

LISTINO PREZZI PRICE LIST 09.2022

NUOVI PRODOTTI DA PAGINA 438 - NEW PRODUCTS FROM PAG. 438

MACCHINA PER LA PASTA PF15E / MINI MIXER / AFFETTATRICI ECO

TERMOSIGILLATRICI SEMI-AUTOMATICHE / LAVASTOVIGLIE

PASTA MACHINE PF15E / MINI MIXER / ECO LINE SLICERS /

SEMI-AUTOMATIC THERMOSEALING MACHINE / DISHWASHER

CATALOGUE & PRICE.2022

fimar
group

F fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT



fin
gro

mar
oup





Storia della Fimar

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE
HISTORIA
ИСТОРИЯ

IT

Fimar S.P.A. dal 1979, è un'azienda italiana specializzata in progettazione, produzione e vendita di macchinari per la ristorazione professionale. Fimar conta oltre 100.000 macchine vendute in un anno, più di 5.000 distributori mondiali in 100 Paesi nel mondo, una superficie di copertura totale di 38.000 metri quadrati ubicati a Villa Verucchio. Offriamo un servizio clienti e assistenza di altissima qualità grazie ad un personale multilingua preparato ed efficiente.

FR

Fimar S.P.A. depuis 1979, est une entreprise italienne dédiée à la conception, à la production et à la vente de machines pour la restauration professionnelle. Fimar compte plus de 100.000 machines vendues en un an, plus de 5.000 distributeurs dans 100 pays différents, une surface de production de 38.000 mètres carrés située à Villa Verucchio. Nous offrons un service à la clientèle et une assistance de la plus haute qualité grâce à notre personnel multilingue compétent et hautement efficace.

ES

Fimar S.P.A. desde 1979, es una empresa italiana que se dedica a diseñar, fabricar y vender máquinas profesionales para el catering. Fimar cuenta con más de 100.000 máquinas vendidas en un año, más de 5.000 distribuidores en todo el mundo en 100 países diferentes, un área de producción de 38.000 metros cuadrados ubicada en Villa Verucchio. Gracias a nuestro personal multilingüe altamente cualificado y eficiente, ofrecemos la mejor calidad de servicio y asistencia al cliente.

EN

Fimar S.P.A. since 1979, is an Italian company dedicated to the design, production and sale of professional catering machinery. Fimar numbers over 100,000 machines sold in one year, more than 5,000 distributors worldwide in 100 different countries, a production area of 38,000 square meters located in Villa Verucchio. We provide the highest quality of customer service and assistance thanks to our skilled and highly efficient multilingual staff.

DE


















Fimar S.P.A. ist ein italienisches Unternehmen, das sich seit 1979 auf die Entwicklung, Produktion und den Verkauf von professionellen Gastronomiemaschinen spezialisiert hat. Fimar zählt über 100.000 verkaufte Maschinen in einem Jahr, mehr als 5.000 Händler weltweit in 100 verschiedenen Ländern, eine Produktionsfläche von 38.000 Quadratmetern in Villa Verucchio. Dank unserer qualifizierten und hocheffizienten mehrsprachigen Mitarbeiter bieten wir höchste Qualität bei Kundenservice und -betreuung.















RU
















Fimar S.P.A. - это итальянская компания, специализирующаяся с 1979 года на разработке, производстве и продаже профессионального оборудования для общественного питания. Fimar продает более 100 000 машин в год, более 5 000 дилеров по всему миру в 100 различных странах, производственная площадь 38 000 квадратных метров в районе Villa Verucchio. Благодаря высококвалифицированному и высокоэффективному многоязычному персоналу мы предлагаем высочайшее качество обслуживания и поддержки клиентов.















Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBÔLES
ICONOS
ИКОНКИ

| | IT | EN | FR | DE | ES | RU |
|---|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|
|  | INFORMAZIONI | INFORMATION | INFORMATION | INFO | INFORMACIÓN | ИНФОРМАЦИЯ |
|  | POTENZA | POWER | PUISSANCE | LEISTUNG | POTENCIA | МОЩНОСТЬ |
|  | POTENZA GAS | GAS POWER | PUISSANCE GAZ | GASLEISTUNG | ENERGÍA DE GAS | ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ |
|  | ALIMENTAZIONE TRIFASE | THREE-PHASE POWER SUPPLY | ALIMENTATION TRIPHASÉE | DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA | ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ |
|  | ALIMENTAZIONE MONOFASE | SINGLE-PHASE POWER SUPPLY | ALIMENTATION MONOPHASÉE | EINPHASIGE STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA | ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ |
|  | DIMENSIONI MACCHINA | MACHINE DIMENSIONS | DIMENSIONS DES MACHINES | MASCHINE NABMESSUNGEN | MEDIDAS MÁQUINA | РАЗМЕРЫ СТАНКА |
|  | INFO SPEDIZIONI | DELIVERY INFO | INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON | VERSANDINFO | INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO | ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА |
|  | PESO NETTO | NET WEIGHT | POIDS NET | NETTOGEWICHT | PESO NETO | ВЕС НЕТТО |
|  | PESO LORDO | GROSS WEIGHT | POIDS BRUT | BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO | ВЕС БРУТТО |
|  | DIMENSIONI DI IMBALLO | PACKAGING DIMENSIONS | DIMENSIONS DES EMBALLAGES | VERPACKUNGSMASSE | MEDIDAS DEL EMBALAJE | РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ |
|  | VOLUME DI IMBALLO | PACKING VOLUME | VOLUME D'EMBALLAGE | VERPACKUNGSUMFANG | VOLUMEN DEL EMBALAJE | ОБЪЕМ УПАКОВКИ |
|  | PREZZO | PRICE | PRIX | PREIS | PRECIO | ПРИСЕ |
|  | CE | CE | CE | CE | CE | CE |
|  | NO CE | NO CE | NO CE | KEIN CE | NO CE | НЕТ CE |
|  | VELOCITÀ | SPEED | VITESSE | GESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD | БЫСТРОТА |
|  | CAPACITÀ DEL CONTENITORE | CONTAINER CAPACITY | CAPACITÉ DU CONTENANT | BEHÄLTERKAPAZITÄT | CAPACIDAD RECIPIENTE | ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА |
|  | PRODUZIONE ORARIA | HOURLY PRODUCTION | PRODUCTION HORAIRE | STUNDENPRODUKTION | PRODUCCIÓN HORARIA | ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО |

| | IT | EN | FR | DE | ES | RU |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|  | DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO | DIMENSIONS OF THE WORKTOP | DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL | ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE | MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO | РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ |
| | DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA | INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE | DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE | INNENMASS DER MASCHINE | MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA | ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ |
|  | TIPO DI GAS | TYPE OF GAS | TYPE DE GAZ | GASTYP | TIPO DE GAS | ВИД ГАЗА |
| | NUMERO DI BRUCIATORI | NUMBER OF BURNERS | NOMBRE DE BRÛLEURS | ANZAHL DER BRENNER | NÚMERO DE QUEMADORES | КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК |
|  | NUMERO DI PIEZOELETTRICI | NUMBER OF PIEZOELECTRICS | NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES | ANZAHL DER PIEZOELEMENTE | NÚMERO DE PIEZOELÉCTRICOS | КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ |
| | TRITACARNE | MEAT MINCER | HACHOIR À VIANDE | SFLEISCHWOLF | PICADORA DE CARNE | ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА |
|  | GRATTUGIA | GRATER | RÂPE | REIBE | RALLADOR | ТЕРКИ |
|  | SVILUPPO LAMA | BLADE EXTENSION | EXTENSION DE LAME | KLINGENLÄNGE | LARGO DE LA CUCHILLA | ДЛИНА НОЖА |
| | TAGLIO UTILE | CUTTING WIDTH | LARGEUR DE COUPE | SCHNITTWEITE | ANCHO DE CORTE | ШИРИНА РЕЗА |
|  | LAMA SEGAOSSA | BONE SAW BLADE | LAME DE SCIE À OS | KNOCHENSÄGE-KLINGE | CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS | НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА |
|  | NUMERO DI PALE | NUMBER OF BLADES | NOMBRE DE PELLERES | ANZAHL DER SCHAUFELN | NÚMERO DE PALAS | КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ |
|  | IMBUTO | FUNNEL | ETONNOIR | TRICHTER | EMBUDO | НАСАДКИ |
|  | CAPACITÀ DELLA VASCA | CAPACITY OF THE BOWL | CAPACITÉ DU CONTENANT | BEHÄLTERKAPAZITÄT | CAPACIDAD RECIPIENTE | ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА |
| | IMPASTO PER CICLO | DOUGH PER CYCLE | PÂTE PAR CYCLE | TEIG PRO ZYKLUS | MASA PARA CICLO | КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ |
|  | TIMER | TIMER | MINUTERIE | SCHALTUHR | TEMPORIZADOR | ТАЙМЕР |
|  | TRAFILE | MOULDS | FILIÈRES | EINSÄTZE | MOLDES | ВСТАВОК |
|  | LUNGHEZZA RULLI | ROLLER LENGTH | LONGUEUR DU ROULEAU | ROLLENLÄNGE | LONGITUD RODILLOS | РОЛЛЕР ЛЕНГТЬ |
|  | APERTURA RULLI | ROLLER OPENING | OUVERTURE DU ROULEAU | ROLLEN-ÖFFNUNG | APERTURA RODILLOS | РОЛЛЕР ОТКРЫТИЕ |
|  | MESCOLATORE | BLENDER | MÉLANGEUR | RÜHRER | MEZCLADOR | СМЕСИТЕЛЯ |

| | IT | EN | FR | DE | ES | RU |
|---|---|--|---|---|---|--|
|  | FRUSTA | WHISK | FOUET | SCHNEEBESEN | BATIDOR | ВЕНЧИКА |
|  | BLOCCO MOTORE | MOTOR UNIT | GROUPE MOTEUR | MOTOREINHEIT | BLOQUE MOTOR | МОТОРНЫМ БЛОКОМ |
|  | BLOCCO MOTORE CON VARIATORE | MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR | GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR | MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLREGLER | BLOQUE MOTOR CON VARIADOR | МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ |
|  | BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA | MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK | GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET FOUET | MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLREGLER UND SCHNEEBESEN | BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR | МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ И ВЕНЧИК |
|  | BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE | MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER | GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET MÉLANGEUR | MOTOREINHEIT MIT DREH- ZAHLREGLER UND RÜHRER | BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR | МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ И СМЕСИТЕЛЯ |
|  | LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE | IMMERSION LIMIT | NIVEAU MAXIMAL D'IMMERSION | MAXIMALE EINTAUCHTIEFE | MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN | МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА |
|  | DIMENSIONE DELLA LAMA | BLADE SIZE | TAILLE DE LA LAME | KLINGENGROSSE | MEDIDA DE LA CUCHILLA | НОЖА |
|  | TAGLIO UTILE | USEFUL CUT | COUPE UTILE | NÜTZLICHER SCHNITT | ÚTIL DE CORTE | ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ |
|  | BARRA SALDANTE | SEALING BAR | BARRE DE SOUDURE | SCHWEISSSTAB | BARRA TERMOSELLADO | СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА |
|  | POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | VACUUM PUMP | POMPE A VIDER | VAKUUM PUMPE | BOMBA VACÍO | ВАКУУМНЫЙ НАСОС |
|  | VUOTO MAX OTTENIBILE | MAX OBTAINABLE VACUUM | VIDE MAX POSSIBLE | MAX MÖGLICHES VAKUUM | MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE | МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ |
|  | PRODUZIONE ORARIA | HOURLY PRODUCTION | PRODUCTION HORAIRE | STÜNDLICHE PRODUKTION | PRODUCCIÓN HORARIA | ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО |
| | NUMERO PEZZI | NUMBER OF PIECES | NOMBRE DE PIÈCES | TEILEANZAHL | NÚMERO DE PIEZAS | КОЛИЧЕСТВО ШТУК |
|  | TEMPERATURA DI LAVORO | WORKING TEMPERATURE | TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | BETRIEBSTEMPERATUR | TEMPERATURA DE TRABAJO | РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА |
|  | CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER | CAPACITÉ/DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN DES GARRAUMS | CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN | ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ |
|  | CALORIE | CALORIES | CALORIES | KALORIEN | CALORÍAS | КАЛОРИИ |

| | IT | EN | FR | DE | ES | RU |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|
|  | CONSUMO METANO | NATURAL GAS CONSUMPTION | CONSOMMATION DE MÉTHANE | METHANVERBRAUCH | CONSUMO METANO | ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА |
|  | CONSUMO GPL | LPG CONSUMPTION | CONSOMMATION DE LPG | LPG-VERBRAUCH | CONSUMO GPL | ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG |
|  | RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA | TEMPERATURE ACHIEVEMENT | TEMPÉRATURE ATTEINTE | EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT | ALCANCE TEMPERATURA | ДОСТИЖЕНИЕ TEMПЕРАТУРЫ |
|  | NUMERO DI TEGLIE | NUMBER OF TRAYS | NOMBRE DE PLAQUES | ANZAHL DER BLECHE | NÚMERO BANDEJAS | КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ |
|  | CAPACITÀ OLIO | OIL CAPACITY | CAPACITÉ D'HUILE | ÖLKAPAZITÄT | CAPACIDAD ACEITE | МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ |
|  | CAPACITÀ DEL CESTO | CAPACITY OF THE BASKET | CAPACITÉ DUPANIER | KORBKAPAZITÄT | CAPACIDAD CESTA | ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ |
|  | DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA | DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE | DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON | ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE | MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN | РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ |
|  | ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA | USEFUL COOKING HEIGHT | HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON | NUTZHÖHE ZUM KOCHEN | ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN | ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ |
|  | CAPACITÀ CARNE | MEAT CAPACITY | CAPACITÉ DE VIANDE | FLEISCHKAPAZITÄT | CAPACIDAD CARNE | ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ |
|  | RESISTENZE | HEATING ELEMENTS | RESISTANCES | HEIZSTÄBE | RESISTENCIAS | РЕЗИСТАНЦИИ |
|  | CAPACITÀ DEL BICHIERE | GLASS CAPACITY | CAPACITÉ DU VERRE | BECHERKAPAZITÄT | CAPACIDAD VASO | ЁМКОСТЬ СТЕКЛА |
|  | SUPERFICIE DELLA PIASTRA | PLATE SURFACE | SURFACE DE LA PLAQUE | OBERFLÄCHE DER PLATTE | SUPERFICIE DE LA PLACE | ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ |
|  | DIMENSIONE RULLI | ROLLER DIMENSIONS | LONGUEUR DES ROULEAUX | ROLLENLÄNGE | LARGO RODILLOS ДЛИНА БАЛКОВ | DIMENSIONE RULLI |
| | DIMENSIONE BOBINA | COIL DIMENSION | TAILLE DE BOBINE | SPÜLENGROßE | TAMAÑO DE BOBINA | РАЗМЕР КАТУШКИ |
|  | CAVALLETTO | STAN | SUPPORT | GESTELL | CABALLETE | МОЛЬБЕРТ |

fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



LAVORAZIONE CARNE
MEAT PROCESSING
PREPARATION DE LA VIANDE FLEISCHVERARBEITUNG
ELABORACIÓN CARNE
ОБРАБОТКА МЯСА



LAVORAZIONE PASTA
PASTA PROCESSING
TRAVAIL DE LA PATE TEIGVERARBEITUNG
ELABORACIÓN PASTA
ОБРАБОТКА ТЕСТА



TAGLIO, PELATURA E CONSERVAZIONE
CUTTING PEELING AND CONSERVATION
COUPE PELAGE ET CONSERVATION
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ



COTTURA
COOKING
CUISSON GAREN
COCCIÓN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



SNACK BAR
ЗАКУСОЧНАЯ

Le nostre categorie

OUR CATEGORIES
NOS CATÉGORIES
UNSERE KATEGORIEN
NUESTRAS CATEGORIAS
НАШИ КАТЕГОРИИ





Lavorazione carne

MEAT PROCESSING
TRAITEMENT DE LA VIANDE
FLEISCHCERARBEITUNG
PROCESAMIENTO DE CARNE
ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

IT

Primo macchinario progettato e realizzato da Fimar nel 1979, è il Tritacarne che oggi troviamo in diverse dimensioni, abbinato con la grattugia o nella sua ultima versione anche refrigerato.

I macchinari sono tutti Made in Italy studiati per le esigenze di ristoranti, macellerie non industriali e supermercati.

Completano la categoria lavorazione della carne: Grattugie, Segaoossi Anodizzati o Verniciati, Impastatrici per Carne, Insaccatrici Manuali e Pressamburger.

EN

The first machine designed and manufactured by Fimar in 1979, was the Meat Mincer today presented in different sizes, combined with a grater or in its latest version: refrigerated.

All of our machines are Made in Italy and have been designed to satisfy restaurants, non-industrial butchers and supermarkets needs.

The meat processing category is completed by: Graters, Anodized or Painted Bone Bandsaw, Meat Mixers, Manual Sausage Fillers and Hamburger Presses.

FR

La première machine conçue et fabriquée par Fimar en 1979, a été le hachoir à viande aujourd'hui présenté en différentes tailles, combiné avec une râpe ou dans la dernière version réfrigérée.

Toutes nos machines sont fabriquées en Italie et ont été conçues pour satisfaire les besoins des restaurants, des boucheries artisanales et des supermarchés.

La catégorie "transformation de la viande" est complétée par: Râpes, Scie à os Anodisée ou Peinte, Mélangeurs de viande, Pousseurs Manuels à saucisses et Presses à hamburger.

DE

Das erste Gerät, das im Jahr 1979 von Fimar entwickelt und hergestellt wurde, ist der Fleischwolf, heute verfügbar in verschiedenen Größen, kombiniert mit Reibe oder in seiner neuesten Version: gekühlt.

Alle unsere Maschinen sind „Made in Italy“ und wurden entwickelt, um die Bedürfnisse von Restaurants, kleinen Metzgereien und Supermärkten zu erfüllen.

Die Kategorie der Fleischverarbeitung ist durch Reiben, eloxierte oder lackierte Knochenbandsäge, Fleischmischer, manuelle Wurstfüllmaschinen und Hamburgerpressen ergänzt.

ES

La primera máquina diseñada y fabricada por Fimar en 1979, fue la Picadora de Carne que hoy se presenta en diferentes tamaños, combinada con un rallador o en la última versión refrigerada.

Todas nuestras máquinas son Made in Italy y han sido diseñadas para satisfacer las necesidades de restaurantes, carnicerías artesanales y supermercados.

La categoría de procesamiento de carne se completa con: Ralladoras, Sierra de cinta para huesos anodizada o pintada, Mezcladoras de carne, llenadoras manuales de salchichas y Prensas para hamburguesas.

RU

Первой машиной, разработанной и изготовленной Fimar в 1979 году, стала мясорубка, представленная сегодня в различных размерах, в сочетании с теркой или в последней версии: холодильной.

Все наши машины Сделаны в Италии и разработаны для удовлетворения потребностей ресторанов, непромышленных мясников и супермаркетов.

Категория мясопереработки завершается: Терка, Анодированная или окрашенная костная ленточная пила, Мешалки для мяса, Ручные дозаторы колбасы и Гамбургерные Прессы.



INDICE

INDEX
INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

| IT | EN | FR | DE | ES | RU | |
|---|---|--|--|---|--|-----|
| TRITACARNE REFRIGERATO | REFRIGERATED MEAT MINCER | HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ | GEKÜHLTER FLEISHWOLF | PICADORA DE CARNE REFRIGERADA | ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА | 16 |
| TRITACARNE | MEAT MINCER | HACHOIR À VIANDE | FLEISHWOLF | PICADORA DE CARNE | МЯСОРУБКА | 18 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA | COMBINED MEAT MINCER AND GRATER | COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE | GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE | EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR | КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | 44 |
| GRATTUGIA | GRATER | RÂPE | KÄSEREIBE | RALLADOR | ТЕРКА | 54 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA AB8D -TR8D -GR8D | COMBINED MEAT MINCER AND GRATER AB8D -TR8D -GR8D | COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE AB8D -TR8D -GR8D | GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE AB8D -TR8D -GR8D | EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR AB8D -TR8D -GR8D | КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА AB8D -TR8D -GR8D | 56 |
| SEGAOSSI A NASTRO | BONE BANDSAW | SCIÉ À OS | KNOCHENBANDSÄGE | SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA | ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ АСПИЛА КОСТЕЙ | 62 |
| IMPASTATRICI PER CARNE | MEAT MIXER | MELANGEUR À VIANDE | FLEISCH MISCHMASCHINEN | AMASADORAS PARA CARNE | ФАРШЕМШАЛКИ | 66 |
| INSACCATRICI MANUALI | MANUAL SAUSAGE FILLERS | POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS | MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN | EMBUTIDORAS MANUALES | РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС | 68 |
| PRESSAMBURGER | MANUAL HAMBURGER PRESS | PRESSE-HAMBURGER MANUELLE | MANUELLE HAMBURGERPRESSE | FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL | РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ | 70 |
| CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA | GENERAL SALES CONDITIONS | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN | CONDICIONES GENERALES DE VENTA | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ | 438 |

22REF
32REF



Tritacarne refrigerato

REFRIGERATED MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ
GEKÜHLTER FLEISHWOLF
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA
ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА

- IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - **bocca ingresso carne T22REF ø 52 mm - bocca ingresso carne T32REFI ø 80 mm** - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia - comandi in bassa tensione.
- EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - **meat inlet T22REF ø 52 mm - meat inlet T32REFI ø 80 mm** - operating temperature + 4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304- frontal controls - grinding unit side locking - reverse function - low voltage controls.
- FR Parfait pour les boucheries, supermarchés et restaurants de taille moyenne. Trémie, orifice d'alimentation et groupe de hachage réfrigérée - **orifice d'entrée viande T22REF ø 52 mm - orifice d'entrée viande T32REFI ø 80 mm** - température de service + 4° - trémie fixe - flexibilité élevée dans des dimensions compactes - groupe de hachage et corps en acier inox AISI 304 - commandes frontales - verrouillage du groupe de hachage latéral - inversion de marche - commandes basse tension.
- DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischeinführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischeinführöffnung T22REF ø 52 mm - Fleischeinführöffnung T32REFI ø 80 mm** - Betriebstemperatur + 4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe - Niederspannungssteuerung.
- ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - **boca para introducir la carne T22REF de ø 52 mm - boca para introducir la carne T32REFI de ø 80 mm** - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - bloqueo lateral de la unidad de picar - inversión de marcha - controles de baja tensión.
- RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемые воронка, мясоприемник и узел измельчения - **мясоприемник T22REF с горловиной ø 52 мм - мясоприемник T32REFI с горловиной ø 80 мм** - рабочая температура + 4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панель управления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс - Низковольтное управление.

|  | 22REF | 32REFI |
|---|---|-----------------------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | 1,87 kW (2,54 HP) |
|  | 230-400V/3N/50Hz | |
|  | | |
|  | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50-60Hz |
|  | 150÷250 Kg/h | 300÷500 Kg/h |
|  | R134a | |
|  | 270 x 410 x 545(h) mm | 350 x 530 x 555(h) mm |
|  | | |
|  | 43 Kg | 56 Kg |
|  | 48 Kg | 61 Kg |
|  | 760 x 600 x 770(h) mm | |
|  | 0,351 m³ | |
|  |  | |
|  | 3.700 € | 4.500 € |
|  | 3.800 € | - |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | |
| | + 290 € | + 390 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |





















32TN



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - comandi in bassa tensione - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor - low voltage controls - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomoteur à engrenages à bain d'huile - commandes basse tension. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühlflüster - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - Niederspannungssteuerung - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - controles de baja tensión - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | | | | |
|---|--|---------|---|--|
|  | 32TN | | | |
|  | 2,2 kW (3 HP) | | | |
|  | 230-400V/3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 300÷500 Kg/h | | | |
|  | 520 x 320 x 550(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  |  | 53 Kg |  | 43 Kg |
|  |  | 59 Kg |  | 49 Kg |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm | | | |
|  | 0,163 m³ | | | |
|  |  | | |  |
|  | 1.820 € | 2.210 € | 1.940 € | 2.330 € |
|  | 2.150 € | 2.540 € | 2.270 € | 2.660 € |
| Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | | |
| | + 620 € | - | - | + 300 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |

32RS



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - Kühllüfter - **Fleischeinführöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter-Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - controles de baja tensión - ventilador de refrigeración - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 32RS | | | |
| | 2,2 kW (3 HP) | | | |
| | 230-400V/3N/50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | 300÷500 Kg/h | | | |
| | 490 x 340 x 530(h) mm | | | |
| | | | | |
| | | 53 Kg | | 43 Kg |
| | | 59 Kg | | 49 Kg |
| | 570 x 420 x 680(h) mm | | | |
| | 0,163 m³ | | | |
| | | | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.900 € | 2.150 € | 2.020 € | 2.270 € |
| | 2.230 € | 2.480 € | 2.350 € | 2.600 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 520 € | - | - | + 300 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

OPTIONAL
















32DEP



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox . Gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 estraibile - **motore depotenziato** - ventola di raffreddamento - bocca ingresso carne ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - **depowered engine** - cooling fan - meat inlet ø 76 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - **moteur affaibli** - ventilateur de refroidissement - orifice d'entrée viande ø 76 mm - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Herausnehmbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - **geschwächter Motor** - Kühllüfter - Fleischeinlassöffnung ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad. Ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - **motor con alimentación limitada** - ventilador de enfriamiento - boca de ø 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado".
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - **ослабленный двигатель** - Охлаждающий вентилятор - Мясоприемник ø 76 mm - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
|  | 32DEP | | | |
|  | 1,6 kW (2 HP) | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 300÷500 Kg/h | | | |
|  | 490 x 340 x 530(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 41 Kg | | | |
|  | 46 Kg | | | |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm | | | |
|  | 0,163 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | |
| 1.830 € | 2.080 € | 1.950 € | 2.200 € | |
| Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | | |
| + 520 € | - | - | +300 € | |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |

22RS



Tritacarne

















MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  | 22RS | | | |
|--|--|--|--|---------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 150÷250 Kg/h | | | |
|  | 410 x 310 x 520(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 32 Kg | | | |
|  | 38 Kg | | | |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm | | | |
|  | 0,163 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| <div>Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов</div> | <div>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</div> | <div>Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов</div> | <div>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</div> | |
|  | 1.510 € | 1.730 € | 1.630 € | 1.850 € |
|  | 1.570 € | 1.790 € | 1.690 € | 1.910 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 400 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

















22RG



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 64 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 64 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 64 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série ,système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 64 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter- Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 64 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 64 mm** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | 22RG | | | |
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 200÷300 Kg/h | | | |
|  | 410 x 310 x 490(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 32 Kg | | | |
|  | 38 Kg | | | |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm | | | |
|  | 0,163 m³ | | | |
|  |  | |  | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
|  | 1.610 € | 1.830 € | 1.740 € | 1.960 € |
|  | 1.670 € | 1.890 € | 1.800 € | 2.020 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 400 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |



22TS



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 22TS | | | |
| | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
| | 230-400V/3/50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | 150÷250 Kg/h | | | |
| | 420 x 300 x 520(h) mm | | | |
| | | | | |
| | 31 Kg | | | |
| | 40 Kg | | | |
| | 570 x 420 x 680(h) mm | | | |
| | 0,163 m³ | | | |
| | | | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.550 € | 1.800 € | 1.650 € | 1.900 € |
| | 1.610 € | 1.860 € | 1.710 € | 1.960 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 500 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

22SN




















Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  |  |
|---|---|
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

|  | 22SN | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 150÷250 Kg/h | | | |
|  | 450 x 290 x 520(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | 23 Kg | | | |
|  | 25 Kg | | | |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm | | | |
|  | 0,078 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
|  | 935 € | 1.085 € | 1.015 € | 1.165 € |
|  | 995 € | 1.145 € | 1.075 € | 1.225 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 400 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

OPTIONAL



22TE



















Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | |
|---|---|
|  |  |
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | 22TE | | | |
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 150÷250 Kg/h | | | |
|  | 450 x 290 x 520(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 25 Kg | | | |
|  | 27 Kg | | | |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm | | | |
|  | 0,078 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
|  | 920 € | 1.170 € | 1.000 € | 1.250 € |
|  | 980 € | 1.230 € | 1.060 € | 1.310 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 500 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

22C



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. L'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - a usgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | |
|---|---|
|  |  |
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 22C | | | |
| | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
| | 230-400V/3/50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | 150÷250 Kg/h | | | |
| | 470 x 270 x 450(h) mm | | | |
| | | | | |
| | 26 Kg | | | |
| | 28 Kg | | | |
| | 540 x 300 x 480(h) mm | | | |
| | 0,078 m³ | | | |
| | | | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.030 € | 1.280 € | 1.110 € | 1.360 € |
| | 1.090 € | 1.340 € | 1.170 € | 1.420 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 500 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

12TS



















Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | |
|---|---|
|  |  |
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | 12TS | | | |
|  | 0,75 kW (1 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 100÷160 Kg/h | | | |
|  | 400 x 290 x 510(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 20 Kg | | | |
|  | 22 Kg | | | |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm | | | |
|  | 0,078 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
|  | 890 € | 1.040 € | 950 € | 1.100 € |
|  | 940 € | 1.090 € | 1.000 € | 1.150 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 340 € | - | - | + 170 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

12C



















Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Struttura e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inox). **Bouche de hachage ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.
- ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø52мм** - Реверс-Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  |  |
|---|---|
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

|  | 12C | | | |
|--|--|--|--|--|
|  | 0,75 kW (1 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 100÷160 Kg/h | | | |
|  | 440 x 270 x 450(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 22 Kg | | | |
|  | 24 Kg | | | |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm | | | |
|  | 0,078 m³ | | | |
|  |  |  | | |
|  3 PH  1 PH | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.000 € | 1.150 € | 1.060 € | 1.210 € |
| | 1.050 € | 1.200 € | 1.110 € | 1.260 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 340 € | - | - | + 170 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |

12S



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo de picar extraíble de acero inoxidable AISI 304 - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  |  |
|---|---|
| Inversione di marcia - Function reverse - Ревёрс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Ревёрс + 145 € |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 12S | | | |
| | 0,75 kW (1 HP) | | | |
| | 230-400V/3/50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | 100÷160 Kg/h | | | |
| | 400 x 250 x 500(h) mm | | | |
| | | | | |
| | 21 Kg | | | |
| | 23 Kg | | | |
| | 540 x 300 x 480(h) mm | | | |
| | 0,078 m³ | | | |
| | | | | |
| | <p>Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов</p> | <p>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</p> | <p>Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов</p> | <p>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</p> |
| | 825 € | 915 € | 885 € | 975 € |
| | 875 € | 965 € | 935 € | 1.025 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

12B



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

- IT

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. **Bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.
- EN













Polished aluminium casing and stainless steel hopper. **Meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR

Corps en aluminium poli et trémie en acier inox. **Orifice d'entrée viande ø 52 mm**. Motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE

Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. **Boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU

Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

| | | |
|---|--|--|
|  | 12B | |
|  | 0,75 kW (1 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | |
|  Kg/h | 100÷160 Kg/h | |
|  mm | 250 x 400 x 500(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 21 Kg | |
|  Kg | 23 Kg | |
|  mm | 540 x 300 x 480(h) mm | |
|  m³ | 0,078 m³ | |
|  |  | |
| | <div>Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов</div> | <div>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</div> |
| | 870 € | 970 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

22AT



Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi a bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на приемном рычаге терки.

