. - Cesti, impugnatura atermica. - Termostato a bulbo in acciaio inossidabile, molto preciso, T° da 0 a 190°C. - Termostato di sicurezza, riarmo in facciata. - Realizzazione in acciaio inossidabile, piedi in acciaio inossidabili regolabili.

On request
FSM-MF/N

Best Choice

Plus

Destinate ai fast food e stabilimenti a grande flusso, queste friggatrici a zona fredda vi permettono di controllare il vostro consumo di olio e di energia al meglio. Ideale per patatine fritte fresche o surgelate, frittelle, pesci impanati... Tini 100% accessibili, manutenzione agevole!

Ref	mm	Liters	Prod./h	Baskets (mm)	kW	Kcal/h	V	
FSM-12ET/N	400x610xh445	12	20	250x270xh110	9	-	400-230/3N 50-60Hz	683,⁰⁰ EUR
FSM-2V5ET/N	400x610xh445	8+8	18	131x320xh145	10	-	2x 400-230/3N 50-60Hz	753,⁰⁰ EUR
FSM-12GT/N	400x610xh445	12	20	205x280xh120	-	6020	-	1 185,⁰⁰ EUR
FSM-16E/N	400x660xh980	16	35	250x305xh145	12	-	400-230/3N 50-60Hz	1 167,⁰⁰ EUR
FSM-2V6E/N	400x660xh980	10x10	40	128x320xh145	12	-	2x 400-230/3N 50-60Hz	1 294,⁰⁰ EUR

Increased
Productivity

1000 kcal/h=1,16 kW

RBP-MX 146,⁰⁰ EUR

Spada supplementare per polli, con ganci

**RBP-SM** 111,⁰⁰ EUR

Spada supplementare "SMALL" per polli, con ganci

**RBF-MX** 391,⁰⁰ EUR

Spiedo chiuso per conigli, costine, cosce di pollo ecc..

**RBF-SM** 369,⁰⁰ EUR

Spiedo chiuso "SMALL" per conigli, costine, cosce di pollo ecc...

**RSB-MX** 391,⁰⁰ EUR

Spiedo chiuso per roastbeef ecc..

**RPT-MX** 384,⁰⁰ EUR

Spiedo chiuso per patate

**RPA-MX** 207,⁰⁰ EUR

Spada speciale per polli "aperto"

**RAP-MX** 599,⁰⁰ EURArmadio di supporto su ruote
mm : 1200x500xh900

HOT

+30° +60°

RVC60-MX 1 459,⁰⁰ EURArmadio vetrina riscaldante 60 polli, su ruote
mm : 1200x500xh900 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz**RPD-MX** 342,⁰⁰ EUR

Tagliere

Chicken Line Small



RVG/2-SM

SERIE SM

x3



Advantage

Una gamma di girarrosti concepita per ogni attività in spazio ridotto! Solo 400 mm di ingombro in profondità - 1 sorgente di calore per spiedo - 1 motore indipendente per ogni spiedo - Lampade alogene - Manutenzione facile e veloce.

Best Price

Best Price

Girarrosto in vitroceramica "Small"

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. - Capacità 3 polli per spiedo, tutti gli spiedi sono consegnati di serie con 2 picchi terminali e con un gancio per la manipolazione. - Riscaldamento gas: per radianti ceramici, attrezzati di termocoppia di sicurezza, deflettori del caldo smontabili. - Riscaldamento elettrico: per focolari "vitroceramici", sorgente di caldo uniforme. - Regolazione indipendente di ogni spiedo. - Tutti i nostri modelli sono attrezzati in facciata di vetri di "sicurezza", chiusura per calamite, maniglie atermiche. - Doppia illuminazione, per lampade alogene. - Catino di raccolta grassi estraibile.

Ref	mm	Spits	Chickens	kW	Kcal/h	V	
RVE/2C-SM	800x400xh555	2	6	3	-	230/1N 50Hz	1 245, ⁰⁰ EUR
RVE/3C-SM	800x400xh735	3	9	4,5	-	230/1N 50Hz	1 625, ⁰⁰ EUR
RVG/2-SM	800x400xh555	2	6	0,08	6020	230/1N 50Hz	1 062, ⁰⁰ EUR
RVG/3-SM	800x400xh735	3	9	0,1	9030	230/1N 50Hz	1 348, ⁰⁰ EUR

1000 kcal/h=1,16 kW



RVE/3C-SM



Best Price

Grill Vapor Line



Grill-vapore elettrico

* GCV/SX 773,⁰⁰ EUR

- Griglia amovibile in inox 410x340 mm.- Vaschetta acqua inferiore per raccogliere succhi cottura, riduce i fumi cottura e evita l'essiccamento dei prodotti.

mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

* GCV/MX 1 019,⁰⁰ EUR

- Griglia amovibile in inox 600x340 mm.

mm : 700x500xh185 - kW : 7,5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Best Price

On request
SX47-MF
SX87-MF

Grill Stone Plus



Griglie pietra lavica gas

- Griglia/e di cottura in "Z" in acciaio inossidabile. - Supporto pietra lavica in acciaio inossidabile, molto spesso. - Riscaldamento per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. - Regolazione per valvola munita di sicurezza per termocoppia, accensione automatica per fiammella di sicurezza e dispositivo piezo-elettrico. - Cassetto/i inferiore per ricupero. - Piedi regolabili. - Realizzazione struttura portante in acciaio inossidabile AISI 304. - Realizzato nel rispetto di tutte le norme (CE)

Plus

- Non privatevi di una buona grigliata tradizionale, niente più inconvenienti grazie ad una griglia di cottura specialmente concepita che canalizza il succo di cottura, evitando così di alimentare delle fiamme "vive"...Risultato : delle grigliate tenere in tutta sicurezza. - Ideale per ogni tipo di grigliate, dotata di maniglie atermiche e di un catino di ricupero frontale , regolabile in altezza, (3 posizioni).

PLX47-MF

1 093,⁰⁰ EUR

Griglia pietra lavica gas - 1/2 modulo, griglia di cottura a "Z"

- Superficie di cottura 400x490 mm

- Consegnato con 2 sacchi pietra lavica (2x 3kg)

mm : 400x700xh330 - kcal/h : 7998

PLX87-MF

1 656,⁰⁰ EUR

Griglia pietra lavica - 1/1 modulo, griglia di cottura in "Z"

- Superficie di cottura 2x 400x490 mm

- Consegnato con 4 sacchi pietra lavica (4x 3kg)

mm : 800x700xh330 - kcal/h : 15996



Best Choice

On request
SX47-MF
SX87-MF

Grill Vapor Plus



Plus

Stupitevi! Sì, le vostre grigliate avranno sempre tutto il loro gusto, niente più dissecazione, le vostre carni saranno tenere e succulente e con un minimo di perdita di peso. - Grazie all'effetto "vapore" le grigliate rimarranno morbide e saporite, cottura direttamente sugli elementi elettrici, evitando ogni rischio di fiamme "vive".

Griglie a vapore elettriche

- La griglia a vapore è una realizzazione tecnica unica, cottura delle grigliate direttamente sulle resistenze, evitando di cuocere e di ricuocere i succhi di cottura. - Regolatore di energia. - Resistenze in acciaio inossidabile, preriscaldamento molto veloce. - Bascolamento degli elementi di riscaldamento. - Vaschetta per acqua amovibile (pulizia agevole), attenua i fumi, raccoglie il succo di cottura. - Piedi regolabili. - Realizzazione struttura portante in acciaio inossidabile AISI 304. - Realizzato nel rispetto di tutte le norme (CE) vigenti.

VEX47-MF

1 449,⁰⁰ EUR

Griglia a vapore, 1/2 modulo

- Superficie di cottura 270x450 - Vasca GN 1/1-40 mm per l'acqua amovibile.

mm : 400x700xh330 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz

VEX87-MF

2 047,⁰⁰ EUR

Griglia a vapore elettrica, 1/2 modulo

- Superficie di cottura 550x450 - Vasca GN 2/1-40 mm per l'acqua, amovibile.

mm : 800x700xh330 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz



Grill Vapor Line



Best Price

GV641 1 016,⁰⁰ EUR

Grill-vapore a gas con griglia di cottura in ghisa -Top-
- Griglia di cottura in ghisa amovibile, 330x470 mm.
mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

GV677 1 448,⁰⁰ EUR

Griglia vapore a gas con griglia di cottura in ghisa -
Top-
- Griglia di cottura in ghisa amovibile,
dimensioni (660x470 mm).
mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

Griglia-vapore gas - Riscaldamento per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, collocato sotto alla calotta in acciaio inossidabile "speciale" che così trasmettono il caldo per sfavillio, questa caratteristica unica di costruzione ha la facoltà di garantire che la fiamma viva non sia mai in contatto con gli alimenti. - Camera di combustione interamente in acciaio inossidabile. - Regolazione per valvola con sicurezza per termocoppia, accensione automatica per fiamma pilota, dispositivo piezo elettrico. - Vaschetta per acqua inferiore in acciaio inossidabile, doppie funzioni.: 1 raccogliere i succhi delle cotture ed attenuare il fumo durante la cottura degli alimenti, 2 liberare un vapore per una cottura migliore. - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304. - Piedini inferiori regolabili.



On request
BS70/90



Best Choice

Grill Vapor Line



GV407 1 756,⁰⁰ EUR

Griglia-vapore gas con griglia in "O" -Top-
- Griglia di cottura inox, dimensioni (380x470 mm).
mm : 420x700xh440/610 - kcal/h : 9000

GV807 2 795,⁰⁰ EUR

Griglia-vapore gas con griglia in "O" -Top-
- Griglia di cottura inox, dimensioni (780x470 mm).
mm : 800x700xh440/610 - kcal/h : 18000

Best Choice

Churros Fryers



Best
Choice



Included



Advantage

Applicazioni: Churros, Falafel, Frittelle, Chakli, Donuts, Karappoosa, Fafda, Patatine fritte, Murukku, Bunelos Idiyappam, Paarebesan, Canutillos, Porras, Crispy Spiral Snack...

Friggitrice "turbo" per churros e dosatore

FCT/G25

4 604,⁰⁰ EUR

Friggitrice "turbo" per churros 1x22 litri

- Bruciatore ad alto rendimento di 25,6 kW. - Accensione elettronica, risparmio di energia e di consumo di olio. - Camera di combustione altamente isolata. - Bruciatore con doppia sicurezza. - Regolazione elettronica.

mm : 800x900x850 - kcal/h : 21760 - kW : 0,1 - V : 230/1N 50Hz

FCT/DM1

649,⁰⁰ EUR

Dosatore manuale per "churros" (1.5 kg)

- 2 stampi inclusi (churros fine e churros grande)

mm : 450x360x200



FCT/DA2

2 039,⁰⁰ EUR

Dosatore automatico per churros (4.5 kg) + fissazione murale

- Supporto e 2 stampi inclusi (churros sottile e churros grande)

mm : 500x600x400



Paella Branders



Bruciatori professionali per paella

BPG/10-SP

1 167,⁰⁰ EUR

Bruciatore a gas per paella, diametro 250, su supporto (10kw)

- Telaio in acciaio inox. - Corona monobloc, in ghisa a grafite. - 1 rubinetto di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.

mm : 600x600x550 - kcal/h : 8600

BPG/27-SP

1 665,⁰⁰ EUR

Bruciatore a gas per paella, diametro 450, su supporto (27.2kw)

- Telaio in acciaio inox. - Doppia corona monobloc, in ghisa a grafite. - 2 rubinetti di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.

mm : 800x900x550 - kcal/h : 23400



Best
Choice

★ BPG/10

458,⁰⁰ EUR

Bruciatore a gas per paella, diametro 250, da appoggio (10kw)

- Finizione esterna, smalto nero "anti-calorico." - Corona monobloc, in ghisa a grafite. - 1 rubinetto di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.

mm : 623x355x230 - kcal/h : 8600

Best
Price



★ BPG/27

934,⁰⁰ EUR

Bruciatore a gas per paella, diametro 450, da appoggio (27.2kw)

- Finizione esterna, smalto nero "anti-calorico." - Corona monobloc, in ghisa a grafite. - 2 rubinetti di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.

mm : 790x480x230 - kcal

Best
Price





Best Price

Scalda salsicce elettrici

- Tubo in vetro Pirex ± 40 salsicce (diam. 200 h/ 40 mm) (hot-dog), 2 compartimenti appoggiati su una vaschetta ad acqua, coperchio in acciaio inox. - Punzoni scaldano pane in alluminio (tranne STAR-HD/2X). - Regolatore d'energia.

Hot-Dog
The Universal
Snack !**Hot Dogs**

Made in Europe

Small Griddle Plates

Made in Europe

Piastre di cottura

Elettrica: riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inox, regolatore da 50 a 300°C. - Gas: riscaldamento con bruciatori a fiamma stabilizzata. - Telaio in acciaio inox.

*  **EFT33/T-N** 269,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 325x480 mm, 15,5 dm².
mm : 330x530xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

*  **EFT66/T-N** 443,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 650x480 mm, 31 dm².
mm : 660x530xh290 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50-60Hz

*  **GFT33/T-N** 352,⁰⁰ EUR

- Dimensione utili 310x500 mm, 15,5 dm².
mm : 330x530xh290 - kcal/h : 3450

*  **GFT66/T-N** 658,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 620x500 mm, 31 dm².
mm : 660x530xh290 - kcal/h : 6900

**Small Grill Stone**

Made in Europe



Best Price

Grill in pietra lavica

- Griglie di cottura regolabili (2 posizioni). - Riscaldamento a gas, con bruciatori inox. - Telaio in acciaio inox.

*  **LPG33/T-N** 474,⁰⁰ EUR

- Zona di cottura 300x500 mm
mm : 330x530xh290 - kcal/h : 3450

*  **LPG66/T-N** 869,⁰⁰ EUR

- Zone di cottura 2x 300x500 mm
mm : 660x530xh290 - kcal/h : 6900

Automatic Smokers

* **FAS-164****539,⁰⁰ EUR**

Affumicatoio elettrico per alimenti, 1 piano (400x600 mm)
- Spilla riscaldante con contaminanti che permette l'accensione automatica e la combustione della segatura. - Consegnato con 500 g di segatura di quercia, prima qualità.

mm : 715x415xh230 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50-60Hz

* **FAD-264****799,⁰⁰ EUR**

Affumicatoio elettrico per alimenti, 2 piani (400x600 mm + 340x545mm)

mm : 715x415xh360 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Choice

**SBF/5KG****7,⁰⁰ EUR**

Borsa di segatura (0,5 kg) di legno di quercia (prima qualità)

Advantage



SMOKED

**GPE/210****844,⁰⁰ EUR**

Tostapane elettrico, automatico, banda 210 mm
- Produttività: 1080 toast/ora. - Interruttore On/Off, comandi indipendenti (superiore, inferiore). - Regolatore di velocità del tappeto. - Tappeto in acciaio inossidabile, larghezza 210 mm, profondità 500 mm, Altezza regolabile di 40 a 75 mm. - Costruzione in acciaio inossidabile, parte superiore per mantenimento del caldo. - Piedi regolabili.
mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Toaster Conveyors



Advantage

- Ideale per pan carré, brioche, bagel, baguette, fette di pane di campagna, cialde, tartine imburrate, pane farcito, viennoiserie, piccole pizze, quiche...