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 22AT | | | |
| | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
| | 230-400V/3/50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | | | | |
| | | 150÷250 Kg/h | | 40 Kg/h |
| | 560 x 430 x 480÷650(h) mm | | | |
| | | | | |
| | 38 Kg | | | |
| | 48 Kg | | | |
| | 770 x 520 x 580(h) mm | | | |
| | 0,232 m³ | | | |
| | | | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.980 € | 2.230 € | 2.080 € | 2.330 € |
| | 2.040 € | 2.290 € | 2.140 € | 2.390 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 500 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

22T





















Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

- IT Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema - enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidgruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - inversión de la marcha - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| | |
|---|---|
|  |  |
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | 22T | | | |
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3//50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  |  | 150÷250 Kg/h |  | 40 Kg/h |
|  | 630 x 305 x 510÷660(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 26 Kg | | | |
|  | 29 Kg | | | |
|  | 750 x 300 x 520(h) mm | | | |
|  | 0.117 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
|  | 1.180 € | 1.330 € | 1.260 € | 1.410 € |
|  | 1.240 € | 1.390 € | 1.320 € | 1.470 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 400 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

22AE



Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| | |
|---|---|
|  |  |
| Inversione di marcia - Function reverse - Ревёрс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Ревёрс + 145 € |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 22AE | | | |
| | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
| | 230-400V/3/50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | 150÷250 Kg/h | 40 Kg/h | | |
| | 630 x 305 x 510÷660(h) mm | | | |
| | | | | |
| | 27 Kg | | | |
| | 30 Kg | | | |
| | 750 x 300 x 520(h) mm | | | |
| | 0,117 m³ | | | |
| | | | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.170 € | 1.420 € | 1.250 € | 1.500 € |
| | 1.230 € | 1.480 € | 1.310 € | 1.560 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 500 € | - | - | + 250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

12AT



Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia inacciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.



















FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| | |
|---|---|
|  |  |
| Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 145 € |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | 12AT | | | |
|  | 0,75 kW (1 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  |  | 100÷160 Kg/h |  | 40 Kg/h |
|  | 605 x 305 x 510÷600(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 26 Kg | | | |
|  | 30 Kg | | | |
|  | 750 x 300 x 520(h) mm | | | |
|  | 0,117 m³ | | | |
|  |  |  | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
|  | 1.140 € | 1.290 € | 1.200 € | 1.350 € |
|  | 1.190 € | 1.340 € | 1.250 € | 1.400 € |
| | Inox Unger System - Инокс Система Unger | | | |
| | + 340 € | - | - | + 170 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

12T



Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne e grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante - la parte della grattugia è caratterizzata da bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | 12T | | | |
| | 0,75 kW (1 HP) | | | |
| | 230-400V/3N50Hz | | | |
| | 230V/1N/50Hz | | | |
| | | 100÷160 Kg/h | | 40 Kg/h |
| | 590 x 290 x 510÷600(h) mm | | | |
| | | | | |
| | 23 Kg | | | |
| | 26 Kg | | | |
| | 750 x 300 x 520(h) mm | | | |
| | 0,117 m³ | | | |
| | | | | |
| | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов | Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали |
| | 1.070 € | 1.160 € | 1.130 € | 1.220 € |
| | 1.120 € | 1.210 € | 1.180 € | 1.270 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

| | |
|---|--|
| | |
| Inversione di marcia - Function reverse - Ревёрс + 25 € | Inversione di marcia - Function reverse - Ревёрс + 145 € |

GR12S



Grattugia

GRATER
RAPE
KÄSEREIBE
RALLADOR
TEPKA

- IT

Struttura e bocca in alluminio lucidato - dimensione della bocca 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.
- EN



















Polished aluminium casing and inlet - inlet size 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - CE version with motor brake.
- FR

Corps et orifice en aluminium poli - dimensions de l'orifice 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.
- DE

Gehäuse und Einführöffnung aus poliertem Aluminium - Einführöffnungsgröße 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - CE-Version mit Motorbremse.
- ES

Estructura y boca de aluminio pulido - tamaño de boca de inserción 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.
- RU

Корпус и мясоприемник из полированного алюминия, размеры мясоприемник 140x75 мм ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

| | | |
|---|--|--|
|  | GR12S | |
|  | 0,75 kW (1 HP) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 40 Kg/h | |
|  | 430 x 290 x 390÷600(h) mm | |
|  | | |
|  | 17 Kg | |
|  | 19 Kg | |
|  | 470 x 300 x 520(h) mm | |
|  | 0,073 m³ | |
|  |  |  |
| | Senza freno motore e senza bassa tensione Without motor brake and low voltage Без тормоза двигателя и низкого напряжения | Con freno motore With motor brake Avec frein moteur Mit Motorenbremse Con freno motor торможением двигателя |
|  | 800 € | 960 € |
|  | 820 € | 980 € |
| | Senza freno motore, con bassa tensione Without motor brake, with low tension Sans frein moteur avec basse tension Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung Sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением | |
|  | 860 € | - |
|  | 880 € | - |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

AB8D



















Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

SEMIPROFESSIONAL

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm**. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm**. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| | | |
|---|--|---|
|  | AB8D | |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | | |
|  |  20÷50 Kg/h |  20 Kg/h |
|  | 430 x 270 x 360÷420(h) mm | |
|  | | |
|  | 11 Kg | |
|  | 12 Kg | |
|  | 390 x 310 x 370(h) mm | |
|  | 0,045 m³ | |
|  |  |  |
| | 670 € | 760 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

TR8D
GR8D



GR8D



TR8D

Tritacarne-grattugia

MEAT MINCER - GRATER
HACHE-VIANDE ET RAPE
FLEISCHWOLF UND KÄSREIBE
PICADORA DE CARNE - RALLADOR
МЯСОРУБКА - ТЕРКА

SEMI PROFESSIONAL

- IT

TR8D: struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.

GR8D: Struttura e bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN

TR8D: polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

GR8D: polished aluminium structure and inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR

TR8D: corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

GR8D: corps et orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE

TR8D: Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.


















GR8D: Struktur und Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einführhebel der Reibe.
- ES

TR8D: estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

GR8D: estructura y boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU

TR8D: Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

GR8D: Корпус и мясоприемник из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

|  | TR8D | | GR8D | |
|---|--|---|---|---|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | | |
|  Kg/h |  20÷50 Kg/h | |  20 Kg/h | |
|  mm | 290 x 270 x 350(h) mm | | 290 x 250 x 310÷420(h) mm | |
|  | | | | |
|  Kg | 9 Kg | | 8 Kg | |
|  Kg | 10 Kg | | 9 Kg | |
|  mm | 320 x 270 x 380(h) mm | | | |
|  m³ | 0,033 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
| | 520 € | 540 € | 400 € | 470 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

SISTEMA UNGER STANDARD

STANDARD UNGER SYSTEM
SYSTÈME UNGER STANDARD
STANDARD UNGERSYSTEM
SISTEMA UNGER ESTÁNDAR
СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A) Corpo tritacarne
Mincer body
Corps hache-viande
Fleischwolfkörper
Cuerpo picadora de carne
Корпус мясорубки

D) Coltello
Blade
Couteau
Messer
Cuchilla
Нож

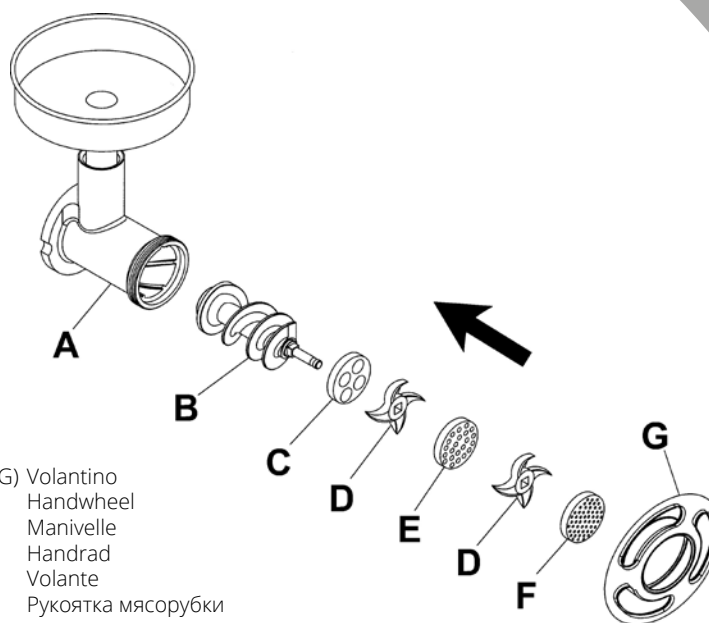
B) Coclea
Screw conveyor
Vis transporteuse
Förderschnecke
Tornillo sinfín
Шнек

E) Piastra ø8
Plate ø8
Grille ø8
Lochscheibe ø8
Placa ø8
Решетка ø8

C) Piastra sgrossatce 0
Large grater plate 0
Grille dégrossisseuse 0
Grob-Lochscheibe 0
Placa para desbastar 0
Крупная подрезная
решетк 0

F) Piastra ø4.5
Plate ø4.5
Grille ø4.5
Lochscheibe ø4.5
Placa ø4.5
Решетка ø4.5

G) Volantino
Handwheel
Manivelle
Handrad
Volante
Рукоятка мясорубки



Mod. 12
Passapomodoro
Tomato Pulper
Passe-Tomates
Tomatenpürierer
Pasador de tomate
Насадка для томатов











ø 15-20-30 mm
Imbuto tritacarne
Mincer funnel
Entonnoir pour hachoir à viande
Fleischwoltrichter
Embudo para picadora de carne
Воронка для мяса



Optional
Tritacarne e Abbinati

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | Piastre Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated disks Grilles Unger en acier inox - Unger Edelstahllochscheiben Placas Unger de acero inoxidable - Решетки Unger Инокс | | | | | |
|-------------|---|---|---|--|--|--|
| Mod. |  |  |  |  | Piastra sgrossatce 0 Large grater plate 0 Grille dégrossisseuse 0 Grob-Lochscheibe 0 Placa para desbastar 0 Решетка крупная 0 | Coltelli Unger in acciaio inox Unger stainless steel knives Couteaux Unger en acier inox Unger Edelmessermesser Cuchillas Unger de acero inoxidable Ножи "Unger" из нержавеющей стали |
| | Ø mm 2-2.5 | Ø mm 3-3.5-4 | Ø mm 4.5-6-8 | Ø mm 10-12-14-16-18-20 | | |
| 8 | - | - | - | - | - | - |
| 12 (R70) | 40 € | 32 € | 29 € | 29 € | 40 € | 26 € |
| 22 (H82) | 48 € | 34 € | 30 € | 29 € | 40 € | 32 € |
| 32 (B98) | 62 € | 48 € | 37 € | 34 € | 43 € | 40 € |

| | Piastre Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel perforated disks Grilles Enterprise en acier inox- Enterprise Edelstahllochscheiben Placas Enterprise de acero inoxidable - Решетки Enterprise Инокс | | | | |
|-------------|--|---|---|--|--|
| Mod. |  |  |  |  | Coltelli enterprise in acciaio inox Enterprise stainless steel knives Couteaux enterprise en acier inox Enterprise messer aus Edelstahl Cuchillas enterprise de acero inoxidable Ножи "enterprise" из нержавеющей стали |
| | Ø mm 2 | Ø mm 3-3.5-4 | Ø mm 4.5-6-8 | Ø mm 10-12-14-16-18-20 | |
| 8 | 35 € | 29 € | 26 € | 26 € | 12 € |
| 12 (R70) | 50 € | 35 € | 32 € | 32 € | 17 € |
| 22 (H82) | 62 € | 44 € | 38 € | 38 € | 20 € |
| 32 (B98) | 90 € | 60 € | 50 € | 50 € | 25 € |

| Mod. | Imbuto tritacarne - Mincer funnel - Entonnoir pour hachoir à viande Fleischwoltrichter - Embudo para picadora de carne - Воронка для мяса | |
|------|--|------|
| 8 | Ø 15-20 mm | 12 € |
| 12 | Ø 15-20 mm | 12 € |
| 22 | Ø 15-20-30 mm | 12 € |
| 32 | Ø 20-30 mm | 12 € |

| Mod. | Passapomodoro - Passaverdura Vegetable mill and Tomato Pulper Passe-Tomates et moulin à légumes Tomatenpürierer und Gemüsepassiermühle Pasador de tomate y verduras Насадка для томатов и фруктов |
|------|--|
| 12 | 210 € |

SE1550A
SE1830A
SE2020A



























Segaossi a nastro anodizzato

ANODIZED BONE BANDSAW
SCIÉ À OS ANODISÉE
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGE
SIERRAS ANODIZADA PARA HUESOS CON CINTA
АНОДИРОВАННЫЙ ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ

- IT **Struttura in alluminio anodizzato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox. Accessori: cavalletto in acciaio verniciato - confezione di lame.
- EN **Anodised aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher. Accessories: Painted steel stand - set of blades.
- FR **Corps en aluminium anodisé** - commandes basse tension - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox. Accessoires : Support en acier verni - jeu de lames.
- DE **Gehäuse aus eloxiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschleißdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl. Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl - Messersatz.
- ES **Estructura de aluminio anodizado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable. Accesorios: Caballete de acero pintado - paquete de cuchillas.
- RU **Корпус из анодированного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали. Аксессуары: Рама из лакированной стали - набор ножей.



CAVSE - CAVALLETO VERNICIATO
PAINTED STEEL STAND
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

|  | SE1550A | | SE1830A | | SE2020A | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 0,75 kW (1 HP) | | | | 1 kW (1,5 HP) | |
|  3 Ph | 230-400V/3/50Hz | | | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | | | | |
|  | ø 1550 mm 170 x 150(h) mm | ø 1830 mm 200 x 225(h) mm | | ø 2020 mm 230 x 290(h) mm | | |
|  | 330 x 300 mm | 410 x 410 mm | | 535 x 500 mm | | |
|  | 530 x 400 x 850(h) mm | 630 x 450 x 970(h) mm | | 750 x 500 x 1070(h) mm | | |
|  | | | | | | |
|  | 37 Kg | 39 Kg | | 52 Kg | | |
|  | 45 Kg | 47 Kg | | 63 Kg | | |
|  | 1020 x 560 x 500(h) mm | | | | 1150 x 560 x 570(h) mm | |
|  | 0,286 m³ | | | | 0,387 m³ | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  3 PH | 2.220 € | 2.320 € | 2.260 € | 2.360 € | 2.700 € | 3.100 € |
|  1 PH | 2.270 € | 2.370 € | 2.310 € | 2.410 € | 2.870 € | 3.250 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | | |
|  | 138 € | | |  | 550 x 570 x 650(h) mm | |
|  | 156 € x 10 pz. (1500 - 1900 mm) | | 183 € x 10 pz. (1910 - 2400 mm) | | 240 € x 10 pz. (2410 - 2960 mm) | |

SE1550V
SE1830V
SE2020V



Segaossi a nastro verniciato

COATED BONE BANDSAW
SCIE À OS PEINTE
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGEN
SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA PINTADO
ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА
КОСТЕЙ ОКРАШЕННЫЙ

IT Struttura in alluminio verniciato - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox. Accessori: cavalletto in acciaio verniciato, confezione di lame.

EN Painted aluminium structure - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher. Accessories: Painted steel stand, Pack of blades.

FR Corps en aluminium peint - commandes basse tension - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox. Accessoires: Support en acier verni, Paquet de lames.

























DE Gehäuse aus lackiertem Aluminium - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschleißdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl. Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl, Klingen-Packung.

ES Estructura de aluminio pintado - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable. Accesorios: Caballete de acero pintado, Paquete de cuchillas.

RU Корпус из окрашенного алюминия - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали. Аксессуары: Рама из окрашенной стали, Набор лезвий.



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO
PAINTED STEEL STAND
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

|  | SE1550V | | SE1830V | | SE2020V | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 0,75 kW (1 HP) | | | | 1 kW (1,5 HP) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | | | |
|  | ø 1550 mm 170 x 150(h) mm | ø 1830 mm 200 x 225(h) mm | | ø 2020 mm 230 x 290(h) mm | | |
|  | 330 x 300 mm | 410 x 410 mm | | 535 x 500 mm | | |
|  | 530 x 450 x 850(h) mm | 630 x 450 x 970(h) mm | | 750 x 500 x 1070(h) mm | | |
|  | | | | | | |
|  | 37 Kg | 39 Kg | | 52 Kg | | |
|  | 45 Kg | 47 Kg | | 63 Kg | | |
|  | 1020 x 560 x 500(h) mm | | | | 1150 x 560 x 570(h) mm | |
|  | 0,286 m³ | | | | 0,387 m³ | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.955 € | 2.095 € | 2.040 € | 2.140 € | 2.670 € | 3.065 € |
|  | 2.020 € | 2.145 € | 2.090 € | 2.190 € | 2.820 € | 3.225 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | | |
|  | 138 € | | |  | 550 x 570 x 650(h) mm | |
|  | 156 € x 10 pz. (1500 - 1900 mm) | | 183 € x 10 pz. (1910 - 2400 mm) | | 240 € x 10 pz. (2410 - 2960 mm) | |

30C1P
50C1PN-50C2PN
75C1PN-95C2PN
115C2PN-150C2PN



30C1P



PALE ESTRAIBILI / REMOVABLE BLADES / СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ



50C2PN




50C1PN-50C2PN
PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Impastatrici per carne

MEAT MIXER
MELANGEUR À VIANDE
FLEISCH MISCHMASCHINEN
AMASADORAS PARA CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ

- IT Impastatrici per carne. **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato** - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.
- EN Meat kneader. **Sanded stainless steel structure** - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.
- FR Mélangeurs de viande. **Corps entièrement en acier inox sablé** - micro-interrupteur sur le couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - cuve basculante (110°) pour faciliter le vidage - lames amovibles - kit roue (dont 2 avec frein) de série.
- DE Fleischmixer. **Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl** - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.
- ES Amasadoras de carne. **Estructura completamente de acero inoxidable arenado** - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.
- RU Мясной смеситель. **Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой** - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.

|  | 115C2PN | 150C2PN |
|---|--|--------------|
|  | 1,5 kW (2 HP) / 230-400V/3/50Hz / 30 rpm | |
|  | 90-115 Kg | 140-150 Kg |
|  | 880 x 550 x 480 (h) mm | |
|  | 1260 x 630 x 1080(h) mm | |
|  | 2 | |
|  | 110 / 127 Kg | 115 / 135 Kg |
|  | 1220 x 680 x 1150(h) mm / 0,950 m³ | |
| | 7.070 € | 7.960 € |

|  | 30C1P | 50C1PN | 50C2PN | 75C1PN | 95C2PN |
|---|---|-------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
|  | 0,75 kW (1 HP) | | 1,5 kW (2 HP) | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | | |
|  | - 230V/1N/50Hz | | - | | |
|  | 25-30 Kg | 25-50 Kg | | 35-75 Kg | 50-95 Kg |
|  | 380 x 300 x 390(h) mm | 420 x 395 x 475(h) mm | 420 x 500 x 380(h) mm | 620 x 395 x 475(h) mm | 795 x 500 x 380(h) mm |
|  | 30 rpm | | | | |
|  | 700 x 420 x 1020(h) mm | 800 x 520 x 1020(h) mm | 800 x 570 x 1040(h) mm | 980 x 520 x 1020(h) mm | 1160 x 570 x 1040(h) mm |
|  | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 |
|  | | | | | |
|  | 49 Kg | 80 Kg | 100 Kg | 85 Kg | 110 Kg |
|  | 58 Kg | 97 Kg | 117 Kg | 102 Kg | 127 Kg |
|  | 760 x 520 x 1160(h) mm | 1220 x 670 x 1150(h) mm | | | |
|  | 0,045m³ | 0,940 m³ | | | |
|  |  | | | | |
|  | 3.650 € | 4.100 € | 6.400 € | 4.500 € | 6.830 € |
|  | 3.700 € | 4.150 € | | | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |

LT7OR-LT7VE LT14OR-LT14VE



LT14VE














LT7OR

Insaccatrici manuali

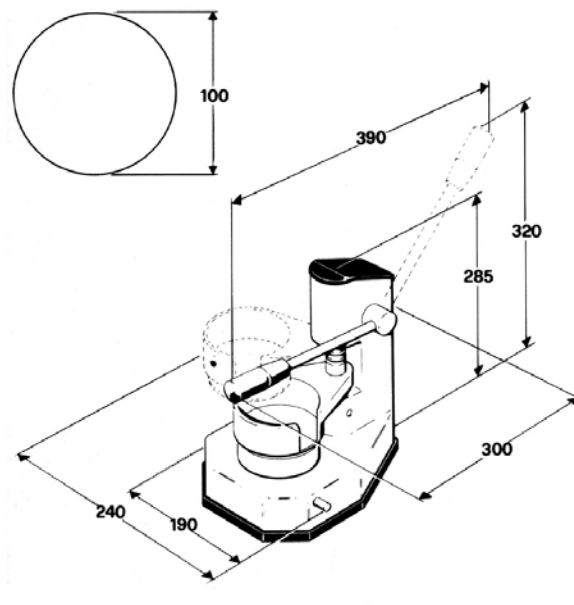
MANUAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS
POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS
MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN
EMBUTIDORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE
РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ

- IT Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - **2 velocità**: una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbutoi ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Optional: Serie imbutoi per insaccatrici, 3 pezzi.
- EN Stainless steel structure - aluminium piston - **2 speeds**: a slow one for the piston advancement, a faster one to retract - supplied with 3 funnels ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm. Accessories: Funnels for sausage fillers, 3 pcs.
- FR Corps en acier inox - piston en aluminium - **2 vitesses**: lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 3 entonnoirs ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Accessoires: Série d'entonnoirs pour poussoir à saucisse, 3 pièces.
- DE Gehäuse aus Edelstahl - Aluminiumkolben - **2 Geschwindigkeiten**, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - Ausstattung: 3 Trichter mit ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Zubehör: Einfülltrichter-Satz, 3 Stück.
- ES Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - **2 velocidades**, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para su vuelta - en la dotación 3 embudos de ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Accesorios: Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades.
- RU Корпус из нержавеющей стали - Алюминиевый поршень - **2 скорости**, медленное поступательное движение и быстрый возврат поршня - Оснащение: 3 воронки с ø 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.
Аксессуары: набор наполняющих воронок, 3 шт.

|  | LT7OR | LT7VE | LT14OR | LT14VE |
|---|---|------------------------|---------------------------|------------------------|
|  | 7 L ø 155 x 330(h) mm | | 14 L ø 196 x 485(h) mm | |
|  | 1200 x 400 x 400(h) mm | 400 x 450 x 1050(h) mm | 1550 x 450 x 450(h) mm | 450 x 450 x 1400(h) mm |
|  | | | | |
|  | 18 Kg | 26 Kg | 27 Kg | 36 Kg |
|  | 29 Kg | 37 Kg | 37 Kg | 47 Kg |
|  | 800 x 350 x 480(h) mm | | 960 x 410 x 500(h) mm | |
|  | 0,134 m³ | | 0,197 m³ | |
|  |  | | | |
| | 1.270 € | 1.430 € | 1.430 € | 1.600 € |
|  | IMBUTIINS ø 8 / 16,5 / 23,5 mm 65 € x 3 pz. | | | |



F10



Pressamburger

MANUAL HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER MANUELLE
MANUELLE HAMBURGERPRESSE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL
РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- IT Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.
Per hamburger ø 100 mm.
- EN Anodised aluminium structure - parts in contact with meat made of stainless steel. **For hamburger ø 100 mm.**
- FR Corps en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.
Pour hamburger ø 100 mm.
- DE Gehäuse aus Eloxaluminium - fleischberührende Teile aus Edelstahl.
Für Hamburger ø 100 mm.
- ES Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable - **Para hamburguesa ø 100 mm.**
- RU Корпус из анодированного алюминия - ддетали механизма для перемешивания мяса из нержавеющей стали.
Для гамбургеров ø 100 мм.

| | |
|---|---|
|  | F10 |
|  | 300 x 190 x 285(h) mm |
|  | |
|  | 5 Kg |
|  | 6 Kg |
|  | 280 x 210 x 340(h) mm |
|  | 0,019 m³ |
|  |  |
| | 410 € |
| | ACCARTAF10 Confezione di cellophan da 1 Kg - 1 Kg cellophan sheets 1 Kg feuilles de cellophane - 1 Kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 Kg - Целлофановая упаковка 1 Kг 40 € |





Lavorazione Pasta

PASTA PROCESSING
TRAVAIL DE LA PÂTE
TEIGVERARBEITUNG
ELABORACIÓN PASTA
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

IT

Tutti i macchinari di Fimar sono progettati e realizzati in Italia, non può quindi mancare un'ampia gamma di attrezzature per la lavorazione della pasta per la realizzazione di dolci, pane, pizza, piada e naturalmente pasta fresca.

Una lunga serie di impastatrici apre il capitolo: dalla più innovativa "Berta" fino alla linea di Impastatrici a Spirale, a Forcella e naturalmente le Planetarie, e ancora Macchine per la Pasta Fresca, Stendipizza e Sfogliatrici.

EN

All Fimar machines are designed and manufactured in Italy, so a wide range of equipment for the processing of pasta for the production of cakes, bread, pizza, piadina and of course fresh pasta is a must.

A long series of kneading machines opens the chapter: from the most innovative "Berta" to the line of Spiral, Fork and, of course, Planetary kneaders. We complete our catalogue with the range of machines for fresh pasta, pizza stretchers and dough sheeters.

FR

Toutes les machines Fimar sont conçues et fabriquées en Italie, on ne peut donc pas manquer une large gamme d'équipements pour le traitement des pâtes pour la production de gâteaux, pain, pizza, piadina et bien sûr des pâtes fraîches.

Une longue série de pétrisseuses ouvre le chapitre: de la plus innovante "Berta" à la gamme des pétrisseuses à Spirale, à fourche et, bien sûr, des pétrisseuses Planétaires. Nous complétons notre catalogue avec la gamme de machines pour pâtes fraîches, étendoirs à pizza et coupe-pâtes en feuilles.

DE

Alle Fimar-Maschinen werden in Italien entwickelt und hergestellt, so dass Sie nicht auf eine breite Auswahl an Geräten für die Verarbeitung von Pasta für die Herstellung von Kuchen, Brot, Pizza, Piadina und natürlich frischen Pasta verzichten müssen.

Eine umfangreiche Serie von Knetmaschinen eröffnet nun das Kapitel: von der innovativsten "Berta" bis hin zur Spiral-, Gabel- und natürlich Planetenknetmaschinen. Wir vervollständigen unseren Katalog mit dem Sortiment an Maschinen für frische Pasta, Pizzastreckmaschinen und Teigausrollmaschinen.

ES

Todas las máquinas de marca Fimar han sido diseñadas y realizadas en Italia. Por lo tanto, no puede faltar una amplia gama de aparatos para la elaboración de la pasta, para preparar dulces, pan, pizza y "piadina" y, por supuesto, pasta fresca.

Para empezar, una larga serie de amasadoras: de "Berta", la más innovadora, a la línea de amasadoras de espiral, de horquilla y, naturalmente, planetaria. Nuestro catálogo sigue con la gama de máquinas para la pasta fresca, extendedora de masa para la pizza y para pasta.

RU

Все машины Fimar спроектированы и изготовлены в Италии, поэтому вы не можете пропустить широкий ассортимент оборудования для переработки макарон для производства тортов, хлеба, пиццы, пиадины и, конечно же, свежей пасты.

Длинная серия машин для замешивания открывает главу: от самых инновационных машин "Berta" до серии машин для замешивания спирали, вил и, конечно же, планетарных машин для замешивания. Мы дополняем наш каталог машинами для производства свежих макарон, носилок для пиццы и тестомолокна.



INDICE

INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

| IT | EN | FR | DE | ES | RU | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--|--|-----|
| IMPASTATRICE BERTA | "BERTA" KNEADER | "BERTA" PETRIN | "BERTA" TEIGKNETMASCHINE | "BERTA" AMASADORA | "BERTA" ТЕСТОМЕС | 76 |
| IMPASTATRICE A FORCELLA | FORK KNEADER | PETRISSEUSE À FOURCHE | GABELKNETER | AMASADORA DE HORQUILLA | ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС | 80 |
| IMPASTATRICE A SPIRALE | SPIRAL KNEADER | PETRIN A SPIRAL | SPIRALTEIGKNETMA- SCHINE | AMASADORA DE ESPIRAL | СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС | 84 |
| IMPASTATRICE PLANETARIA | PLANETARY MIXER | MÉLANGEUR PLANÉTAIRE | PLANETENMISCHER | AMASADORA PLANETARIA | ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС | 108 |
| MACCHINA PASTA FRESCA | PASTA MACHINE | MACHINE À PÂTE | NUDELMASCHINE | MÁQUINA PARA PASTA FRESCA | МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ | 118 |
| STENDIPIZZA | PIZZA ROLLER MACHINE | FAÇONNEUSE POUR PIZZA | PIZZATEIGAUSSROLLMA- SCHINE | MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS | ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 130 |
| SFOGLIATRICI STENDIPIZZA | PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE | FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA | PIZZA- UND TEIGAUSSROL- LMASCHINE | MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS | ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 134 |
| CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA | GENERAL SALES CONDITIONS | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN | CONDICIONES GENERALES DE VENTA | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ | 438 |



BERTA®7
BERTA®15



Berta®
L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



BERTA7

Impastatrice "Berta"

"BERTA" KNEADER
"BERTA" PETRIN
"BERTA" TEIGKNETMASCHINE
"BERTA" AMASADORA
"BERTA" TECTOMEC



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina ideale per impasti a bassa idratazione, ricchi di grassi come: piada, taralli, grissini o pizza in teglia. Ottimi risultati anche per impasti all'uovo. L'impastatrice "Berta" grazie all'innovativo sistema di utensile a gancio riproduce il movimento della lavorazione a mano e non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità; i tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto alle tradizionali impastatrici. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.


















EN The ideal machine for low-hydration and high-fat doughs such as piada, taralli, breadsticks, pizza in trays, also suitable for egg mixtures. "Berta" uses the innovative hook tool system, which reproduces the movement of manual kneading without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. Dough processing times are halved compared to traditional kneading machines. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

FR Machine idéale pour les pâtes à faible hydratation et à forte teneur en matières grasses telles que piada, taralli, gressins, pan pizza, elle peut également être utilisée pour les pâtes aux œufs. "Berta" utilise le système innovant d'outils à crochets qui reproduit le mouvement du travail manuel et n'altère pas la température de la pâte, améliorant ainsi l'oxygénation et la digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduit de moitié par rapport aux pétrins traditionnel. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304. En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.

DE Die ideale Maschine für feuchtigkeitsarme und fettreiche Teige wie Piada, Taralli, Brotstangen, Pfannenzpizza, sie kann auch für Eierteige verwendet werden. "Berta" verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Handarbeit nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch die Sauerstoffzufuhr und die Verdaulichkeit verbessert werden. Die Teigverarbeitungszeiten halbieren sich im Vergleich zu herkömmlichen Knetmaschinen. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

ES Máquina ideal para masas de baja hidratación y alto contenido en grasa como piada, taralli, palitos de pan, pizza en molde, también se puede utilizar para masas al huevo. "Berta" utiliza el innovador sistema de herramienta de gancho que reproduce el movimiento del trabajo manual sin alterar la temperatura de la masa, mejorando la oxigenación y la digestibilidad. Los tiempos de procesamiento de la masa se reducen a la mitad en comparación con las amasadoras tradicionales. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

RU Машина идеальна для приготовления теста с низким содержанием влаги, богатого жирами, например, для приготовления лепешек (пиада), сухек (таралли), хлебных палочек или пиццы на сковороде. Оптимальна также для приготовления яичного теста. Благодаря инновационной крюковой системе, тестомес "Berta" воспроизводит движения ручного замеса без изменения температуры теста, насыщая его кислородом и улучшая усвояемость. Время приготовления теста сокращается вдвое по сравнению с традиционными миксерами. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса

|  | BERTA7 | BERTA15 |
|---|---|--|
|  | 0,37 kW (1 Ph) 0,55/0,37 kW (only 3 Ph)2 nd speed | 0,55 kW (1 Ph - 3 Ph) 0,75/0,55 kW 2 nd speed (optional) |
|  | 400V/3N/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 7 Kg | 15 Kg |
|  | 260 x 200 - 10 L | 360 x 210 - 20 L |
|  | 35 rpm 35 - 70 rpm - 2 nd speed | 28 rpm 28 - 56 rpm - 2 nd speed (optional) |
|  | 315 x 480 x 700(h) mm | 410 x 580 x 755(h) mm |
|  | | |
|  | 39 Kg | 51 Kg |
|  | 47,5 Kg | 59,5 Kg |
|  | 460 x 700 x 860(h) mm | |
|  | 0,276 m³ | |
|  |  | |
|  | - | 1.635 € |
|  | 1.360 € | 1.675 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 € | |
| | KITRUOTEBERTA Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс 68 € | |
| | Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер 60 € | |

BERTA® 25
BERTA® 35



BERTA25

Berta®
L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



Impastatrice "Berta"

"BERTA" KNEADER
"BERTA" PETRIN
"BERTA" TEIGKNETMASCHINE
"BERTA" AMASADORA
"BERTA" TECTOMEC



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina ideale per impasti a bassa idratazione, ricchi di grassi come: piada, taralli, grissini o pizza in teglia. Ottimi risultati anche per impasti all'uovo. L'impastatrice "Berta" grazie all'innovativo sistema di utensile a gancio riproduce il movimento della lavorazione a mano e non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità; i tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto alle tradizionali impastatrici. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.


