* **TA/540****885,⁰⁰ EUR**

Toaster automatico, 540 toasts/ora

- Produzione senza preriscaldamento. - Tappeto: larghezza 300 mm, lunghezza 330, altezza 50 mm. - 2 ringhiere, ciascuna con 4 tubi al quarzi. - Selettore di ringhiere, velocità del tappeto regolabile. - Uscita anteriore e posteriore. - Motore autolubrificante.

mm : 450x530xh345 - kW : 2,3 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Choice



★ M3-TOSTI/B 158,⁰⁰ EUR

Toaster 3 pinze al quarzo

- Dimensioni interne 300x250x46/65 mm - Resistenze al quarzo, griglie di protezione. - Timer da 0 a 15 minuti. Bacinella inferiore estraibile.
mm : 485x255xh240 - kW : 1,8 - V : 230/1N 50-60Hz

★ M6-TOSTI/B 223,⁰⁰ EUR

★ Toaster 6 pinze al quarzo

- Dimensioni interne 2x 380x250x46/65 mm
mm : 485x255xh370 - kW : 2,7 - V : 230/1N 50-60Hz



PLIERS
INCLUDED

Toasters Salamanders



Toaster-salamandra al "Quarzo"

- Riscaldamento per tubi "quarzo" infrarosso (griglia di protezione). - Selettore delle rampe al quarzo, contaminuti 15 min. con posizione in continuo. - Griglie di protezione dei tubi "quarzo". - Catino inferiore di recupero amovibile. - Ritiro della parete posteriore per una manutenzione agevole. - Realizzazione in acciaio inossidabile.



GN 1/1



Best
Price

PLIERS
INCLUDED

Advantage

Concezione unica, toaster, griglia e salamandra in versione GN 1/1, permette di scongelare, dorare, glassare, arrostitire, tostare o grabinare istantaneamente, ogni tipo di preparazioni o piatti, senza fumi né odori. Potete passare direttamente un piatto GN 1/1 del forno al toaster per utilizzarlo come una vera salamandra! Ideale per gli stabilimenti che lavorano in un spazio ridotto. (MD22/R-N: con lo scompartimento superiore chiuso: diminuite il tempo di cottura di circa il 30%) Ideale per i toast al prosciutto e formaggio, hot dog, croccanti, quiche,...

★ MS12/R-N 465,⁰⁰ EUR

- Versione 1 ripiano
mm : 640x380xh330 - kW : 2,7 - V : 230/1N 50-60Hz

★ MD22/R-N 569,⁰⁰ EUR

- 2 ripiani. Griglie 520x320 mm.i.
mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Best
Choice

Quick Conveyor



Advantage

Dei risultati di cottura eccezionali! Panini, croque-monsieur, pizze in 1'30. Mini-pizze in 50". Nuggets di pollo e finger foods: 2'15 dopo scongelamento. Bruschetta, toast, tartine, viennoiseries col vassoio superiore.

Forno convogliatore al quarzo "S-POWER"

- Messa in funzione istantanea, senza preriscaldamento grazie ai quarzi infrarossi. - Regolazione della velocità di rotazione e della potenza di scaldo (metà o pieno potere). - Riflettori all'entrata e uscita del tunnel per concentrare la temperatura all'interno della camera di cottura e ridurre il tempo di cottura (1'30 in media). - Utilizzazione lunga durata grazie al motore ventilato. - 8 tubi quarzi (1500 W in alto, 1450 W in basso), selettore di scaldo. - Vassoi anteriori e posteriori di 150 mm. - Parte superiore per mantenimento del caldo. - Realizzazione in acciaio inossidabile, piedi regolabili.

Best
Choice

TPW/30 1 354,⁰⁰ EUR

- Tunnel: larghezza 300 mm, profondità 370 mm, altezza da 70 a 110 mm.
mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Quick
Cooking



Plancha



All the single-phase

CHROME



Piastra di cottura

- Placca di cottura liscia, in acciaio, 15 mm, ad alta conducibilità, munita di un bordo periferico saldato, garantendo una perfetta impermeabilità e pulizia. - Riscaldamento gas: per bruciatori in acciaio inossidabile, regolazione per valvola gas, accensione piezzo-elettrica. - Riscaldamento elettrico: per resistenze in acciaio inossidabile.



Advantage

- Superficie cromata, distribuzione uniforme del caldo ("cromo metallico", rispetto della norma ROHS, e non "cromo hexavalent", molto nocivo!
- Regolazione per valvola gas "termostato", garantendo una temperatura massima di lavoro di 300°C, non di deterioramento del chromo, un'igiene perfetta, senza rischio di intossicazione.

Best Choice

Ref	mm	kW	V	Chrome	Workink Area	
* PLANCHA/2EL-N	640x500xh320	2x2	230/1N 50-60Hz	-	600x400	504, ⁰⁰ EUR
* PLANCHA/2ELCR-N	640x500xh320	4	230/1N 50-60Hz	Yes	600x400	713, ⁰⁰ EUR
* PLANCHA/3EL-N	840x500xh320	3x2	2x230/1N 50-60Hz	-	800x400	627, ⁰⁰ EUR
* PLANCHA/3ELCR-N	840x500xh320	6	2x230/1N 50-60Hz	Yes	800x400	920, ⁰⁰ EUR



CHROME

Thermostatic Tap



Best Choice

Ref	mm	kcal/h	Chrome	Workink Area	
PLANCHA/2-N	640x500xh320	5160	-	600x400	522, ⁰⁰ EUR
PLANCHA/2CR-N	640x500xh320	5160	Yes	600x400	793, ⁰⁰ EUR
PLANCHA/3-N	840x500xh320	7740	-	800x400	684, ⁰⁰ EUR
PLANCHA/3CR-N	840x500xh320	7740	Yes	800x400	1 026, ⁰⁰ EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Grill salsicce a rulli - Fino a 16 salsicce pre-cotte, cioè 90 hot-dog/ora. Cottura uniforme e senza grassi. - Riscaldamento a resistenze corazzate 125 W incorporate nei rulli in cromo (larghezza riscaldamento 430 mm), regolatore d'energia da 0 a 300°C. - Motore ad alta performance, speciale "asincrono" con riduttore di velocità. - Bacinella inferiore, per recupero succhi di cottura. - Realizzazione: telaio in acciaio inossidabile. BHR23/ R: riscalda pani. - Riscaldamento per regolatore d'energia da 0°C a 90°C. - Controllo dell'umidità e della temperatura. - Cassetto amovibile e vasca gastronorm GN 2/3 lavabile in lavastoviglie. - Telaio in acciaio inossidabile.

Roller Grills



Hot-Dog
The Universal
Snack !

CSX/7R

Stackable



BH23/R

Ref	N° Roller	mm	KW	V	
* CSX/5R	5	545x320x240	0,6	230/1N 50-60Hz	564, ⁰⁰ EUR
* CSX/7R	7	545x320x240	0,9	230/1N 50-60Hz	713, ⁰⁰ EUR
* BH23/R	-	545x460x220	0,7	230/1N 50-60Hz	454, ⁰⁰ EUR

Best Choice

Best Price

Advantage

- Sistema di stabilizzazione della piastra superiore, permette di restare sempre in posizione orizzontale. - Termostato di regolazione fino a 250°C. - Griglia superiore e inferiore in ghisa "rigata".



	Ref	mm	kW	V	Workink Area	
*	GR42	330x435xh240	1.8	230/1N 50-60Hz	225x255	318,⁰⁰ EUR
*	GR-PANOS	435x430xh240	3	230/1N 50-60Hz	365x255	359,⁰⁰ EUR
*	GR82	620x435xh240	3.6	230/1N 50-60Hz	550x255	533,⁰⁰ EUR

Best Choice

Grill Panini Vitroceramic

* **MGV45/F-N** **508,⁰⁰ EUR**

- Superficie utile: 370x250 mm.
mm : 470x445xh245 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

* **LGV62/F-N** **804,⁰⁰ EUR**

- Superficie utile: 558 x 250 mm.
mm : 640x445xh245 - kW : 3,4 - V : 230/1N 50-60Hz

Grills Panini elettrici, vitroceramica

- Piastra superiore rigata e inferiore liscia. - Molle d'equilibrio della parte superiore. - Regolazione fino a 300°C (da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti), scarso consumo di energia. - Vaschetta di raccolta liquidi frontale.



Advantage

Scaldare, liquefare e mantenere a temperatura cioccolato, pasta da spalmare, miele... Ideale per le vostre crepe, cialde, dolci, gelati, semifreddi, o sui vostri snack, nappare salse, formaggio fuso.... risultato, praticità ed igiene assicurati al 100%!



Vitroceramic

page 40

Grill Contact



Best Quality

Griglia-contatto smaltate

- Piastre in smalto alimentare (NF 12983 -1), a forte valore di conduzione termica. - Manutenzione agevole e facile, grazie al suo cassetto raccogli-succo, alla sua superficie 100% liscia ed al suo raschietto che è consegnato di serie. - Piastra inferiore liscia, superiore rigata, auto bilanciata con molla di pressione regolabile e munito di una impugnatura atermica. - Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile trattato "Incoloy", regolazione per termostato/i, da 0 a 300°C, interruttore/i on/off e led(s), luminosi.

Easy
Cooking
Coated

Advantage

Niente vale le griglie contatto DIAMOND, con le sue piastre smaltate (EASY COOKING coated: brevetto esclusivo), cottura veloce, perfettamente omogenea ed al 100% igienica (superficie non porosa), ideale per cuocere le vostre bistecche, hamburger a cuore, panini, senza perdita di peso e conservando tutte le proprietà "organolettiche". Piastra inferiore liscia (superiore rigata), permettendo anche la cottura di frittate, uova sul piatto, galette, pani svedesi, blinis, wraps,...



* CONTACT SM1/SS 505,00 EUR

Griglia-contatto Medium, piastre smaltate

- Modello specificamente studiato per la cottura di panini. - Piastre dimensioni utili: 360x240 mm.

mm : 430x385xh220 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

* CONTACT DG2/SS 673,00 EUR

Griglia-contatto doppia, piastre smaltate

- Modello doppio per alternare ogni tipo di cottura. - Piastra dimensioni utili: 535x240 mm.

mm : 600x385xh220 - kW : 4 - V : 230/1N 50-60Hz



* BIG FOOD/SS 658,00 EUR

Griglia-contatto "ALTO RENDIMENTO", piastre smaltate

- Specialmente studiato per le catene di fast food, indicato per ogni situazione a grande produzione. - Piastra inferiore, munita di un selettore indipendente. - Piastra dimensioni utili: 360x360 mm.

mm : 410x620xh340 - kW : 3,6 - V : 230/1N 50-60Hz



Easy
Cooking
Coated

Best Quality

* FU-6P/N 299,00 EUR

Cuoci uova elettrico con 6 cesti

- Vasca GN 1/3, con 6 cestelli specifici, numerati. - Resistenza fuori vasca - Termostato da 0 a 100°C, con limitatore.

mm : 215x430xh255 - kW : 1,2 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Price

Black

Line



★ **BM1/X** 146,⁰⁰ EUR

Bagnomaria elettrico da tavolo, GN 1/1 - 150 mm
mm : 330x530xh240 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **BMZR/X** 179,⁰⁰ EUR

Bagnomaria elettrico da tavolo GN1/1-150 mm + rubinetto
mm : 330x530xh240 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

Bagnomaria da tavolo

- Realizzazione in acciaio inossidabile. - Vasca AISI 304, - Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile, collocato sotto alla vasca. - Interruttore On-Off e termostato di 0° a 90°C, termostato di sicurezza.

GN 1/1-150



On request

Best Price

★ **BMG-1/1** 241,⁰⁰ EUR

Bagnomaria a gas, di tavolo GN 1/1-150 mm

- Vasca stampata GN 1/1 in acciaio inossidabile AISI 304, vasca amovibile. - Riscaldamento gas, per bruciatore in acciaio inossidabile, collocato al rovescio del tino. - Regolazione per valvola gas, accensione piezzo-elettrica. - Piedini regolabili. - Telaio in acciaio inossidabile.

mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550



GN 1/1-150

Best Price



★ **SP10/R** 598,⁰⁰ EUR

Riscalda piatti, 10 piastre

- Superficie utile per ogni piastra: 270x150 mm. - Resistenze regolazione per termostato da 0 a 90°C. (15 minuti di preriscaldamento per 45 min. di tenuta in t°). - Telaio in acciaio inossidabile.

mm : 400x215xh475 - kW : 1,3 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Choice



★ **CAH/12** 155,⁰⁰ EUR

Scalda alimenti elettrico, GN 1/2 -150mm

- Termostato di regolazione 90°C e termostato di sicurezza. - Interruttore ON/OFF. - Rubinetto di scarico.

mm : 264x275xh260 - kW : 1 - V : 230/1N 50-60Hz

GN 1/2-150

Best Price



Ref	mm	kW	V	
★ RHD8	762x150xh64	0.66	230/1N 50-60Hz	287, ⁰⁰ EUR
★ RHD11	1067x150xh64	0.95	230/1N 50-60Hz	318, ⁰⁰ EUR
★ RHD14	1372x150xh64	1.25	230/1N 50-60Hz	348, ⁰⁰ EUR

Ponte riscaldante infrarosso

- Ripartizione uniforme del calore, non ci sono punti "freddi". - Elemento riscaldante a guaina, interruttore (lato servizio). Struttura in alluminio anodizzato.

★ **SRH** 109,⁰⁰ EUR

Supporti laterali per ponte riscaldante

H 343

★ **PLAQ/1E-N** 225,⁰⁰ EUR

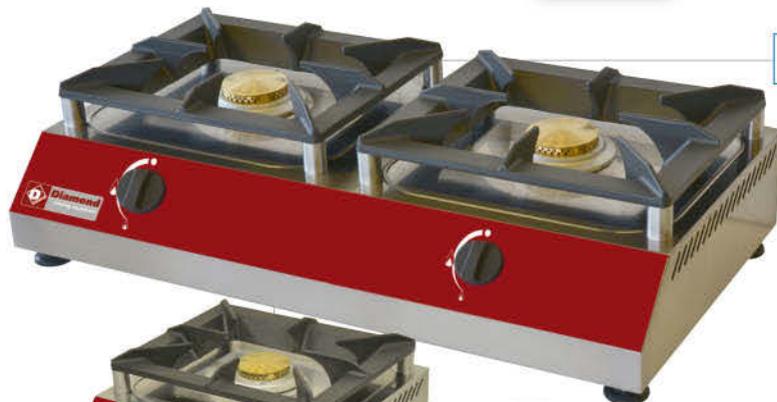
Fornello di tavolo elettrico, 1 placca (2 kW)
- Placca in ghisa Ø 230 mm. - Regolazione per commutatore 7 posizioni.
mm : 350x400xh155 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **PLAQ/2E-N** 399,⁰⁰ EUR

Fornello di tavolo elettrico, 2 placche (2x 1,5 kW)
- 2 placche in ghisa Ø 190 mm, (2x 1,5 kW)
mm : 600x400xh155 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Price



★ **RECH/1G-N** 305,⁰⁰ EUR

Fornello di tavolo gas, 1 fuoco vivo (5 kW)
- 1 bruciatore (5 kW), corona in ottone "altissimo rendimento". - Regolazione per rubinetto gas, dispositivo di sicurezza per termocoppia.
- Griglia in ghisa, amovibile (350x290 mm).
mm : 380x400xh200 - kcal/h : 4300

★ **RECH/2G-N** 544,⁰⁰ EUR

Fornello di tavolo gas, 2 fuochi vivi (2x 5 kW)
- 2 bruciatori (2x 5 kW), corona in ottone "altissimo rendimento".
mm : 760x400xh200 - kcal/h : 8600



Best Price



BBRV 609,⁰⁰ EUR

Fornellone gas (12 kW)
- Bruciatore in ghisa ad alto rendimento, griglia supporto (550x550 mm). - Realizzato in acciaio inox AISI 304.
mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300

EERV 933,⁰⁰ EUR

Fornellone elettrico (5 kW)
- Piastra elettrica in ghisa, 400x400 mm, commutatore a 4 posizioni. - Realizzato in acciaio inox AISI 304.
mm : 580x580xh520 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Choice

RF1G 455,⁰⁰ EUR

1 fuoco (5,5 kW)
mm : 360x480xh260 - kcal/h : 4730

RF2G 619,⁰⁰ EUR

2 fuochi (1x 5,5 kW + 1x 3,2 kW)
mm : 720x480xh260 - kcal/h : 7485

RF3G 966,⁰⁰ EUR

3 fuochi (1x 7,2 kW + 1x 5,5 kW + 1x 3,2 kW)
mm : 1000x480xh260 - kcal/h : 13935

Best Choice





GN1/1

Cucine a gas



GS6/2FT-N

447,⁰⁰ EUR

- 2 bruciatori, 1x 3 kW e 1x 3,6 kW.
mm : 330x600xh290 - kcal/h : 5675

GS6/5FT-N

1 023,⁰⁰ EUR

- 5 bruciatori, 3x 3,6 kW e 2x 3 kW.
mm : 990x600xh290 - kcal/h : 14450



GS6/5BFVA-N

1 759,⁰⁰ EUR

- 5 bruciatori, 3x 3,6 kW e 2x 3 kW.
- Forno elettrico a convezione, 3,13 kW, armadio neutro.
mm : 990x600xh860 - kcal/h : 14450 - kW : 3,13 - V : 230/1N 50-60Hz

Cucine elettriche



ES6/2PT-N

318,⁰⁰ EUR

- Piastre indipendenti (2x 2 kW).
mm : 330x600xh290 - kW : 4 - V : 400-230/3N 50-60Hz



ES6/5PFVA-N

1 557,⁰⁰ EUR

- Piastre indipendenti (5x 2 kW). - Forno elettrico a convezione (3,13 kW),
armadio neutro.
mm : 990x600xh860 - kW : 13,13 - V : 400-230/3N 50-60Hz



GN1/1

Best Price

Snack 600



Best Price



Friggitrici elettriche



ES6/F8T-N

496,⁰⁰ EUR

- Vasca imbottita con zona fredda. - Cestino in acciaio cromato
210x235xh100 mm.
mm : 330x600xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

On request for all models

NS6/B33

NS6/B66



Best Price



Cuocipasta elettrico



ES6/CPT-N

615,⁰⁰ EUR

- Vasca imbottita GN 1/2 - 200 mm. - Consegna con 4 cestelli inox (138x100xh135 mm).
mm : 330x600xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz



Piastra di cottura a gas



GS6/PLT-N

459,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 230x480 mm, 15,5 dm².
mm : 330x600xh290 - kcal/h : 3440

GS6/PLDT-N

759,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 650x480 mm (31,2 dm²). - Regolazione indipendente di ogni metà (2 x 4 kw).
mm : 660x600xh290 - kcal/h : 6880

On request for all models
NS6/B33

NS6/B66



Best Price

Snack 600



Piastra di cottura elettriche



ES6/PLT-N

349,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 320x480 mm (15,5 dm²).
mm : 330x600xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

ES6/PLDT-N

536,⁰⁰ EUR

- Dimensioni utili 650x480mm (31,2 dm²). - Regolazione indipendente di ogni metà (2 x 3kW).
mm : 660x600xh290 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50-60Hz



Best Price

Griglia pietra lavica a gas



GS6/GPLT-N

568,⁰⁰ EUR

- 1 zona di cottura (4 kW) regolabile (2 posizioni). - Griglia di cottura in acciaio sabbato (312x480 mm). - Consegnato con 5 kg di pietra lavica.
mm : 330x600xh290 - kcal/h : 3440

On request for all models

NS6/B33

NS6/B66



Best Price

Bagnomaria elettrico



ES6/BMT-N

359,⁰⁰ EUR

- Vasca GN 1/1 - 150 mm con resistenza posta all'esterno della vasca, facile pulizia.
mm : 330x600xh290 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Price

Gyros, Kebab, Shoarma



Gyros grill

- Realizzato completamente in acciaio inossidabile AISI 304. - Flessibilità : zona calda regolabile separatamente per adattare la cottura all'altezza. Zona calda scorrevole su 4 cuscinetti a sfera per adattarsi al diametro della "carne". - Utilizzazione : posizionamento spiedo dispositivo meccanico semplificato. - Performance : il supporto spiedo è completamente ermetico così il motore è protetto dalle infiltrazioni di grassi o succhi grassi. il tutto su cuscinetti a sfera, protetto dal peso dei colpi accidentali dell'utente e protetto dalle torsioni. - Manutenzione facile : raccogliatore succhi imbottito, dotato di una griglia perforata e di cassetto. - Versione elettrica : riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile trattato "incoloy", con pietra refrattaria che permette di accumulare il calore. Regolazione per commutatori. - Versione a gas : radianti infrarossi ad alta pressione, regolatore a valvola, termocoppia di sicurezza. - Dotazioni : 1 spiedo completo di (disco e gancio). - In opzione : bavette in inox (BV-K). Questa nuova gamma usufruisce di più brevetti.

KEB-G61

1 132,00 EUR

Gyros grill a gas 35 kg

- Capacità di cottura 25 a 35 kg, spiedo 600 mm.
mm : 580x660x870 - kcal/h : 9030 - V : 230/1N 50-60Hz

KEB-G81

1 354,00 EUR

Gyros grill a gas 55 kg

- Capacità di cottura 40 a 55 kg, spiedo 800 mm.
mm : 580x660x1045 - kcal/h : 12040 - V : 230/1N 50-60Hz



KEB-E60

1 043,00 EUR

Gyros grill elettrico 35 kg

- Capacità di cottura 25 a 35 kg, spiedo 600 mm.
mm : 580x660x870 - kW : 5,8 - V : 400-230/3N 50-60Hz

KEB-E80

1 239,00 EUR

Gyros grill elettrico 55 kg

- Capacità di cottura 40 a 55 kg, spiedo 800 mm.
mm : 580x660x1045 - kW : 7,2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

On request



BV-K

BR6/K
BR8/K

PL/K



* SD14/D

575,00 EUR

Coltello elettrico kebab-gyros

- Lama 80 mm, consegnati in dotazione "kit di affilatura lama", taglio regolabile. - Motore 4900 giri/minuto. Impugnatura ergonomica ed atermica. - Consegnato con trasformatore, cavo di alimentazione (1500 mm).
mm : 210x80xh80 - kW : 0,09 - V : 230/1N 50-60Hz



* SD13/C

669,00 EUR

Coltello elettrico lama inox

- Scocca del motore in acciaio inox isolato. Motore separato (2800 giri/minuto), cavo 2000 mm. - Lama Ø 80 mm, in acciaio inox, taglio regolabile, dotazione: comando a pedale e "kit affilatoio lama".
mm : 285x190xh180 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50Hz





Best Quality

Cuociriso PANASONIC

- La casseruola interna in materiale antiadesiva è amovibile per facilitare la pulizia, coperchio ad apertura facile.- Manipolazione agevole grazie alla loro morfologia.

Advantage

- Rapidi e pratici, offrono degli eccellenti risultati in poco tempo ed alla fine della cottura il riso può restare nel contenitore per diverse ore in modo "conservazione".- Ideale per buffet caldi, pub, self servizi, mense, ristoranti ed i take-away...



* **SR-42GHXN** 226,⁰⁰ EUR

- Capacità 4,2 litri, 23 porzioni.- Funzione di mantenimento fino alle 5 ore.

mm : 430x360x300 - kW : 1,4 - V : 230/1N 50Hz



* **SR-UH36N** 514,⁰⁰ EUR

- Capacità 3,6 litri, 20 porzioni.- Funzione di mantenimento fino alle 12 ore.

mm : 430x385x350 - kW : 1,4 - V : 230/1N 50Hz

WGX2-8/T

1 513,⁰⁰ EUR

Fuoco wok a gas da tavolo, 2 fuochi, (2x 15 kW)

- Bruciatori in ghisa, cappello in inox, Ø 180 mm (15 kW), comodamente smontabili, senza attrezzi, intervento facile, corona a WOK in acciaio inox.- Regolazione per le valvole gas, con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

- Ogni bruciatore è munito, di un piano di recupero dei resti di cottura.

mm : 800x600xh275/325 - kcal/h : 25800



Best Choice

WGX1-4/T

899,⁰⁰ EUR

Fuoco wok a gas da tavolo, 1 fuoco (15 kW)

mm : 400x600xh280/325 - kcal/h : 12900



Best Price

RGH-50

549,⁰⁰ EUR

Fornellone gas - 1 fuoco (13 kW)

- Bruciatore in ghisa, Ø 180 mm (13 kW), facilmente rimovibile senza attrezzi, una facile manutenzione - Regolazione della valvola gas, con pilota e termocoppia di sicurezza - Griglia di ferro, rimovibile, che copre l'intera superficie del fornellone.

mm : 500x500xh450 - kcal/h : 11180

CAW/1

74,⁰⁰ EUR

- Accessorio per stufe WOK di Ø 500-800 mm.

mm : 468xh100



Asian Cooking



CHINA/5L

4 949,⁰⁰ EUR

Forno wok 5 bruciatori con velo d'acqua

- Bruciatori tipo wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW et 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Piano cottura imbottito, vasca di recupero inferiore.- Evacuazione laterale, vasca di decantazione con filtro mobile provvisto di coperchio e di un pianetto di servizio.- 1 valvola di comando per bruciatore, connessione del gas 4/4".- Velo d'acqua per il raffreddamento del top comprensivo di un rubinetto e di un ripiano di servizio.

mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805



Best Quality



1000 kcal/h=1,16 kW

Self Displays



HOT 0° + 90°

VBE-211 775,00 EUR

- Capacità 2x GN 1/1 altezza 150 mm.
mm : 695x602x680 - kW : 3,5 - V : 230/1N 50-60Hz

VBE-311 867,00 EUR

- Capacità 3x GN 1/1 altezza 150 mm.
mm : 1020x602x680 - kW : 3,5 - V : 230/1N 50-60Hz



3xGN1/1



Best Price

On Stock



2xGN1/1



SLIDING LIDS

Vetrina riscaldante, bagnomaria, panoramica
- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, vetri in vetro sicurezza bombato, porte scorrevoli in policarbonato lato operatore.
- Lampade alogene, oltre ad illuminare, poste in parte superiore e associate al bagnomaria vi permette il mantenimento a temperatura degli alimenti rispettando tutte le norme d'igiene.- In inox incastrabile grazie al bordino.- Scarico a rubinetto posto lato operatore.-- Riscaldamento a resistenze corazzate in acciaio inox trattate "incoloy", poste sotto la vasca, -regolatore termostatico da 0 a 90°C. (consegnata senza vasche).

SLIDING LIDS

Best Choice



3xGN1/1

Led Light

2xGN1/1

Self Displays



HOT +20° +85°



VGH2/H 1 163,00 EUR

Vetrina riscaldata ventilata 2x GN 1/1
- Illuminazione di tipo "LED", affisso luminoso anteriore.- Controllo umidità omogenea, grazie a 2 cassette ad acqua (nessun essiccamento)
mm : 800x730xh600 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

VGH3/H 1 712,00 EUR

Vetrina riscaldata ventilata 3x GN 1/1
mm : 1200x730xh600 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

Advantage

Interamente panoramiche, queste vetrine ventilate molto eleganti attirano l'attenzione dei clienti e permettono di diversificare l'offerta snack grazie ad un grande volume di presentazione e ad un'illuminazione LED (freddo)

Vetrina riscaldante e refrigerata
- Per recipienti GN fino a 100 mm di altezza, o EN 600x400 mm. - Griglia intermedia 630x400 mm, vetri curvi e flange laterali amovibili (facilita la manutenzione). - Porte scorrevoli lato servizio. - Costruzione in acciaio inox. NB: fornito senza teglie gastronorm.