EN The ideal machine for low-hydration and high-fat doughs such as piada, taralli, breadsticks, pizza in trays, also suitable for egg mixtures. "Berta" uses the innovative hook tool system, which reproduces the movement of manual kneading without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. Dough processing times are halved compared to traditional kneading machines. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

FR Machine idéale pour les pâtes à faible hydratation et à forte teneur en matières grasses telles que piada, taralli, gressins, pan pizza, elle peut également être utilisée pour les pâtes aux œufs. "Berta" utilise le système innovant d'outils à crochets qui reproduit le mouvement du travail manuel et n'altère pas la température de la pâte, améliorant ainsi l'oxygénation et la digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduit de moitié par rapport aux pétrins traditionnel. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304. En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.

DE Die ideale Maschine für feuchtigkeitsarme und fettreiche Teige wie Piada, Taralli, Brotstangen, Pfannenzpizza, sie kann auch für Eierteige verwendet werden. "Berta" verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Handarbeit nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch die Sauerstoffzufuhr und die Verdaulichkeit verbessert werden. Die Teigverarbeitungszeiten halbieren sich im Vergleich zu herkömmlichen Knetmaschinen. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

ES Máquina ideal para masas de baja hidratación y alto contenido en grasa como piada, taralli, palitos de pan, pizza en molde, también se puede utilizar para masas al huevo. "Berta" utiliza el innovador sistema de herramienta de gancho que reproduce el movimiento del trabajo manual sin alterar la temperatura de la masa, mejorando la oxigenación y la digestibilidad. Los tiempos de procesamiento de la masa se reducen a la mitad en comparación con las amasadoras tradicionales. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

RU Машина идеальна для приготовления теста с низким содержанием влаги, богатого жирами, например, для приготовления лепешек (пиада), сухек (таралли), хлебных палочек или пиццы на сковороде. Оптимальна также для приготовления яичного теста. Благодаря инновационной крюковой системе, тестомес "Berta" воспроизводит движения ручного замеса без изменения температуры теста, насыщая его кислородом и улучшая усвояемость. Время приготовления теста сокращается вдвое по сравнению с традиционными миксерами. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса

|  | BERTA25 | BERTA35 |
|---|---|---|
|  | 0,9 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/01,1 kW 2 nd speed (optional) | 1,1 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/01,1 kW 2 nd speed (optional) |
|  | 400V/3N/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 25 Kg | 35 Kg |
|  | 400 x 260 - 32 L | 450 x 260 - 42 L |
|  | 23 rpm 23 - 46 rpm - 2 nd speed (optional) | |
|  | 470 x 625 x 805(h) mm | 520 x 675 x 805(h) mm |
|  | | |
|  | 61,5 Kg | 68,5 Kg |
|  | 72 Kg | 79 Kg |
|  | 550 x 850 x 1060(h) mm | |
|  | 0,495 m³ | |
|  |  | |
|  | 1.790 € | 1.990 € |
|  | 1.880 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 220 € | |
| | KITRUOTEBERTA Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс 68 € | |
| | Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер 60 € | |

FF30N



Impastatrice a forcella

FORK KNEADER
PETRISSEUSE À FOURCHE
GABELKNETER
AMASADORA DE HORQUILLA
ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice con utensile a forcella che consente la lavorazione degli impasti più duri permettendo un'ottima ossigenazione ed evitando il riscaldamento dell'impasto. Carcassa in acciaio verniciato - vasca, forcella e coperchio in acciaio inox AISI 304 - timer meccanico - comandi in bassa tensione. La protezione della vasca per metà grigliata permette l'aggiunta degli ingredienti anche in lavorazione.
Accessori: seconda velocità, carrello 10(h) cm o cavalletto 40(h) cm.




















EN Kneader with fork tool that allows the processing of the hardest doughs allowing an excellent oxygenation and avoiding the heating of the dough. Painted steel casing - AISI 304 stainless steel bowl, fork and lid - mechanical timer - low voltage controls. The protection of the half grilled bowl allows the addition of ingredients also during processing.
Accessories: second speed, trolley 10(h) cm or stand 40(h) cm.

FR Pétrisseur à fourche qui permet la transformation des pâtes les plus dures permettant une excellente oxygénation et évitant le chauffage de la pâte. Corps en acier verni - cuve, fourche et couvercle en acier inox AISI 304 - minuterie mécanique - commandes basse tension. La protection de la cuve à moitié grillée, permet l'ajout d'ingrédients même pendant le mélange.
Accessoires: régulateur de vitesse, chariot 10(h) cm ou support 40(h) cm.

DE Teigknetmaschine mit Gabelwerkzeug. Die Drehung des Gabelwerkzeugs ermöglicht die Verarbeitung selbst härtester Teige, was zu einer hervorragenden Sauerstoffversorgung führt und die Erwärmung des Teigs verhindert. Gehäuse aus lackiertem Stahl - Schüssel, Gabel und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - mechanischer Zeitregler - Niederspannungssteuerung. Der Schutz des Schüssels, halb gegrillt, erlaubt die Zugabe der Zutaten auch während der Verarbeitung.
Zubehör: Geschwindigkeitsregler, Wagen 10(h) cm oder Stützfuß 40(h) cm.

ES Máquina ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías. La rotación de la herramienta con horquilla permite la elaboración también de las masas más duras con una excelente oxigenación, evitando que se caliente. Carcasa de acero pintado - bol, horquilla y tapa de acero inoxidable - temporizador mecánico - controles de baja tensión. La protección del bol - con una red en una mitad- permite añadir ingredientes también durante la elaboración. Accesorios: mando de regulación de la velocidad, carrito 10(h) cm o trípode 40(h) cm.








RU Тестомес с вилочной мешалкой. Вращающаяся мешалка в форме вилки позволяет приготовить даже самое жесткое тесто, обеспечивая отличную оксигенацию и предотвращая нагрев теста. Корпус из окрашенной стали - дежа, вилка и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - механический таймер - контроль снижения напряжения. Защита дежи, наполовину закрытая решеткой, позволяет добавлять ингредиенты даже во время приготовления теста.
Аксессуары: регулятор скорости, тележка высотой 10 см или опорная ножка высотой 40 см.








| | |
|---|---|
|  | FF30N |
|  | 0,75 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) - 2 nd speed (optional) |
|  | 400V/3/50Hz |
|  | 230V/1N/50Hz |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический |
|  | 90 Kg/h |
|  | 30 Kg |
|  | 35 L (ø 530 x 220(h) mm) |
|  | 24 rpm 24 - 35 rpm - 2 nd speed (optional) |
|  | 1000 x 650 x 610(h) mm |
|  | |
|  | 140 Kg |
|  | 152 Kg |
|  | 1160 x 770 x 780(h) mm |
|  | 0,696 m³ |
|  |  |
|  | 4.600 € |
|  | 4.600 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 350 € |



Optional impastatrice a forcella

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| Cavalletto - Stand - Support - Stützfuß - Trípode - Подставка | |
|---|-----------------------|
|  | CAV40FORFF30N |
|  | 640 x 590 x 400(h) mm |
|  | 6,5 Kg |
|  | 8 Kg |
|  | 700 x 410 x 170(h) mm |
|  | 0,487 m³ |
|  | 250 € |

| Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка | |
|---|-----------------------|
|  | CAR10FORFF30N |
|  | 480 x 580 x 100(h) mm |
|  | 10 Kg |
|  | 8,5 Kg |
|  | 630 x 550 x 120(h) mm |
|  | 0,396 m³ |
|  | 200 € |
























12CNS
18CNS



Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B. Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.
- ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de polycarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

|  | 12CNS | | 18CNS | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 36 Kg/h | | 54 Kg/h | |
|  | 12 Kg | | 18 Kg | |
|  | 16 L (ø 320 x 210(h) mm) | | 22 L (ø 360 x 210(h) mm) | |
|  | 90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 650 x 350 x 620÷1060(h) mm* | | 670 x 390 x 620÷1090 (h) mm* | |
|  | | | | |
|  | 61 Kg | | 68 Kg | |
|  | 66 Kg | | 76 Kg | |
|  | 700 x 460 x 770(h) mm* | | | |
|  | 0,250 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.960 € | 2.080 € | 2.015 € | 2.135 € |
|  | 2.020 € | 2.140 € | 2.075 € | 2.195 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 € | | | |

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25CNS
38CNS
























OPTIONAL:
COPERCHIO GRIGLIATO

MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA
POT EXTRACTION HANDLES

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN** Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR** Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE** Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.
- ES** Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de polycarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU** Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета.

|  | 25CNS | | 38CNS | |
|---|---|---|---|---|
|  | 1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 75 Kg/h | 114 Kg/h | | |
|  | 25 Kg | 38 Kg | | |
|  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm) | 42 L (ø 450 x 260(h) mm) | | |
|  | 90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 780 x 430 x 730÷1240(h) mm* | 800 x 480 x 730÷1340(h) mm* | | |
|  | | | | |
|  | 107 Kg | 114 Kg | | |
|  | 118 Kg | 127 Kg | | |
|  | 850 x 550 x 890(h) mm* | | | |
|  | 0,420 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 2.570 € | 2.690 € | 2.770 € | 2.890 € |
|  | 2.630 € | 2.750 € | 2.830 € | 2.950 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 € | | | |

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50CNS
















MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - POT EXTRACTION HANDLES

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN** Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR** Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE** Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.
- ES** Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU** Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

| | | |
|---|---|---|
|  | 50CNS | |
|  | 2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 nd speed (optional) | |
|  | 230 - 400V/3/50Hz | |
|  | 150 Kg/h | |
|  | 50 Kg | |
|  | 62 L (ø 500 x 310(h) mm) | |
|  | 80 rpm 80 - 160 rpm - 2 nd speed (optional) | |
|  | 920 x 530 x 940÷1630(h) mm | |
|  | | |
|  | | |
|  | 209 Kg | |
|  | 230 Kg | |
|  | 1050 x 600 x 1090(h) mm | |
|  | 0,690 m³ | |
|  |  |  |
| | 4.410 € | 4.530 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 240 € | |










12FN
18FN



Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.
- ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304

|  | 12FN | | 18FN | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 36 Kg/h | | 54 Kg/h | |
|  | 12 Kg | | 18 Kg | |
|  | 16 L (ø 320 x 210(h) mm) | | 22 L (ø 360 x 210(h) mm) | |
|  | 90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 650 x 350 x 620÷1060(h) mm* | | 670 x 390 x 620÷1090(h) mm* | |
|  | | | | |
|  | 63 Kg | | 68 Kg | |
|  | 73 Kg | | 76 Kg | |
|  | 700 x 460 x 770(h) mm* | | | |
|  | 0,250 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.780 € | 1.870 € | 1.830 € | 1.920 € |
|  | 1.840 € | 1.930 € | 1.890 € | 1.980 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 € | | | |

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25FN
38FN
























OPTIONAL:
COPERCHIO GRIGLIATO

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN** Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR** Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE** Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.
- ES** Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU** Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

|  | 25FN | | 38FN | |
|---|---|---|---|---|
|  | 1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 75 Kg/h | | 114 Kg/h | |
|  | 25 Kg | | 38 Kg | |
|  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm) | | 42 L (ø 450 x 260(h) mm) | |
|  | 90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 780 x 430 x 730÷1240(h) mm* | | 800 x 480 x 730÷1340(h) mm* | |
|  | | | | |
|  | 107 Kg | | 114 Kg | |
|  | 118 Kg | | 127 Kg | |
|  | 850 x 550 x 890(h) mm* | | | |
|  | 0,420 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 2.330 € | 2.420 € | 2.540 € | 2.630 € |
|  | 2.390 € | 2.480 € | 2.600 € | 2.690 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |
| Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 € | | | | |

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50FN




















Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



- IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.
- ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

| | | |
|---|---|---|
|  | 50FN | |
|  | 2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 nd speed (optional) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 150 Kg/h | |
|  | 50 Kg | |
|  | 62 L (ø 500 x 310(h) mm) | |
|  | 80 rpm 80 - 160 rpm - 2 nd speed (optional) | |
|  | 920 x 530 x 940÷1630(h) mm | |
|  | | |
|  | | |
|  | 209 Kg | |
|  | 230 Kg | |
|  | 1050 x 600 x 1090(h) mm | |
|  | 0,690 m³ | |
|  |  |  |
|  | 3.970 € | 4.070 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 240 € | |

7SN
























Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



- IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.
- ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

| | | |
|---|---|---|
|  | 7SN | |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 21 Kg/h | |
|  | 7 Kg | |
|  | 10 L (ø 260 x 200(h) mm) | |
|  | 90 rpm | |
|  | 560 x 280 x 570÷800(h) mm | |
|  | | |
|  | | |
|  | 39 Kg | |
|  | 50 Kg | |
|  | 700 x 460 x 770(h) mm | |
|  | 0,250 m³ | |
|  | | |
|  |  |  |
|  | 1.300 € | 1.370 € |
|  | 1.330 € | 1.400 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |






















12SN
18SN



Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.
- ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

|  | 12SN | | 18SN | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 36 Kg/h | | 54 Kg/h | |
|  | 12 Kg | | 18 Kg | |
|  | 16 L (ø 320 x 210(h) mm) | | 22 L (ø 360 x 210(h) mm) | |
|  | 90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 650 x 350 x 600÷900(h) mm* | | 670 x 390 x 600÷920(h) mm* | |
|  | | | | |
|  | 56 Kg | | 57 Kg | |
|  | 66 Kg | | 70 Kg | |
|  | 700 x 460 x 770(h) mm* | | | |
|  | 0,250 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.480 € | 1.570 € | 1.570 € | 1.660 € |
|  | 1.530 € | 1.620 € | 1.620 € | 1.710 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 € | | | |

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25SN
38SN




















OPTIONAL:
COPERCHIO GRIGLIATO

Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.
- ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

|  | 25SN | | 38SN | |
|---|---|---|---|---|
|  | 1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 75 Kg/h | 114 Kg/h | | |
|  | 25 Kg | 38 Kg | | |
|  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm) | 42 L (ø 450 x 260(h) mm) | | |
|  | 90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional) | | | |
|  | 780 x 430 x 710÷1090(h) mm* | 800 x 480 x 710÷1110(h) mm* | | |
|  | | | | |
|  | 96 Kg | 100 Kg | | |
|  | 107 Kg | 113 Kg | | |
|  | 850 x 550 x 890(h) mm* | | | |
|  | 0,420 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.830 € | 1.920 € | 2.010 € | 2.100 € |
|  | 1.880 € | 1.970 € | 2.060 € | 2.150 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |
| Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 € | | | | |

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

















50SN



Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.
- ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

| | | |
|---|---|---|
|  | 50SN | |
|  | 2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 nd speed (optional) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | | |
|  | 150 Kg/h | |
|  | 50 Kg | |
|  | 62 L (ø 500 x 310(h) mm) | |
|  | 80 rpm 80 - 160 rpm - 2 nd speed (optional) | |
|  | 920 x 530 x 920÷1350(h) mm | |
|  | | |
|  | 170 Kg | |
|  | 193 Kg | |
|  | 1050 x 600 x 1090(h) mm | |
|  | 0,690 m³ | |
|  |  |  |
| | 3.575 € | 3.660 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 240 € | |

20LN
30LN



20LN

Impastatrice a spirale light

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice a spirale light. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN Spiral kneader light. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food, such as bowl and spiral, are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments, telles que la cuve et la spirale, sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE Spiralteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piada und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter und Spirale) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.
- ES Amasadora de espiral light. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol y espiral) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en tapa del bol - tapa de polycarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU Спиральный тестомес "Light". Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа и спирали, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

|  | 20LN | | 30LN | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,55 kW (0,75 HP) | | 0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) 2 nd speed (optional) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 48 Kg/h | | 75 Kg/h | |
|  | 16 Kg | | 25 Kg | |
|  | 22 L (ø 360 x 210(h) mm) | | 32 L (ø 400 x 260(h) mm) | |
|  | 80 rpm | | 90 rpm 90 - 180 rpm 2 nd speed (optional) | |
|  | 380 x 600 x 560(h) mm* | | 420 x 680 x 660(h) mm* | |
|  | | | | |
|  | 45 Kg | | 69 Kg | |
|  | 55 Kg | | 84,4 Kg | |
|  | 700 x 450 x 760(h) mm | | 850 x 550 x 890(h) mm | |
|  | 0,239 m³ | | 0,420 m³ | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.330 € | 1.410 € | 1.590 € | 1.650 € |
|  | 1.370 € | 1.450 € | 1.640 € | 1.700 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 € | | | |

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.w
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.



25CNS



50CNS



25FN



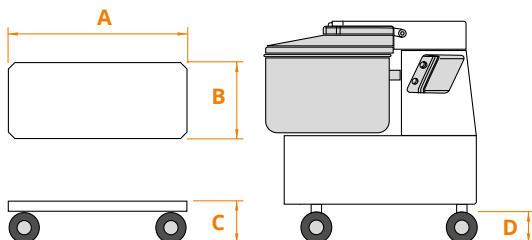
7SN



18SN



25SN



| | 7 SN | 12 SN-CNS-FN | 18 SN-CNS-FN | 20 LN | 25 SN-CNS-FN | 30 LN | 38 SN-CNS-FN | 50 SN-CNS-FN |
|---|---------|-----------------|-----------------|----------|-----------------|----------|-----------------|-----------------|
| A | 420 mm | 520 mm | | | 600 mm | | | 760 mm |
| B | 250 mm | 280 mm | | | 330 mm | | 380 mm | 470 mm |
| C | 80 mm | | | | | | | 130 mm |
| D | 130 mm | | | | | | | 170 mm |

Optional impastatrici

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| Mod. | KITRUOTEIMSN Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс | |
|----------------------------|---|------|
| 7-12-18-25-38 SN-CNS-FN | | 70 € |
| 20-30 LN | | 70 € |

| Mod. | Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка | |
|-----------------------------|--|-------|
| 7 SN-CNS-FN | CAVIMP7R | 125 € |
| 12-18 SN-CNS-FN 20 LN | CAVIMP1218R | 125 € |
| 25 SN-CNS-FN 30 LN | CAVIMP25R | 145 € |
| 38 SN-CNS-FN | CAVIMP38R | 145 € |
| 50 SN-CNS-FN | CAVIMPPF30BR | 190 € |

| Mod. | Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер | |
|----------------------------------|---|------|
| 7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN | | 60 € |
| 20-30 LN | | 60 € |

| Mod. | Timer digitale, solo con norme CE, no con salvamotore Digital timer, only CE, not with motor overload protection Minuteur numérique, seulement CE, pas avec discontacteur Digitalzeitregler, nur nach CE-Normen, nicht mit Motorschutz Temporizador digital, sólo CE, no con interruptor de sobrecarga Цифровой таймер, только по стандартам CE, не с защитой двигателя | |
|--|---|-------|
| 12-18-20LN- 25-30LN-38 SN-CNS-FN | | 110 € |



TIMER DIGITALE - DIGITAL TIMER



CARRELLO - TROLLEY

| Mod. | KITRUOTEIM50 Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс | |
|-----------------|---|-------|
| 50 SN-CNS-FN | | 205 € |

| Mod. | Salvamotore Motor overload protection Discontacteur Motorschutz Interruptor de sobrecarga Защита двигателя | |
|----------------------------------|---|-------|
| 7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN | | 145 € |
| 20-30 LN | | 145 € |

| Mod. | Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали | |
|--------------------------|--|------|
| 12-18-25-38 SN-CNS-FN | | 90 € |
| 20-30 LN | | 90 € |

| Mod. | ACMANIM Maniglie estrazione pentola Pot extraction handles Poignées d'extraction de la cuve Schüsselausziehgriffe Manijas para extraer el bol Ручки для извлечения дежи | |
|-----------------------|---|-------|
| 12-18-25 38-50 CNS | | 135 € |



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA
POT EXTRACTION HANDLES



COPERCHIO GRIGLIATO
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

PLN40D
PLN60D
PLN80D



PLN60D
















Impastatrice planetaria

variatore di velocità
e comandi digitali

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice planetaria con variatore di velocità e comandi digitali. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.
- EN** Planetary mixer with speed variator and digital controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.
- FR** Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes numériques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.
- DE** Planetenmischer mit Drehzahlregler und digitaler Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.
- ES** Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos digitales. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.
- RU** Планетарный тестомес с регулятором скорости и цифровым управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстросъемная муфта.

|  | PLN40D | PLN60D | PLN80D |
|--|---|-------------------------|----------|
|  | 2,2 kW (3 HP) | 3 kW (4 HP) | |
|  3 Ph | 400V/3N/50-60Hz | | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | | |
|  | 40 L | 60 L | 80 L |
|  RPM | min. 30 - max. 120 rpm | | |
|  mm | 910 x 650 x 1520(h) mm | 1000 x 680 x 1600(h) mm | |
|  | | | |
|  NET Kg | 250 Kg | 280 Kg | 290 Kg |
|  GROSS Kg | 260 Kg | 295 Kg | 310 Kg |
|  mm | 1100 x 800 x 1800(h) mm | | |
|  m³ | 1,584 m³ | | |
|  |  | | |
| | 9.230 € | 10.575 € | 12.665 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

PLN12BV PLN20BV




PLN12BV - PLN20BV

Impastatrice planetaria variatore con inverter e comandi meccanici

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



- IT** Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antiraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezoina vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - modelli da banco.
- EN** Planetary mixer with speed variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection. Counter model.
- FR** Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils. Modèle à poser.
- DE** Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung. Tischmodell.
- ES** Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios. Modelos para bancos de trabajo.
- RU** Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта. Настольная модель.

|  | PLN12BV | PLN20BV |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,5 kW (0,7 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30' | |
|  | 10 L | 20 L |
|  | min. 30 - max.120 rpm | |
|  | 520 x 400 x 630(h) mm | 600 x 470 x 711(h) mm |
|  | | |
|  | 47 Kg | 56 Kg |
|  | 55 Kg | 64 Kg |
|  | 750 x 490 x 900(h) mm | |
|  | 0,331 m³ | |
|  |  | |
| | 3.050 € | 3.770 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

PLN20V
PLN40V-PLN60V
PLN80V



PLN40V



Impastatrice planetaria

variatore con inverter
e comandi meccanici

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antiraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.
- EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls and inverter. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.
- FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.
- DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrührer. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührereinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.
- ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.
- RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

|  | PLN20V | PLN40V | PLN60V | PLN80V |
|---|---|-------------------------|-------------------------|----------|
|  | 0,75 kW (1 HP) | 2,2 kW (3 HP) | 3 kW (4 HP) | |
|  | 400V/3N/50-60Hz | | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - | | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30' | | | |
|  | 20 L | 40 L | 60 L | 80 L |
|  | min. 30 - max.120 rpm | | | |
|  | 700 x 500 x 1200(h) mm | 910 x 650 x 1520(h) mm | 1000 x 680 x 1600(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 110 Kg | 250 Kg | 280 Kg | 290 Kg |
|  | 136 Kg | 260 Kg | 295 Kg | 310 Kg |
|  | 890 x 680 x 1400(h) mm | 1100 x 800 x 1800(h) mm | | |
|  | 0,847 m³ | 1,584 m³ | | |
|  |  | | | |
|  | 5.600 € | 8.720 € | 10.275 € | 12.300 € |
|  | 5.290 € | - | - | - |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

PLN20M
PLN40M
PLN60M



Impastatrice planetaria

3 velocità con comandi meccanici

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice planetaria con variatore a 3 velocità e comandi meccanici. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.
- EN** Planetary mixer with 3 speeds variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc...Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.
- FR** Mélangeur planétaire avec variateur à 3 vitesses et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.
- DE** Planetenmischer mit 3-Gänge-Drehzahlregler und mechanischer Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw...Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.
- ES** Amasadora planetaria con variador de 3 velocidades y mandos mecánicos. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.
- RU** Планетарный тестомес с 3-х скоростным регулятором скорости и механическим управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

|  | PLN20M | PLN40M | PLN60M |
|---|---|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP) | 0,75/1/1,3 kW (1/1,5/1,75 HP) | 1,1/1,5/1,7 kW (1,5/2/2,2 HP) |
|  3 Ph | 400V/3N/50Hz | | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30' | | |
|  | 20 L | 40 L | 60 L |
|  RPM | 30 - 60 - 120 rpm | | |
|  mm | 700 x 500 x 1200(h) mm | 910 x 650 x 1520(h) mm | 1000 x 680 x 1600(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 110 Kg | 250 Kg | 280 Kg |
|  Kg | 136 Kg | 260 Kg | 295 Kg |
|  mm | 890 x 680 x 1400(h) mm | 1100 x 800 x 1800(h) mm | |
|  m³ | 0,847 m³ | 1,584 m³ | |
|  |  | | |
| | 4.840 € | 7.530 € | 9.020 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |



Optional

impastatrici planetarie

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| Mod. | Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (bowl+whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Verringerungssatz (Teigschüssel + Rührersatz + Haken + Spachtel) Kit reducción (bol + batidor + gancho + espátula) Редукционный набор (дежа для теста + мешалка + крюк + лопатка) | |
|---------|---|---------|
| 80/60 L | ACPLNRID8060 | 2.340 € |
| 80/40 L | ACPLNRID8040 | 1.900 € |
| 60/40 L | ACPLNRID6040 | 1.780 € |
| 60/20 L | ACPLNRID6020 | 1.600 € |
| 40/20 L | ACPLNRID4020 | 1.260 € |

| Mod. | Carrello vasca Bowl trolley Chariot cuve Wagen für Teigschüsselwagen carro del Bol Тележка для дежи | |
|-------------|--|-------|
| PLN40 M-D-V | ACPLN40CAR | 720 € |
| PLN60 M-D-V | ACPLN60CAR | 720 € |
| PLN80 M-D-V | ACPLN80CAR | 720 € |

| Mod. | Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Bol Ёмкость | | Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крюк | | Frusta Whisk Fouet Rührersatz Batidor Венчик | | Spatola Spatula Spatule Schaber Espátula Лопатка | |
|-------------|---|---------|--|-------|---|---------|---|-------|
| PLN12BV | ACPLN12BL | 395 € | ACPLN12HK | 180 € | ACPLN12WP | 250 € | ACPLN12BR | 108 € |
| PLN20BV | ACPLN20BVBL | 575 € | ACPLN20HK | 180 € | ACPLN20WP | 305 € | ACPLN20BR | 145 € |
| PLN20 M-V | ACPLN20MBL | 665 € | ACPLN20HK | 180 € | ACPLN20WP | 305 € | ACPLN20BR | 145 € |
| PLN40 M-V-D | ACPLN40BL | 860 € | ACPLN40HK | 215 € | ACPLN40WP | 415 € | ACPLN40BR | 180 € |
| PLN60 M-V-D | ACPLN60BL | 1.040 € | ACPLN60HK | 250 € | ACPLN60WP | 520 € | ACPLN60BR | 215 € |
| PLN80 V-D | ACPLN80BL | 1.550 € | ACPLN80HK | 720 € | ACPLN80WP | 1.010 € | ACPLN80BR | 720 € |

| Mod. | Sollevamento elettrico vasca Tank electrical lifting Soulèvement électrique cuve Elektrische Schüsselhebevorrichtung elevación eléctrica del Bol Электрическое устройство для подъема дежи | |
|--------|---|--|
| PLN40D | 1.550 € | |
| PLN60D | 1.550 € | |
| PLN80D | 1.550 € | |

PF25E
PF40E



PF40E

Lilly
PASTA MACHINE



PF25E

Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



- IT** Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca - coperchio grigliato per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Il modello PF40E è dotato di bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua e coltello taglia pasta incluso.
Accessori: trafilte in bronzo di diverso tipo - coltello tagliapasta per il modello PF25E
- EN** Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. AISI 304 stainless steel casing, bowl, bowl support, kneading hook and blade - micro switch on bowl lid - Grilleed lid to add extra ingredients during processing - digital control panel - completely extractable bowl dishwasher safe. The PF40E model is equipped with an extrusion outlet with water cooling and a pasta cutting knife included.
Accessories: bronze moulds in different shapes - pasta cutting knife for model PF25E.
- FR** Machine à pâtes fraîches pour mélanger et mouler des pâtes fraîches de différentes formes. Corps, cuve, support cuve, crochet de pétrissage et hélice en acier inox AISI 304 - micro interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle grillé pour ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le travail - panneau numérique - cuve complètement extractible lavable au lave vaisselle. Le modèle PF40E est équipé d'un orifice d'extrusion avec refroidissement par eau et d'un couteau pour couper les pâtes.
Accessoires: filières en bronze de différentes formes - couteau coupe-pâtes pour le modèle PF25E.
- DE** Frisch-Nudelmaschine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - digitales Bedienfeld - vollständig ausziehbare Schüssel Geschirrspülmaschine geeignet. Das Modell PF40E ist mit einem Extrusionsauslass mit Wasserkühlung ausgestattet und wird mit einem Nudelschneidmesser geliefert.
Zubehör: Nudeleinsätze in verschiedenen Formen - Nudelschneidmesser für das Modell PF25E.
- ES** Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear pasta fresca de diferentes formas. Carcasa, bol, soporte del bol, gancho de amasado y cuchilla de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa del bol - tapa con rejilla para añadir ingredientes adicionales durante el proceso - panel de control digital - bol completamente extraíble y apto para lavavajillas. El modelo PF40E está equipado con una salida de extrusión con refrigeración por agua y un cuchillo para pasta incluido.
Accesorios: moldes de bronce de diferentes formas - cuchillo para pasta para el modelo PF25E.
- RU** Макаронная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм. Корпус из нержавеющей стали AISI 304, контейнера, держатель, тестовый крючок и спираль - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - цифровая панель управления - подходящая полностью выдвижная посудомоечная машина. Модель PF40E оснащена водяным экструзионным выходом и поставляется с резаком для макарон.
Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - нож для макаронных изделий для модели PF25E.

|  | PF25E | PF40E |
|---|--|---------------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,75 kW (1 HP) |
|  | 230-400V/3N/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 8 Kg/h | 13 Kg/h |
|  | 2 Kg | 3,5 Kg |
|  | ø 57 mm* | |
|  | 300 x 550 x 425/540(h) mm | 307 x 594 x 525/610(h) mm |
|  | | |
|  | 26,5 Kg | 35 Kg |
|  | 33,5 Kg | 46 Kg |
|  | 650 x 390 x 560(h) mm | 700 x 460 x 770(h) mm |
|  | 0,141 m³ | 0,248 m³ |
|  |  | |
|  | 2.070 € | 3.450 € |
|  | 2.100 € | 3.500 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | PF25E - ACCOLPF Coltello tagliapasta - Pasta cutting knife нож для макаронных изделий + 600 € | |

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exclues.
Nudleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



MPF1.5N



MPF1.5N

Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca.
- EN Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid.
- FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve.
- DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Kneithaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel.
- ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol.
- RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exclues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



| | | |
|--|--|--|
| | MPF1.5N | |
| | 0,3 kW (0,4 HP) | |
| | 230V/1N/50Hz | |
| | 5 Kg/h | |
| | 1,5 Kg | |
| | ø 50 mm* | |
| | 250 x 480 x 290÷460(h) mm | |
| | | |
| | 18 Kg | |
| | 20 Kg | |
| | 320 x 590 x 410(h) mm | |
| | 0,077 m³ | |
| | € | |
| | 1.450 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

| | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|--|----------|
| | ACCARMPF | | | |
| | 580 x 440 x 560(h) mm | | | |
| | | 12,2 Kg | | 13,6 Kg |
| | | 640 x 430 x 610(h) mm | | 0,168 m³ |
| | 270 € | | | |