+4° +10° **R134A**

VGR2/R 1 592,00 EUR

Vetrina refrigerata ventilata 2x GN 1/1
- Illuminazione interna.- Termostato elettronico, sbrinamento automatico.
mm : 800x730xh600 - kW : 0,42 - V : 230/1N 50-60Hz

VGR3/R 2 189,00 EUR

Vetrina refrigerata ventilata 3x GN 1/1
mm : 1200x730xh600 - kW : 0,42 - V : 230/1N 50-60Hz

SLIDING LIDS



3xGN1/1



2xGN1/1

On request

Best Choice

Led Light

Buffets Salad Bars



Plus

Telaio in legno nobile ed ecologico. DESIGN: Caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, adatto per ogni tipo di arredamento, ideale per presentazione, a giusta temperatura, delle vostre entrate fredde o calde, i vostri frutti di mare, carni, piatti preparati, verdure, dessert,...



+2° +10° R134A



Buffet-salad bar refrigerato

- Basamento traversante per lo stoccaggio di piatti e coperti. - Sportellino in acciaio inossidabile spaziolato, tetto con sostegni amovibili (condimenti o piatti 190 mm), proteggi alito in plexiglas, su ogni lato ed illuminazione Neon. - 2 tavolette di servizio in acciaio inox, una di ogni lato, con profilato in alluminio (tavolette smontabili) passaggio agevole in ogni porte standard 0,8 m. - 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. NB: consegnato senza bac GN.



Ref	T°	GN	mm	kW	V	
BSB/4C-A1	+2°+10°	4 x GN1/1-150	1440x660(960)xh1405	0.5	230/1N 50-60Hz	2 425,00 EUR
BSB/4C-B1	+2°+10°	4 x GN1/1-150	1440x660(960)xh1405	0.5	230/1N 50-60Hz	2 425,00 EUR

4xGN1/1

WHITE WOOD



A1



Led Light



On request



C1



D1

A1 and B1 on Stock, others colors on request +3%

Hot-Bufferets



Buffet caldo

- Versione calda/bagno-maria: per il mantenimento a temperatura dei vostri piatti preparati. - Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino in acciaio inossidabile. - Sistema di scarico per acqua nel tino. - Termostato elettronico.



Ref	T°	GN	mm	kW	V	
BBM/4C-A1	+20°+90°	4 x GN1/1-150	1440x660(960)xh1405	3.5	230/1N 50-60Hz	2 405,00 EUR
BBM/4C-B1	+20°+90°	4 x GN1/1-150	1440x660(960)xh1405	3.5	230/1N 50-60Hz	2 405,00 EUR

4xGN1/1

+20° +90°

B1



Led Light



WENGE WOOD



AUTOMATIC CLOSURE



+4° +8°



Led Light

+4° +8°

R404A

Showcase Plus



Plus

Vista panoramica e efficacia. La sua sobrietà e la sua linea pulita valorizzeranno tutti i vostri prodotti. I vostri clienti non potranno resistere!

Vetrina refrigerata, 4 lati vetrati, porte scorrevoli

- Realizzazione in acciaio inossidabile - Vetri in vetro "temperato" - Regolazione elettronica (visualizzazione digitale) - Refrigerazione ventilata - Sbrinatorio automatico con auto evaporazione - Illuminazione modello LED - Chiusura automatica (Self Closure)

Ref	T°	External mm	Internal mm	Niveaux	kW	V	
ORIZ/2P	+4°+8°	800x410xh700	754x310xh360	2	0.38	230/1N 50Hz	1 914,00 EUR
ORIZ/3M	+4°+8°	800x410xh915	754x310xh580	3	0.38	230/1N 50Hz	1 995,00 EUR
ORIZ/3G	+4°+8°	1000x410xh915	945x310xh580	3	0.38	230/1N 50Hz	2 083,00 EUR

On demand: ...-TR Sliding doors on both sides «pass through»



Buffet salad bar, murali refrigerati

- Specchio di fondo (messa in valore dei prodotti esposti). - Basamento per lo stoccaggio di piatti e posate. - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, vetrina igienica protettiva in vetro "temperato", illuminazione di tipo LED. - Ripiano di servizio in acciaio inossidabile (ripiani ribaltabili), passaggio agevole in ogni porta standard 0,8 m. - Evaporatore a "serpentina" affogato sotto il tino inox. - Scarico per evacuazione della condensa. - Regolatore elettronico (digitale) - 4 ruote girevoli di cui 2 con freni. NB: consegnato senza vasche GN.



C1

D1

A1 and B1 on Stock, others colors on request +3%

Telaio in legno nobile ed ecologico. DESIGN: Coloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, conviene per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione (a buona temperatura) dei vostri primi freddi o caldi, i vostri frutti di mare, carni, piatti preparati, verdure, dessert...



MIRROR

WHITE WOOD



R134A

+2° +10°



Best Choice

Hot Murals



Buffet caldo murale

- Versione calda/bagno maria: per il mantenimento a temperatura dei vostri piatti preparati. - Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino acciaio inossidabile. - Sistema di scarico per l'acqua nel tino. - Regolatore elettronico, digitale. NB: consegnato senza vasche GN.

4xGN1/1 A1

+20° +90°



Led Light



HOT

WENGE WOOD

4xGN1/1 B1

4xGN1/1

B1



On request



Ref	T°	GN	mm	kW	V	
ASB/4A-A1	+2°+10°	4 x GN1/1-150	1495x690(855)xh1405	0.5	230/1N 50-60Hz	2 759,00 EUR
ASB/4A-B1	+2°+10°	4 x GN1/1-150	1495x690(855)xh1405	0.5	230/1N 50-60Hz	2 759,00 EUR
ABM/4A-A1	+20°+90°	4 x GN1/1-150	1495x690(855)xh1405	3.5	230/1N 50-60Hz	2 675,00 EUR
ABM/4A-B1	+20°+90°	4 x GN1/1-150	1495x690(855)xh1405	3.5	230/1N 50-60Hz	2 675,00 EUR

Buffets Salad Bars



R134A

+4° +10°

ISOLA 4M LUX

3 999,00 EUR

Buffet refrigerato capacità 4 GN 1/1-150 mm

- Realizzato in legno massiccio "legno pregiato". - Cupola in plexiglas con sollevamento automatico. - Porta piatti periferico - Telaio su ruote piroettanti, illuminazione inclusa unità ermetica incorporata (t° amb. +32°). - 2 evaporatori statici "trattati", sbrinamento automatico. - Termostato elettronico. NB: porte in vetro mensola inferiore "in opzione", fornito senza teglie gastronorm.

mm : 1917x1245xh1512 - kW : 0,97 - V : 230/1N 50Hz



LIFT SYSTEM

4xGN1/1

Best Price

Legno massiccio

+30° +90°

Hot Buffets



ISOLA 4M BM LUX

4 269,00 EUR

Buffet bagnomaria capacità 4 GN 1/1

- Realizzato in legno massiccio "legno pregiato". - Vasca con rubinetto di scarico. - Cupola in plexiglas con sollevamento automatico. - Porta piatti periferico in acciaio inox. - Riscaldamento a resistenza posta sotto la vasca. - Riscaldamento superiore infrarossi

- Regolazione elettronica "digitale". - Telaio su ruote piroettanti. NB: porte in vetro mensola inferiore "in opzione", fornito senza teglie gastronorm. mm : 1917x1245xh1508 - kW : 3,3 - V : 230/1N 50Hz



LIFT SYSTEM

Best Quality

Legno massiccio

4xGN1/1



Salad Bars Islands



R134A

+2° +10°

Best Choice



WHITE WOOD



A1

Isola buffet salad bar refrigerata

- Basamento passante per lo stoccaggio di piatti e coperti. - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con ritenute amovibili, condimenti o piatti 190 mm, para allito in vetro temperato, per ogni lato ed illuminazione di tipo LED. - Tavoletta di servizio in acciaio inossidabile, una per ogni lato, (tavolette ribaltabili, passaggio agevole in ogni porta standard 0,8 m. - Evaporatore a "serpentina" affogata sotto il tino in acciaio inossidabile. - Scarico per evacuazione dello condensa. - Regolatore elettronico (digitale) - 4 route girevoli di cui 2 con freni. NB: consegnato senza vasche GN.

Ref	T°	GN	mm	kW	V	
CSB/4D-A1	+2°+10°	4 x GN1/1-150	1040(1435)x1040(1435)xh1540	0.5	230/1N 50-60Hz	2 645, ⁰⁰ EUR
CSB/4D-B1	+2°+10°	4 x GN1/1-150	1040(1435)x1040(1435)xh1540	0.5	230/1N 50-60Hz	2 645, ⁰⁰ EUR

4xGN1/1

On request

Plus

Telaio in legna nobile ed ecologica. DESIGN: Calorosi, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, invita per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione, a buona temperatura, delle vostre entrate fredde o calde, i vostri frutti di mare, carni, piatti preparati, verdure, dessert,...

+20° +90°



Hot Islands



Isola buffet salad bar

- Versione calda/bagno maria: per il mantenimento a temperatura dei vostri piatti preparati. - Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino acciaio inossidabile. - Sistema di scarico per l'acqua nel tino. - Regolatore elettronico, digitale. NB: consegnato senza vasche GN.

HOT



WENGE WOOD

Best Choice



4xGN1/1



B1

Ref	T°	GN	mm	kW	V	
CBM/4D-A1	+20°+90°	4 x GN1/1-150	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3.5	230/1N 50-60Hz	2 653, ⁰⁰ EUR
CBM/4D-B1	+20°+90°	4 x GN1/1-150	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3.5	230/1N 50-60Hz	2 653, ⁰⁰ EUR



...+KM : motorized roof version, on request



C1



D1

A1 and B1 on Stock, others colors on request +3%

Advantage

Camera idealmente progettata per il medio uso (non continuativo), facilità di manutenzione, con la parte superiore, completamente indipendente (senza utensili).



Taglia verdure

- Realizzato in alluminio anodizzato (trattati per alimenti) e acciaio inox. - Alimentazione continua, lavoro facile, sicurezza forniti da micro switch posizionato sulla leva e il coperchio superiore. - Motore ventilato. - Comandi in bassa tensione 24V scatola elettrica (IP54), NVR (No-Tensione Release).

**THE ORIGINAL
MADE IN
ITALY**

**Best
Price**

★ **TVA-38**

743,00 EUR

- Produzione per ora di 100-300 kg.
mm : 240x570xh470/810 - kW : 0,38 - V : 230/1N 50Hz



R3/K 49,00 EUR

Disco grattugia 3 mm



R4/K 49,00 EUR

Disco grattugia 4 mm



R7/K 49,00 EUR

Disco grattugia 7 mm



T2/K 47,00 EUR

Disco per affettare 2 mm



T3/K 47,00 EUR

Disco per affettare 3 mm



T4/K 47,00 EUR

Disco per affettare 4 mm



T8/A 47,00 EUR

Disco per affettare 8 mm



T10/A 47,00 EUR

Disco per affettare 10 mm



B25X25/K 72,00 EUR

Disco bastoncini 2,5x2,5 mm



B40X40/K 72,00 EUR

Disco bastoncini 4x4 mm

On request : Grid for French fries

AV8/K, AV10/K

On request : Grid for
cubes/mixed vegetables
CV8/A, CV10/A

Advantage

Piatto girevole abrasivo (Mussel's Washer = Nylon) e pareti anche munite di nastro abrasivo (facilmente estraibile per la manutenzione, operazione che non richiede nessuna mano d'opera specializzata).

**Best
Choice**

Patato Peelers



Black

Line

- Tino in acciaio inossidabile AISI 304, 100% igienico, senza asperità. - Coperchio in plexiglas, micro interruttore di sicurezza. - Quadro di comando digitale IP 55, timer digitale multiuso. - Portello frontale, munito anche di un dispositivo di sicurezza (tranne PPF-05 & LCF-05). - Scarico laterale diam. 50 mm - Alimentazione d'acqua per elettrovalvola.

Mussel's Washer



Ref	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	V	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	230/1N 50Hz	1 264,00 EUR
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	230/1N 50Hz	1 548,00 EUR
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	230/1N 50Hz	1 619,00 EUR
LCF-05	530x520xh520	5	75	-	0,35	230/1N 50Hz	1 349,00 EUR
LCF-10	530x660xh850	10	150	Yes	0,35	230/1N 50Hz	1 642,00 EUR
LCF-18	530x660xh950	18	250	Yes	0,65	230/1N 50Hz	1 739,00 EUR



On request
+ 210 mm
BFD-SCD



On request
BFD-ST



★ **300/BS** 959,⁰⁰ EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm
 - Taglio: 250xh185 mm (Ø 210 mm), spessore di 0-13 mm.
 mm : 610x640xh510 - kW : 0,21 - V : 230/1N 50Hz



Blue
Line

Best
Price

Best
Choice

Top
Line



Affettatrici professionali

- Elegante ed ad alto rendimento, realizzata in fusione di lega di alluminio anodizzato e lucidato.- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fissa e copri lama munita di micro-interruttore (sicuro al 100%).- Puntella rinforzata, protezione del culassa amovibile.- Carro su cuscinetti a biglia in acciaio inossidabile, scivolo agevole e silenzioso, barra di scivolo cromata, rettificata e lucidata, paraurti in gomma vulcanizzata, plexiglas di protezione di serie.- Adattatore per ogni prodotto, anche i più piccoli.- Motore ventilato, parti elettriche inferiori, munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.- Comandi a bassa tensione 24 V, cassa elettrica stagna (IP54), tasti impermeabili, NVR, (senza avviamento imprevisto)- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e catino inferiore di protezione.- Piedini regolabili.