MPF2.5N MPF2.5CN



MPF2.5N



MPF2.5CN

Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antiraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca. Il modello MPF2.5NC include il coltello taglia pasta elettronico nel prezzo.
- EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid . The price of MPF2.5NC model includes the electronic pasta cutter knife.
- FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve. Le prix du modèle MPF2.5NC inclut le couteau coupe-pâtes électronique.
- DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Kneithaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel. Beim Modell MPF2.5NC ist das elektronische Nudelschneidemesser im Preis inbegriffen.
- ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Con el modelo MPF2.5NC se incluye en el precio el cuchillo electrónico para cortar pasta.
- RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. В модели MPF2.5NC электронный нож для макаронных изделий включен в цену.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



| | MPF2.5N | MPF2.5CN |
|--|--|----------|
| | | |
| | 0,37 kW (0,5 HP) | |
| | 230V/1N/50Hz | |
| | 8 Kg/h | |
| | 2,5 Kg | |
| | ø 57 mm* | |
| | 260 x 600 x 380÷560(h) mm | |
| | | |
| | 30 Kg | 32 Kg |
| | 36 Kg | 38 Kg |
| | 370 x 720 x 580(h) mm | |
| | 0,155 m³ | |
| | | |
| | 2.150 € | 2.830 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

| | ACCARMPF | |
|--|-----------------------|----------|
| | 580 x 440 x 560(h) mm | |
| | 12,2 Kg | 13,6 Kg |
| | 640 x 430 x 610(h) mm | 0,168 m³ |
| | 270 € | |

MPF4N



Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria - coltello taglia pasta elettronico di serie.
- EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid -air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard.
- FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterruteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série.
- DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider.
- ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta electrónico en la dotación.
- RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



| | | |
|--|--|--|
| | MPF4N | |
| | 0,75 kW (1 HP) | |
| | 230-400V/3/50Hz | |
| | 13 Kg/h | |
| | 4 Kg | |
| | ø 57 mm* | |
| | 350 x 760 x 450÷640(h) mm | |
| | | |
| | 42 Kg | |
| | 51 Kg | |
| | 460 x 740 x 670(h) mm | |
| | 0,228 m³ | |
| | | |
| | 4.010 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

| | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|--|----------|
| | ACCARMPF | | | |
| | 580 x 440 x 560(h) mm | | | |
| | | 12,2 Kg | | 13,6 Kg |
| | | 640 x 430 x 610(h) mm | | 0,168 m³ |
| | 270 € | | | |

MPF8N



Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

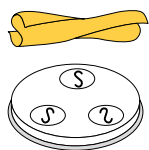
- IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria - coltello taglia pasta elettronico di serie. Il modello MPF8N ha il cavalletto di serie.
- EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid - air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard. Model MPF8N is delivered with stand as standard.
- FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série. Le modèle MPF8N inclut de série le support.
- DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider. Das Modell MPF8N ist serienmäßig mit einem Stützfuß ausgestattet.
- ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta electrónico en la dotación. Con el modelo MPF8N se incluye también el trípode.
- RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exclues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

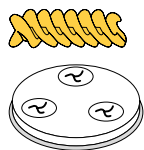


| | | |
|--|--|----------|
| | MPF8N | |
| | 1 kW (1,3 HP) | |
| | 230-400V/3/50Hz | |
| | 25 Kg/h | |
| | 8 Kg | |
| | ø 78 mm* | |
| | 450 x 720 x 750÷990(h) mm | |
| | | |
| | 87 Kg | |
| | 97 Kg | |
| | 800 x 1000 x 940(h) mm | |
| | 0,524 m³ | |
| | ACCARMPF | |
| | 580 x 440 x 560(h) mm | |
| | 12,2 Kg | 13,6 Kg |
| | 640 x 430 x 610(h) mm | 0,168 m³ |
| | | |
| | 6.000 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

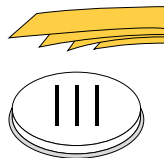
CASERECCIE



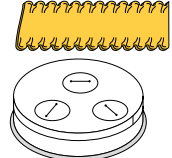
FUSILLI



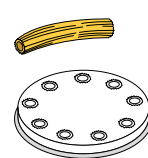
PAPPARDELLE



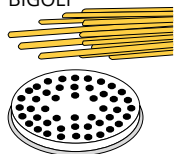
PAPPARDELLE RICCE



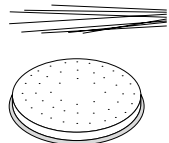
BUCATINI



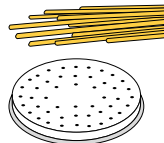
BIGOLI



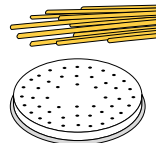
CAPELLI D'ANGELO



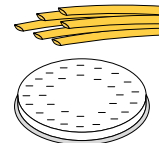
SPAGHETTI



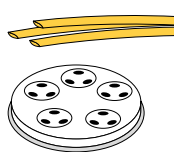
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



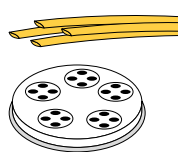
TAGLIOLINI



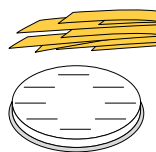
LINGUINE 3x1,6



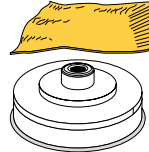
LINGUINE 4x1,6



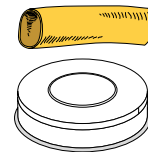
FETTUCCINE



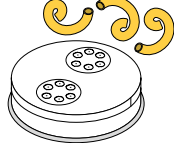
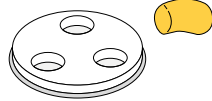
PASTA SFOGLIA



CANNELLONE



GRAMIGNA

GNOCCHI
non di patate
not suitable for potatoes

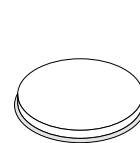
STELLINE



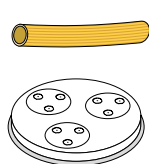
RISO



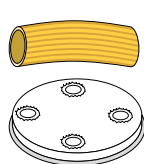
SENZA FORI



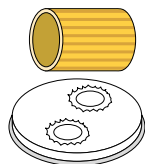
MACCHERONI Ø 4,8



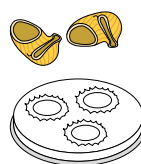
MACCHERONI Ø 8,5



MACCHERONI Ø 15



CANESTRINI



I disegni delle trafile sono indicativi.
Il numero dei fori cambia in base
al modello della macchina.

The drawings of the moulds are merely
illustrative. The number of holes changes
depending on the machine model.

Les dessins des filières sont donnés à
titre indicatif. Le nombre de trous varie
en fonction du modèle de la machine.

Die Abbildungen der Einsätze sind nur
als Beispiel zu verstehen. Die Anzahl der
Löcher ändert sich je nach Maschinentyp.

Los gráficos de las moldes son indicativos.
El número de agujeros varía según
el modelo de la máquina.

Рисунки вставок следует рассматривать
только в качестве примера. Число
отверстий зависит от типа станка.



Trafile

formati vari in lega ottone-bronzo

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECVAPY

| Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Filières d'étirage de différentes tailles en alliage laiton-bronze Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronze Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава | | Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy Puff-pastry mould Filière pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze Blätterteigensatz aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze Насадка для слоеного теста из латунно-бронзового сплава | |
|--|---|---|-------|
| Mod. | Cadauna - Each chacune - Je Stück - Cada uno - Каждая | | |
| MPF1.5N | 62 € | | 74 € |
| MPF2.5N | 75 € | | 93 € |
| MPF2.5NC | 75 € | | 93 € |
| MPF4N | 75 € | | 93 € |
| MPF8N | 135 € | | 170 € |
| PF25E | 75 € | | 93 € |
| PF40E | 75 € | | 93 € |

| Mod. | MPF1.5 | MPF2.5 | MPF4N | MPF8N | PF25E | PF40E |
|-------------------------|----------|--------|-------|-------|-------|-------|
| CASERECCE | 9 x 5 mm | | | | | |
| FUSILLI | ø 9 mm | | | | | |
| PAPPARDELLE | 16 mm | | | | | |
| GNOCCHI | ø 12 mm | | | | | |
| BUCATINI | ø 4 mm | | | | | |
| BIGOLI | ø 3 mm | | | | | |
| CAPELLI D'ANGELO | ø 1 mm | | | | | |
| SPAGHETTI | ø 2 mm | | | | | |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA | 2 x 2 mm | | | | | |
| TAGLIOLINI | 3 mm | | | | | |
| LINGUINE 3 x 1.6 | 3 mm | | | | | |
| LINGUINE 4 x 1.6 | 4 mm | | | | | |

| Mod. | MPF1.5 | MPF2.5 | MPF4N | MPF8N | PF25E | PF40E |
|--|----------|--------|-------|---------|---------|-------|
| FETTUCCINE | 8 mm | | | | | |
| PASTA SFOGLIA min. 1 - max 4 mm spessore/thickness | 135 mm | 155 mm | | 205 mm | 155 mm | |
| CANNELLONE RIPIENO | ø 25 mm | | | ø 30 mm | ø 25 mm | |
| GRAMIGNA | ø 3,5 mm | | | | | |
| PAPPARDELLE RICCE | 16 mm | | | | | |
| STELLINE | 5 mm | | | | | |
| RISO | 7 mm | | | | | |
| MACCHERONI ø 4,8 | ø 4,8 mm | | | | | |
| MACCHERONI ø 8,5 | ø 8,5 mm | | | | | |
| MACCHERONI ø 15 | ø 15 mm | | | | | |
| CANESTRINI | ø 16 mm | | | | | |

FI32N
FI42N
FIP42N



FI32N



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



FI42N



FIP42N



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Stendipizza
a due coppie di rulli

PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PIZZA
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER
MASA DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - apertura rulli da 0,3 mm a max 5,5 mm - rulli superiori inclinati (FI32N-42N) o paralleli (FIP42N) per realizzare diverse forme. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc.. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment on both groups - roller opening from 0.3 mm to max. 5.5 mm - upper rollers inclined (FI32N-42N) or parallel (FIP42N) to create different forms. The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc... Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur sur les deux unités - ouverture des rouleaux de 0,3 mm à 5,5 mm maximum - rouleaux supérieurs inclinés (FI32N-42N) ou rouleaux parallèles (FIP42N) pour créer différentes formes. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.

DE Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel an beiden Einheiten - Rollenöffnungsweite von 0,3 mm bis max. 5,5 mm - obere Rollen geneigt (FI32N-42N) oder parallel (FIP42N) zur Zubereitung verschiedener Formen. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - distancia entre rodillos de 0,3 mm a max 5,5 mm - rodillos superiores inclinados (FI32N-42N) o paralelos (FIP42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины на обоих узлах - ширина просвета от 0,3 мм до макс. 5,5 мм - верхние валки наклонные (FI32N-42N) или параллельные (FIP42N) для подготовки различных форм. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

|  | FI32N | FI42N | FIP42N |
|---|--|------------------------------|------------------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | |
|  mm | 320 mm | 420 mm | |
|  mm | min 0,3 - max 5,5 mm | | |
|  mm | 460 x 510 x 630÷700(h) mm | 590 x 510 x 760÷820(h) mm | 560 x 510 x 690÷760(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 36 Kg | 44 Kg | 45 Kg |
|  Kg | 45 Kg | 53 Kg | 54 Kg |
|  mm | 680 x 610 x 760(h) mm | | |
|  m³ | 0,357 m³ | | |
|  |  | | |
| | 1.500 € | 1.630 € | 1.710 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

FIM42



Stendipizza monorullo
















FIM42

PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PIZZA
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA
DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ



- IT Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.
- EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment . The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.
- FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - Paire de rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.
- DE Maschine zum Ausrollen von Pizza, Brot, Piada, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.
- ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - única pareja de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.
- RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

| | |
|---|--|
|  | FIM42 |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz |
|  mm | 420 mm |
|  mm | min 0,3 - max 5,5 mm |
|  mm | 560 x 410 x 445(h) mm |
|  | |
|  Kg | 30 Kg |
|  Kg | 38 Kg |
|  mm | 750 x 500 x 450(h) mm |
|  m³ | 0,168 m³ |
|  |  |
| | 1.260 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |



SI320
SI420
SI520



SI420



SI420 + TAGLIASFOGLIA / PASTRY CUTTER



TAGLIASFOGLIA / PASTRY CUTTER
















Sfogliatrici stendipizza

PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA
PIZZA UND TEIGAUSSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA
DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.
Optional: taglia sfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12 mm.
- EN Egg, pizza and piadina dough rolling machine. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - rollers in stainless steel AISI 304 mirror-polished - roller opening 0÷10 mm - adjustment knob for last passage thickness - microswitch on roller protection lid.
Optional: single sheet cutter - 220 mm useful cut - different cutting sizes 2-4-6-12 mm.
- FR Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et piadina. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en acier inox AISI 304 polis brillants - ouverture des rouleaux 0÷10 mm - poignée de réglage l'épaisseur du dernier passage - microinterrupteur sur le couvercle de protection des rouleaux.
Accessoires: coupe-feuilles individuelles - coupe utile 220 mm - différentes tailles de coupe de 2-4-6-6-12 mm.
- DE Maschine zum Ausrollen von Eimischungen, Pizza- und Piadateig. Rollen aus Hochglanz-Edelstahl - Rollenöffnungsweite 0÷10 mm - Dicke-Einstellknopf für den letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Rullen.
Auf Wunsch: Einzelblattschneider - 220 mm Nutzschnitt - verschiedene Schnittgrößen: 2-4-6-6-12 mm.
- ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla o masas con huevo. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - distancia rodillos 0÷10 mm - perilla de regulación espesor último paso. Microinterruptor ubicado en la tapa de protección de los rodillos. Accesorios: cortadora de hojaldre - sección útil 220 mm - diferentes medidas de corte: 2-4-6-12 mm.
- RU Машина для раскатывания яичных смесей, теста для пиццы и пьядины. Валки из полированной нержавеющей стали - просвет 0 ÷10 мм. - ручка регулировки толщины для последнего прохода - микропереключатель на защитной крышке валков.
По запросу: нож для нарезки листов - ширина реза 220 мм - различные параметры резания: 2-4-6-6-12 мм.



Tagliasfoglia.
Pastry cutter.
Roulette à pâte.
Nudelschneidegerät.
Cortadora de masa.
Прибор для нарезки тонких слоёв теста.

|  | SI320 | SI420 | SI520 |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | |
|  | 230V/1N/50HZ | | |
|  | 320 mm | 420 mm | 520 mm |
|  | 580 x 480 x 400(h) mm | 680 x 480 x 400(h) mm | 780 x 480 x 400(h) mm |
|  | | | |
|  | 52 Kg | 61 Kg | 70 Kg |
|  | 61 Kg | 70 Kg | 79 Kg |
|  | 770 x 520 x 580(h) mm | | |
|  | 0,232 m³ | | |
|  |  | | |
|  | 2.770 € | 2.930 € | 3.100 € |
|  | 2.820 € | 2.980 € | 3.150 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

|  | TGP2 | TGP4 | TGP6 | TGP12 |
|---|---------------------|---|-------|----------|
|  | 2 mm | 4 mm | 6 mm | 12 mm |
| | 300 x 70 x 55(h) mm | | | |
|  | 3,2 Kg |  | | 3,5 Kg |
|  | 410x165x170(h) mm |  | | 0,014 m³ |
|  | 390 € | 360 € | 360 € | 360 € |



IT

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come: Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

Il brand Fimar si è specializzato anche nella conservazione offrendo la possibilità di scelta tra: Machine Sottovuoto a Campana, a Barra Saldante o Termosigillatrici.

EN

A few appliances are essential to facilitate and accelerate work in professional catering: Vegetable Cutters, Mozzarella Cutters, Cutters, Potato Peelers, Mussel Washers, Vegetable Washers, Slicers and Polished Cutlery Dryers.

The Fimar brand has also focused on conservation, offering the possibility of choosing between: Vacuum machines, sealing bars or heat sealers.

FR

Pour accélérer et faciliter le travail dans la restauration professionnelle, quelques machines sont indispensables, telles que: Coupe-légumes, coupe-mozzarella, cutter, éplucheuses de pommes de terre, lave-moules, lave-légumes, trancheuses et machines à essuyer et polir la vaisselle.

La marque Fimar s'est également spécialisée dans la conservation, en offrant la possibilité de choisir entre: Machines sous-vide, machines à barres de soudure ou thermoscelleuses.

DE

Um die Arbeit in der professionellen Gastronomie zu beschleunigen und zu erleichtern, sind einige Maschinen unerlässlich, wie zum Beispiel: Gemüseschneider, Mozzarella-Schneider, Schneidegeräte, Kartoffelschäler, Muschelwaschmaschinen, Gemüseschneider, Aufschnittmaschinen und Besteckrockner/-polierer.

Die Firma Fimar hat sich auch auf die Aufbewahrung konzentriert und bietet eine Auswahl an: Vakuumverpacker mit Kammer oder mit Schweißleiste, oder Heißsiegelgeräte.

ES

Para acelerar y facilitar el trabajo en la hostelería tradicional se necesitan unas máquinas como: cortador de verduras, cortador de mozzarella, cutter, pelapapas, limpiador de mejillones, limpiador de verduras, cortadoras, secadora y pulidora de vajillas.

La marca Fimar se especializó también en la conservación y propone estas soluciones: envasadora al vacío profesional envasadora con barra y selladoras térmicas.

RU

Для ускорения и облегчения работы в профессиональном кейтеринге необходимо несколько машин, например: Овощерезы, моцарелла, ножницы, ножницы, очистители картофеля, мидии, овощные шайбы, ломтики и сушилки для столовых приборов.

Бренд Fimar также специализируется на консервации, предлагая возможность выбора: Вакуумно-камерные машины, пломбировочные машины или термозаклеиватели.



INDICE

INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

| IT | EN | FR | DE | ES | RU | |
|--|-------------------------------|---|---------------------------------------|--|--|-----|
| MIXER AD IMMERSIONE | IMMERSION BLENDER | MIXEUR À IMMERSION | EINTAUCH-MIXSTAB | TRITURADORA A INMERSIÓN | ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР | 140 |
| TAGLIAVERDURA | VEGETABLE CUTTER | COUPE-LÉGUMES | GEMÜSESCHNEIDER | CORTADORAS DE HORTALIZAS | ОВОЩЕРЕЗКА | 148 |
| TAGLIAMOZZARELLA | MOZZARELLA CUTTER | COUPE-MOZZARELLA | MOZZARELLASCHNEIDER | CORTADORAS DE MOZZARELLA | КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ | 164 |
| CUTTER | CUTTER | CUTTER | CUTTER | CUTTER | CUTTER | 168 |
| PELAPATATE | POTATO PEELER | ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE | KARTOFFELSCHÄLER | PELAPAPAS | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА | 178 |
| LAVACOZZE | MUSSEL WASHER | LAVE-MOULES | MUSCHELNWASCH- MASCHINE | LAVADORAS DE MEJILLONES | МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ | 186 |
| LAVAVERDURE CENTRIFUGA | VEGETABLE WASHER AND DRYER | LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES | GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE | LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA | ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА | 196 |
| AFFETTATRICI A VOLANO | FLYWHEEL MANUAL SLICER | TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT | SCHWUNGRAD- AUFSCHNITTMASCHINE | CORTADORAS CON VOLANTE | СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА | 198 |
| AFFETTATRICI A GRAVITÀ | GRAVITY SLICERS | TRANCHEUSES A GRAVITE | SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN | CORTADORAS POR GRAVEDAD | ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ | 200 |
| AFFETTATRICI VERTICALI | VERTICAL SLICERS | TRANCHEUSES VERTICAUX | VERTIKALE AUFSCHNITT- MASCHINEN | CORTADORAS DE FIAMBRE VERTICALES | ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ | 210 |
| MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA | CHAMBER VACUUM PACKERS | MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE | KAMMER- VAKUUMVERPACKER | ENVASADORAS AL VACÍO | КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ | 216 |
| MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE | BAR VACUUM PACKERS | MACHINES SOUS VIDE À BARRE | VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE | ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA | ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ | 224 |
| TERMOSIGILLATRICI | HEAT SEALERS | THERMOSCELLEUSES | THERMOVERSIEGELUNGS- GERÄTE | TERMOSELLADORAS | ТЕРМОЗАПЕЧА ТЫВАЮЩАЯ МАШИНА | 234 |
| ASCIUGA LUCIDA POSATE | CUTLERY DRYER-POLISHER | MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS | BESTECKTROCKNER POLIERER | SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS | СУШИЛЬНОПО ЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ | 242 |
| CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA | GENERAL SALES CONDITIONS | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN | CONDICIONES GENERALES DE VENTA | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ | 438 |


















MX25



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

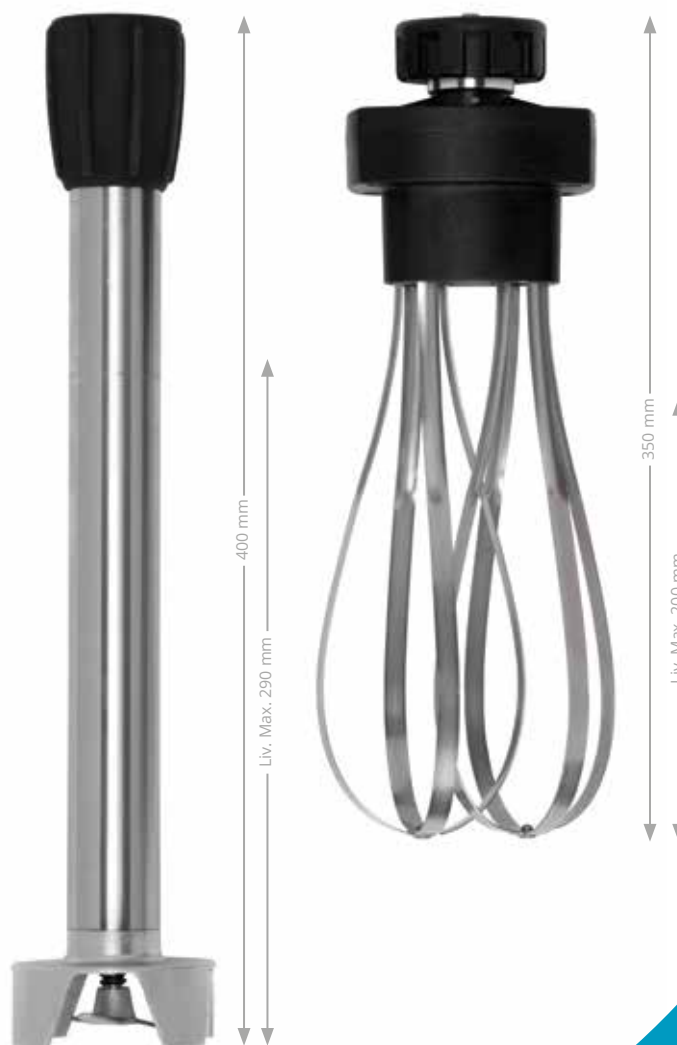
- IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc... **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm.** Possibilità di acquisto del solo blocco motore.
- EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...**he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm.** You can purchase only the motor unit.
- FR Machine pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, batters, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... **Le modèle MX25 est équipé seulement d'un mélangeur de 30 cm pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 15 cm.** Il est possible d'acheter uniquement le groupe moteur.
- DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...**Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet.** Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.
- ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...**El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm.** Se puede comprar sólo el bloque del motor.
- RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д...**Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см.** Вы можете приобрести только моторный блок.

| | | | |
|--|--|--|--|
|  | MX25 | | |
|  | 0,25 kW (0,3 HP) | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  |  RPM | 13000 rpm |  0,6 Kg - 300 mm |
|  L | 30 L | | |
|  mm | 135 x 100 x 600(h) mm | | |
|  | | | |
|  NET Kg | 2,2 Kg | | |
|  GROSS Kg | 3,4 Kg | | |
|  mm | 410 x 280 x 170(h) mm | | |
|  m³ | 0,020 m³ | | |
|  |  | | |
| | 240 € | | |
|  | MXM25 | Blocco motore - Motor unit Groupe moteur - Motoreinheit Dispositivo motor - блок двигателя | 145 € |
|  | ME2530 | Mescolatore - Blending stick Mélangeur - Mixstab - Brazo mezclador Смесительный стержень | 115 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

MX40



MX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР



IT Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm ed un blocco motore con variatore di velocità.**
























EN Machine fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...Whisk made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model MX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle MX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...Schneebesen komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, etc...**Das Modell MX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für einen maximalen Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einem maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo MX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

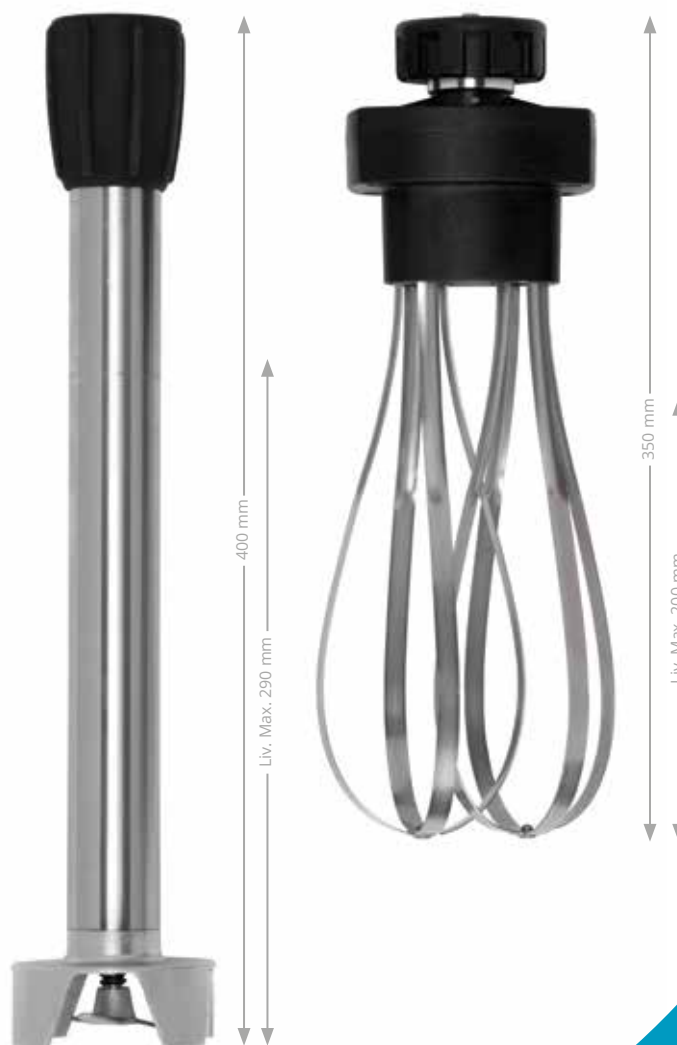
RU Машина в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др...Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель MX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

| | | | |
|--|--|--|-------|
|  | MX40 | | |
|  | 0,4 kW (0,5 HP) | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  |  2500÷11000 rpm |  1,4 Kg - 400 mm | |
|  |  250÷1500 rpm |  1 Kg - 350 mm | |
|  | 60 L | | |
|  | 155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer) | | |
|  | | | |
|  NET Kg | 4,5 Kg | | |
|  GROSS Kg | 6 Kg | | |
|  mm | 490 x 390 x 170(h) mm | | |
|  m³ | 0,032 m³ | | |
|  |  | | |
| | 490 € | | |
|  RPM | MXM40 | Blocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости | 220 € |
|  | MXM40S | Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости | 170 € |
|  RPM | MX42 | Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель | 355 € |
|  | MX42S | Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель | 300 € |
|  RPM | MX42F | Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик | 370 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

FX40



FX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità.**

























EN Machine with ergonomic handle for a good and effortless holding fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... Whisk made of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model FX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine avec poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet en acier inox AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle FX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw...Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw...**Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**



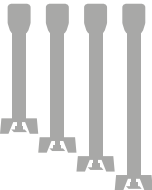
RU Машина с эргономичной ручкой для хорошего и легкого удержания в руках в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др... Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель FX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

| | | | |
|---|--|--|-------|
|  | FX40 | | |
|  | 0,4 kW (0,5 HP) | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  | | | |
|  |  2500÷11000 rpm |  1,4 Kg - 400 mm | |
|  |  250÷1500 rpm |  1 Kg - 350 mm | |
|  | 60 L | | |
|  | 170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer) | | |
|  | | | |
|  | 4,5 Kg | | |
|  | 6 Kg | | |
|  | 490 x 390 x 170(h) mm | | |
|  | 0,032 m³ | | |
|  |  | | |
| | 490 € | | |
|  | FXM40 | Blocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости | 220 € |
|  | FXM40S | Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости | 170 € |
|  | FX42 | Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель | 355 € |
|  | FX42S | Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель | 300 € |
|  | FX42F | Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик | 370 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |



Optional
mixer ad immersione

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | Mod. | | MX25 | MX40 | FX40 | mm | Kg | mm | € |
|---|-----------|--|------|------|------|--------|--------|-------------|-------|
|  | FRUSTAFM3 | Frusta Whisk Fouet Schneebeesen Batidor Венчик | - | ✓ | ✓ | 350 mm | 1 Kg | max. 200 mm | 155 € |
|  | ME2530 | Mescolatore Blending stick Mélangeur Mixstab Brazo mezclador Смесительный стержень | ✓ | - | - | 300 mm | 1,2 Kg | max. 190 mm | 115 € |
|  | ME4030 | | - | ✓ | ✓ | 300 mm | 1,2 Kg | max. 190 mm | 140 € |
| | ME4040 | | - | ✓ | ✓ | 400 mm | 1,4 Kg | max. 290 mm | 140 € |
| | ME4050 | | - | ✓ | ✓ | 500 mm | 1,6 Kg | max. 390 mm | 150 € |
| | ME4060 | | - | ✓ | ✓ | 600 mm | 1,8 Kg | max. 490 mm | 175 € |
| | EXPOMIX | Espositore - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor - Подставка | | | | | | | 600 € |



TV4000 L'ORTOLANA



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT

Macchina per tagliare, affettare e grattugiare.
TV4000 chiamato "L'ortolana": carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore - doppia bocca inserimento prodotto - bocca ovale ~ 150x70 mm - bocca tonda ø 56 mm - pulsantiera a pressione. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità.
- EN

















Cutting, slicing and gratin machine.
TV4000 "L'ortolana": casing, inlet and collection container made of stainless steel AISI 304 - safety microswitches on handle, inlet and container - double inlet for product insertion - oval inlet ~ 150x70 mm - round inlet ø 56 mm - press button. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product.
- FR

Machine à découper, trancher et à râper.
TV4000 "L'ortolana": corps, orifice d'entrée et cuve de collecte en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur la poignée, l'orifice d'entrée et la cuve - double entrée pour insertion produit - ouverture ovale ~ 150x70 mm- ouverture ronde ø 56 mm - bouton pression. Le produit traité tombe directement dans le récipient de collecte sans qu'il soit nécessaire d'utiliser le disque d'éjection, préservant ainsi l'intégrité du produit.
- DE

Maschine zum Schneiden und Reiben.
TV4000 "L'ortolana": Gehäuse, Einführöffnung und Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff, Einführöffnung und Behälter - doppelter Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnung ~ 150x70 mm - runde Einführöffnung ø 56 mm- Druckknopf. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt.
- ES

Máquina para cortar, rebanar y rallar.
TV4000 - "L'ortolana": carcasa, boca y contenedor de recogida de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor - boca ovalada ~ 150x70 mm - boca redonda ø 56 mm- botonera a presión. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado.
- RU

Машина для резки, склеивания и гратирования.
TV4000 "L'ortolana": корпус, входная и приемная ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатели безопасности на ручке, входе и контейнере - двойной вход для вставки продукта - овальный вход ~ 150x70 мм - круглый вход ø 56 мм - нажать кнопку. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта.

| | | |
|---|--|---|
|  | TV4000 | |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 310 rpm | |
|  | ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L | |
|  | 280 x 630 x 550(h) mm | |
|  | | |
|  | 27 Kg | |
|  | 34 Kg | |
|  | 370 x 670 x 630(h) mm | |
|  | 0,156 m³ | |
|  |  | |
| | Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены | Kit 5 dischi E2 - E10 - K10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков |
|  | 1.820 € | 2.320 € |
|  | 1.870 € | 2.370 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

TV2000RN LA ROMAGNOLA



Tagliaverdura
con bocca estraibile


















VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕПЕЗКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT** Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, nocchie, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.
- EN** Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.
- FR** Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, des noisettes, effiloche des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: avec plus de 30 ans d'histoire sur les marchés internationaux, encore plus fonctionnelle et versatile. Corps et orifice d'entrée amovibles en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - dimensions du orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.
- DE** Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.
- ES** Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.
- RU** Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съемный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

|  | TV2000RN | |
|---|--|---|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 255 rpm | |
|  | 220 x 610 x 520(h) mm | |
|  | | |
|  | | |
|  | 22 Kg | |
|  | 24 Kg | |
|  | 300 x 620 x 580(h) mm | |
|  | 0,108 m³ | |
|  |  | |
| | Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены | Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков |
|  | 1.000 € | 1.460 € |
|  | 1.000 € | 1.460 € |
|  | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

TV3000N



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

- IT

Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.
- EN

Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.

TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm-round inlet size ø 56 mm.
- FR

Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, des noisettes, effiloche des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.

Le TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit. Dimensions orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.
- DE

Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
















TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.
- ES

Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.
- RU

Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцарелы.

TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

| | | |
|---|--|---|
|  | TV3000N | |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 255 rpm | |
|  | 220 x 610 x 520(h) mm | |
|  | | |
|  | 22 Kg | |
|  | 24 Kg | |
|  | 300 x 620 x 580(h) mm | |
|  | 0,108 m³ | |
|  |  | |
| | Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены | Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков |
|  | 940 € | 1.400 € |
|  | 940 € | 1.400 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

TV2500



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

- IT

Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, nocchie e tanto altro.

TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.
- EN

Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, hazelnuts and much more.

TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.
- FR

Machine pour couper, trancher, râper et effiloche: fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, noisettes et bien plus encore.

TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires - microrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.
- DE

Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Haselnüsse und vieles mehr.













TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffeinführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.
- ES

Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.
- RU

Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, лесные орехи и многое другое.

TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

| | | |
|---|--|---|
|  | TV2500 | |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 255 rpm | |
|  | 220 x 610 x 520(h) mm | |
|  | | |
|  | 22 Kg | |
|  | 24 Kg | |
|  | 300 x 620 x 580(h) mm | |
|  | 0,108 m³ | |
|  |  | |
| | Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены | Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков |
| | 770 € | 1.230 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FNT
FNT2V

FUORI PRODUZIONE
OUT OF PRODUCTION


















FNT2V

Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

- IT** Macchine per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, nocciole e tanto altro. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - coperchio e maniglia in polycarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~147x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 46 mm.
- EN** Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, hazelnuts and much more.
Casing in stainless steel AISI 304 - Lid and handle made of alimentary polycarbonate safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 147x75 mm - round inlet size ø 46 mm.
- FR** Machine pour couper, trancher, râper et effiloche : fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, noisettes et bien plus encore.
Corps en acier inox AISI 304 - Couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire avec microinterrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 147x75 mm - orifice rond ø 46 mm.
- DE** Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Haselnüsse und vieles mehr.
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Deckel und Griff aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 147x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 46 mm.
- ES** Máquina para cortar, rebanar y cortar en tiras: frutas, hortalizas, queso, mozzarella, patatas, avellanas y mucho más. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - tapa y manija de polycarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 147x75 mm - dimensión boca redonda ø 46 mm.
- RU** Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, лесные орехи и многое другое.
Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - Питательная поликарбонатная крышка и ручка - Микровыключатель безопасности на ручке и вставном отверстии - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 147x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 46 мм.

|  | FNT | FNT2V |
|---|--|---------------------------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP) |
|  | 230-400V/3N/50Hz | 400V/3N/50Hz |
|  | 230V/1N/50Hz | - |
|  | 255 rpm | 255/165 rpm |
|  | 240 x 450 x 580(h) mm | |
|  | | |
|  | 18 Kg | 19 Kg |
|  | 20 Kg | 21 Kg |
|  | 300 x 620 x 580(h) mm | |
|  | 0,108 m³ | |
|  |  | |
| | Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены | |
|  | - | - |
|  | - | - |



TV4000 - " L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500

Optional dischi tagliaverdure

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

IT DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.
La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN SLICING DISCS

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.
E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese.
V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, hazelnuts.
Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

FR DISQUES A COUPER

E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, noisettes.
Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

DE SCHNEIDSCHEBEN FÜR SCHEIBEN

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.
E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHEBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.
Z4: Rote Beete, Rettich, Greyerzkerkäse.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse.
Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHEBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHEBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES DISCOS PARA REBANAR

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.
E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.
E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.
E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananá y pomelos.
E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.
Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere.
V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, avellanas.
Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU СЛИЦИНГРОВАННЫЕ ДИСКИ

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.
E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.
E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.
E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.
E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.
Z4: свекла, редис, сыр грийер.
V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, лесные орехи.
Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков, для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.



E1



E3



E5



E8



E14



S2



REGO



Z2



Z3



Z4



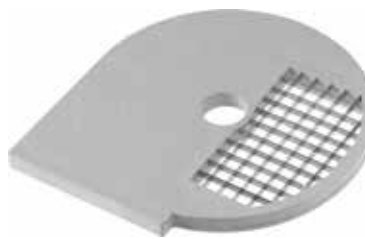
Z7



B10



V



D12



K10

| | Portadischi Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков | Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier Inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edelsstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1÷8 мм | Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски | Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effiloche Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски | Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски | Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками |
|---|---|---|--|--|--|--|
| Mod. | PORTADISCHI | DISCO REGO | DISCO E1 - E2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2 | DISCO Z2 - Z3 Z4 - Z7 | DISCO V | DISCO H2,5 - H4 - H6 H8 - H10 |
| TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V | 54 € | 245 € | 80 € | 80 € | 80 € | 102 € |

| | Dischi per taglio a fiammiferi Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками | Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги | |
|------------------------------|---|--|-----------------------------|
| Mod. | DISCO B6 - B8 - B10 | D8x8 D10x10 DX o SX | D12x12 D20x20 DX o SX |
| TV2000RN TV3000 TV2500 | 102 € | 138 € | 120 € |

| | Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги |
|--------|--|
| Mod. | K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20 |
| TV4000 | 162 € |

| | Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги | |
|--------------|--|------------------------|
| Mod. | D8x8 D10x10 SX | D12x12 D20x20 SX |
| FNT FNT2V | 138 € | 120 € |

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E



DISCO B



Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.
To obtain the cube, combine disc E with disc D.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E



DISCO D



SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.
To obtain the cube, combine disc E with disc K.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.



DISCO E



DISCO K





















TAC
TAS



Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLA
MOZZARELLASCHNEIDER
CORTADORAS DE MOZZARELLA
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

- IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.
TAC: in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.
TAS: in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.
- EN Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.
TAC: depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.
TAS: depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.
- FR Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.
TAC: en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.
TAS: en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.
- DE Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.
TAC: je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.
TAS: je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.
- ES Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.
TAS: con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.
TAC: con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.
- RU Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.
TAC: в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.
TAS: в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

|  | TAC | TAS |
|---|---|---|
|  | 0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH | 0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 140 rpm | 300 rpm |
|  | 120÷190 Kg/h | 250÷300 Kg/h |
|  | 330 x 380 x 690(h) mm | |
|  | | |
|  | 17 Kg | 15 Kg |
|  | 19 Kg | 17 Kg |
|  | 430 x 400 x 800(h) mm | |
|  | 0,138 m³ | |
|  |  | |
|  | 2.130 € | 1.960 € |
|  | 2.130 € | 1.960 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |



Optional tagliamozzarella

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | | | | | |
|------|---|---|---|---|---|
| | Disco 4 lame ondulate 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm Disque 4 lames ondulées 5 mm 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 mm | Disco 4 lame ondulate 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm Disque 4 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 mm | Disco 2 lame ondulate 8 mm 2 blades corrugated disk 8 mm Disque 2 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern Disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 mm | Disco per sfilacciare ø 4 mm circa Cutting disk for shreds of 4 mm approx Disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 mm | Disco per sfilacciare ø 7 mm circa Cutting disk for shreds of 7 mm approx Disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 mm |
| Mod. | DISCO 4PZ5 | DISCO 4PZ8 | DISCO 2PZ8 | DISCO PZ4 | DISCO PZ7 |
| TAS | 185 € | 200 € | | 100 € | 100 € |

| | | |
|------|--|--|
| | Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск | Coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm Cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 mm |
| Mod. | NPD 5 mm | COL P5 |
| TAC | 8 x 8 x 5 mm 10 x 10 x 5 mm 12 x 12 x 5 mm 16 x 16 x 5 mm 20 x 20 x 5 mm | - |
| € | 160 € | 130 € |

| | | |
|------|--|--|
| | Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск | Coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm Cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 mm |
| Mod. | NPD 8 mm | COL P8 |
| TAC | 8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 8 mm 12 x 12 x 8 mm 16 x 16 x 8 mm 20 x 20 x 8 mm | - |
| € | 160 € | 130 € |



TAS-2PZ8



TAS-4PZ8



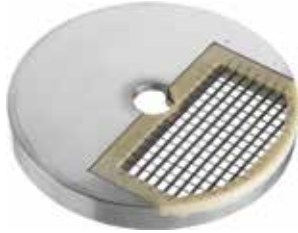
TAS-PZ4



TAS-PZ7



TAC-P5



TAC-NPD8X8

MODELLO TAS / ONLY MODEL TAS

Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V.
May also be used with the disks of the series E-H-Z-V.
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V.
Kann auch die Scheiben der Serie E-H-Z-V verwenden.
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V.
Можно также использовать диски серии E-H-Z-V.

CL3-CL5 CL8



















CL5N

Cutter

CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER



- IT Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.
- EN Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 3-5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes.
- RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

|  | CL3 | CL5 | CL8 |
|---|---|--|--|
|  | 0,75 kW (1 HP) | | |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | |
|  | 1400 rpm | | |
|  | 3 L ø 210 x 105(h) mm max. 1,8 L | 5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L | 8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L |
|  | 240 x 310 x 485(h) mm | 240 x 310 x 545(h) mm | 240 x 310 x 595(h) mm |
|  | | | |
|  | 18 Kg | 19 Kg | |
|  | 20 Kg | 21 Kg | |
|  | 400 x 300 x 670(h) mm | | |
|  | 0,080 m³ | | |
|  |  | | |
|  | 1.080 € | 1.150 € | 1.225 € |
|  | 1.130 € | 1.200 € | 1.275 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

CL5V2
CL8V2

















CL5NV2

Cutter

CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER



- IT Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti - doppia velocità.
- EN Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes - doble velocidad.
- RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

|  | CL5V2 | CL8V2 |
|---|--|--|
|  | 0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP) | |
|  | 400V/3N/50Hz | |
|  | 1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 snd speed | |
|  | 5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L | 8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L |
|  | 240 x 310 x 545(h) mm | 240 x 310 x 595(h) mm |
|  | | |
|  | 21 Kg | |
|  | 23 Kg | |
|  | 400 x 300 x 670(h) mm | |
|  | 0,080 m³ | |
|  |  | |
|  | 1.345 € | 1.440 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

BC3N-BC5N
BC8N



BC3N
















BC5N

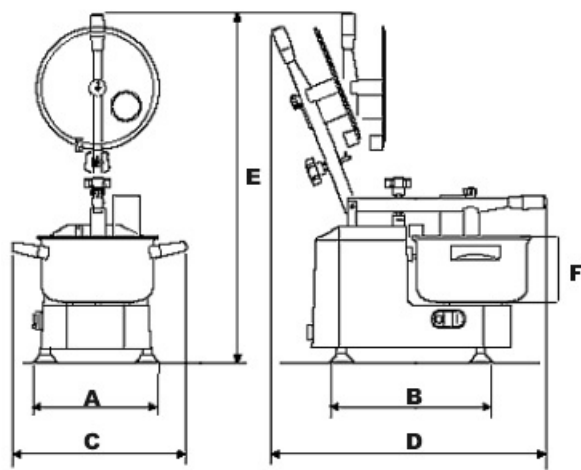


Cutter

CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER

- IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.
- EN Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.
- RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

|  | BC3N | BC5N | BC8N |
|--|--|--|--------------------------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,75 kW (1 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | |
|  RPM | 1300 rpm | | |
|  | 3 L ø 210 x 110 (h) mm max. 1,7 L | 5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L | 8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L |
|  | 520 x 320 x 620(h) mm | 710 x 320 x 850(h) mm | 710 x 320 x 900(h) mm |
|  | | | |
|  NET Kg | 12 Kg | 24 Kg | 25 Kg |
|  GROSS Kg | 13,5 Kg | 26 Kg | 27 Kg |
|  mm | 470 x 380 x 380(h) mm | 485 x 630 x 530(h) mm | 485 x 630 x 550(h) mm |
|  m³ | 0,067 m³ | 0,160 m³ | 0,170 m³ |
|  |  | | |
| | 890 € | 1.600 € | 1.700 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |



| | BC3N | BC5N | BC8N |
|---|--------|--------|--------|
| A | 200 mm | 260 mm | |
| B | 270 mm | 360 mm | |
| C | 320 mm | 320 mm | |
| D | 520 mm | 710 mm | |
| E | 620 mm | 850 mm | 900 mm |
| F | 110 mm | 160 mm | 210 mm |

OPTIONAL



BC5NV
BC8NV
















BC5NV

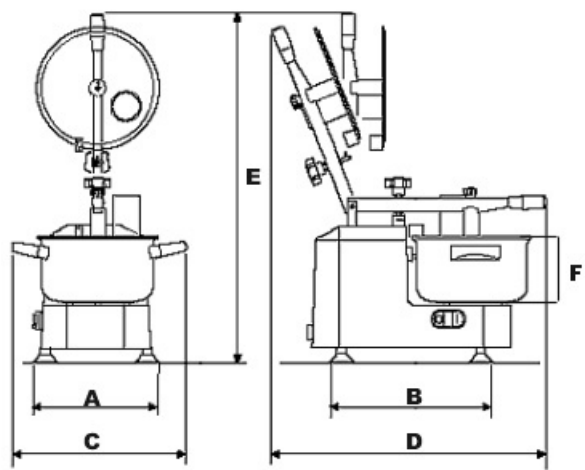


Cutter

CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER

- IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti - variatore di velocità.
- EN Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes. - variador de velocidad.
- RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

|  | BC5NV | BC8NV |
|---|--|--------------------------------------|
|  | 0,75 kW (1 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | |
|  RPM | 260÷2120 rpm | |
|  | 5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L | 8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L |
|  mm | 710 x 320 x 850(h) mm | 710 x 320 x 900(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 24 Kg | 25 Kg |
|  Kg | 26 Kg | 27 Kg |
|  mm | 485 x 630 x 530(h) mm | 485 x 630 x 550(h) mm |
|  m³ | 0,160 m³ | 0,170 m³ |
|  |  | |
| | 1.810 € | 1.910 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |



| | BC5NV | BC8NV |
|---|--------|--------|
| A | 260 mm | |
| B | 360 mm | |
| C | 320 mm | |
| D | 710 mm | |
| E | 850 mm | 900 mm |
| F | 160 mm | 210 mm |

OPTIONAL





CL5V2



CL5



BC3N

Optional cutter

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | | | |
|------|---|--|---|
| | Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания) | | Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания) |
| Mod. | CL3 | CL5-CL8 | CL5-CL8 |
| | COLCL3L2 | COLCL58L2S | COLCL58L4 - COLCL58L4S |
| |  |  |  |
| € | 90 € | 90 € | 115 € |

| | | | |
|------|---|--|---|
| | Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания) | | Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания) |
| Mod. | BC3N | BC5N - BC8N | BC5N - BC8N |
| | COLBC3NL2 - COLBC3NL2S | COLBC58NL2 - COLBC58NL2S | COLBC58NL4 - COLBC58NL4S |
| |  |  |  |
| € | 80 € | 130 € | 230 € |

PPN5 PPF5



PPF5



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ
















PPN5

Pelapatate

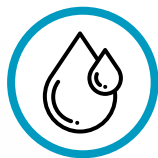
POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



- IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA. Il modello PPN5 è da banco.
- EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA. Table-top model PPN5.
- FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA. PPN5: modèle de table.
- DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigelegt PTA. Tischmodell PPN5.
- ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA. El modelo PPN5 es de sobremesa.
- RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA. PPN5: настольная модель.

|  | PPN5 | | PPF5 | |
|---|---|--|---|---|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 5 Kg max | | | |
|  | 60 Kg/h | | | |
|  | NO | SI / YES | | |
|  | 520 x 630 x 590(h) mm | 520 x 700 x 1010(h) mm | | |
|  | | | | |
|  | 28 Kg | 27 Kg | | |
|  | 39 Kg | 38 Kg | | |
|  | 830 x 530 x 740(h) mm | | | |
|  | 0,326 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.720 € | 1.800 € | 1.840 € | 1.920 € |
|  | 1.770 € | 1.850 € | 1.890 € | 1.970 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
|  | CI | | | |
| |  3,2 Kg |  4,7 Kg | | |
| |  600 x 410 x 490(h) mm |  0,121 m³ | | |
| |  560 x 380 x 440(h) mm | 200 € | | |

PPN10M PPF10M



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



PPN10M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)



PPF10M







Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



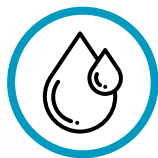
GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

- IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigegefügt PTA.
- ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

| CI | | | |
|---|-----------------------|---|----------|
|  | | | |
|  | 3,2 Kg |  | 4,7 Kg |
|  | 600 x 410 x 490(h) mm |  | 0,121 m³ |
|  | 560 x 380 x 440(h) mm | 200 € | |

|  | PPN10M | | PPF10M | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,75 kW (1 HP) | | | |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 10 Kg max | | | |
|  | 120 Kg/h | | | |
|  | NO | | SI / YES | |
|  | 400 x 770 x 860(h) mm | | 380 x 770 x 1160(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 36 Kg | | 34 Kg | |
|  | 47 Kg | | 45 Kg | |
|  | 830 x 530 x 950(h) mm | | 830 x 530 x 740(h) mm | |
|  | 0,463 m³ | | 0,326 m³ | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.840 € | 1.960 € | 1.940 € | 2.060 € |
|  | 1.890 € | 2.010 € | 1.990 € | 2.110 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + 75 € | | | |

PPN18M PPF18M



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



PPN18M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)



PPF18M

Pelapatate







POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

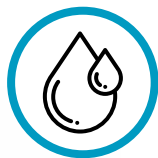


- IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigegefügt PTA.
- ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

| | CI | |
|---|-----------------------|--|
|  | | |
|  | 3,2 Kg |  4,7 Kg |
|  | 600 x 410 x 490(h) mm |  0,121 m³ |
|  | 560 x 380 x 440(h) mm | 200 € |

|  | PPN18M | | PPF18M | |
|---|---|---|---|---|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 18 Kg max | | | |
|  | 220 Kg/h | | | |
|  | NO | | SI / YES | |
|  | 400 x 770 x 930(h) mm | | 380 x 770 x 1230(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 41 Kg | | 39 Kg | |
|  | 52 Kg | | 50 Kg | |
|  | 830 x 530 x 950(h) mm | | | |
|  | 0,463 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.880 € | 2.000 € | 1.980 € | 2.100 € |
|  | 1.930 € | 2.050 € | 2.030 € | 2.150 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
| | Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + 100 € | | | |

PPN25 PPF25



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



PPN25



PPF25 con cassetto con filtro (optional)
with drawer and filter (optional)



























Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

- IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.
- EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.
- FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA et côtés abrasifs.
- DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.
- ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.
- RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

|  | PPN25 | | PPF25 | |
|---|---|--|---|---|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 25 Kg max | | | |
|  | 450 Kg/h | | | |
|  | NO | SI / YES | | |
|  | 540 x 900 x 1040(h) mm | 450 x 900 x 1355(h) mm | | |
|  | | | | |
|  | 61 Kg | 57 Kg | | |
|  | 81 Kg | 77 Kg | | |
|  | 1105 x 600 x 1123(h) mm | | | |
|  | 0,775 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.190 € | 3.360 € | 3.430 € | 3.600 € |
|  | 3.390 € | 3.560 € | 3.630 € | 3.800 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
|  | CB | | | |
| |  6.5 Kg |  8 Kg | | |
| |  680 x 450 x 500(h) mm |  0,153 m³ | | |
| |  670 x 450 x 410(h) mm | 320 € | | |

LCN5 LCF5



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ
























LCN5



Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

- IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC. Il modello LCN5 è da banco.
- EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed. Table-top model LCN5.
- FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC. LCN5: modèle de table.
- DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigelegt. Tischmodell LCN5.
- ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es de sobremesa.
- RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками. Настольная модель LCN5.

|  | LCN5 | | LCF5 | |
|--|---|--|---|---|
|  | 0,26 kW (0,35 HP) | | | |
|  3 Ph | 230-400V/3-3N/50Hz | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 3/5 Kg max | | | |
|  Kg/h | 60 Kg/h | | | |
|  | NO | | SI / YES | |
|  | 520 x 630 x 590(h) mm | | 520 x 700 x 1010(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 28 Kg | | 27 Kg | |
|  | 39 Kg | | 38 Kg | |
|  | 830 x 530 x 740(h) mm | | | |
|  | 0,326 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  3 PH | 1.780 € | 1.860 € | 1.900 € | 1.980 € |
|  1 PH | 1.830 € | 1.910 € | 1.950 € | 2.030 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
|  | CI | | | |
| |  3,2 Kg |  4,7 Kg | | |
| |  600 x 410 x 490(h) mm |  0,121 m³ | | |
| |  560 x 380 x 440(h) mm | 200 € | | |

LCN10M LCF10M



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ




























LCF10M

Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

- IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.
- EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.
- FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC.
- DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigegefügt.
- ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.
- RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

|  | LCN10M | | LCF10M | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,55 kW (0,75 HP) | | | |
|  | 230-400/3-3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 6/10 Kg max | | | |
|  | 120 Kg/h | | | |
|  | NO | | SI / YES | |
|  | 400 x 770 x 860(h) mm | | 380 x 770 x 1160(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 36 Kg | | 34 Kg | |
|  | 47 Kg | | 45 Kg | |
|  | 830 x 530 x 950(h) mm | | 830 x 530 x 740(h) mm | |
|  | 0,463 m³ | | 0,326 m³ | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.920 € | 2.040 € | 2.020 € | 2.140 € |
|  | 1.970 € | 2.090 € | 2.070 € | 2.190 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
|  | CI | | | |
| |  | 3,2 Kg |  | 4,7 Kg |
| |  | 600 x 410 x 490(h) mm |  | 0,121 m³ |
| |  | 560 x 380 x 440(h) mm | 200 € | |

LCN18M LCF18M



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ





























LCF18M

Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

- IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.
- EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.
- FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC.
- DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigegefügt.
- ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.
- RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

|  | LCN18M | | LCF18M | |
|---|---|---|---|---|
|  | 0,9 kW (1,2 HP) | | | |
|  | 230-400/3N/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | ± 10/18 Kg max | | | |
|  | 220 Kg/h | | | |
|  | NO | | SI / YES | |
|  | 400 x 770 x 930(h) mm | | 380 x 770 x 1230(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 41 Kg | | 39 Kg | |
|  | 52 Kg | | 50 Kg | |
|  | 830 x 530 x 950(h) mm | | | |
|  | 0,463 m³ | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.990 € | 2.140 € | 2.080 € | 2.200 € |
|  | 2.190 € | 2.340 € | 2.260 € | 2.400 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |
|  | CI | | | |
| |  | 3,2 Kg |  | 4,7 Kg |
| |  | 600 x 410 x 490(h) mm |  | 0,121 m³ |
| |  | 560 x 380 x 440(h) mm | 200 € | |



PPF5



LCF10

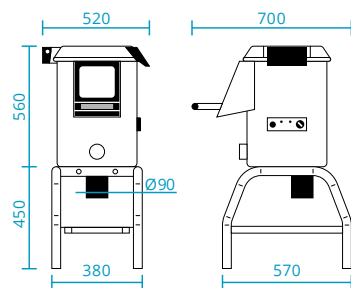


PPF25

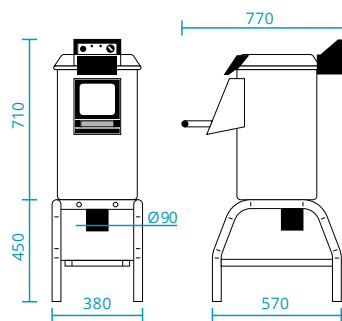
Optional
pelapatate e lavacozze

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

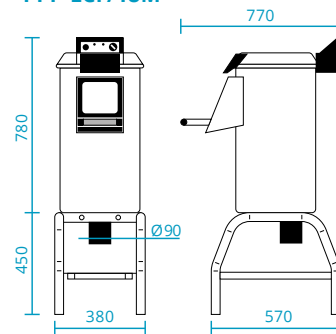
PPF-LCF/5



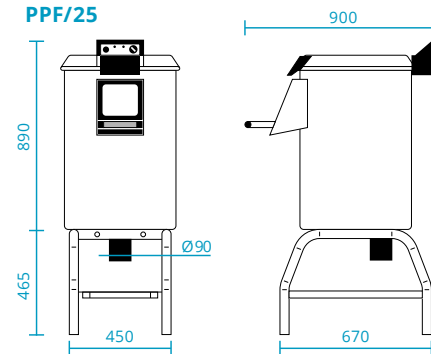
PPF-LCF/10



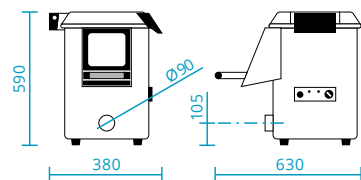
PPF-LCF/18M



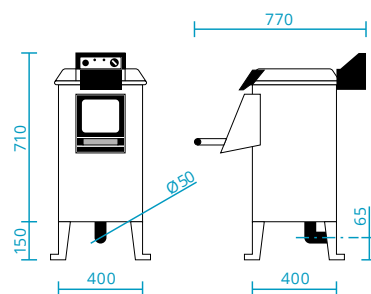
PPF/25



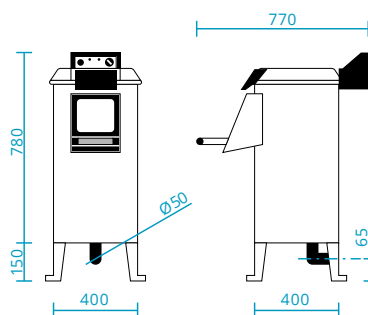
PPN-LCF/5



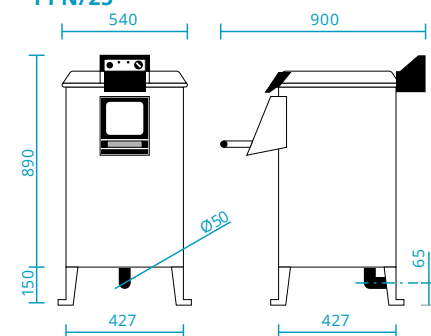
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M






PPN/25



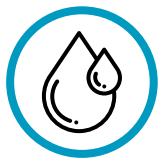
| | Cavalletto - Stand - Support - Gestell - Caballete - Pama | |
|------|---|-------------|
| Mod. | CI | CB |
| | Mod. PPF 5-10-18 Mod. LCF 5-10-18 | Mod. PPF 25 |
| € | 200 € | 320 € |

| | | | |
|------|---|------------------|--|
| | Piattello in tela abrasiva per patate Abrasive paper disk for potatoes Disque abrasif de papier pour pommes de terre Schleifscheibe für Kartoffeln Plato de tela abrasiva para patatas Абразивный диск для картофеля | | Piattello in carborundo abrasivo per patate Potato abrasive silica carbide plate Plaque abrasive en carbure de silice pour pomme de terre Kartoffelschleifscheibe aus Siliciumcarbid Plato de carburo de silicio abrasivo para patatas Абразивный диск из карбида кремния для картофеля |
| Mod. | AC PTA | AC PTB | AC PAB |
| | PPN 5-10-18 PPF 5-10-18 | PPN 25 PPF 25 | PPN 5-10-18 PPF 5-10-18 |
| |  | |  |
| € | 195 € | 275 € | 500 € |

| | | | |
|------|---|---|---|
| | Piattello a spazzole per cozze Brushing disk for mussels Plaque à brosses pour moules Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln Plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий | Cestello lavaggio verdure Vegetable washing basket Panier de lavage des légumes Gemüsewaschkorb Cesta para lavar verduras Овощная корзина для мытья овощей | Cassetto con filtro Drawer with filter Tiroir avec filtre Schublade mit Sieb Cajón con filtro Коробка с фильтром |
| Mod. | AC PPC | AC CCV | AC CCF |
| | LCN 5-10-18 LCF 5-10-18 | PPN 10-18 PPF 10-18 | PPF 5-10-18-25 LCF 5-10-18 |
| |  |  |  |
| € | 215 € | 455 € | 270 € |



LAV



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET / OUTLET
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



















Lavaverdure centrifuga

VEGETABLE WASHER AND DRYER
LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES
GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE
LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA
ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ
И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА



- IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - consumo acqua per ciclo 30/35 L circa - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale. Misure per il collegamento idrico richiesto 3/4".
- EN Stainless steel AISI 304 casing - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitch on the lid - removable drawer filter and filter on bowl drain - externally inspectable draining pump - water consumption per cycle approx. 30/35 L - three-phase motor with 2 speeds, one for washing and one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - "dry" button for manual centrifuge. Measures for the required water connection 3/4".
- FR Corps en acier inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir amovible et filtre sur le vidange cuve - pompe d'évacuation à inspection externe - consommation en eau par cycle 30/35 L environ - moteur à trois phases avec 2 vitesses, une pour le lavage et une pour le centrifuge - possibilité de choisir deux cycles et trois temps de lavage par cycle - bouton "dry" pour centrifuger en mode manuel. Mesures pour le raccordement d'eau nécessaire 3/4".
- DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Oberdeckel aus durchsichtigem lebensmitteleuglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbare Entleerungspumpe - Wasserverbrauch pro Zyklus ca. 30/35 L - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, eine für das Waschen und eine für die Zentrifuge - zwei Waschzyklen und drei Durchlaufzeiten pro Zyklus möglich - Taste "dry" für manuelle Zentrifuge. Maße für den erforderlichen Wasseranschluss 3/4".
- ES Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga bol extraíbles - bomba de descarga para controlar del exterior - consumo de agua por ciclo 30/35 L aproximadamente - motor trifásico de dos velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir entre dos ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración por cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual. Medidas para la conexión hídrica 3/4".
- RU Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - безопасный микровыключатель на крышке - съемный выдвижной фильтр и фильтр на сливном отверстии - внешний инспектируемый дренажный насос - расход воды за цикл примерно 30/35 лт - трехфазный двигатель с 2 скоростями, один для мытья и один для центрифуги - возможность выбора двух циклов мытья вручную и трех раз в течение цикла "сухой". Мероприятия по подключению необходимого количества воды 3/4".

| | | |
|---|---|---|
|  | LAV | |
|  | 0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP) | |
|  | 400V/3N/50Hz | |
|  | 4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи | 1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи |
|  | 3,5/4,5' | |
|  | ± 20/25 Kg/h | |
|  | 450 rpm Centrifuga - Centrifuge - Центрифуга | |
|  | ø 280 x 270(h) mm | |
|  | 450 x 610 x 880(h) mm | |
|  | | |
|  | 40 Kg | |
|  | 50 Kg | |
|  | 850 x 550x 1070(h) mm | |
|  | 0,500 m³ | |
|  |  | |
| | 2.970 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

VV300
VV350



VV300N



VV350

Affettatrici a volano

FLYWHEEL MANUAL SLICER
TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCNITTMASCHINE
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

- IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello - spessore taglio da 0 a 25 mm.
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.
- EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 25 mm.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.
- FR Machine manuelle pour trancher la charcuterie. Peint en rouge ou noir - anneau fixe de protection de la lame - réglage de l'épaisseur de coupe et avancement automatique de l'alimentateur. Epaisseur de coupe de 0 à 25 mm.
Accessoires : Base en fonte peinte en rouge ou en noir.
- DE Manuelle Maschine zum Schneiden von Aufschnitt. Rot oder schwarz ofenlackierte Oberfläche - fester Schutzring für die Klingen Schnittdickeneinstellung und automatisches Wagnvorschub. Schnittdicken von 0 bis 25 mm.
Zubehör: Standfuß aus Gusseisen, rot oder schwarz lackiert.
- ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro. Espesor del corte de 0 a 25 mm.
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.
- RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 25 мм.
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.