★ **300/TL** 1 133,⁰⁰ EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm
 - Taglio: 230xh175 mm (Ø 200 mm), spessore di 0-30 mm.
 mm : 495x640xh495 - kW : 0,21 - V : 230/1N 50Hz

350/GL 1 529,⁰⁰ EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm
 Taglio: 270xh230 mm, Ø 255 mm, spessore di 0-30 mm. (estrattore della lama di serie)
 mm : 575x710xh530 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS 1 998,⁰⁰ EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "ingranaggi"
 - Sistema di allenamento per ingranaggi "vite senza fine" a bagno di olio "autolubrificante."
 - Taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
 mm : 575x710xh530 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz

★ **BSX7** 685,⁰⁰ EUR

Insaccatrice 7 litri
 - Telaio esterno in acciaio inox.- Cilindro Ø 160x320 mm in acciaio inox.- 2 velocità.
 - Dotazione: set di imbuto.
 mm : 660x220xh280

★ **BSX14** 827,⁰⁰ EUR

Insaccatrice 14 litri
 - Cilindro Ø 200x480 mm in acciaio inox.
 mm : 800x270xh300



Best
Price

Best
Choice

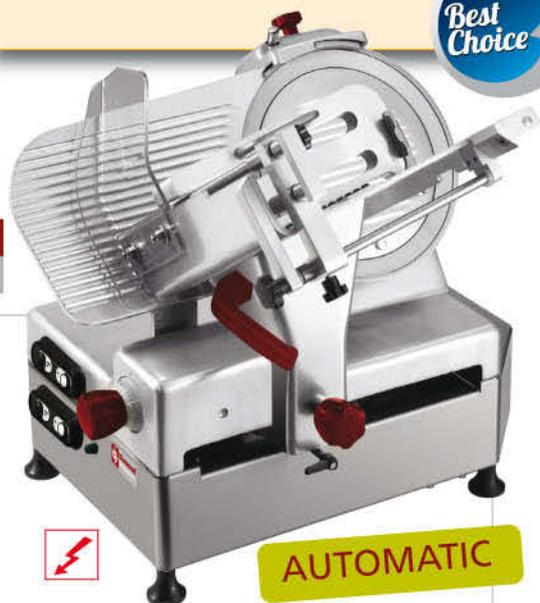
Top
Line

350/AVV 3 273,⁰⁰ EUR

Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "automatica"
 - Avanzamento automatico, variatore di velocità (anche manuale).- Fornita di un carro con "fissaggio integrale" (brevetto esclusivo), permettendo di sostenere fermamente ogni prodotto, dotata anche di un contrappeso su molle, spingendo sistematicamente il prodotto verso la lama.- Capacità max. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.- Lama obliqua, inclinazione a 35°, estrattore lama di serie, base in acciaio inossidabile.
 mm : 575x700xh650 - kW : 0,82 - V : 230/1N 50Hz

Plus

1°) il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti; 2°) largo distanziamento tra lama e telaio; 3°) dispositivo di "arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà in sicurezza per la posizione "0°"; 4°) copri lama, amovibile; 5°) anello di protezione, fissato intorno alla lama.



Best
Choice

AUTOMATIC



**350/MKD****2 465,⁰⁰ EUR****Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "Grande distribuzione"**

- Lama tedesca "Grund & Bunsen", inclinazione a 38°. - Taglio: 325xh210 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.

mm : 680x800xh700 - kW : 0,38 - V : 230/1N 50Hz

Best Quality

Silver

Line

**Affettatrici professionali**

- Robusto, elegante ed ad alto rendimento, realizzata in fusione di lega di alluminio anodizzato e lucidato. - Lama in acciaio bagnato, cromata e rettificata, anello di protezione fissa e copri lama munita di micro-interruttore (sécurité al 100%). - Valigetta con Kit di movimentazione di serie, estrattore lama inclusa. - Carro su cuscinetti a biglia in acciaio inossidabile, scorrimento agevole e silenzioso. - Tutti le maniglie e cric inferiori in alluminio pieno! - Parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione. - Comandi a bassa tensione 24 V, cassa elettrica stagna (IP67), NVR, (No-voltage Release), tasti in acciaio inossidabile, impermeabili. - Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli.

Plus

Importante: manutenzione agevole e veloce in ogni sicurezza, grazie a: 1°) il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti; 2°) largo distanziamento, tra lama e telaio; 3°) dispositivo di "arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà messa in sicurezza per la posizione "0". 4°) copri lama, amovibile; 5°) anello di protezione, fissato intorno alla lama.



Silver

Line

350/BSS**2 238,⁰⁰ EUR****Affettatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Salumi"**

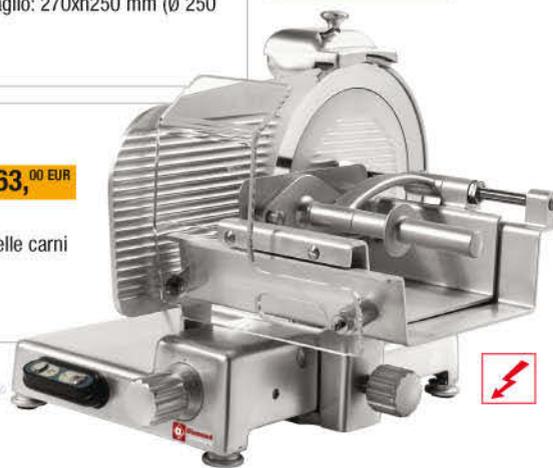
- Doppio carro scorrevole, munita di un braccio specialmente concepito (brevetto esclusivo), per prosciutti ed altri salumi. - Taglio: 270xh250 mm (Ø 250 mm), spessore di 0-30 mm.

mm : 600x750xh715 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz

**Free****350/VCS****2 363,⁰⁰ EUR****Affettatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Carni"**

- Doppio carro scorrevole, concepito (brevetto esclusivo) per tagliare delle carni fresche. - Taglio: 250xh245 mm (Ø 245 mm), spessore di 0-30 mm.

mm : 685x720xh560 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz

**Tritacarne refrigerato**

- Tritacarne refrigerata innovativo super-compatto, macchina silenziosa, potente ed affidabile, realizzata in acciaio inossidabile AISI,304. - Sistema di raffreddamento esclusivo per modulo termoelettrico, 70 Watt, o per "Effetto Peltier", senza compressore, senza gas, economia di energia, il raffreddamento si fa sul collo e sulla bocca. - SAV semplificato, non bisogno di frigorista specializzato. - Manutenzione agevole, mangiatoia e collo acciai inossidabili amovibili. - Comandi a bassa tensione 24V, con inversione di marcia, cassa elettrica stagna (IP54), NVR, (senza avviamento imprevisto), evitando ogni partenza involontaria. - Motore potente e ventilato, per usi intensivi, munito di un termica- Bocca e perno dell' elica in acciaio AISI 304, sistema di fissaggio della bocca veloce e robusta.

Best Quality**REFRIGERATED****TC22/ICE****2 309,⁰⁰ EUR****Tritacarne N°22 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile**

- Produttività oraria: 350 kg.- In dotazione: griglia 4,5 mm e coltello acciai inossidabili.

mm : 310x350xh615 - kW : 1,15 - V : 230/1N 50Hz

TB32/ICE**3 083,⁰⁰ EUR****Tritacarne N°32 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile**

- Produttività oraria: 650 kg.- In dotazione: griglia 6 mm e coltello acciaio inossidabili.

mm : 355x500xh690 - kW : 2,3 - V : 230/1N 50Hz

Best Choice



★ **GM** 269,⁰⁰ EUR

Grattugia parmigiano

- Telaio "lega d'alluminio" e acciaio inox.- Rotolo diam. 110 mm, con leva superiore, apertura 110x65mm.- Ingranaggio sotto bagno d'olio.

- Comando (24 V).

mm : 280x250xh310 mm - kW : 0,38 - V : 230/1N 50Hz

Best Price



★ **GM-BG** 707,⁰⁰ EUR

Grattugia parmigiano, produzione importante, 90kg/ora

- Telaio "lega di alluminio" ed acciaio inossidabile. - Rullo diam. 140 mm, munito di una leva superiore, apertura 140x80 mm. - Ingranaggio sotto bagno di olio. - Motore, 1,5 Hp, (24 V).

mm : 420x270xh380 mm - kW : 1,1 - V : 230/1N 50Hz



Best Price



★ **TS8** 343,⁰⁰ EUR

Tritacarne n° 8, 30Kg/ora

- Telaio in lega di alluminio e inox.- Ingranaggio a bagno d'olio. Comando (24 V).- Piastra e coltello in inox "auto affilante", griglia 6 mm.

mm : 300x240xh300 - kW : 0,38 - V : 230/1N 50Hz.

Best Price



★ **TS12** 499,⁰⁰ EUR

Tritacarne n° 12, 150kg/ora

- Telaio in lega di alluminio e inox.- Piastra e coltello in inox "auto affilante", griglia 6 mm.

- Ingranaggi a bagno d'olio. Comando (24 V).

mm : 380x220xh430 - kW : 0,8 - V : 230/1N 50Hz



Best Price



★ **TG12** 697,⁰⁰ EUR

Combinato tritacarne (150 Kg/ora) n° 12 e grattugia parmigiano (35 Kg/ora)

- Telaio in "lega di alluminio" e inox.- Fornito di 1 griglia 6 mm.- Griglia e coltello in acciaio inossidabile ad "automo-affilatura", griglia 6 mm.

- Grattugia cilindrica.- Ingranaggio a bagno d'olio. Comandi (24 V).

mm : 550x300xh400 - kW : 0,8 - V : 230/1N 50Hz



★ **TI32/S** 1 233,⁰⁰ EUR

Tritacarne n° 32, 600 Kg/ora

- Motore ventilato (2 Hp), ideale per uso intensivo.- Trazione ad ingranaggio sotto bagno d'olio.- Telaio e tramoggia in acciaio inox AISI 304, gruppo smontabile (Ø 98 mm) (facilità nelle pulizie).- Griglia 6 mm e coltello in inox "auto affilante".- Comando (24 V), inversione di rotazione.

mm : 500x225xh510 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50Hz

Best Choice



Mini Chef Line



- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica.- Protezione IP34.- Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, il coltello si smonta comodamente.- Tubo con connessione "quarto di giro" che facilita il montaggio e smontaggio.- Interruttore On/Off, per partenza da accoppiare col tasto "in continuo", variatore di velocità digitale, 9 posizioni + funzione full.- Partenza graduale, evitando ogni proiezione degli alimenti ("DVC" dispositivo velocità costante, fornito di serie.- Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.



- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica Protezione IP34.- Tubo smontabile.
- Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, il coltello si smonta comodamente.- Interruttore On/Off, partenza diretta ("DVC" dispositivo velocità costante, fornito di serie.- Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

Best Price

* **MIF-25** **206,⁰⁰ EUR**

Mixer a immersione 20 litri, tubo 250 mm, 1 velocità
- Giri/minuto: rpm 1500.
L.520 - kW : 0,25 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Price



* **MIV-30** **323,⁰⁰ EUR**

Mixer a immersione 30 litri, tubo 300 mm + variatore di velocità
- Giri/minuto: rpm 2000/9000 + funzione full 13000.
L.650 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50-60Hz

* **MIV-40** **375,⁰⁰ EUR**

Mixer a immersione 80 litri, tubo 400 mm + variatore di velocità
- Giri/minuto: rpm 2000/9000 + funzione full 15000.
L.750 - kW : 0,4 - V : 230/1N 50-60Hz



Maxi Chef Line



- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica che permette di lavorare efficacemente e nella buona inclinazione così come di emulsionare meglio il prodotto, con un minimo sforzo.- Protezione IP34.- Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, il coltello si smonta comodamente.- Tubo con connessione per incastro "trazione per ingranaggio" molto resistente, operazioni di montaggio e smontaggio molto facili.- Interruttore On/Off, per partenza ad accoppiare, col tasto "+", variatore di velocità digitale, 9 posizioni o full velocità.- Partenza graduale, evitando ogni proiezione degli alimenti ("DVC" dispositivo velocità costante, fornita di serie.- Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

* **MAV-45** **397,⁰⁰ EUR**

Mixer a immersione 100 litri, tubo 400 mm + variatore di velocità
- Giri/minuto: rpm 2000/11000 + funzione full 17000.
L.800 - kW : 0,45 - V : 230/1N 50-60Hz

* **MAV-65** **489,⁰⁰ EUR**

Mixer a immersione 230 litri, tubo 500 mm + variatore di velocità
- Giri/minuto: rpm 2000/9000 + funzione full 13000.
L.920 - kW : 0,65 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Choice



AI/MIV **126,⁰⁰ EUR**

- Accessorio: frusta 40 litri (MIV-30 & MIV-40).
L.300

AX/MAV **139,⁰⁰ EUR**

- Accessorio: frusta 50 litri (MAV-45 & MAV-65).
L.360



Cutter 3,2 Lit., coltello liscio, ABS & Policarbonato

- Realizzato in ABS, tino facilmente smontabile, di facile pulizia. - Motore ventilato 2800 turni/m. - Di serie 1 coltello liscio e un mixer in ABS. - Micro-interruttore di sicurezza. - Coperchio in Lexan trasparente, possibilità di aggiungere ingredienti grazie ad un orifizio sul coperchio. - Raschietto di serie. - Comandi a bassa tensione 24V, scatola elettrica stagna (IP67), NVR (No-Voltage Release).

★ CSP/3.2E

466,⁰⁰ EUR

mm : 240x240xh330 - kW : 0,37 - V : 230/1N 50Hz



Plates Stackers

★ BBX-5S

49,⁰⁰ EUR

Bilancia inox con catino, 5 kg (per 1 g)

- Catino di pesaggio in acciaio (Ø 200xh60 mm), indicatore di batteria. - Schermo digitale, unità di pesata g, lb ed oz.

mm : 230x190xh105



Best Price



Best Price

★ BTX-10S

157,⁰⁰ EUR

Bilancia inox, 10 kg (per 2 g)

- Vassoio di pesaggio 240x180 mm. - Unità di pesata g, lb ed oz. - Trasformatore per caricatore batteria inclusa.

mm : 245x253xh132



Carrelli per piatti

- Telaio in acciaio, pittura Epoxy, struttura in fili acciaio "Rilsan". - Spazio fra i piatti 60 mm. - Maniglie guida, 4 ruote girevoli Ø 125, con freni (tranne S48/23 & S48/31).



On request
H48/S & H96/S

Best Price

Ref	Capacity	Plates ø	mm	Wheels	
S48/23	48	180/240	770x770xh950	-	204, ⁰⁰ EUR
S48/31	48	240/310	770x770xh950	-	214, ⁰⁰ EUR
S96/23	96	180/240	770x770xh1800	Yes	497, ⁰⁰ EUR
S96/31	96	240/310	770x770xh1800	Yes	523, ⁰⁰ EUR



★ AS/P1

214,⁰⁰ EUR

Armadio, sterilizzatore di coltelli (25/30 pezzi)

- Realizzazione in acciaio inossidabile, fissaggio murale. - Portelli con oblò in materia acrilica (anti-dispersione), serratura a chiavi, con dispositivo micro-interruttore di sicurezza. - Supporto per coltelli in acciaio cromato, amovibile. - Lampade UV-C, (ultravioletti, economica, lunga durata). - Decontaminazione microbiologica (batteri, virus, germi, ecc.), assicurato al 100%. - Contaminuti di 0 - 2h. - Drenaggio inferiore (resti di acqua sui coltelli).

mm : 482x155xh613 - kW : 0,02 - V : 230/1N 50Hz

★ ASD/P2

395,⁰⁰ EUR

Armadio doppio, sterilizzatore di coltelli (50/60 pezzi)

mm : 964x155xh613 - kW : 0,03 - V : 230/1N 50Hz



Best Price

UV LAMPS



**Macchine sottovuoto**

- Realizzazione in acciaio inossidabile. - Pompa autolubrificante, messa in sottovuoto controllata per sensore. - Funzionamento automatico (saldatura 4 mm). - Possibilità di messa in sottovuoto dei liquidi (prevedere S3T-K). - Quadro di controllo con display con 3 leds luminosi.!