Cavalletto
Base
Support
Gestell
Caballote
Подставк

VV350
CON PIEDISTALLO
WITH STAND

|  | VV300 | VV350 |
|---|---|------------------------|
|  | ø 300 mm | ø 350 mm |
|  | 260 x 190(h) mm | 320 x 245(h) mm |
|  | 440 x 360 mm | 660 x 550 mm |
|  | 720 x 600 x 500(h) mm | 830 x 720 x 640(h) mm |
|  | | |
|  | 42 Kg | 91 Kg |
|  | 75 Kg | 123 Kg |
|  | 840 x 750 x 850(h) mm | 1000 x 900 x 980(h) mm |
|  | 0,536 m³ | 0,882 m³ |
|  |  | |
| | 4.820 € | 8.035 € |

|  | CAVVV300 | CAVVV350 |
|---|------------------------|-----------------------|
|  | 560 x 380 x 800(h) mm | 730 x 600 x 800(h) mm |
|  | 71 Kg | 74 Kg |
|  | 87 Kg | 106 Kg |
|  | 1000 x 900 x 980(h) mm | |
|  | 0,882 m³ | |
|  | 1.615 € | 1.755 € |

ECO220
ECO250
ECO300



ECO220



ECO250

















ECO300

Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS
TRANCHEUSES LIGNE ECO
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - **blocco piatto vela** con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - **tray block** with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - **bloc plateau** avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame - sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.
- DE **Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.** Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado - **bloque plano** con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съёмная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.



|  | ECO220 | ECO250 | ECO300 |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,14 kW (0,19 HP) | | 0,18 kW (0,25 HP) |
|  | 230V/1N/50HZ | | |
|  | 220 mm | 250 mm | 300 mm |
|  | 210 x 145(h) mm | 220 x 160(h) mm | 200 x 205(h) mm |
|  | 400 x 250 mm | | |
|  | 530 x 480 x 320(h) mm | 530 x 480 x 375(h) mm | 550 x 480 x 430(h) mm |
|  | | | |
|  | 12,5 Kg | 14 Kg | 17 Kg |
|  | 14 Kg | 15 Kg | 19 Kg |
|  | 480 x 545 x 410(h) mm | | 510 x 620 x 470(h) mm |
|  | 0,107 m³ | | 0,148 m³ |
|  | | | |
|  | 480 € | 520 € | 930 € |
|  | 560 € | 650 € | 1.090 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

SOLO PER MODELLO ECO250/ONLY MOD.ECO250

Disponibili su richiesta in colore rosso
Available on request in red color
Disponible sur demande en couleur rouge
Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.
Disponibile bajo pedido en color rojo
По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

H220N
H250N
H275N


















H250N

Affettatrici a gravità
con lama da 220 a 275 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

|  | H220N | H250N | H275N |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,18 kW (0,25 HP) | 0,23 kW (0,3 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | |
|  mm | 220 mm | 250 mm | 275 mm |
|  mm | 190 x 160(h) | 220 x 190(h) | 220 x 210(h) |
|  mm | 410 x 290 mm | 450 x 300 mm | |
|  mm | 580 x 405 x 340(h) mm | 620 x 425 x 370(h) mm | 620 x 440 x 390(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 14 Kg | 17 Kg | 18 Kg |
|  Kg | 16 Kg | 19 Kg | 20 Kg |
|  mm | 490 x 470 x 400(h) mm | 540 x 460 x 450(h) mm | |
|  m³ | 0,092 m³ | 0,112 m³ | |
|  | | | |
|  | 715 € | 870 € | 890 € |
|  | 840 € | 1.010 € | 1.060 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

H300N
H330
H350
H370



H350



H300N

Affettatrici a gravità con lama da 300 a 370 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame. Mod. 330-350-370 peuvent être livrés avec moteur 24V uniquement sur demande et après offre de prix.
- DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставляться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

|  | H300N | H330 | H350 | H370 |
|---|--|-----------------------|-----------------------|-----------------|
|  | 0,26 kW (0,35 HP) | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | | |
|  | 300 mm | 330 mm | 350 mm | 370 mm |
|  | 220 x 220(h) mm | 260 x 235(h) mm | 310 x 260(h) mm | 300 x 275(h) mm |
|  | 480 x 350 mm | 550 x 410 mm | 600 x 430 mm | |
|  | 650 x 495 x 440(h) mm | 770 x 550 x 465(h) mm | 890 x 585 x 480(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 24 Kg | 32 Kg | 36 Kg | 37 Kg |
|  | 27 Kg | 43 Kg | 52 Kg | 53 Kg |
|  | 640 x 520 x 490(h) mm | 700 x 650 x 640(h) mm | 800 x 730 x 670(h) mm | |
|  | 0,163 m³ | 0,291 m³ | 0,391 m³ | |
|  | | | | |
|  | 1.200 € | 1.770 € | 2.110 € | 2.230 € |
|  | 1.480 € | 2.040 € | 2.330 € | 2.450 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

















HL300



Affettatrici a gravità con corsa lunga

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - corsa lunga - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - long stroke - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Langschub - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - carrera larga - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - длиной хода - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

| | | |
|---|---|---|
|  | HL300 | |
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | |
|  | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 300 mm | |
|  | 260 x 220(h) mm | |
|  | 550x410 mm | |
|  | 770 x 540 x 460(h) mm | |
|  | | |
|  | 31 Kg | |
|  | 42 Kg | |
|  | 700 x 650 x 640(h) mm | |
|  | 0,291 m³ | |
|  |  |  |
| | 1.650 € | 1.890 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

HR250 HR300N





HR300N

Affettatrici compatte

COMPACT SLICERS
TRANCHEUSES COMPACTES
KOMPAKTE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS COMPACTAS
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

|  | HR250 | HR300N | |
|---|---|---|---|
|  | 0,18 kW (0,25 HP) | 0,23 kW (0,3 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | |
|  mm | 250 mm | 300 mm | |
|  mm | 190 x 190(h) mm | 220 x 210(h) mm | |
|  mm | 410 x 290 mm | 450 x 300 mm | |
|  mm | 620 x 425 x 370(h) mm | | |
|  | | | |
|  Kg | 15 Kg | 20 Kg | |
|  Kg | 17 Kg | 24 Kg | |
|  mm | 540 x 460 x 450(h) mm | 640 x 520 x 490(h) mm | |
|  m³ | 0,112 m³ | 0,163 m³ | |
|  |  |  |  |
| | 780 € | 1.070 € | 1.360 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

V250
VR300
V300



















V250

Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCNITTSMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant (modèle V250 exclu) - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw...Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluido modelo V250) - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



|  | V250 | VR300N | V300 |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,26 kW (0,35 HP) | | |
|  | - | 230-400V/3/50Hz | |
|  | 230V/1N/50Hz | | |
|  | 250 mm | 300 mm | |
|  | 240 x 170(h) mm | 240 x 195(h) mm | 260 x 190(h) mm |
|  | 470 x 370 mm | | 495 x 360 mm |
|  | 530 x 430 x 500(h) mm | 610 x 520 x 520(h) mm | 650 x 500 x 460(h) mm |
|  | | | |
|  | 24 Kg | 27,6 Kg | 35 Kg |
|  | 34 Kg | 40 Kg | 43 Kg |
|  | 700 x 630 x 630(h) mm | 700 x 630 x 700(h) mm | 550 x 670 x 550(h) mm |
|  | 0,278 m³ | 0,309 m³ | 0,203 m³ |
|  | | | |
|  | FUORI PRODUZIONE - OUT OF PRODUCTION | | |
|  | 1.670 € | 1.800 € | 2.270 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

ESCLUSO MOD. V250 / MODEL V250 EXCLUDED / ИСКЛЮЧАЯ МОДЕЛЬ V250

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

V330
V350
V370



V350



















Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme - fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



|  | V330 | V350 | V370 |
|---|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | |
|  | 230V/1N/50Hz | | |
|  | 330 mm | 350 mm | 370 mm |
|  | 300 x 230(h) mm | 310 x 240(h) mm | 330 x 260(h) mm |
|  | 605 x 445 mm | | 610 x 460 mm |
|  | 740 x 640 x 520(h) mm | 740 x 640 x 550(h) mm | 770 x 640 x 560(h) mm |
|  | | | |
|  | 40 Kg | 45 Kg | 46 Kg |
|  | 53 Kg | 54 Kg | 55 Kg |
|  | 650 x 800 x 610(h) mm | | |
|  | 0,317 m³ | | |
|  | | | |
|  | FUORI PRODUZIONE - OUT OF PRODUCTION | | |
|  | 2.690 € | 2.840 € | 2.960 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

K300
K330
K350
K370




Affettatrici verticali con carrello fisso

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д.. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



|  | K300 | K330 | K350 | K370 |
|---|--|-----------------|-----------------------|-----------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP) | | | |
|  | 230-400V/3/50Hz | | | |
|  | 230V/1N/50HZ | | | |
|  | 300 mm | 330 mm | 350 mm | 370 mm |
|  | 260 x 200(h) mm | 250 x 210(h) mm | 300 x 265(h) mm | 290 x 275(h) mm |
|  | 570 x 470 mm | | 660 x 540 mm | |
|  | 710 x 550 x 610(h) mm | | 820 x 650 x 640(h) mm | |
|  | | | | |
|  | 35 Kg | 36 Kg | 43 Kg | 46 Kg |
|  | 47 Kg | 48 Kg | 55 Kg | 58 Kg |
|  | 700 x 620 x 700(h) mm | | 820 x 720 x 760(h) mm | |
|  | 0,304 m³ | | 0,449 m³ | |
|  | | | | |
|  | FUORI PRODUZIONE - OUT OF PRODUCTION | | | |
|  | 2.170 € | 2.290 € | 2.590 € | 2.810 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | |

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

CAM300T
CAM400T
CAM500T



CAM500T

Macchine sottovuoto a campana serie top




CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



- IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a piston con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli da banco.
- EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Countertop models.
- FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles de table.
- DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Tischmodelle.
- ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistones y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. Modelos de mostrador.
- RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели столешниц.

|  | CAM300T | CAM400T | CAM500T |
|---|---|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,75 kW (1 HP) | 1,1 kW (1,5 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60 Hz | | |
| BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER | 300 mm | 400 mm | 500 mm |
| POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | 8 m³/h | 18 m³/h | 20 m³/h |
| VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM | 98% | | |
|  mm | 310 x 350 x 190(h) mm | 410 x 450 x 220(h) mm | 520 x 520 x 220(h) mm |
|  mm | 410 x 460 x 430(h) mm | 510 x 560 x 450(h) mm | 610 x 630 x 500(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 38 Kg | 60 Kg | 72 Kg |
|  Kg | 44 Kg | 67 Kg | 79 Kg |
|  mm | 470 x 550 x 680(h) mm | 600 x 650 x 680(h) mm | 700 x 700 x 720(h) mm |
|  m³ | 0,176 m³ | 0,265 m³ | 0,353 m³ |
|  |  | | |
| | 3.470 € | 4.300 € | 5.220 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM500TC
CAM700TC
CAM900TC




















CAM700TC

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoncini con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli carrellati.
- EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Wheeled models.
- FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles à roues.
- DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Modelle auf Rädern.
- ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistones y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. Modelos con carro.
- RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакуины" включены. Модели на колесах.

|  | CAM500TC | CAM700TC | CAM900TC |
|---|---|------------------------|-------------------------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | 1,5 kW (2 HP) | 2 kW (2 HP) |
|  | - | 230-400V/3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60 Hz | - | |
|  | | | |
|  | 500 mm | 2 x 700 mm | 1 x 500mm 1 x 900mm |
|  | 20 m³/h | 40 m³/h | 63 m³/h |
|  | 98% | | |
|  | 520 x 520 x 220(h) mm | 720 x 570 x 220(h) mm | 920 x 570 x 220(h) mm |
|  | 610 x 630 x 1050(h) mm | 840 x 680 x 1050(h) mm | 1040 x 680 x 1050(h) mm |
|  | | | |
|  | 92 Kg | 145 Kg | 180 Kg |
|  | 107 Kg | 160 Kg | 205 Kg |
|  | 750 x 650 x 1150(h) mm | 800 x 870 x 1150(h) mm | 1100 x 800 x 1150(h) mm |
|  | 0,561 m³ | 0,800 m³ | 1,012 m³ |
|  |  | | |
| | 6.540 € | 8.940 € | 11.820 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM300E CAM350E
















CAM300E

Macchine sottovuoto a campana - serie eco

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.
- EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.
- FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.
- DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.
- ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.
- RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

|  | CAM300E | CAM350E |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,75 kW (1 HP) | 0,85 kW (1,2 HP) |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER | 300 mm | 350 mm |
|  POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | 8 m³/h | 12 m³/h |
|  VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM | 98% | |
|  mm | 310 x 350 x 190(h) mm | 360 x 400 x 190(h) mm |
|  mm | 410 x 460 x 430(h) mm | 460 x 500 x 430(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 38 Kg | 42 Kg |
|  Kg | 44 Kg | 48 Kg |
|  mm | 470 x 550 x 680(h) mm | 600 x 650 x 680(h) mm |
|  m³ | 0,176 m³ | 0,265 m³ |
|  |  | |
| | 2.940 € | 3.170 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM400E CAM450E








CAM400E

Macchine sottovuoto a campana - serie eco

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.
- EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.
- FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.
- DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölpumpe DVP.
- ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.
- RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

|  | CAM400E | CAM450E |
|---|---|-----------------------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
| BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER | 400 mm | 450 mm |
| POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | 20 m³/h | |
| VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM | 98% | |
|  mm | 410 x 450 x 220(h) | 460 x 500 x 220(h) |
|  mm | 510 x 560 x 450(h) mm | 560 x 610 x 460(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 60 Kg | 65 Kg |
|  Kg | 67 Kg | 72 Kg |
|  mm | 600 x 650 x 680(h) mm | 700 x 700 x 720(h) mm |
|  m³ | 0,265 m³ | 0,353 m³ |
|  |  | |
| | 3.385 € | 3.770 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.















MSD300P



Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

- IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.
- EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - dry pump - automatic - digital - equipped with height adjustment sensor. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.
- FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intacts les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à basse température. Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.
- DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.
- ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.
- RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

| | |
|---|---|
|  | MSD300P |
|  | 0,49 kW (0,7 HP) |
|  1 Ph | 230V/1 N/50-60Hz |
|  BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER | 320 mm |
|  POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | 0,9 m³/h |
|  VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM | 80% |
|  mm | 390 x 310 x 140(h) mm |
|  | |
|  NET Kg | 4,5 Kg |
|  GROSS Kg | 5,5 Kg |
|  mm | 420 x 350 x 190(h) mm |
|  m³ | 0,028 m³ |
|  |  |
| | 455 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR300P BAR350



BAR300P



BAR350

Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ



IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. **BAR300P:** Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale. **BAR350:** Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. **BAR300P:** Robust ABS and stainless steel casing - dry pump - digital control panel. **BAR350:** Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or by using two pre-set programs. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intacts les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. **BAR300P:** corps robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital. **BAR350:** corps en acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail préréglés. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. **BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld **BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. **BAR300P:** Carcasa fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital. **BAR350:** Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. **BAR300P:** Прочный корпус из ABS и нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления. **BAR350:** Корпус из нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления для ручного уплотнения или с помощью двух предустановленных программ. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

|  | BAR300P | BAR350 |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,45 kW (0,6 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | |
| BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER | 300 mm | 350 mm |
| POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | 1,2 m³/h | |
| VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM | 85% | |
|  | 320 x 260 x 140(h) mm | 370 x 280 x 170(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 6 Kg | 8 Kg |
|  GROSS Kg | 7 Kg | 9 Kg |
|  mm | 420 x 290 x 210(h) mm | 510 x 330 x 245(h) mm |
|  m³ | 0,025 m³ | 0,040 m³ |
|  |  | |
| | 450 € | 560 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

OPTIONAL



BAR400 BAR500



BAR400








BAR500

Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

- IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.
- EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing - dry pump for BAR400 model, oil bath pump for BAR500 model - digital control panel to set sealing and vacuum time - automatic start when lowering the upper bar - automatic bar opening at the end of the cycle. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.
- FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en acier Inox AISI 304 - pompe sèche pour le modèle BAR400, pompe à bain d'huile pour le modèle BAR500 - panneau de commande numérique pour programmer le temps de soudage et de vide - démarrage automatique lors de la descente de la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à la fin du cycle. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.
- DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500 - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.
- ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - bomba a seco en el modelo BAR400, de baño de aceite en el modelo BAR500 - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.
- RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - сухой насос для модели BAR400, масляный насос для модели BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический запуск при опускании верхней штанги - автоматическое открытие штанги в конце цикла. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

|  | BAR400 | BAR500 |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,55 kW (0,7 HP) | 0,75 kW (1 HP) |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50-60Hz |
| BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER | 400 mm | 500 mm |
| POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP | 2,4 m³/h | 4 m³/h |
| VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM | 85% | 98% |
|  mm | 420 x 280 x 180(h) mm | 520 x 380 x 210(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 13 Kg | 23 Kg |
|  Kg | 14 Kg | 24 Kg |
|  mm | 550 x 365 x 250(h) mm | 610 x 420 x 300(h) mm |
|  m³ | 0,050 m³ | 0,076 m³ |
|  |  | |
| | 1.030 € | 2.070 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.



CAM500T



CAM700TC



CAM300E



MSD300P



BAR300P



BAR350




BAR400



BAR500

Optional macchine per sottovuoto

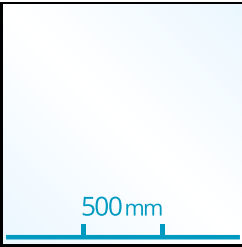
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| Mod. |  | n. scatole per confezioni packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки | 100 pz. Confezione singola pcs. Packaging pcs. Emballage Stk. Verpackung unid. Embalaje шт. Упаковка | Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Boîte multi-pack Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами |
|---|---|--|--|--|
| BAR µm 105 Buste Goffrate Embossed bags Sachets gaufrées Sealing bar Bolsas gofradas пакеты тиснением | 15 x 30 cm | 20 | 18 € | 305 € |
| | 20 x 30 cm | 16 | 24 € | 322 € |
| | 20 x 40 cm | 12 | 29 € | 319 € |
| | 25 x 35 cm | 10 | 33 € | 303 € |
| | 30 x 40 cm | 8 | 44 € | 321 € |
| | 30 x 50 cm | 5 | 54 € | 249 € |
| | 40 x 60 cm | 4 | 87 € | 316 € |
| | 50 x 70 cm | 4 (50 pz - pcs - stück - unidades - шт.) | 64 € | 237 € |
| 2 rotoli / 2 rolls / 2 rouleaux 2 Rollen / 2 rollos / 2 рулонов | 20 x 600 cm | - | - | 17 € |
| | 30 x 600 cm | - | - | 25 € |
| BAR µm 105 Buste Goffrate per cottura Cooking Embossed bags Sachets gaufrées pour cuisson Geprägte Beutel zum Kochen geeignet Bolsas gofradas para cocción пакеты тиснением для варки | 15 x 30 cm | 20 | 34 € | 614 € |
| | 20 x 30 cm | 16 | 44 € | 644 € |
| | 20 x 40 cm | 12 | 59 € | 638 € |
| | 25 x 35 cm | 10 | 64 € | 581 € |
| | 30 x 40 cm | 8 | 87 € | 638 € |
| | 30 x 50 cm | 5 | 108 € | 497 € |
| | 40 x 60 cm | 4 | 173 € | 635 € |
| CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce - Smooth bags Sachets Lisses - Glatt Beutel Bolsas lisas - Гладкие пакеты | 20 x 30 cm | 20 | 21 € | 386 € |
| | 25 x 35 cm | 16 | 31 € | 443 € |
| | 30 x 40 cm | 10 | 42 € | 374 € |
| | 40 x 50 cm | 6 | 76 € | 414 € |
| CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce per cottura Cooking Smooth bags Sachets Lisses pour cuisson Glatte Beutel z um Kochen geeignet Bolsas lisas para cocción Гладкие пакеты для варки | 15 x 30 cm | 25 | 33 € | 694 € |
| | 20 x 30 cm | 20 | 43 € | 618 € |
| | 25 x 35 cm | 16 | 62 € | 678 € |
| | 30 x 40 cm | 10 | 85 € | 770 € |
| | 40 x 60 cm | 5 | 168 € | 770 € |
| | 50 x 60 cm | 3.5 | 211 € | 678 € |

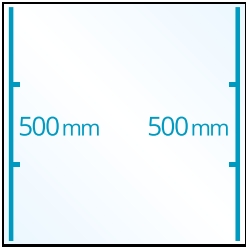
| | | |
|------|---|--|
| | Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом | Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Rouleau de papier adhésif pour imprimante Klebepapierrolle für Drucker Rollo de papel adhesivo para impresora Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства |
| Mod. | CAM TOP | |
| € | 1.260 € | 18 € |

| | | |
|------|---|--|
| | Barra saldante aggiuntiva Additional sealing bar Barre de soudure supplémentaire Zusätzliche Schweißstange Barra selladora añadida Дополнительная сварочная планка для моделей | Configurazione barre fuori standard Non-standard bar configuration Configuration des barres hors standards Nicht standardmäßige Stangenkonfiguration Configuración de las barras fuera estándar Конфигурация нестандартных планок |
| Mod. | CAM500C - CAM700C - CAM900C | |
| € | 625 € | 275 € |

CAM 500C

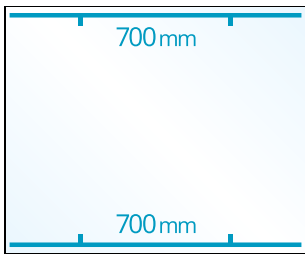


STANDARD

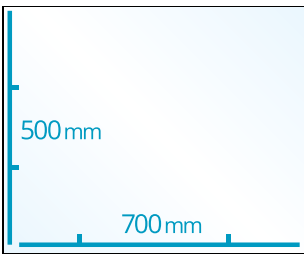


OPTIONAL

CAM 700C



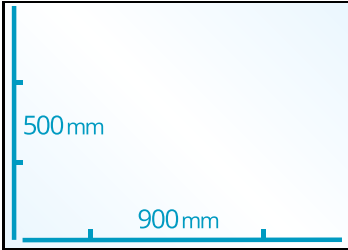
STANDARD



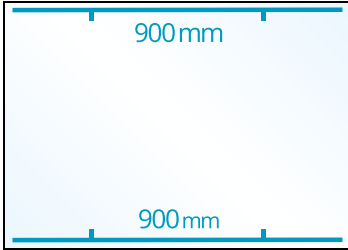
OPTIONAL



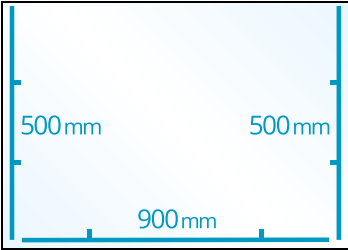
CAM 900C



STANDARD



OPTIONAL





TS1
TS1A















TS1

Termosigillatrici

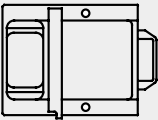
HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

- IT** Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS1 - sigillatura automatica per il modello TS1A - fino a 9 programmi pre-impostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.
- EN** Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS1 - automatic sealing for model TS1A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.
- FR** Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS1 - scellage automatique pour le modèle TS1A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.
- DE** Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS1 - automatisches Verschließen bei Modell TS1A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.
- ES** Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS1 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS1A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.
- RU** Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS1 – автоматическое пломбирование для модели TS1A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

|  | TS1 | TS1A |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,5 kW (0,6 HP) | 0,55 kW (0,7 HP) |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 150 mm - ø 160 mm - 150 mt | |
|  | 260 x 300 x 500(h) mm | 240 x 300 x 500(h) mm |
|  | | |
|  | 20 Kg | |
|  | 23 Kg | |
|  | 260 x 420 x 520(h) mm | |
|  | 0,057 m³ | |
|  |  | |
| | 4.180 € | 4.840 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

Combinazione vaschette - Container combination
Комбинированные лотки

TS1 / TS1A



137x190 mm
137x125 mm
137x95 mm

TS2 TS2A



TS2

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS2 - sigillatura automatica per il modello TS2A - fino a 9 programmi preimpostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS2 - automatic sealing for model TS2A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS2 - scellage automatique pour le modèle TS2A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS2 - automatisches Verschließen bei Modell TS2A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

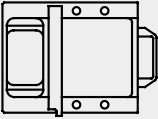
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS2 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS2A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS2 – автоматическое пломбирование для модели TS2A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

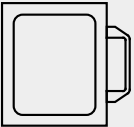
|  | TS2 | TS2A |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,7 kW (1 HP) | 0,75 kW (1 HP) |
|  | 230V/1N/50Hz | |
|  | 220 mm - ø 200 mm - 150 mt | |
|  | 315 x 450 x 550(h) mm | 295 x 450 x 550(h) mm |
|  | | |
|  | 25 Kg | |
|  | 28 Kg | |
|  | 320 x 460 x 570(h) mm | |
|  | 0,084 m³ | |
|  |  | |
| | 5.555 € | 6.900 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

Combinazione vaschette - Container combination
Комбинированные лотки

TS2 / TS2A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



260x195 mm

TS3A TSAVG



TSAVG



TS3A

**FUORI PRODUZIONE
OUT OF PRODUCTION**

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette, permettendo così di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304 - piastra saldante interna per evitare scottature - trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale - controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - non sono dotate di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli optional. Vaschette disponibili su richiesta. TS3A - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - not equipped with a standard mould, you can choose one among optional. Containers available on request. TS3A - from 6 to 8 operating cycles per minute.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - ne sont pas équipés d'un moule standard, vous pouvez en choisir un optional. Bacs disponibles sur demande. Le modèle TS3A - de 6 à 8 cycles par minute de travail.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - sind nicht mit einer Standardform ausgestattet, Sie können eine aus dem Katalog auswählen. Behältern auf Anfrage erhältlich. TS3A - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute.

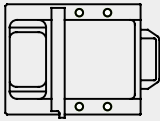
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. TS3A - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto.

RU Машина для практичной и гигиеничной термопечати пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - внутренней плитой для предотвращения ожогов - автоматическим перемещением пленки без помощи оператора - электронным контролем температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу. TS3A - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту.

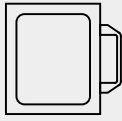
| | |
|--|--|
|  | TS3A |
|  | 1,5 kW (2 HP) |
|  | 230V/1N/50Hz |
|  | 380 mm - ø 200 mm - 150 mt |
|  | - |
|  | 460 x 510 x 555(h) mm |
|  | |
|  | 35 Kg |
|  | 40 Kg |
|  | 470 x 510 x 570(h) mm |
|  | 0,137 m³ |
|  |  |
| | 6.750 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |

Combinazione vaschette - Container combination
Комбинированные лотки

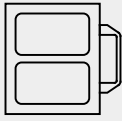
TS3A



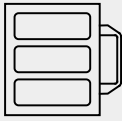
190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



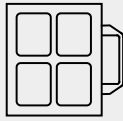
370x280 mm



180x280 mm
(2x)



115x280 mm
(3x)



180x135 mm
(4x)

Optional termosigillatrici




TS3A



TS1

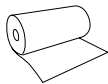
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | Stampi - Moulds - Moules - Formen - Moldes - Штампы | | | | | |
|-------------|--|--|------|--------|--------|---------|
| Mod. |  mm | | TS3A | TS2-2A | TS1-1A | € |
| STAMPOTSA01 | 370 x 280 mm | n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск | ✓ | - | - | 890 € |
| STAMPOTSA02 | 180 x 280 mm | n. 2 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск | ✓ | - | - | 990 € |
| STAMPOTSA03 | 180 x 135 mm | n. 4 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск | ✓ | - | - | 1070 € |
| STAMPOTSA05 | 260 x 195 mm | n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск | - | ✓ | - | 890 € |
| STAMPOTSA06 | 115 x 280 mm | n. 3 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск | ✓ | - | - | 1.030 € |
| STAMPOTSA04 | 190 x 260 mm 190 x 230 mm 190 x 137 mm 95 x 137 mm | multiform | ✓ | ✓ | - | 1.710 € |
| STAMPOTSA07 | 137 x 190 mm 137 x 125 mm 137 x 95 mm | multiform | - | - | ✓ | 1.040 € |

A richiesta vaschette di diverse dimensioni
On request different container combination

BOB-01

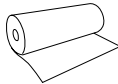
TS1 / TS1A



150 mm
ø 160 mm
150 mt

BOB-02

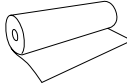
TS2 / TS2A




200 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-03

TS3 / TS3A



330 mm
ø 200 mm
150 mt

| | Bobine film / Film reels / Bobines de film Folienrolle / Bobina de película / бобины с пленкой | | |
|-------|---|--------------------|-------|
| Mod. |  mm | Mod. | € |
| BOB01 | 150 mm -150Mt. | TS1 - TS1A - SV300 | 57 € |
| BOB02 | 200 mm - 150Mt. | TS2 - TS2A - SV300 | 62 € |
| BOB03 | 330 mm -150Mt. | TS3A - TSAVG | 120 € |
| BOB05 | 370 mm - 150Mt. | SV400 | 57 € |

ALP3000



ALP3000



Asciugatura lucida posate

CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER
ET POLIR LES COUVERTS
BESTECKTROCKNER/-POLIERER
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

IT Macchina per asciugare e lucidare le posate appena uscite dalla lavastoviglie rendendole asciutte e brillanti senza macchie di calcare, evitando così la lunga lucidatura manuale, grazie alla sinergia della vibrazione della vasca interna e allo sfregamento della polvere di tutolo di mais (prodotto completamente vegetale, atossico, trattato con particolari agenti antibatterici). Realizzata in acciaio inox AISI 304 - dotata di una lampada UV che diminuisce la carica batterica presente nelle posate anche dopo il lavaggio - vasca interna rivestita con resina resistente agli urti e certificata ad uso alimentare - capacità di 50 posate al minuto.

EN Cutlery dryer-polisher is created to quickly dry and polish wet cutlery straight out of the dishwasher. Thanks to the synergy of the internal bowl vibrations and to the friction of the corncob powder (completely vegetable product, non-toxic, treated with special antibacterial agents), the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale spots, thus avoiding lengthy polishing by hand. Made of stainless steel AISI 304 - equipped with a UV lamp that reduces the bacterial load in the cutlery even after washing - internal bowl coated with impact-resistant resin certified for food use - capacity of 50 pieces per minute.

FR La machine à essuyer et polir les couverts est conçu pour sécher et polir rapidement les couverts mouillés qui sortent directement du lave-vaisselle. Grâce à la synergie des vibrations internes de la cuve et au frottement de la poudre de rafles de maïs (produit entièrement végétal, non toxique, traité avec des agents antibactériens spéciaux), les couverts ressortent parfaitement secs et brillants, sans trace de calcaire, ce qui évite un long polissage à la main. Fabriqué en acier Inox AISI 304 - équipé d'une lampe UV qui réduit la charge bactérienne dans la coutellerie même après le lavage - cuve interne recouverte d'une résine résistante aux chocs et certifiée pour un usage alimentaire - capacité de 50 pièces par minute.

DE Der Bestecktrockner-Polierer dient zum schnellen Trocknen und Polieren von nassem Besteck direkt aus der Geschirrspülmaschine. Dank der Synergie der inneren Schüsselschwingungen und der Reibung des Maiskolbenpulvers (rein pflanzliches Produkt, ungiftig, mit speziellen antibakteriellen Mitteln behandelt) entsteht ein perfekt trockenes und glänzendes Besteck ohne Kalkflecken, wodurch langes Polieren von Hand vermieden wird. Aus Edelstahl AISI 304 - ausgestattet mit einer UV-Lampe, die die Bakterienbelastung im Besteck auch nach dem Waschen reduziert - Innenschüssel mit schlagfestem, lebensmitteltauglichem Harz beschichtet - Leistung 50 Stück pro Minute.

ES Máquina realizada para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos de la lavavajillas. Gracias a la sinergia de la vibración del bol interior y al roce del granulado de mazorca maíz (producto enteramente vegetal, anti-tóxico, tratado con agentes antibacterianos), los cubiertos salen en menos de un minuto perfectamente secos y brillantes, sin manchas de cal, evitando el largo abrillantado manual. De acero inoxidable AISI 304 - dotata de lámpara UV que disminuye drásticamente la carga bacteriana presente en los cubiertos incluso después del lavado - el bol interior está revestido con una resina especial, resistente a los golpes y certificada para uso alimentario. Capacidad 50 cubiertos al minuto.

RU Столовая сушилка-полировальная машина предназначена для быстрого высыхания и полирования столовых приборов прямо из посудомоечной машины. Благодаря синергии внутренних колебаний чаши и трения порошка коронки (полностью нетоксичный, нетоксичный, обработанный специальными антибактериальными средствами продукт) столовые приборы получаются совершенно сухими и блестящими, без пятен накали, что позволяет избежать длительного полирования вручную. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 - оснащен УФ лампой, снижающей бактериальную нагрузку на столовые приборы даже после мойки - внутренняя чаша покрыта ударопрочной смолой, сертифицированной для пищевого использования - производительность 50 штук в минуту.

| | |
|---|--|
|  | ALP3000 |
|  | 0,5 kW (0,7 HP) |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz |
|  | 2,5 Kg (Tutolo di mais - Corn cob - Кукурузный гранулят) |
|  | 3000 h/N. |
|  | 620 x 550 x 520(h) mm |
|  | |
|  | 53,5 Kg |
|  | 70 Kg |
|  | 800 x 650 x 720(h) mm |
|  | 0,375 m³ |
|  |  |
| | AL MOMENTO NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE |

| | |
|--|--|
| | TUTOLO Tutolo di mais, confezione 3,5 kg Corn cob, 3.5 kg pack Rafle de maïs, emballage 3,5 kg Maisgranulat, 3,5 kg Packung Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg Кукурузный гранулят, упаковка 3,5 кг 62 € |
| | ARGENTO Prodotto lucida argenteria, flacone da 250 ml Silver polish, 250 ml bottle Produit pour faire briller l'argenterie, flacon de 250 ml Silberhochglanzmittel, 250 ml Flasche Producto para pulir plata, frasco de 250 ml Средство для полирования изделий из серебра, флакон 250 18 € |



IT

La linea cottura risponde alle esigenze di ogni tipo di richiesta, dalla più moderna cottura Sous-Vide, ai tradizionali Forni Elettrici per Pizza, Forni a Convezione o Forni a Gas, con i relativi accessori come Armadi Lievitori, Celle per la Lievitazione e Cappe a condensazione. Ma non solo, anche Cucine, Griglie a Pietra Lavica, Brasiere, Fry Top, Gyros Elettrici e a Gas, Friggitrici, Cuocipasta e Salamandre.

FR

La ligne de cuisson répond aux besoins de chaque type de demande, de la plus moderne cuisson Sous-Vide, aux traditionnels fours à pizza électriques, fours à convection ou fours à gaz, avec les accessoires correspondants tels que les armoires de levure, cellules de levure et hottes à condensation. Non seulement cela, mais aussi des cuisinières, des grilles à pierre lavique, des sauteuses, des Fry-Tops, des gyros électriques et à gaz, des friteuses, des cuiseurs à pâtes et des salamandres.

ES

La línea de cocción responde a diferentes necesidades, de la más moderna cocción sous-vide, a los tradicionales hornos eléctricos para pizza, hornos de convección o hornos de gas, con los relativos accesorios como armarios de fermentación, cámaras para la fermentación, campana de condensación. Además en nuestro catálogo se encuentran cocinas, parrillas, piedras lavicas, ollas de cocción lenta, Fry Top, gyros eléctricos y de gas, freidoras, cocedor de pasta y salamandras.

EN

The cooking line meets the needs of every type of request, from the most modern Sous-Vide cooking, to the traditional Electric Pizza Ovens, Convection Ovens or Gas Ovens, with their accessories such as Proving Cabinets, Proving Cells and Condensing Hoods. Moreover, there are also ranges, lava stone grills, brat pans, fry tops, electric and gas gyros, fryers, pasta cookers and salamanders.

DE

Die Kochlinie erfüllt die Bedürfnisse aller Arten von Anforderungen, von der modernsten Sous-Vide-Küche bis zu den traditionellen elektrischen Pizzaöfen, Konvektions- oder Gasöfen, mit dem entsprechenden Zubehör wie Gärschränke, Gärzellen und Kondensationshauben. Nicht nur das, sondern auch Herde, Lavasteingrill, Fry Tops, Elektrik- und Gasgyros, Friteusen, Pastakocher und Salamander.

RU

Линия готовки отвечает всем требованиям, от самых современных духовых шкафов до традиционных электрических пиццерий, конвекционных и газовых печей, с соответствующими принадлежностями, такими как дрожжевые шкафы, дрожжевые камеры и конденсационные вытяжки. И не только это, но и кухни, каменные грили Lava, жаровни, жаровни, электрические и газовые гироскопы, фритюрницы, макаронные плиты и саламандры.



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

| IT | EN | FR | DE | ES | RU | |
|--|---|--|---|--|--|-----|
| COTTURA SOUS-VIDE | SOUS-VIDE COOKING | CUISSON SOUS-VIDE | VAKUUM GAREN | COCCIÓN SOUS-VIDE | ВАКУУМНАЯ ВАРКА | 250 |
| FORNI PIZZA ELETTRICI DIGITALI | DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS | FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES | DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN | HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA | ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ | 252 |
| FORNI PIZZA ELETTRICI | ELECTRIC PIZZA OVENS | FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES | ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN | HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ | 260 |
| FORNETTO PER PIZZA | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA | PIZZAOFEN | HORNO PARA PIZZA | ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ | 288 |
| FORNI PIZZA A GAS | GAS PIZZA OVENS | FOURS À PIZZA À GAZ | GAS PIZZAÖFEN | HORNOS A GAS PARA PIZZA | ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ | 290 |
| CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI PIZZA | PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS | CELLULES DE FERMENTATION CONTROLÉE P OUR FOURS À PIZZA | GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN | CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA | ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ | 296 |
| CAPPE ASPIRANTI FORNI PIZZA | HOODS FOR PIZZA OVENS | HOTTES POUR FOURS À PIZZA | DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN | CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA | ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ | 302 |
| FORNI MISTI A CONVEZIONE VAPORE/ DIRETTO | MIXED CONVECTION/ DIRECT STEAM OVENS | FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE | KOMBINIERTE HEISSLUFT-/ DIREKTDAMPFBACKÖFEN | HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO | СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ | 304 |
| FORNI MISTI A CONVEZIONE | MECHANICAL CONVECTION OVENS | FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE | MECHANISCHE KOMBIÖFEN | HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA | МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | 310 |
| FORNI A CONVEZIONE COMPATTI | COMPACT CONVECTION OVENS | FOURS À CONVECTION COMPACTS | KOMPAKTE KOMBIÖFEN | HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS | КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | 312 |
| FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI PER GASTRONOMIA GN2/3 | COMPACT CONVECTION OVENS | FOURS À CONVECTION COMPACTS | KOMPAKTE KOMBIÖFEN | HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS | КОМПАКТНЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | 318 |
| FORNI A CONVEZIONE A GAS PER GASTRONOMIA GN2/3 | GAS CONVECTION OVENS - GASTRONOMY GN2/3 | FOURS À CONVECTION COMPACTS | KOMPAKTE KOMBIÖFEN | HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS | КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | 320 |
| ARMADI LIEVITATORI | PROVING CABINET FOR OVENS | ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS | GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN | ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS | ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ | 324 |
| CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO | GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN | CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE | GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN | COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS | КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ | 334 |

| IT | EN | FR | DE | ES | RU | |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|-----|
| CUCINE A GAS CON FORNO A GAS | GAS RANGES WITH OVEN | CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR | GASHERD MIT OFEN | COCINAS A GAS CON HORNO | ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ | 336 |
| CUCINE SENZA FORNO | RANGES WITHOUT OVEN | CUISINIÈRES SANS FOUR | HERD OHNE OFEN | COCINAS SIN HORNO | ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ | 338 |
| FRIGGITRICI ELETTRICHE | ELECTRIC FRYERS | FRITEUSES ÉLECTRIQUES | ELEKTRISCHE FRITEUSEN | FREIDORAS ELÉCTRICAS | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ | 340 |
| FRIGGITRICI A GAS | GAS FRYERS | FRITEUSES À GAZ | GAS FRITEUSEN | FREIDORAS A GAS | ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ | 352 |
| CUOCIPASTA ELETTRICI | ELECTRIC PASTA COOKERS | CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES | ELEKTRO NUDELKOCHER | COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ | 360 |
| CUOCIPASTA A GAS | GAS PASTA COOKERS | CUISEURS À PÂTE À GAZ | GAS NUDELKOCHER | COCEDORES DE PASTA DE GAS | ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ | 362 |
| GRIGLIE A PIETRA LAVICA | LAVA STONE GRILL | GRILLES À PIERE LAVIQUE | LAVASTEINGRILL | PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA | ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ | 368 |
| GRIGLIE COMBI ACQUA | WATER COMBI GRILL | GRILLES COMBINÉES À EAU | KOMBI WASSERGRILL | PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS | КОМБИНИРОВАНН ЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ | 372 |
| FRY TOP ELETTRICI | ELECTRIC FRY-TOPS | FRY-TOP ÉLECTRIQUE | ELEKTRISCHE FRY TOP | FRY TOP ELÉCTRICOS | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ | 374 |
| FRY TOP GAS | GAS FRY TOP | FRY TOP A GAZ | GAS FRY TOP | FRY TOP A GAS | ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ | 378 |
| GYROS ELETTRICI | ELECTRIC GYROS | GYROS ÉLECTRIQUES | ELEKTRISCHER GYROS | GYROS ELÉTRICOS | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ | 382 |
| GYROS A GAS | GAS GYROS | GYROS A' GAZ | GAS GYROS | GYROS DE GAS | ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ | 386 |
| SALAMANDRE | SALAMANDERS | SALAMANDER | SALAMANDER | SALAMANDRAS | ГРИЛЬ САЛАМАНДР | 390 |
| CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA | GENERAL SALES CONDITIONS | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN | CONDICIONES GENERALES DE VENTA | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ | 438 |



SV25 RH50



SV25



RH50

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАПКА



IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C. SV25 è dotato di vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza. Il modello SV25 raggiunge 70°C in circa 50', il modello RH50 in circa 25'.
Optional: sonda al cuore.

EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0.1°C - working accuracy +/- 0.3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.
Accessories: Core probe.

FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Panneau de commande avec 5 programmes de cuisson - Écran pour visualiser la température de l'eau, de la sonde à cœur et de la minuterie - arrêt de la machine en l'absence d'eau - sonde de température avec delta 0,1°C - précision d'usinage +/- 0,3°C. Le modèle SV25 a corps et cuve en acier Inox et vidange avec soupape de sécurité. Le modèle SV25 atteint 70°C en 50' environ, le modèle RH50 en 25' environ.
Accessoires: sonde à cœur.

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall - Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50', das Modell RH50 in etwa 25'.
Zubehör: Kerntemperaturfühler.

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50', el modelo RH50 en unos 25'.
Accesorios: Sonda al corazón.

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). 5 программ приготовления - Панель управления - Дисплей температуры воды, датчик температуры сердечника и таймер - Остановка прибора в случае отказа подачи воды - Датчик температуры с дельта 0,1°C - Точность обработки +/- 0,3°C. Модель SV25 оснащена корпусом и чашей из нержавеющей стали и сливным отверстием с предохранительным клапаном. Модель SV25 достигает 70°C примерно за 50 минут, модель RH50 примерно за 25 минут.
Аксессуары: Щуп продукта.

|  | SV25 | RH50 |
|--|--|-----------------------|
|  | 2 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60 Hz | |
|  | 25 L | 50 L |
|  | 640 x 350 x 330(h) mm | 240 x 150 x 390(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 13 Kg | 4,5 Kg |
|  GROSS Kg | 14 Kg | 6 Kg |
|  mm | 700 x 470 x 380(h) mm | 325 x 260 x 475(h) mm |
|  m³ | 0,125 m³ | 0,040 m³ |
|  |  | |
| | 980 € | 1.280 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |
| | SONDASV Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта + 200 € | |

FMD4 FMD4+4



FMD4+4

Immagine puramente
Il pannello di comando
This image is purely
indicative.



FMD4+4

Cette image a une valeur purement indicative.
Le panneau de commande peut être différent.
















Dieses Bild ist nur ein Hinweis
Das Bedienfeld kann unterschiedlich sein.

Esta imagen es puramente indicativa.
El panel de control puede ser diferente.

Forni pizza elettrici digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке с минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

|  | FMD4 | FMD4+4 |
|---|---|---------------------------------|
|  | 6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) | 12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A) |
|  3 Ph | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | |
|  | 720 x 720 x 140(h) mm | 720 x 720 x 140(h) mm x2 |
|  mm | 1150 x 850 x 420(h) mm | 1150 x 850 x 750(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 135 Kg | 235 Kg |
|  Kg | 157 Kg | 262 Kg |
|  mm | 1250 x 1040 x 570(h) mm | 1250 x 1040 x 920(h) mm |
|  m³ | 0,741 m³ | 1,196 m³ |
|  |  | |
| | 2.490 € | 4.335 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FMD6 FMDW6

Immagine puramente indicativa.
Il pannello comandi potrebbe essere diverso.
This image is purely indicative. The control panel may be different.



FMDW6+6



FMDW6+6

Cette image a une valeur purement indicative.
Le panneau de commande peut être différent.
















Dieses Bild ist nur ein Hinweis
Das Bedienfeld kann unterschiedlich sein.

Esta imagen es puramente indicativa.
El panel de control puede ser diferente.

Forni pizza elettrici
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

|  | FMD6 | FMDW6 |
|---|---|-------------------------|
|  | 9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A) | |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | |
|  | 720 x 1080 x 140(h) mm | 1080 x 720 x 140(h) mm |
|  | 1150 x 1210 x 420(h) mm | 1520 x 850 x 420(h) mm |
|  | | |
|  | 195 Kg | 200 Kg |
|  | 222 Kg | 225 Kg |
|  | 1250 x 1400 x 570(h) mm | 1650 x 1040 x 570(h) mm |
|  | 0,998 m³ | 0,978 m³ |
|  |  | |
| | 3.070 € | 3.605 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FMD6+6 FMDW6+6



FMDW6+6

Immagine puramente indicativa.
Il pannello comandi potrebbe essere diverso.
This image is purely indicative. The control panel may be different.



FMDW6+6

Cette image a une valeur purement indicative.
Le panneau de commande peut être différent.
















Dieses Bild ist nur ein Hinweis
Das Bedienfeld kann unterschiedlich sein.

Esta imagen es puramente indicativa.
El panel de control puede ser diferente.

Forni pizza elettrici
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

|  | FMD6+6 | FMDW6+6 |
|--|---|---------------------------|
|  | 18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A) | |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | |
|  | 720 x 1080 x 140(h) mm x2 | 1080 x 720 x 140(h) mm x2 |
|  | 1150 x 1210 x 750(h) mm | 1520 x 850 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 350 Kg | 365 Kg |
|  | 377 Kg | 390 Kg |
|  | 1250 x 1400 x 920(h) mm | 1650 x 1040 x 920(h) mm |
|  | 1,610 m³ | 1,579 m³ |
|  |  | |
| | 5.485 € | 6.505 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FMD9 FMD9+9



FMD9+9

Immagine puramente indicativa.

Il pannello comandi potrebbe essere diverso.

This image is purely indicative. The control panel may be different.

Cette image a une valeur purement indicative. Le panneau de commande peut être différent.

Dieses Bild ist nur ein Hinweis. Das Bedienfeld kann unterschiedlich sein.

Esta imagen es puramente indicativa. El panel de control puede ser diferente.

Forni pizza elettrici digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna.
- EN
















Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.
- FR

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.
- DE

Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung.
- ES

Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.
- RU

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

|  | FMD9 | FMD9+9 |
|---|---|----------------------------|
|  | 13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A) | 26,4 kW (3 Ph - 40A) |
|  3 Ph | 230-400V/3-3N/50-60Hz | 400V/3N/50-60Hz |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | 50÷500°C | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | |
|  | 1080 x 1080 x 140(h) mm | 1080 x 1080 x 140(h) mm x2 |
|  mm | 1520 x 1210 x 420(h) mm | 1520 x 1210 x 750(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 225 Kg | 465 Kg |
|  Kg | 275 Kg | 485 Kg |
|  mm | 1650 x 1400 x 570(h) mm | 1650 x 1400 x 920(h) mm |
|  m³ | 1,317 m³ | 2,123 m³ |
|  |  | |
| | 4.290 € | 7.750 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FML4 FML4+4



FML4



FML4+4

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN

Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. - Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE

Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES

Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
нержавеющая сталь - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FML4 | FML4+4 |
|---|---|---------------------------------|
|  | 6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) | 12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A) |
|  3 Ph | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 720 x 720 x 140(h) mm | 720 x 720 x 140(h) mm x2 |
|  | 1010 x 850 x 420(h) mm | 1010 x 850 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 86 Kg | 146 Kg |
|  | 108 Kg | 173 Kg |
|  mm | 1090 x 1040 x 570(h) mm | 1090 x 1040 x 920(h) mm |
|  m³ | 0,657 m³ | 1,032 m³ |
|  |  | |
| | 1.800 € | 2.835 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FML6 FMLW6


















FML6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. ù
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

|  | FML6 | FMLW6 |
|--|---|-------------------------|
|  | 9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A) | |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | | |
|  | 720 x 1080 x 140(h) mm | 1080 x 720 x 140(h) mm |
|  | 1010 x 1210 x 420(h) mm | 1370 x 850 x 420(h) mm |
|  | | |
|  | 116 Kg | 130 Kg |
|  | 143 Kg | 155 Kg |
|  | 1090 x 1400 x 570(h) mm | 1450 x 1040 x 570(h) mm |
|  | 0,885 m³ | 0,860 m³ |
|  |  | |
| | 2.080 € | 2.620 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FML6+6 FMLW6+6



FML6+6

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



- IT

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN
















Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE

Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES

Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

|  | FML6+6 | FMLW6+6 |
|--|---|---------------------------|
|  | 18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A) | |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | | |
|  | 720 x 1080 x 140(h) mm x2 | 1080 x 720 x 140(h) mm x2 |
|  | 1010 x 1210 x 750(h) mm | 1370 x 850 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 200 Kg | 215 Kg |
|  | 231 Kg | 240 Kg |
|  | 1090 x 1400 x 920(h) mm | 1450 x 1040 x 920(h) mm |
|  | 1,389 m³ | 1,387 m³ |
|  |  | |
| | 3.555 € | 4.550 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FML9 FML9+9



Forni pizza elettrici

LA FOTO RAPPRESENTA IL MODELLO FML6 CHE SI DIFFERENZIA SOLO PER LE SUE DIMENSIONI.
THE PICTURE SHOWS THE FML 6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FML 6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FML9 | FML9+9 |
|---|---|----------------------------|
|  | 13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A) | 26,4 kW (3 Ph - 40A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | 50÷500°C | |
|  | 1080 x 1080 x 140(h) mm | 1080 x 1080 x 140(h) mm x2 |
|  | 1370 x 1210 x 420(h) mm | 1370 x 1210 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 170 Kg | 350 Kg |
|  | 190 Kg | 370 Kg |
|  | 1450 x 1400 x 570(h) mm | 1450 x 1400 x 920(h) mm |
|  | 1,198 m³ | 1,827 m³ |
|  |  | |
| | 3.020 € | 5.340 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FME4 FME4+4



FME4



FME4+4

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Нержавеющая сталь покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FME4 | FME4+4 |
|---|---|----------------------------------|
|  | 4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A) | 8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 610 x 610 x 140(h) mm | 610 x 610 x 140(h) mm x2 |
|  | 900 x 735 x 420(h) mm | 900 x 735 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 66 Kg | 114 Kg |
|  | 86 Kg | 139 Kg |
|  | 1000 x 960 x 570(h) mm | 1000 x 960 x 920(h) mm |
|  | 0,547 m³ | 0,883 m³ |
|  |  | |
| | 1.525 € | 2.545 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FME6 FMEW6



FME6



FME6

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

|  | FME6 | FMEW6 |
|--|---|----------------------------------|
|  | 7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A) | 6,4 kW (1 Ph - 28A) (3 Ph - 10A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 610 x 915 x 140(h) mm | 915 x 610 x 140(h) mm |
|  | 900 x 1020 x 420(h) mm | 1150 x 735 x 420(h) mm |
|  | | |
|  | 85 Kg | 100 Kg |
|  | 110 Kg | 125 Kg |
|  | 1210 x 960 x 570(h) mm | 1250 x 960 x 570(h) mm |
|  | 0,669 m³ | 0,684 m³ |
|  |  | |
| | 1.760 € | 2.200 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FME6+6 FMEW6+6

















FME6+6

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

|  | FME6+6 | FMEW6+6 |
|---|---|-----------------------------------|
|  | 14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A) | 12,8 kW (1 Ph - 55A) (3 Ph - 19A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 610 x 915 x 140(h) mm x2 | 915 x 610 x 140(h) mm x2 |
|  | 900 x 1020 x 750(h) mm | 1150 x 735 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 150 Kg | 187 Kg |
|  | 179 Kg | 212 Kg |
|  | 1210 x 960 x 920(h) mm | 1250 x 960 x 920(h) mm |
|  | 1,068 m³ | 1,104 m³ |
|  |  | |
| | 3.030 € | 3.750 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FME9 FME9+9


















Forni pizza elettrici

LA FOTO RAPPRESENTA IL MODELLO FME6 CHE SI DIFFERENZIA SOLO PER LE SUE DIMENSIONI.
THE PICTURE SHOWS THE FME6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FME6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Нержавеющая сталь покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FME9 | FME9+9 |
|---|---|--------------------------|
|  | 9,6 kW (1 Ph - 42A) (3 Ph - 16A) | 19,2 kW (3 Ph - 33A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | 50÷500°C | |
|  | 910 x 910 x 140(h) mm | 910 x 910 x 140(h) mm x2 |
|  | 1150 x 1020 x 420(h) mm | 1150 x 1020 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 115 Kg | 252 Kg |
|  | 145 Kg | 275 Kg |
|  | 1210 x 1210 x 570(h) mm | 1210 x 1210 x 920(h) mm |
|  | 0,835 m³ | 1,347 m³ |
|  |  | |
| | 2.690 € | 4.690 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FYL4 FYL4+4



FYL4+4

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FYL4 | FYL4+4 |
|--|--|---------------------------------|
|  | 6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) | 12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A) |
|  3 Ph | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 720 x 720 x 140(h) mm | 720 x 720 x 140(h) mm x2 |
|  mm | 1010 x 850 x 420(h) mm | 1010 x 850 x 750(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 86 Kg | 146 Kg |
|  GROSS Kg | 108 Kg | 173 Kg |
|  mm | 1090 x 1040 x 570(h) mm | 1090 x 1040 x 920(h) mm |
|  m³ | 0,657 m³ | 1,032 m³ |
|  |  | |
| | 1.485 € | 2.315 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FYL6 FYL6+6

















FYL6+6

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FYL6 | FYL6+6 |
|---|---|---------------------------------|
|  | 9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A) | 18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 720 x 1080 x 140(h) mm | 720 x 1080 x 140(h) mm x2 |
|  | 1010 x 1210 x 420(h) mm | 1010 x 1210 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 116 Kg | 200 Kg |
|  | 143 Kg | 231 Kg |
|  | 1090 x 1400 x 570(h) mm | 1090 x 1400 x 920(h) mm |
|  | 0,885 m³ | 1,389 m³ |
|  |  | |
| | 1.830 € | 3.000 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FES4 FES4+4



FES4








FES4+4

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FES4 | FES4+4 |
|---|---|----------------------------------|
|  | 4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A) | 8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 660 x 660 x 140(h) mm | 660 x 660 x 140(h) mm x2 |
|  | 900 x 785 x 420(h) mm | 900 x 785 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 73 Kg | 123 Kg |
|  | 85 Kg | 136 Kg |
|  | 990 x 960 x 580(h) mm | 990 x 960 x 930(h) mm |
|  | 0,551 m³ | 0,883 m³ |
|  |  | |
| | 1.335 € | 1.950 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FES6 FES6+6



FES6




FES6+6

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

|  | FES6 | FES6+6 |
|---|---|-----------------------------------|
|  | 7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A) | 14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A) |
|  | 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 660 x 995 x140(h) mm | 660 x 995 x 140(h) mm x2 |
|  | 900 x 1080 x 420(h) mm | 900 x 1080 x 750(h) mm |
|  | | |
|  | 93 Kg | 159 Kg |
|  | 106 Kg | 174 Kg |
|  | 1200 x 960 x 580(h) mm | 1200 x 960 x 930(h) mm |
|  | 0,668 m³ | 1,071 m³ |
|  |  | |
| | 1.525 € | 2.360 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

MICROV1C MICRO1C MICROV2C MICRO2C MINI



MICROV1C



MICRO1C



MICROV2C



MICRO2C

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV1C - 4 termostati per modello MICROV2C.
MICROV 1C - MICROV 2C: porte con vetro di ispezione in pirex.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: porta cieca.















EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 3 thermostats on mod. MINI - 2 thermostats on mod. MICROV1C - 4 thermostats for mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: doors with pyrex inspection glass.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: blind door.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - 3 thermostats pour le mod. MINI, 2 thermostats pour le mod. MICROV1C - 4 thermostats pour le mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: portes avec vitre d'inspection en pyrex
MICRO1C - MICRO2C - MINI: porte non vitrée.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 3 Thermostate im Mod. MINI - 2 Thermostate bei Mod. MICROV1C - 4 Thermostate für Mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: Türen mit Pyrex-Schauglas.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: Blindtür

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 3 termostatos en el mod. MINI - 2 termostatos en el mod. MICROV1C - 4 termostatos para mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: puertas con cristal de inspección pyrex.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: puerta ciega.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - 4 термостата для мод. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: двери с закаленным смотровым стеклом.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: слепая дверь.

|  | MICROV1C MICRO1C | | MICROV2C MICRO2C | | MINI | |
|--|---|-------|--------------------------------------|---------|----------------------------------|--|
|  | 2,2 kW (1 Ph - 9,5A) | | 4,4 kW (1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A) | | 6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) | |
|  | - | | 230-400V/3-3N/50-60Hz | | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | | | | |
|  | 50÷500°C | | | | | |
|  | 405 x 405 x 110(h) mm | | 405 x 405 x 110(h) mm x2 | | 500 x 500 x 110(h) mm | |
|  | 555 x 460 x 290(h) mm | | 555 x 460 x 530(h) mm | | 780 x 600 x 530(h) mm | |
|  | | | | | | |
|  | 27 Kg | | 54 Kg | | 66 Kg | |
|  | 35 Kg | | 63 Kg | | 79 Kg | |
|  | 620 x 620 x 450(h) mm | | 620 x 620 x 690(h) mm | | 850 x 820 x 690(h) mm | |
|  | 0,173 m³ | | 0,265 m³ | | 0,481 m³ | |
|  |  | | | | | |
| | MICROV1C | 790 € | MICROV2C | 1.490 € | 1.440 € | |
| | MICRO1C | 740 € | MICRO2C | 1.390 € | | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | | |



MINI

MICROV18C MICROV22C



MICROV22C



MICROV18C

Forni pizza
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 2 termostati - porte con vetro di ispezione in pirex. Camera di altezza 18 cm per il modello MICROV18C e 22 cm per il modello MICROV22C che è dotato di luce e pirometro.
- EN














Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 2 thermostats - doors with pyrex inspection glass. Chamber height 18 cm on MICROV18C and height 22 cm on mod. MICROV22C also equipped with light and pyrometer.
- FR

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 2 thermostats - portes avec vitre en pyrex. Hauteur de la chambre 18 cm sur le modèle MICROV18C et hauteur 22 cm sur le modèle MICROV22C équipé aussi de lumière et pyromètre.
- DE

Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - feuerfeste Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 2 Thermostate - Türen mit Pyrex-Schauglas. Kammerhöhe 18 cm bei Modell MICROV18C und Höhe 22 cm bei Modell MICROV22C auch mit Licht und Pyrometer.
- ES

Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 2 termostatos - puertas con cristal de inspección pyrex. Altura de cámara 18 cm en el modelo MICROV18C y 22 cm en el modelo MICROV22C equipado con luz y pirómetro.
- RU

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 2 термостата - двери с закаленным смотровым стеклом. Высота камеры 18 см у модели MICROV18C и 22 см у модели MICROV22C, оснащенной подсветкой и пирометром.

|  | MICROV18C | MICROV22C |
|--|--|-----------------------|
|  | 2,2 kW (1 Ph - 9,5A) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷500°C | |
|  | 405 x 405 x 180(h) mm | 405 x 405 x 220(h) mm |
|  mm | 555 x 460 x 360(h) mm | 600 x 560 x 400(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 29 Kg | 33 Kg |
|  GROSS Kg | 34 Kg | 40 Kg |
|  mm | 610 x 610 x 500(h) mm | 630 x 610 x 540(h) mm |
|  m³ | 0,186 m³ | 0,208 m³ |
|  |  | |
| | 900 € | 1.130 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

FP



Fornetto per pizza

PIZZA OVEN
FOUR À PIZZA
PIZZAOFEN
HORNO PARA PIZZA
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc.
Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Small oven for heating pizzas, sandwiches, pre-cooked food, stuffed toast, piadinas, etc.. Stainless steel casing - extractable grill with folding handle - thermostat 50÷300 °C - timer 0÷15 minutes - drawer for collecting cooking waste.
- FR Petit four pour réchauffer pizzas, sandwiches, aliments préculits, toasts farcis, piadinas, etc. Corps en acier Inox - grille extractible avec poignée escamotable - thermostat 50÷300 °C - minuterie 0÷15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
- DE Tishofen zum Erwärmen von Pizza, Sandwiches, vorgekochten Speisen, gefülltem Toast, Piadinas, usw. Edelstahlgehäuse - herausnehmbarer Gitterrost mit Faltgriff - Thermostat 50÷300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Kochrückständen Sammelfach.
- ES Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, comida precocinada, tostadas rellenas, piadinas, etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón para recoger los residuos de la cocción.
- RU Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сэндвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C - таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

| | |
|--|---|
|  | FP |
|  | 1,75 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz |
|  | 50÷300°C |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15' |
|  | 300 x 330 x 50(h) mm |
|  mm | 500 x 400 x 210(h) mm |
|  | |
|  NET Kg | 14 Kg |
|  GROSS Kg | 16 Kg |
|  mm | 580 x 500 x 290(h) mm |
|  m³ | 0,084 m³ |
|  |  |
| | 510 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |

FGI4
FGI6
FGI9





















FGI6

Forni pizza a gas

GAS PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA À GAZ
GAS PIZZAÖFEN
HORNOS A GAS PARA PIZZA
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G.
Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.
- EN** Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.
Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.
- FR** Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G.
Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à superposition pour 2 fours.
- DE** Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.
Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.
- ES** Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".
Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.
- RU** Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п..
Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.
Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

|  | FGI4 | FGI6 | FGI9 |
|--|---|--------------------------------------|--|
|  | 13,9 kW | 18 kW | 24,5 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  | 50÷450°C | | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | | |
|  kcal/h BTU/h | 11.954 kcal/h 47.437 BTU/h | 15.480 kcal/h 61.429 BTU/h | 21.070 kcal/h 83.611 BTU/h |
|  METANO METHANE METAHA | G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h | G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h | G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h |
|  GPL LPG | G30/G31 = 1,087 Kg/h | G30/G31 = 1,408 Kg/h | G30/G31 = 1,917 Kg/h |
|  | N° 4 (Bruciatori - Burners - Горелки) | | N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
|  | 620 x 620 x 155(h) mm | 620 x 920 x 155(h) mm | 920 x 920 x 155(h) mm |
|  mm | 1000 x 840 x 470(h) mm | 1000 x 1140 x 470(h) mm | 1300 x 1140 x 470(h) mm |
|  | | | |
|  NET Kg | 115 Kg | 146 Kg | 181 Kg |
|  GROSS Kg | 131 Kg | 163 Kg | 201 Kg |
|  mm | 1090 x 1040 x 640(h) mm | 1070 x 1340 x 640(h) mm | 1370 x 1340 x 640(h) mm |
|  m³ | 0,73 m³ | 0,92m³ | 1,17 m³ |
|  |  | | |
| | 3.915 € | 4.600 € | 5.450 € |