DOUBLE WELDING**Best Price****S3T-K2B****62,00 EUR**

Set di 2 recipienti in polycarbonato alimentare + tubo

EMBOSSED**Buste "goffrate" macchine sottovuoto -40°C +40°C**

REF	MM	My	Confection	Qty Bags	
B20-1530	150x300	105	20 x 100	2000	156,00 EUR
B16-2030	200x300	105	16 x 100	1600	166,00 EUR
B10-2535	250x350	105	10 x 100	1000	152,00 EUR
B08-3040	300x400	105	8 x 100	800	166,00 EUR

Ref	mm	Pump	Welding	
* VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm (4 mm)	329,00 EUR
* VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm (4 mm)	593,00 EUR
* VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm (2 x 5 mm)	869,00 EUR

Best Choice**Macchine sottovuoto serie "Plus"**

- Ergonomia, robustezza, e tecnologia di punta, sono le loro principali carte vincenti. - Coperchio in Plexiglass. - Camera interna "stampata" con angoli ampiamente arrotondati, facile manutenzione garantisce un'igiene perfetta. - Comandi con tasti sensitivi. - Barra di saldatura (saldatura doppia) amovibile. Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.

Sacchetti sottovuoto lisci -40°C +40°C

Ref	mm	My	Confection	Qty Bags	
A25-1530	150x300	90	25 x 100	2500	133,00 EUR
A20-2030	200x300	90	20 x 100	2000	142,00 EUR
A16-2535	250x350	90	16 x 100	1600	166,00 EUR
A10-3040	300x400	90	10 x 100	1000	142,00 EUR
A06-4050	400x500	90	6 x 100	600	142,00 EUR

Vacuum Line**SMOOTH**

For smooth cooking see page 76

**Best Quality****DOUBLE WELDING****Best Price****Info**

L'imballaggio sotto-vuoto consiste nell'aspirare l'aria contenuta in un sacchetto o in un recipiente qualsiasi per proteggere gli alimenti contro gli effetti nefasti dell'ossigeno, gli alimenti sono conservati in modo naturale e custodiscono molto più tempo la loro freschezza.

Ref	mm	Room mm	Welding	Pump	Programm	Inj. Azote	kW	V	
* GA-80/N	317x438xh293	280x310xh85	280 mm (2x3,5 mm)	4 m ³ /h	-	-	0,3	230/1N 50-60Hz	1 466,00 EUR
* GA-102/N	405x510xh420	350x370xh150	350 mm (2x3,5 mm)	8 m ³ /h	-	-	1,1	230/1N 50-60Hz	2 107,00 EUR
* GA-104/N	480x515xh440	420x370xh180	420 mm (2x3,5 mm)	16 m ³ /h	-	-	1,1	230/1N 50-60Hz	2 512,00 EUR
* TA-90B/N	480x610xh440	420x460xh180	420 mm (2x3,5 mm)	21 m ³ /h	10	Yes	1,6	230/1N 50-60Hz	3 722,00 EUR



On Request
VCM/...

STAINLESS STEEL

Pattumiere refrigerate

- Realizzato interno ed esterno inox, per contenitori 240 litri (non forniti). - Cartelli smontabili con uncini di accostamento (poliuretano senza CFC). - Ghigliottina superiore per svuotare gli scarti.

RDY-1C 1 223,⁰⁰ EUR

- Capacità 1 pattumiera da 240 litri (non inclusa)
mm : 735x870xh1290

+

GF-1C 772,⁰⁰ EUR

- Unità frigorifica per RDY-1C
mm : 285x545xh745 - kW : 0,26 - V : 230/1N 50Hz

RDY-2C 1 733,⁰⁰ EUR

- Capacità 2 pattumiere da 240 litri (non inclusa)
mm : 1465x870xh1290

+

GF-2C 803,⁰⁰ EUR

- Unità frigorifica per RDY-2C
mm : 285x545xh745 - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz

Best Price

+2° +8°

R134A



STAINLESS STEEL



DISMONTABLE STRUCTURE

MONOBLOC PLUG-IN

Punto di pulizia

MAXIREEL-M10/N 792,⁰⁰ EUR

- Raccoglitore automatico (10 metri)
mm : 150x430xh460

MAXIREEL-M15/N 1 055,⁰⁰ EUR

- Raccoglitore automatico (15 metri)
mm : 150x520xh550

STAINLESS STEEL

Best Choice

MIDIREEL-M6/N 514,⁰⁰ EUR

- Fissaggio murale - avvolgimento automatico 6m. -- Maniglia di tipo pistola e spillo dotato di un sistema "no-drip". - Portata acqua 10 lit./min- Carrozzeria in acciaio inox
mm : 80x380xh380



Killer insetti

- 2 tubi fluorescenti - Tensione 5000 V (scarica elettrica a bassa tensione).

Best Choice



EI306-PX

EI305-MX

Ref	mm	Light	Radius	
* EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²	206, ⁰⁰ EUR
* EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²	218, ⁰⁰ EUR

Scale per vassoi

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Guide saldate in "C", anti ribaltimento, con paraurti (spazio utile 75 mm).- Struttura tubulare di 25x25 mm, smontabile.- 4 ruote girevoli con anello Ø 125 mm, 2 con freno.

Best Price



Ref	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	313,⁰⁰ EUR
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	364,⁰⁰ EUR
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	296,⁰⁰ EUR

Planetary Mixers

Planetarie

- Trazione a pignone, 3 velocità, vasca estraibile in acciaio inox.- Griglia con dispositivo di sicurezza. Di serie: 1 vasca, 1 gancio, 1 paletta, 1 frusta.

Ref	Lt	mm	kW	V	
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0.45	230/1N 50Hz	899,⁰⁰ EUR
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1.1	230/1N 50Hz	1 109,⁰⁰ EUR
BM-30AT/N	30	700x620xh1200	1.5	230/1N 50Hz	2 095,⁰⁰ EUR

10 L
20 L

30 L



CSP/4

* **CSP/4** **677,⁰⁰ EUR**

Cutter inox, 4 litri

- Giri/minuto: 2600 rpm.

mm : 320x380xh270 - kW : 0,35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE
SPEED* **CSP/6V** **818,⁰⁰ EUR**

Cutter inox, 6 litri, con variatore di velocità

- Variatore di velocità: 1100/2600 rpm.

mm : 320x380xh320 - kW : 0,35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE
SPEED* **CSP2/9V** **1 269,⁰⁰ EUR**

Cutter inox, 9 litri, con variatore di velocità

- Versione con 2 motori, variatore di velocità 1100/2600 rpm.

mm : 330x470xh400 - kW : 0,7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

VARIABLE
SPEED* **BTM-7S** **473,⁰⁰ EUR**

Planetaria, 7 litri

- Variatore di velocità (75 a 160 giri/minuto).

mm : 240x410xh425/540 - kW : 0,28 - V : 230/1N 50Hz

Best
Price

Planetaria

- Planetaria, con telaio metallico.- Testa rialzabile per smontaggio vasca, munita di un micro interruttore.- Tino in acciaio inossidabile, smontabile, capacità 7 litri.- Consegnato di serie con 3 attrezzi in metallo, frusta, uncino e tavolozza.- Comandi a bassa tensione 24V, stagni, IP54, NVR, (senza avviamento imprevisto), evitando ogni partenza involontaria.

NB: la macchina è indicata per le paste di consistenza media, es. pane, e per circa 1 kg di farina massimo!

Cutter

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI304. Tino in acciaio inossidabile 18/10, fondo termo-diffusore, tino trasportabile fornito di manici, facile a svuotare ed a lavare.- Motore ventilato, per usi intensivi). Non c'è trasmissione di caldo sul prodotto, motore e vasca sono a fianco a fianco.- Cottello molto robusto, di serie 1 cottello liscio.- Alta sicurezza garantita, per un doppio micro-interruttore.- Coperchio in Lexan trasparente, per una visibilità ottimale del prodotto, l'aggiunta di ingredienti è possibile grazie ad un orifizio sul coperchio.- Raschietto e pietra ad affilare, consegnato di serie.- Comandi a bassa tensione 24V, cassa elettrica stagna (IP54), NVR, (senza avviamento imprevisto).

Best
Choice

Vortex Line



Cappe murali "VORTEX"

- Versione con ventilatore centrifugo "stretto" incorporato, scatola elettrica e griglia di protezione.- Regolatore di velocità, luce TL IP65 (encastrata). - Motore posizionato centrale alla verticale (230V/1). - Realizzato in acciaio inox AISI 430, assemblati con saldatura a punti.
- Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox AISI 430, dim. 400x400 mm. - Scivolo per la raccolta di grasso, dotato di una valvola di scarico.



Energy Saving

Full Equipment

Ref	mm	M ³ /h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW	V	
CSL1507-VTX	1500x900xh450	1260	7/7	Yes	Yes	3A	125	0,37	230/1N 50Hz	1 149,00 EUR
CSL2009-VTX	2000x900xh450	2520	9/9T	Yes	Yes	3A	140	0,46	230/1N 50Hz	1 332,00 EUR
CSL2509-VTX	2500x900xh450	2520	9/9T	Yes	Yes	4A	215	0,46	230/1N 50Hz	1 427,00 EUR

* A = 400x400 mm B = 500x400 mm

Snack



Cappe murali

- Realizzazione in acciaio inox AISI 441. - Facce non visibili in acciaio zincato. - Filtri inox a "labirinti" 400x400 mm. - Rubinetto d'evacuazione inferiore.



Ref	mm	N°Filters*	M ³ /h	
CSL1000	1000x950xh400	2A	910	506,00 EUR
CSL1500	1500x950xh400	2B	1390	609,00 EUR
CSL2000	2000x950xh400	3B	1860	708,00 EUR
CSL2500	2500x950xh400	4B	2340	829,00 EUR
CSL3000	3000x950xh400	5A	2812	970,00 EUR

Other dimensions on request - * A = 400x400 mm B = 500x400 mm

Gastro



Cappe murali

- Realizzazione in acciaio inox AISI 441. - Facce non visibili in acciaio zincato. - Lati totalmente saldati. - 2 filtri inox a "labirinti" 400x500 mm. - Rubinetto d'evacuazione

Ref	mm	N°Filters*	M ³ /h	
CGL1000	1000x950xh400	2A	910	518,00 EUR
CGL1500	1500x950xh400	2B	1390	626,00 EUR
CGL2000	2000x950xh400	3B	1860	731,00 EUR
CGL2500	2500x950xh400	4B	2340	859,00 EUR
CGL3000	3000x950xh400	5A	2812	1 006,00 EUR
CGL3500	3500x950xh400	5B	3325	1 109,00 EUR
CGL4000	4000x950xh400	6B	3800	1 234,00 EUR

Other dimensions on request - * A = 400x400 mm B = 500x400 mm



On request CA...



On request VS...



On request HET...



**Tavoli "chef", con mensola inferiore**

- Realizzato in acciaio inox AISI 304/441 in 12/10 mm. - Piano superiore imbutito e alzatina posteriore di 85 mm. - Fondo esteriore della vasca ricoperto di un isolante acustico. - Filtro e scarico, piedini inox regolabili. - Struttura saldata.

Ref	mm	Tank	
TV1471SA	1400x700xh880/900	400x400xh250	541, ⁰⁰ EUR
TV1671SA	1600x700xh880/900	400x400xh250	578, ⁰⁰ EUR
TV1871SA	1800x700xh880/900	400x400xh250	604, ⁰⁰ EUR
TV1471DA	1400x700xh880/900	400x400xh250	541, ⁰⁰ EUR
TV1671DA	1600x700xh880/900	400x400xh250	578, ⁰⁰ EUR
TV1871DA	1800x700xh880/900	400x400xh250	604, ⁰⁰ EUR

Lavelli 1 vasca "MAXI", con mensola inferiore

- Realizzato in acciaio inox AISI 304/441 in 12/10 mm. - Piano superiore imbutito e alzatina posteriore di 85 mm. - Fondo esteriore della vasca ricoperto di un isolante acustico. - Filtro e scarico, piedini inox regolabili. - Struttura saldata.



Ref	mm	Tank	
LB1211	1200x700xh880/900	950x500xh400	941, ⁰⁰ EUR
LB1611	1600x700xh880/900	1400x500xh400	1 101, ⁰⁰ EUR

On request

...A/B

VENTILATED



+30° +80° HOT

700

Tavoli su armadio riscaldante, porte scorrevoli

- Piano insonorizzato e rinforzato, ripiano intermedio, regolabile e rinforzato, 2 porte scorrevoli (doppia parete), maniglie integrate.
- Riscaldamento a resistenza elettrica, ventilato con regolatore termostatico, realizzato in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.

Ref	mm	kW	V	
TE127/B	1200x700xh880/900	2	230/1N 50-60Hz	1 057, ⁰⁰ EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2	230/1N 50-60Hz	1 110, ⁰⁰ EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2	230/1N 50-60Hz	1 164, ⁰⁰ EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	2	230/1N 50-60Hz	1 232, ⁰⁰ EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	2	230/1N 50-60Hz	1 279, ⁰⁰ EUR

**Armadi caldi ventilati su ruote**

- Realizzato: interamente in acciaio inossidabile AISI 304, interno ed esterno. - Termostato 130°C, temperatura a cuore di 65°C (normativa HACCP). - Termo-ventilatore. - Porta con chiusura per calamita. - Fornito di 3 griglie regolabili, riserva d'acqua per mantenimento dell'umidità (possibilità vassoi GN2/3 o 1/1). - 4 ruote di cui 2 con freno.

HOT

+30° +90°

Best Price

*** GEMMA 60/V 549,⁰⁰ EUR**

- 3 griglie (330x345 mm)
mm : 425x460xh925 - kW : 1,5 - V : 230/1N 50-60Hz

*** GEMMA 120/V 825,⁰⁰ EUR**

- 3 griglie (700x345mm)
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

+30° +130° HOT

Best Choice

*** GEM/350-N 359,⁰⁰ EUR**

mm : 400x460xh870 - kW : 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

Armadi scalda piatti

- Polivalente per 60 piatti (340 mm di diametro)
- Realizzato: interamente in acciaio inossidabile AISI 304, interno ed esterno. - Termostato fino a 90°C (doppia parete). - 1 porta battente. - 1 griglia intermedia.



VENTILATED



**Tavole con sotto tavoletta**

- Realizzato in acciaio inox AISI 304/441. - Piano lavoro insonorizzato e rinforzato. - Piedini in inox regolabili.

700

Ref	mm	
TL1271	1200x700xh880/900	332, ⁰⁰ EUR
TL1471	1400x700xh880/900	352, ⁰⁰ EUR
TL1671	1600x700xh880/900	398, ⁰⁰ EUR
TL1871	1800x700xh880/900	417, ⁰⁰ EUR
TL2071	2000x700xh880/900	439, ⁰⁰ EUR

Armadi a muro 2 porte scorrevoli

- Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato. - Porte scorrevoli, maniglie integrate. - Realizzato in acciaio inox AISI 304/441.

Ref	mm	
PSC120/B	1200x400xh600	524, ⁰⁰ EUR
PSC140/B	1400x400xh600	557, ⁰⁰ EUR
PSC160/B	1600x400xh600	594, ⁰⁰ EUR
PSC180/B	1800x400xh600	669, ⁰⁰ EUR
PSC200/B	2000x400xh600	731, ⁰⁰ EUR



Best Price

**Tavole su armadi, porte scorrevoli**

- Realizzato in acciaio inox AISI 304/441. - Piano lavoro insonorizzato e rinforzato. - Ripiano intermedio amovibile, regolabile e rinforzato. - Porte scorrevoli o battenti, maniglie integrate. - Piedini in inox regolabili.

600

Ref	mm	
TA126/B	1200x600xh880/900	730, ⁰⁰ EUR
TA146/B	1400x600xh880/900	769, ⁰⁰ EUR
TA166/B	1600x600xh880/900	836, ⁰⁰ EUR

Scaffali "chef", 2 livelli

- Realizzati in acciaio inox AISI 304/441. Ripiano rinforzato. - Struttura saldata, consegnata con fissazioni.

Ref	mm	
R102	1000x300xh700	214, ⁰⁰ EUR
R122	1200x300xh700	225, ⁰⁰ EUR
R142	1400x300xh700	236, ⁰⁰ EUR
R162	1600x300xh700	247, ⁰⁰ EUR
R182	1800x300xh700	259, ⁰⁰ EUR
R202	2000x300xh700	270, ⁰⁰ EUR

Scaffali "chef" riscaldanti, 2 livelli

- Riscaldamento con resistenza elettrica. Controllo per termostato.



700

Ref	mm		...CD/B
TA127/B	1200x700xh880/900	748, ⁰⁰ EUR	-
TA147/B	1400x700xh880/900	822, ⁰⁰ EUR	-
TA167/B	1600x700xh880/900	852, ⁰⁰ EUR	1 333, ⁰⁰ EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	906, ⁰⁰ EUR	-
TA207/B	2000x700xh880/900	952, ⁰⁰ EUR	1 437, ⁰⁰ EUR

...CD/B with drawers bloc (3 drawers GN 1/1)

Ref	mm	kW	V	
RC102	1000x300xh700	0,8	230/1N 50-60Hz	458, ⁰⁰ EUR
RC142	1400x300xh700	1,25	230/1N 50-60Hz	520, ⁰⁰ EUR
RC162	1600x300xh700	1,60	230/1N 50-60Hz	532, ⁰⁰ EUR
RC202	2000x300xh700	2	230/1N 50-60Hz	560, ⁰⁰ EUR



HOT

Best Price



700

Ref	mm	Sink	...-AS	
L1411D	1400x700xh880/900	600x500xh325	557, ⁰⁰ EUR	817, ⁰⁰ EUR
L1411S	1400x700xh880/900	600x500xh325	557, ⁰⁰ EUR	817, ⁰⁰ EUR



Lavelli con mensola inferiore
 - Realizzato in acciaio inox AISI 304/441.
 - Piano lavoro insonorizzato e rinforzato.
 - Piedini in inox regolabili.

700

Ref	mm	Sink	...-AS	
L1621D	1600x700xh880/900	400x500xh275	675, ⁰⁰ EUR	934, ⁰⁰ EUR
L1621S	1600x700xh880/900	400x500xh275	675, ⁰⁰ EUR	934, ⁰⁰ EUR
L1821D	1800x700xh880/900	500x500xh325	721, ⁰⁰ EUR	1 005, ⁰⁰ EUR
L1821S	1800x700xh880/900	500x500xh325	721, ⁰⁰ EUR	1 005, ⁰⁰ EUR
L2021D	2000x700xh880/900	600x500xh325	753, ⁰⁰ EUR	1 065, ⁰⁰ EUR
L2021S	2000x700xh880/900	600x500xh325	753, ⁰⁰ EUR	1 065, ⁰⁰ EUR



700

Ref	mm	Sink	...-AS	
L1621VD	1600x700xh880/900	400x500xh275	645, ⁰⁰ EUR	858, ⁰⁰ EUR
L1621VS	1600x700xh880/900	400x500xh275	645, ⁰⁰ EUR	858, ⁰⁰ EUR
L1821VD	1800x700xh880/900	500x500xh325	692, ⁰⁰ EUR	930, ⁰⁰ EUR
L1821VS	1800x700xh880/900	500x500xh325	692, ⁰⁰ EUR	930, ⁰⁰ EUR



CW2001 54,⁰⁰ EUR
Gruppo rubinetto acqua calda/fredda
 - Mono-foro. Realizzato in acciaio cromato.
 L.300 H.305

CW5001 149,⁰⁰ EUR
Rubinetto miscelatore con doccetta estraibile
 - Miscelatore ceramico, a grossa portata (30 litri/min). Gola da Ø 20 mm.- Doccetta 1000 mm, con fissaggio murale. Portata (10 litri/min).
 - Mono-foro 3/4" (Ø 35 mm).
 L.250 H.250/1250



CW8003 225,⁰⁰ EUR
Doccetta e rubinetto con gruppo miscelatore
 - Rubinetto, portata (18 litri/min).- Flessibile 1050 mm di lunghezza. Portata (16 litri/min).- Mono-foro 3/4" (Ø 29 mm).- Fissaggio murale 115 mm.
 mm : 350xh1100



LMC-57 524,⁰⁰ EUR
Lavamani combinato su base
 - Tino lava mani 430x280xh130.- Tino 400x500xh200, munita di una tavoletta perforata, per depositare i secchi.- 1 rubinetto mescolatore, 2 flange, 2 controflangia, 1 sifone diam. 32 mm.- 4 piedi smontabili.- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304
 mm : 500x700xh620/870



+30° +90° 2x GN 1/1

CT221/D-N

865,⁰⁰ EUR

Carrello termico 2 GN 1/1 - altezza 200 mm, 2 temperature
 - Realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10, vasche imbottite, dotate di un'isolazione termica. Riscaldamento a resistenza posta sotto la vasca. Temperature indipendenti, termostato da 30 a 90°C. Rubinetti di scarico.- 4 ruote girevoli Ø 125, 2 con freni, antiurto per angoli.
 mm : 900x650xh900 - kW : 1,4 - V : 230/1N 50-60Hz

On request

+30° +90° 3x GN 1/1

CT331/D-N

1 153,⁰⁰ EUR

Carrello termico 3 GN 1/1 altezza 200 mm, 3 temperature
 mm : 1300x650xh900 - kW : 2,1 - V : 230/1N 50-60Hz

3 temperatures



80 Kg

STAINLESS
STEEL

Ref	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	224, ⁰⁰ EUR
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	245, ⁰⁰ EUR
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	306, ⁰⁰ EUR

Hydraulic
OpeningBest
ChoiceSpecial
Snacking

PCR/50B

125,⁰⁰ EUR

Pattumiera con coperchio su ruote - 50 litri
 - Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo a tenuta stagna.
 Ø390xh615

PCRA/50B

167,⁰⁰ EUR

Pattumiera con coperchio a pedale - 50 litri
 Ø390xh615

STAINLESS
STEELBest
PriceBest
Price* PPX-60 498,⁰⁰ EUR

Pattumiera inox, a pedale, coperchio con altalena, 60 litri
 - Realizzazione in acciaio inossidabile. Apertura a pedale. - Chiusura graduale del coperchio (soft contact). - Apertura anche nel frontale, struttura porta sacchi in acciaio inossidabile. - 2 piedi e 2 ruote posteriori.
 mm : 400x370xh770

* PPX-120 569,⁰⁰ EUR

Pattumiera inox, a pedale, coperchio con altalena, 120 litri
 mm : 480x400xh930

PCR/SK

313,⁰⁰ EUR

Pattumiera snacking 80 litri
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 441.
 - Apertura con sportello basculante.- Capacità 80 litri.- 2 ruote. - Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI304. - Fondo stagno.
 mm : 470x470xh1200



UV LAMPS

Sterminatori di insetti elettrici (lampade U

- Versione da appoggio o sospesa.- Concezione robusta, catena di fissaggio consegnata di serie.- Protezione IPX4, norme CE.

Best Price

Ref	mm	Light	Radius	
* ME-309	355x155xh315	2x15 W	10/12 m	124, ⁰⁰ EUR
* ME-305	685x200xh315	1x20 W	12/14 m	177, ⁰⁰ EUR
* ME-307A	685x200xh380	2x20 W	12/14 m	205, ⁰⁰ EUR
* ME-308A	685x200xh380	2x40 W	15/18 m	219, ⁰⁰ EUR



230/1N 50Hz

Modular Rack



Plus

- molto robusto, fino a 150 kg per livello.- 2 profondità 385 mm, GN 2/3 e 555 mm GN 1/1 (...G-4/N). - Montaggio facile, veloce e senza attrezzi



Best Price

A new way of thinking the arrangement and optimise

Ref	mm	Level	
RLA/084-4/N	830x385xh1750	4	287, ⁰⁰ EUR
RLA/104-4/N	1045x385xh1750	4	313, ⁰⁰ EUR
RLA/124-4/N	1265x385xh1750	4	347, ⁰⁰ EUR
RLA/144-4/N	1480x385xh1750	4	382, ⁰⁰ EUR

On request from 715 mm to 1705 mm

GASTRO
GN 2/3

Best Price



LM3-DSS

173,⁰⁰ EUR

Lavamani murale con distributore di sapone

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, schienale scamotabile.- Acqua fredda. Comando a ginocchio, rubinetto a collo di cigno. mm : 330x350xh500

LM4-LSD

192,⁰⁰ EUR

Lavamani murale con distributore di sapone 450 ml

- Realizzato in acciaio inox AISI 304, schienale monoblocco imbottito.- Miscelatore acqua calda e fredda. Comando a ginocchio, rubinetto a collo di cigno, temporizzatore 28".

mm : 400x340xh595

FE150-4A

83,⁰⁰ EUR

* DFE-45

264,⁰⁰ EUR

Dispenser inox (film 400 mm)

- Struttura in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato.- Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser.- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione. mm : 485x600xh140 - kW : 0,65 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Price

Advantage

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e ver-dura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, ma-cellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero.



- Versione su zoccolo a porre, corpo in ABS, modellato, di colore, nero, colonna in alluminio estruso e basa modellata.-
Specialmente studiata per uso professionale ed intensivo.
- Micro interruttore on/off per ogni bicchiere.
- Motore potente, 1400 giri/min, ventilato.

Black

Line

STAINLESS
STEEL
CUP★ **F6S/XB** 223,⁰⁰ EUR

Macchina a frappé, 1 bicchiere acciaio inossidabile 900 cl

mm : 150x195xh485 - kW : 0,12 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **F6S/B** 199,⁰⁰ EUR

Macchina a frappé, 1 bicchiere Lexan 650 cl

mm : 150x195xh485 - kW : 0,1 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **F6D/B** 405,⁰⁰ EUR

Macchina a frappé, 2 bicchieri Lexan 2x 650 cl

mm : 300x195xh485 - kW : 0,2 - V : 230/1N 50-60Hz

- Motore potente, 450 W, ventilato, debole emissione di rumore.-
Bicchieri di 1,5 litri in Lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK ed USA.- Coperchio stagno con tappo e piccolo bicchiere graduato per l'aggiunta degli ingredienti, micro interruttore di sicurezza di serie.- Coltelli in acciaio inossidabile a 4 rami modellati, facilmente smontabile.



Black

Line

Best
PriceBest
Choice

Info

Frullatore soddisfacente le esigenze specifiche dei bar moderni, particolarmente adattato per preparare dei frappé e delle bevande a base di frutti e verdure.

★ **T1/B** 239,⁰⁰ EUR

Frullatore "Multi-uso", 1,5 litri

- Giri/minuto (18000 rpm).

mm : 213x200xh416 - kW : 0,45 - V : 230/1N 50-60Hz

★ **T1/VB** 264,⁰⁰ EUR

Frullatore "Multi-uso", 1,5 litri, variatore velocità

- Giri/min. (11000-18000 rpm).

mm : 213x200xh416 - kW : 0,45 - V : 230/1N 50-60Hz

Black

Line

VARIABLE
SPEEDBest
Price★ **G12/B** 662,⁰⁰ EUR

Combinato, pressa-agrumi e frullatore 1,5 litri
- Apparecchio multifunzione combinato, con le stesse caratteristiche che: pressa-agrumi P501/B e frullatore T1/B.

mm : 252x445xh495 - kW : 0,45 - V : 230/1N 50-60Hz

Best
Choice

COMBI 3

★ **G14/B** 856,⁰⁰ EUR

Combinato, pressa-agrumi, frullatore 1,5 litri e frappé
- Apparecchio multifunzione combinato, con le stesse caratteristiche che: pressa-agrumi P501/B, frullatore T1/B e frappé F6S/B.
mm : 317x490xh510 - kW : 0,62 - V : 230/1N 50-60Hz



COMBI 2



Slush & Sherbet Line



Plus

Fresco, cremoso, il Sorbetto "italiano" servito in un bicchiere fa parte adesso della "Dolce Vita". Un derivato delicato del gelato artigianale, da degustare ad ogni momento della giornata. Grazie alle nostre macchine Diamond, potete anche preparare granite dissetanti o yogurt "originali", con i gusti che vi convengono!

Macchine-distributori granita & sorbetto - Comandi protetti, con un portello d'ispezione - Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. - Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304. - Funzione di mantenimento della temperatura per la notte. FABY: Luce modello LED (brevettata) & possibilità di inserire immagine pubblicitarie, protezione in plexiglas trasparente.

Ref	Lit.	mm	Led Light	kW	V	
CAR/1	5,5	200x400xh680	-	0,25	230/1N 50Hz	904,⁰⁰ EUR
CAR/2	5,5+5,5	400x400xh680	-	0,5	230/1N 50Hz	1 605,⁰⁰ EUR
FABY-1/AB	10	200x480xh840	Yes	0,53	230/1N 50Hz	1 104,⁰⁰ EUR
FABY-2/BB	10+10	400x480xh840	Yes	0,85	230/1N 50Hz	1 923,⁰⁰ EUR
FABY-3/CB	10+10+10	600x480xh840	Yes	1,1	230/1N 50Hz	2 622,⁰⁰ EUR



FABY-2/BB

R404A

R134A

CAR/2



Drink Dispenser Line



Advantage

Non c'è niente di meglio che una bibita fresca e dissetante durante i momenti di relax, grazie ai nostri distributori refrigerati Diamond adesso potete proporre gazzose, succhi di frutta, tè o caffè freddi... serviti in simultanea e con semplicità, ma soprattutto a buona temperatura!

Ref	Lit.	mm	Led Light	kW	V	
LUKE-2M	9+9	300x300xh690	-	0,15	230/1N 50Hz	704,⁰⁰ EUR
LUKE-3M	9+9+9	450x300xh690	-	0,25	230/1N 50Hz	909,⁰⁰ EUR
DD14/2B	14+14	400x480xh840	Yes	0,2	230/1N 50Hz	1 032,⁰⁰ EUR
DD14/3C	14+14+14	600x480xh840	Yes	0,3	230/1N 50Hz	1 392,⁰⁰ EUR



R134A

DD14/2B



Led Light

Best Choice



Distributori di bibite refrigerate

- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. - Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304. DD14: Luce modello LED (brevettata) & possibilità di inserire immagine pubblicitarie, protezione in plexiglas trasparente.



AUTOMATIC

ASD/50

2 266,⁰⁰ EUR

Spremiagrumi automatico

- Produzione :20/25 arance (diametro max 85 mm) a minuto. - Ripiano di carico e vaschetta di recupero dotati di serie. - Costruita in materiale "alimentare" non si altera al contatto del succo d'arancia. - manutenzione facile, interno e esterno. - Arresto automatico.

mm : 460x330xh735 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50-60Hz



R134A

LUKE-3M



Juicer Line



Spremi-agrumi

- Tutte le parti in contatto con gli agrumi sono smontabili senza attrezzatura, facilitando così la manutenzione. - Versione con coperchio e leva (tranne P202/B). - Interruttore on/off. - Motore con protezione termica.

Ref	mm	Lever	kW	V	
* ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	230/1N 50Hz	317, ⁰⁰ EUR
* ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	230/1N 50Hz	383, ⁰⁰ EUR



Best Price

ACID-CHROME

ACID-1

Black

Line



P202/B

P501/B

Ref	mm	Lever	kW	V	
* P202/B	210x210xh280	-	0,15	230/1N 50-60Hz	209, ⁰⁰ EUR
* P501/B	210x265xh385/480	Yes	0,15	230/1N 50-60Hz	334, ⁰⁰ EUR

Ice crusher Line



Best Price

- Funzionamento autonomo - Realizzazione in alluminio e ABS, vasca di raccolta in PVC alimentare. - Scodella inox (3 Lit.) - Motore (800 rpm) con riduttore a ingranaggio (non diretto) - Coperchio con dispositivo micro interruttore di sicurezza. - Dispositivo di regolazione per lo spessore del ghiaccio.

Advantage

Ghiaccio tritato di diverse dimensioni grazie ad una semplice regolazione del coltello. Ghiaccio finemente ridotto per granite tradizionali. Ghiaccio di più grande dimensioni per cocktail (Caipirinha, Caipiroska o Mojito...) o per guarnire piatti freddi da servire o da esporre.



Black

Line

* TRT-NK 493,⁰⁰ EUR

Tritaghiaccio 3 Lit., scodella inox (Black)
mm : 205x235/285xh491 - kW : 0,15 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Choice

* TRT-S 646,⁰⁰ EUR

Tritaghiaccio con leva (black)

- Giri/minuto (15000 rpm). - Interruttore On/Off e timer.
mm : 210x465xh295/480 - kW : 0,35 - V : 230/1N 50-60Hz

Black

Line

- Corpo in alluminio ed acciaio, bocca in alluminio, vasca di raccolta (2 litri). - Dispositivo micro interruttore di sicurezza sulla bocca e vasca di ricupero anche dotata di dispositivo "termico" di protezione.



Warming Display



Vetrine riscaldate panoramiche

- Esposizione GN 1/1 altezza 25 mm. - Sportelli (2 lati) e laterali in plexiglas. - Telaio in acciaio inossidabile, piedini regolabili. - Mantenimento della temperatura (90°C) senza disseccazione, sistema di umidificazione integrato. - Riscaldamento a resistenze corazzate in acciaio inox trattato "incoloy", regolazione a termostato. - Insegna luminosa per pubblicità.

Ref	Niveaux	T°	kW	V	
* VLS1/R	1	0°+110°	0,65	230/1N 50-60Hz	467, ⁰⁰ EUR
* VLD2/R	2	0°+110°	0,65	230/1N 50-60Hz	599, ⁰⁰ EUR



LIDS WITH TWO SIDES

HOT

0°+110°

Best Choice



caffè Tè • Pasticcini • Succo di frutta & Milk Shake

LOWE

Coffee Filters

* **DM-4** **579,⁰⁰ EUR****Caffetiera a filtro - 2 gruppi + 4 piastre**

- Costruita in acciaio inox.- Riempimento manuale.- Interruttore marcia/arresto.- Capacità: 24 tazze in 6 minuti.NB: fornita con 4 caraffe in vetro di 1,8 litri.

mm : 410x360xh430 - kW : 4,8 - V : 400-230/3N 50-60Hz

* **DA-4** **862,⁰⁰ EUR****Caffetiera a filtro - 2 gruppo + 4 piastre**

- Connessione all'acqua corrente.- Visualizzatore digitale della temperatura dell'acqua e interruttore marcia/arresto.

mm : 410x360xh430 - kW : 4,8 - V : 230/1N 50-60Hz (or)/400-230/3N 50-60Hz

Best Choice

* **M-2** **279,⁰⁰ EUR****Caffetiera a filtro - 1 gruppo + 2 piastre**

- Costruita in acciaio inox.- Riempimento manuale.- Interruttore marcia/arresto.- Capacità: 12 tazze in 6 minuti.NB: fornito con 2 caraffe in vetro di 1,8 litri.

mm : 205x360xh430 - kW : 2,4 - V : 230/1N 50-60Hz

* **A-2** **444,⁰⁰ EUR****Caffetiera a filtro - 1 gruppo + 2 piastre**

- Connessione all'acqua corrente.- Interruttore marcia/arresto.- Capacità: 12 tazze in 6 minuti. NB: fornito con 2 caraffe in vetro di 1,8 litri.

mm : 205x360xh430 - kW : 2,4 - V : 230/1N 50-60Hz



Best Choice

* **V-2** **79,⁰⁰ EUR****Piastre di riscaldamento per 2 caraffe**

- Costruite in acciaio inox.- Ogni piastra ha un interruttore indipendente on/off.NB: caraffe non incluse.

mm : 260x190xh60 - kW : 1,9 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Price



★ CPX-8L

1 629,⁰⁰ EUR**Centrifuga professionale, produzione 90 L/ora**

- Telaio in acciaio inossidabile e "lega di alluminio."- Disco in acciaio inossidabile e cesto filtro in acciaio inossidabile e nylon, tutte le parti in contatto con gli alimenti sono smontabili, manutenzione agevole.- Orifizio di apertura di diam 65 mm x40 mm, munito di un pulsante in PVC.vaschetta raccogli scarti in alluminio (diam).180 mm, altezza 270 mm.- Interruttore On/Off, dispositivo micro-interruttore di sicurezza.
mm : 350x260x440 mm - kW : 0,4 - V : 230/1N 50Hz

Made in Europe



Best Quality

Advantage

- Apparecchio per uso professionale, permette di realizzare ogni tipo di bevande a base di frutti e verdure.- Funzionamento a velocità ridotta, permettendo di conservare tutti i proprietà organolettici dei prodotti utilizzati,

★ CIOCB

559,⁰⁰ EUR**Distributore di bevande calde**

- Struttura in acciaio inox, vasca in policarbonato.- Riscaldamento a bagnomaria, termostato di mantenimento temperatura.
ø250xh500 - kW : 0,9 - V : 230/1N 50Hz

HOT CHOCOLAT

Best Price

**Coffee Filters**

Made in Europe

★ THERMOS-M

327,⁰⁰ EUR**Caffettiera a filtro - 1 gruppo per termos**

- Realizzata in acciaio inox.- Rifornimento manuale.- Interruttore on/off.NB: fornita di 1 termos di 2,2 litri.
mm : 205x360xh545 - kW : 2,2 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Choice



HOT WATER

★ HVA/M

517,⁰⁰ EUR**Distributore acqua calda**

- Costruzione in acciaio inox.- Collegamento alla rete idrica o serbatoio per riempimento manuale.- Con rubinetto.- Display digitale di temperatura e interruttore on/off.- Produzione: 18 litri/ora.- Capacità serbatoio: 7,5 litri.
mm : 225x410xh500 - kW : 2,2 - V : 230/1N 50-60Hz

Best Choice



Coffee Grinders



* **TAURO-NEW/B** 268,⁰⁰ EUR

Macina caffè con dosatore

- Capacità della campana 1 kg.- Dosatore da 5 a 12 g, mole da Ø 60 mm.- Durata del servizio continuo 30 min.- Protezione IP 21.NB: Disturbo sonoro (80 dB).

mm : 180x310xh560 - kW : 0,3 - V : 230/1N 50Hz!



Best Price

Silent performance



Best Choice



AUTOMATIC

Best Price

* **AUTO-80/B** 315,⁰⁰ EUR

Macina caffè "automatico" con dosatore

- Capacità della campana 2 kg.- Dosatore da 5 a 12 g, mole Ø 60 mm.- Durata del servizio continuo 30 min.- Protezione IP 21.NB: Disturbo acustico (80 dB).

mm : 210x355xh650 - kW : 0,36 - V : 230/1N 50Hz



* **BEL-63/B** 419,⁰⁰ EUR

Macina caffè "automatico" con dosatore

- Telaio antivibrations, grado di protezione IP 21.
- Capacità della campana 1,5 kg.- Dosatore da 5 a 12 g, mole Ø 65 mm.- Durata del servizio continuo 30 min.NB: Disturbo sonoro (63 dB).

mm : 270x460xh630 - kW : 0,5 - V : 230/1N 50Hz



Espresso Compact



Best Price

COMPACT/2E+DVA8 1 912,⁰⁰ EUR

Macchina a caffè espresso, automatica

- Caldaia in rame trattato (12 litri), riempimento automatico. - Programmazione dei dosaggi di caffè. - Motopompa volumetrica incorporata. - Scaldatozze nella parte superiore, rubinetti per vapore ed acqua calda. - In dotazione 2 becchi 1x (1 tazza) e 1x (2 tazze). NB : fornito con addolcitore 8 litri.

mm : 650x530xh430 - kW : 2,9 - V : 230/1N 50-60Hz



Included



Best Price

ELECTRONIC

COMPACT/2P+DVA8 1 695,⁰⁰ EUR

Macchina a caffè espresso 2 gruppi, semiautomatica

- Caldaia in rame trattato (12 litri), riempimento automatico. - NB: Provvista di addolcitore d'acqua 8 lit.

mm : 650x530xh430 - kW : 2,9 - V : 230/1N 50-60Hz



Included

Espresso Aroma



FREE

STAINLESS
STEEL

ELECTRONIC

AROMA/3ED+DVA12

3 145,⁰⁰ EUR

Macchina a caffè espresso AROMA

- Caldaia capacità 12 litri. - Due rubinetti del vapore, un rubinetto di acqua calda. - Fornita di 3 becchi completi 2x (2 tazze) e 1x (1tazza). - Addolcitore d'acqua. NB : fornito con addolcitore 12 litri.
mm : 967x580xh523 - kW : 4 - V : 230/1N 50-60Hz

Best
Quality

- Macchina elettronica con tasti a sfioramento, dosatore "volumetrico". - Gruppo Tipo E61, 3,6 kg in ottone, termica garantita, camera di preinfusione diretta (brevetto esclusivo). - Caldaia in rame trattato, con scambiatore termico per ogni gruppo, rubinetto di scarico. - Motopompa volumetrica incorporata. - Scaldatasse lato superiore. - Carrozzeria in inox.

ELECTRONIC

Best
Quality



FREE

STAINLESS
STEEL

AROMA/1E+DVA8

1 762,⁰⁰ EUR

Macchina a caffè espresso 1 gruppo

- Caldaia capacità 8 litri. - 1 rubinetto del vapore, 1 rubinetto di acqua calda. - Fornita di 2 becchi completi 1x(2 tazze) e 1x(1tazza). NB : fornito con addolcitore 8 litri.
mm : 523x580xh475 - kW : 2,9 - V : 230/1N 50-60Hz

Plus

Display elettronico: - Fornito di un microprocessore programmabile. - Programmazione delle dosi di caffè, per ogni gruppo. - Gestione del riempimento automatico della caldaia. - Gestione di un orologio con datario. - Totalizzatore dei caffè preparati. - Gestione della temperatura della caldaia, tecnologia PID, visualizzatore digitale. - Allarme visivo per mancanza d'acqua nella caldaia. - Dosatore automatico di acqua calda. - Allarme per la verifica della macchina e per la rigenerazione dell'addolcitore d'acqua. - Gestione di autopulizia dei gruppi.



STAINLESS
STEEL

Best
Quality

ELECTRONIC

AROMA/2ED+DVA8

2 480,⁰⁰ EUR

Macchina a caffè espresso 2 gruppi, con display

- Caldaia capacità 8 litri. - 2 rubinetti del vapore, 1 rubinetto di acqua calda. - Fornita di 2 becchi completi 1x(2 tazze) e 1x(1tazza). - Fornito di addolcitore d'acqua. NB : fornito con addolcitore 8 litri.
mm : 677x580xh523 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

AMERICANO



150 mm



FREE

-AM = Version American coffee prices unchanged