RSP01-02



RAVO1-02



CAVALLETTO - STAND
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ







Optional forni pizza

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPY

| | | |
|------|--|-----------------|
| | Raccordo antivento per forni a gas Windproof connection for gas ovens Raccord coupe-vent pour fours à gaz Winddichte Verbindung für Gasöfen Conexión cortaviento para hornos a gas Муфта для защиты от ветра для газовых плит | |
| Mod. | RAV01 | RAV02 |
| | FGI4 - FGI4+4 FGI6 - FGI9 | FGI6+6 - FGI9+9 |
| |  | |
| € | 465 € | 530 € |

| | | |
|------|---|-----------------|
| | Raccordo per sovrapposizione forni a gas Overlap connection gas ovens Raccord à superposition pour fours à gaz Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen Superposición para hornos a gas Наложение для газовых плит | |
| Mod. | RSP01 | RSP02 |
| | FGI4+4 | FGI6+6 - FGI9+9 |
| |  | |
| € | 405 € | 405 € |



| | Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|---|
| Mod. |  mm |  Kg |  Kg |  mm |  m³ |  |
| CAVFOFMD4 | 1010 x 850 x 980(h) mm | 39 Kg | 40 Kg | 1020 x 860 x 130(h) mm | 0,114 m³ | 410 € |
| CAVFOFMD4+4 | 1010 x 850 x 850(h) mm | | | | | 410 € |
| CAVFOFMD6 | 1010 x 1210 x 980(h) mm | 48 Kg | 49 Kg | 1020 x 1220 x 130(h) mm | 0,162 m³ | 475 € |
| CAVFOFMD6+6 | 1010 x 1210 x 850(h) mm | | | | | 475 € |
| CAVFOFMDW6 | 1370 x 850 x 980(h) mm | 45 Kg | 46 Kg | 1380 x 860 x 130(h) mm | 0,154 m³ | 485 € |
| CAVFOFMDW6+6 | 1370 x 850 x 850(h) mm | | | | | 485 € |
| CAVFOFMD9 | 1370 x 1210 x 980(h) mm | 63 Kg | 64 Kg | 1380 x 1220 x 130(h) mm | 0,219 m³ | 640 € |
| CAVFOFMD9+9 | 1370 x 1210 x 850(h) mm | | | | | 640 € |
| CAVFOFML4 | 1010 x 850 x 980(h) mm | 39 Kg | 40 Kg | 1020 x 860 x 130(h) mm | 0,114 m³ | 410 € |
| CAVFOFML4+4 | 1010 x 850 x 850(h) mm | | | | | 410 € |
| CAVFOFML6 | 1010 x 1210 x 980(h) mm | 48 Kg | 49 Kg | 1020 x 1220 x 130(h) mm | 0,162 m³ | 475 € |
| CAVFOFML6+6 | 1010 x 1210 x 850(h) mm | | | | | 475 € |
| CAVFOFMLW6 | 1370 x 850 x 980(h) mm | 45 Kg | 46 Kg | 1380 x 860 x 130(h) mm | 0,154 m³ | 485 € |
| CAVFOFMLW6+6 | 1370 x 850 x 850(h) mm | | | | | 485 € |
| CAVFOFML9 | 1370 x 1210 x 980(h) mm | 63 Kg | 64 Kg | 1380 x 1220 x 130(h) mm | 0,219 m³ | 640 € |
| CAVFOFML9+9 | 1370 x 1210 x 850(h) mm | | | | | 640 € |
| CAVFOFME4 | 900 x 735 x 980(h) mm | 30 Kg | 31 Kg | 910 x 750 x 130(h) mm | 0,088 m³ | 360 € |
| CAVFOFME4+4 | 900 x 735 x 850(h) mm | | | | | 360 € |
| CAVFOFME6 | 900 x 1020 x 980(h) mm | 38 Kg | 39 Kg | 910 x 1030 x 130(h) mm | 0,122 m³ | 400 € |
| CAVFOFME6+6 | 900 x 1020 x 850(h) mm | | | | | 400 € |
| CAVFOFMEW6 | 1150 x 735 x 980(h) mm | 39 Kg | 40 Kg | 1160 x 750 x 130(h) mm | 0,113 m³ | 420 € |
| CAVFOFMEW6+6 | 1150 x 735 x 850(h) mm | | | | | 420 € |
| CAVFOFME9 | 1150 x 1020 x 980(h) mm | 47Kg | 48 Kg | 1160 x 1030 x 130(h) mm | 0,155 m³ | 455 € |
| CAVFOFME9+9 | 1150 x 1020 x 850(h) mm | | | | | 455 € |

| | Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт | | | | | |
|----------------------|--|---|---|--|--|---|
| Mod. |  mm |  NET Kg |  GROSS Kg |  mm |  m³ |  |
| CAVFOFYL4 | 1010 x 850 x 980(h) mm | 39 Kg | 40 Kg | 1020 x 860 x 130(h) mm | 0,114 m³ | 410 € |
| CAVFOFYL4+4 | 1010 x 850 x 850(h) mm | | | | | 410 € |
| CAVFOFYL6 | 1010 x 1210 x 980(h) mm | 48 Kg | 49 Kg | 1020 x 1220 x 130(h) mm | 0,162 m³ | 475 € |
| CAVFOFYL6+6 | 1010 x 1210 x 850(h) mm | | | | | 475 € |
| CAVFES4 | 900 x 785 x 980(h) mm | 33 Kg | 34 Kg | 740 x 890 x 130(h) mm | 0,085 m³ | 385 € |
| CAVFES4+4 | 900 x 785 x 850(h) mm | 31 Kg | 32 Kg | | | 385 € |
| CAVFOFES6 | 900 x 1080 x 980(h) mm | 41 Kg | 42 Kg | 1020 x 890 x 130(h) mm | 0,118 m³ | 415 € |
| CAVFOFES6+6 | 900 x 1080 x 850(h) mm | 39 Kg | 40 Kg | | | 415 € |
| CAVFOMINI | 780 x 600 x 980(h) mm | 26 Kg | 27 Kg | 790 x 610 x 130(h) mm | 0,063 m³ | 360 € |
| CAVFGI4 CAVFGI4+4 | 1000 x 840 x 1000(h) mm | 34 Kg | 35 Kg | 1020 x 770 x 130(h) mm | 0,102 m³ | 380 € |
| CAVFGI6 CAVFGI6+6 | 1000 x 1140 x 1000(h) mm | 42 Kg | 43 Kg | 1020 x 1070 x 130(h) mm | 0,142 m³ | 470 € |
| CAVFGI9 CAVFGI9+9 | 1300 x 1140 x 1000(h) mm | 52 Kg | 53 Kg | 1310 x 1070 x 130(h) mm | 0,182 m³ | 560 € |



CL
FML-FYL-FMD
FMLW-FME-FES-MINI
FGI4-FGI6-FGI9



Celle di lievitazione
per forni pizza

PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS
CELLULES DE FERMENTATION
CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA
GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN
CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT

Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN

Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR

Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE

Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES

Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU

Ячейки расстроечные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

AV4938

- IT

Contenitore per impasti pizza
- EN














Pizza dough container
- FR

Conteneur pour pâte à pizza
- DE

Pizzateigbehälter
















|  | AV4938 | AV4967 | AV4939 Coperchio/Cover |
|---|---------------------|-------------------|---------------------------|
|  | 60 x 40 x 7,5(h) cm | 60 x 40 x 9(h) cm | 60 x 40 cm |
| | 16 € | 18 € | 14 € |

|  | CL FML-FYL-FMD 4 | CL FML-FYL-FMD 4+4 |
|---|--|-------------------------|
|  | 1,1 kW | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 0÷90°C | |
|  | 9* 11** | 7* 9** |
|  | 1010 x 855 x 980(h) mm | 1010 x 855 x 850(h) mm |
|  | | |
|  | 69 Kg* 72 Kg** | 64 Kg* 65 Kg** |
|  | 85 Kg* 88 Kg** | 80 Kg* 81 Kg** |
|  | 1090 x 1040 x 1130(h) mm | 1090 x 1040 x 980(h) mm |
|  | 1,280 m³ | 1,140 m³ |
|  |  | |
| | 1.275 € | 1.275 € |
| | Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm + 430 € | |
| | ACRCL Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + 240 € | |














* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.














|  | CL FML-FYL-FMD 6 | CL FMLW-FMDW 6 | CL FML-FYL-FMD 6+6 | CL FMLW-FMDW 6+6 | CL FML-FMD 9 | CL FML-FMD 9+9 |
|---|---|------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|
|  | 1,1 kW | | | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | | | | |
|  | 0÷90°C | | | | | |
|  | 9* 11** | | 7* 9** | | 9* 11** | 7* 9** |
|  | 1010 x 1215 x 980(h) mm | 1370 x 855 x 980(h) mm | 1010 x 1215 x 850(h) mm | 1370 x 855 x 850(h) mm | 1370 x 1215 x 980(h) mm | 1370 x 1215 x 850(h) mm |
|  | | | | | | |
|  | 85 Kg* 90 Kg** | 84 Kg* 89 Kg** | 78 Kg* 81 Kg** | 77 Kg* 80 Kg** | 104 Kg* 110 Kg** | 96 Kg* 100 Kg** |
|  | 103 Kg* 108 Kg** | 102 Kg* 107 Kg** | 96 Kg* 99 Kg** | 95 Kg* 98 Kg** | 127 Kg* 133 Kg** | 119 Kg* 123 Kg** |
|  mm | 1400 x 1090 x 1130(h) mm | | 1400 x 1090 x 980(h) mm | | 1400 x 1400 x 1130(h) mm | 1400 x 1400 x 980(h) mm |
|  m³ | 1,720 m³ | | 1,500 m³ | | 2,210 m³ | 1,920 m³ |
|  |  | | | | | |
| | 1.400 € | 1.450 € | 1.400 € | 1.450 € | 1.580 € | 1.580 € |
| | Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm + 430 € | | | | | |
| | ACRCL Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + 240 € | | | | | |

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

|  | CL FME 4 | CL FME 4+4 | CL FME 6 | CL FMEW 6 | CL FME 6+6 | CL FMEW 6+6 |
|--|---|-----------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
|  | 1,1 kW | | | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | | | | |
|  | 0÷90°C | | | | | |
|  | 9* 11** | 7* 9** | 9* 11** | | 7* 9** | |
|  | 900 x 740 x 980(h) mm | 900 x 740 x 850(h) mm | 900 x 1025 x 980(h) mm | 1150 x 740 x 980(h) mm | 900 x 1025 x 850(h) mm | 1150 x 740 x 850(h) mm |
|  | | | | | | |
|  NET Kg | 60 Kg* 62 Kg** | 55 Kg* 56 Kg** | 71 Kg* 75 Kg** | 69 Kg* 73 Kg** | 63 Kg* 67 Kg** | 62 Kg* 65 Kg** |
|  GROSS Kg | 74 Kg* 76 Kg** | 69 Kg* 70 Kg** | 87 Kg* 91 Kg** | 85 Kg* 89 Kg** | 79 Kg* 83 Kg** | 78 Kg* 81 Kg** |
|  mm | 990 x 960 x 1130(h) mm | 990 x 960 x 980(h) mm | 1200 x 960 x 1130(h) mm | | 1200 x 960 x 980(h) mm | |
|  m³ | 1,070 m³ | 0,930 m³ | 1,300 m³ | | 1,130 m³ | |
|  |  | | | | | |
| | 1.195 € | 1.195 € | 1.275 € | 1.265 € | 1.275 € | 1.265 € |
| | Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm + 430 € | | | | | |
| | ACRCL Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + 240 € | | | | | |



|  | CL FME 9 | CL FME 9+9 | CL FES 4 | CL FES 4+4 | CL FES 6 | CL FES 6+6 | CL MINI |
|---|---|-------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|
|  | 1,1 kW | | | | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | | | | | |
|  | 0÷90°C | | | | | | |
|  | 9* 11** | 7* 9** | 9* 11** | 7* 9** | 9* 11** | 7* 9** | 9* 11** |
|  | 1150 x 1025 x 980(h) mm | 1150 x 1025 x 850(h) mm | 900 x 790 x 980(h) mm | 900 x 790 x 850(h) mm | 900 x 1085 x 980(h) mm | 900 x 1085 x 850(h) mm | 780 x 605 x 980(h) mm |
|  | | | | | | | |
|  | 82 Kg* 88 Kg** | 74 Kg* 78 Kg** | 62 Kg* 64 Kg** | 57 Kg* 58 Kg** | 73 Kg* 77 Kg** | 65 Kg* 69 Kg** | 50 Kg* 52 Kg** |
|  | 105 Kg* 111 Kg** | 97 Kg* 101 Kg** | 76 Kg* 78 Kg** | 71 Kg* 72 Kg** | 89 Kg* 93 Kg** | 81 Kg* 85 Kg** | 60 Kg* 62 Kg** |
|  | 1200 x 1200 x 1130(h) mm | 1200 x 1200 x 980(h) mm | 990 x 960 x 1130(h) mm | 990 x 960 x 980(h) mm | 1200 x 960 x 1130(h) mm | 1200 x 960 x 980(h) mm | 850 x 810 x 980(h) mm |
|  | 1,630 m³ | 1,410 m³ | 1,073 m³ | 0,931 m³ | 1,301 m³ | 1,128 m³ | 0,670 m³ |
|  |  | | | | | | |
| | 1.400 € | 1.400 € | 1.235 € | 1.235 € | 1.340 € | 1.340 € | 1.185 € |
| | Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm + 430 € | | | | | | |
| | ACRCL Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + 240 € | | | | | | |

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

- IT

Celle di lievitazione per forni pizza a gas in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.

Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN

Proving cells for pizza gas ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.

Accessories: tray rack and wheel set.
- FR

Cellules de levage pour fours à pizza à gaz en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.

Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE

Gärzellen für Gaspizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.













Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES

Células de fermentación para hornos de pizza a gas en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.

Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU

Ячейки расстрочные для газовых печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.

Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

|  | CLFGI4 | CLFGI6 | CLFGI9 |
|--|--|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 1,1 kW | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  | 0÷90°C | | |
|  | 9* 11** | | |
|  | 1000 x 845 x 1000(h) mm | 1000 x 1145 x 1000(h) mm | 1300 x 1145 x 1000(h) mm |
|  | | | |
|  NET Kg | 67 Kg* 70 Kg** | 79 Kg* 83 Kg** | 91 Kg* 96 Kg** |
|  GROSS Kg | 83 Kg* 86 Kg** | 96 Kg* 100 Kg** | 111 Kg* 116 Kg** |
|  mm | 1090 x 1040 x 1130(h) mm | 1340 x 1070 x 1130(h) mm | 1370 x 1340 x 1130(h) mm |
|  m³ | 1,280 m³ | 1,620 m³ | 2,070 m³ |
|  |  | | |
| | 1.205 € | 1.325 € | 1.470 € |
| | Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней - 60x40 cm + 430 € | | |
| | ACRCL Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + 240 € | | |

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

CAPPE



FILTRO A CARBONI ATTIVI - ACTIVE CARBON FILTER



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE CON FILTRO A CARBONI ATTIVI
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE
OVEN WITH COOKER HOOD

Cappe aspiranti forni pizza

HOODS FOR PIZZA OVENS
HOTTES POUR FOURS À PIZZA
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN
CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA
ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT

Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.
- EN










Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.
- FR

Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO, MINI et FES). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filter accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.
- DE

Die Dunstabzugshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.
- ES

Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.
- RU

Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES), Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

|  | CAPPA FML-FYL-FMD 4/4+4 | CAPPA FML-FYL-FMD 6/6+6 | CAPPA FML-FMD 9/9+9 | CAPPA FMLW-FMDW 6/6+6 | CAPPA FMEW 6/6+6 | CAPPA FME 4/4+4 | CAPPA FME 6/6+6 | CAPPA FME 9/9+9 |
|--|---|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|
|  | 0,31 kW | | | | | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz | | | | | | | |
|  | 1010 x 1085 x 240(h) mm | 1010 x 1445 x 240(h) mm | 1370 x 1445 x 240(h) mm | 1370 x 1085 x 240(h) mm | 1150 x 970 x 240(h) mm | 900 x 970 x 240(h) mm | 900 x 1255 x 240(h) mm | 1150 x 1255 x 240(h) mm |
|  | | | | | | | | |
|  NET Kg | 24 Kg | 30 Kg | 39 Kg | 30 Kg | 23 Kg | 22 Kg | 24 Kg | 30 Kg |
|  GROSS Kg | 26 Kg | 32 Kg | 41 Kg | 32 Kg | 25 Kg | 24 Kg | 26 Kg | 32 Kg |
|  mm | 1030 x 1100 x 250(h) mm | 1390 x 1100 x 250(h) mm | 1390 x 1460 x 250(h) mm | 1390 x 1100 x 250(h) mm | 1170 x 980 x 250(h) mm | 920 x 980 x 250(h) mm | 920 x 1060 x 250(h) mm | 1170 x 1060 x 250(h) mm |
|  m³ | 0,283 m³ | 0,382 m³ | 0,507 m³ | 0,382 m³ | 0,287 m³ | 0,225 m³ | 0,244 m³ | 0,310 m³ |
|  |  | | | | | | | |
| | 1.520 € | 1.680 € | 1.860 € | 1.770 € | 1.590 € | 1.460 € | 1.520 € | 1.770 € |
| | Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif - Filter mit Aktivkohle - Filtro con carbón activo - Фильтр с активированным углем + 310 € | | | | | | | |

TOP4T
TOP6T
TOP10T



TOP4T



TOP6T



TOP10T

Forni misti touch
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED OVENS WITH TOUCH CONTROLS
FOURS MIXTES À COMMANDES TACTILES
KOMBINIERTE "TOUCH" BACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONTROLES TÁCTILES
ПЕЧИ СМЕШАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С
СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

IT Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 per TOP4T e TOP6T, 3 per TOP10T) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolatore doppia velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore.

EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4T and TOP6T, 3 on mod TOP10T) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - washing kit included - universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (trays not included). Touch control with 120 programs - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4T et TOP6T, 3 pour TOP10T) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage inclus - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes - jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à coeur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4T und TOP6T, 3 für TOP10T) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Waschset enthalten - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme - bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo con controles táctiles. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (2 para TOP4T y TOP6T, 3 para TOP10T) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavabo incluido - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорным управлением. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4T и TOP6T, 3 для TOP10T) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - комплект для стирки в комплекте - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника.

|  | TOP4T | TOP6T | TOP10T |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
|  | 10,8 kW | | 16,1 kW |
|  3 Ph | 400V/3N/50 Hz | | |
|  | 50÷260°C | | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой 0÷120' | | |
|  | 4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm | 6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm | 10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm |
|  | 660 x 497 x 452(h) mm | 660 x 497 x 612(h) mm | 660 x 497 x 948(h) mm |
|  mm | 940 x 890 x 715(h) mm | 940 x 890 x 875(h) mm | 940 x 890 x 1211(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 87 Kg | 101 Kg | 135 Kg |
|  Kg | 105 Kg | 118 Kg | 149 Kg |
|  mm | 1020 x 970 x 900(h) mm | 1020 x 970 x 1000(h) mm | 1020 x 970 x 1350(h) mm |
|  m³ | 0,850 m³ | 0,990 m³ | 1,320 m³ |
|  |  | | |
|  3 Ph | 6.865 € | 7.500 € | 9.555 € |

Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 €

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

TOP4D
TOP6D
TOP10D



TOP4D



TOP6D



TOP10D

Forni misti digitali
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE
KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10D - 2 per TOP4D-6D) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità.


















EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10D - 2 for TOP4D-6D) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10D - 2 pour TOP4D-6D) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 2 vitesses du ventilateur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10D - 2 für TOP4D-6D) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 2 Stufen.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10D - 2 para TOP4D-6D) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 2 velocidades.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для TOP10D - 2 для TOP4D-6D) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное регулирование вентилятора.

|  | TOP4D | TOP6D | TOP10D |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
|  | 10,8 kW | | 16,1 kW |
|  | 400V/3N/50Hz | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | - |
|  | 50÷260°C | | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой | | |
|  | 0÷120' | | |
|  | 4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm | 6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm | 10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm |
|  | 660 x 480 x 455(h) mm | 660 x 480 x 615(h) mm | 660 x 480 x 950(h) mm |
|  | 940 x 890 x 715(h) mm | 940 x 890 x 875(h) mm | 940 x 890 x 1211(h) mm |
|  | | | |
|  | 87 Kg | 101 Kg | 135 Kg |
|  | 105 Kg | 116 Kg | 149 Kg |
|  | 1020 x 970 x 900(h) mm | 1020 x 970 x 1000(h) mm | 1020 x 970 x 1350(h) mm |
|  | 0,851 m³ | 0,989 m³ | 1,316 m³ |
|  |  | | |
| | 5.080 € | 5.520 € | 7.200 € |

Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 €

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

TOP4M TOP6M TOP10M



TOP4M



TOP6M



















TOP10M

Forni misti meccanici
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE
KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4 - 6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10 - 2 for TOP4-6) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).
- FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10 - 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).
- DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10 - 2 für TOP4-6) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).
- ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10 - 2 para TOP4-6) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).
- RU Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией реверса (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание).

|  | TOP4M | TOP6M | TOP10M |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
|  | 10,8 kW | | 16,1 kW |
|  | 400V/3N/50-60Hz | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | - |
|  | 50÷260°C | | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | | |
|  | 4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm | 6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm | 10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm |
|  | 660 x 480 x 455(h) mm | 660 x 480 x 615(h) mm | 660 x 480 x 950(h) mm |
|  | 940 x 890 x 715(h) mm | 940 x 890 x 875(h) mm | 940 x 890 x 1211(h) mm |
|  | | | |
|  | 87 Kg | 101 Kg | 135 Kg |
|  | 105 Kg | 116 Kg | 149 Kg |
|  | 1020 x 970 x 900(h) mm | 1020 x 970 x 1000(h) mm | 1020 x 970 x 1350(h) mm |
|  | 0,851 m³ | 0,989 m³ | 1,316 m³ |
|  |  | | |
| | 4.060 € | 4.620 € | 6.030 € |

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

STR6 STR10



STR6















STR10

Forni a convezione meccanici GN1/1 60x40

MECHANICAL CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE
MECHANISCHE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione meccanici. Struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatori centrifughi con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).
- EN Mechanical convection ovens. Stainless steel casing with doubleglazed door (removable internal glass) - internal halogen lamp - humidifier with energy regulator (direct injection) - centrifugal fan with automatic reverse (3 for STR10 - 2 for STR6).
- FR Fours à convection mécanique. Corps en acier Inox avec porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour STR10 - 2 pour STR6).
- DE Mechanische Kombiöfen. Edelstahlgehäuse und Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - interne Halogenbeleuchtung - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für STR10 - 2 für STR6).
- ES Hornos de convección mecánica. Estructura de acero inoxidable y puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - iluminación interior halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para STR10 - 2 para STR6).
- RU механические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали и дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - галогенное внутреннее освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание) - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для STR10 - 2 для STR6).

|  | STR6 | STR10 |
|---|---|--------------------------------------|
|  | 10,8 kW | 16,1 kW |
|  | 400V/3N/50Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | 50÷300°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  | 6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 70 mm | 10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm |
|  | 465 x 640 x 615(h) mm | 465 x 640 x 950(h) mm |
|  | 792 x 1009 x 955(h) mm | 792 x 1009 x 1286(h) mm |
|  | | |
|  | 100 Kg | 134 Kg |
|  | 115 Kg | 150 Kg |
|  | 880 x 1090 x 1110(h) mm | 880 x 1090 x 1450(h) mm |
|  | 1,064 m³ | 1,359 m³ |
|  |  | |
| | 4.480 € | 5.840 € |

Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 €

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

CMP423D CMP4GPD



CMP423D

Teglie incluse
Trays included
4 x 45x34 cm





CMP4GPD

Forni a convezione compatti digitali

COMPACT CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION COMPACTS
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D.
- EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D.
- FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPD et 1 ventilateur pour le CMP423D.
- DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D.
- ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrifugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D.
- RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D.

|  | CMP423D | CMP4GPD |
|---|---|--------------------------------------|
|  | 3,2 kW | 6,3 kW |
|  | - | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50±260°C | |
|  | Digitale - Digital - Цифровой 0÷120' | |
|  | 4 x 45 x 34 cm* | 4 x 60 x 40 cm** GN1/1 - P= 75 mm |
|  | 475 x 430 x 325(h) mm | 660 x 480 x 340(h) mm |
|  | 560 x 650 x 530(h) mm | 750 x 733 x 533(h) mm |
|  | | |
|  | 31 Kg | 53 Kg |
|  | 34 Kg | 58 Kg |
|  | 600 x 700 x 670(h) mm | 770 x 770 x 685(h) mm |
|  | 0,281 m³ | 0,406 m³ |
|  |  | |
| | 1.750 € | 2.425 € |

* Teglie incluse.
Trays included.
Plaques incluses.
Bleche inbegriffen.
Bandejas incluidas.
Листы включены.

** Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

CMP4GPM CMP4GPMI



CMP4GPM



















CMP4GPMI

Forni a convezione compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION COMPACTS
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - regolazione iniezione acqua manuale - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per il modello CMP4GPMI).
- EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - manual water injection regulation - 2 centrifugal fans (with automatic reverse on mod. CMP4GPMI only).
- FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - régulation manuelle de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges (avec retour automatique uniquement sur le mod. CMP4GPMI).
- DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - manuelle Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse (mit automatischer Wendefunktion nur für Mod. CMP4GPMI).
- ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento - regulación manual de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos (con autorreversa solo para el modelo CMP4GPMI).
- RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением - ручное регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора (только для модели CMP4GPMI с автоматическим реверсом).

|  | CMP4GPM | CMP4GPMI |
|--|---|-----------------------|
|  | 3,4 kW | 6,3 kW |
|  3 Ph | - | 400V/3N/50-60Hz |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷285°C | 50÷260°C |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  | 4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 75 mm | |
|  | 660 x 480 x 340(h) mm | |
|  | 750 x 700 x 550(h) mm | 750 x 730 x 550(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 39 Kg | 43 Kg |
|  GROSS Kg | 45 Kg | 48 Kg |
|  mm | 770 x770 x 685(h) mm | |
|  m³ | 0,406 m³ | |
|  |  | |
| | 1.615 € | 2.130 € |

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

CMP332M CMP423M



CMP332M


















CMP423M

Forni a convezione compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION COMPACTS
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro. 4 teglie in acciaio incluse per il modello CMP423M- 3 teglie in alluminio incluse per il modello CMP332M.
- EN Convection ovens. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door. 4 steel trays included on model CMP423M - 3 aluminium trays included on model CMP332M.
- FR Fours à convection. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage. 4 plaques en acier incluses pour le modèle CMP423M- 3 plaques en aluminium incluses pour le modèle CMP332M.
- DE Heißluftöfen. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung. 4 Stahlbleche enthalten für Modell CMP423M - 3 Aluminiumbleche enthalten für Modell CMP332M.
- ES Hornos de convección. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento. 4 bandejas de acero incluidas para el modelo CMP423M - 3 bandejas de aluminio incluidas para el modelo CMP332M.
- RU Конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением. 4 стальных лотка входят в комплект поставки модели CMP423M- 3 алюминиевых лотка входят в комплект поставки модели CMP332M.

|  | CMP332M | CMP423M |
|---|---|-------------------------------------|
|  | 2,6 kW | 3,1 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷285°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  | 3 x 34,6 x 26 cm* GN2/3 - P= 75 mm | 4 x 45 x 34 cm* GN2/3 - P= 75 mm |
|  | 380 x 300 x 245(h) mm | 474 x 380 x 320(h) mm |
|  | 465 x 500 x 455(h) mm | 560 x 653 x 530(h) mm |
|  | | |
|  | 20 Kg | 31 Kg |
|  | 22 Kg | 34 Kg |
|  | 500 x 550 x 500(h) mm | 600 x 700 x 670(h) mm |
|  | 0,138 m³ | 0,281 m³ |
|  |  | |
| | 975 € | 1.130 € |

* Teglie incluse.
Trays included.
Plaques incluses.
Bleche inbegriffen.
Bandejas incluidas.
Листы включены.

FN423E FN423EV



FN423EV

Forni a convezione
elettrici per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.
- EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.
- FR Fours électriques à convection. Structure en acier Inox - éclairage intérieur - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le modèle FN423EV - sélecteur 8 fonctions (dégivrage, 4 modalités de convection, 2 de grillage, ventilateur seulement) - porte avec double vitrage intérieur amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - glissières support plateau amovible - 1 grille en dotation.
- DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.
- ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.
- RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

|  | FN423E | FN423EV con umidificatore / with humidifier |
|---|---|--|
|  | 3,1 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷270°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  N. | 4 x GN2/3* P=75 mm | |
|  | 390 x 390 x 370(h) mm | |
|  mm | 620 x 600 x 580(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 35 Kg | |
|  Kg | 46 Kg | |
|  mm | 680 x 680 x 785(h) mm | |
|  m³ | 0,363 m³ | |
|  |  | |
| | 1.660 € | 1.935 € |

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FN423M
FN423MV



FN423MV

Forni a convezione
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT

Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423MV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.
- EN

Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423MV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G - 1 grid included.
- FR




















Fours à convection à gaz. Corps en acier inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage,convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation.
- DE

Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423MV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G - 1 Gitter inbegriffen.
- ES

Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423MV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G - 1 rejilla incluida.
- RU

Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с дв ойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка -съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423MV -3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G- 1 решетка в комплекте.

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

|  | FN423M | FN423MV con umidificatore / with humidifier |
|--|---|--|
|  | - | 1.9 kW |
|  | 4 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷270°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  | 3.450 kcal/h 13662 BTU/h | |
|  METANO METHANE МЕТАНА | G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h | |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | |
|  | 4 x GN2/3 * P=75 mm | |
|  | 390 x 390 x 370(h) mm | |
|  | 620 x 645 x 615(h) mm | |
|  | | |
|  NET Kg | 38 Kg | |
|  GROSS Kg | 49 Kg | |
|  | 680 x 680 x 785(h) mm | |
|  | 0,363 m³ | |
|  |  | |
| | 2.190 € | 2.410 € |

FN423G FN423GV



FN423GV

Forni a convezione
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423GV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423GV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G - 1 grid included.




















FR Fours à convection à gaz. Corps en acier Inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423GV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423GV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423GV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G - 1 гриль входит в комплект поставки.

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

|  | FN423G | FN423GV con umidificatore / with humidifier |
|---|---|--|
|  | - | 1.9 kW |
|  | 4 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷270°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  | 3.450 kcal/h 13662 BTU/h | |
|  | G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h | |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | |
|  | 4 x GN2/3 * P=75 mm | |
|  | 390 x 390 x 370(h) mm | |
|  | 620 x 645 x 615(h) mm | |
|  | | |
|  | 38 Kg | |
|  | 49 Kg | |
|  | 680 x 680 x 785(h) mm | |
|  | 0,363 m³ | |
|  |  | |
| | 2.090 € | 2.410 € |

OPTIONAL



328

323

FOALTOP10T
FOALTOP64T
FOALTOP64
FOALSTR



FOALTOP64



FOALTOP10T

Armadi lievitatori
per forni serie Top e Start

PROVING CABINET FOR OVENS
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

- IT** Armadi riscaldati/lievitori per forni. struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
FOALTOP10T: 12 teglie - per modello forno TOP10T.
FOALTOP64T: 8 teglie - per modelli forni TOP4T e TOP6T.
FOALTOP64: 8 teglie - per modelli forni TOP4M-D e TOP6M-D.
FOALSTR: 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.
- EN** Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.
FOALTOP10T: 12 trays - for oven model TOP10T.
FOALTOP64T: 8 trays - for oven models TOP4T and TOP6T.
FOALTOP64: 8 trays - for oven models TOP4M-D and TOP6M-D.
FOALSTR: 12 trays - for oven models STR6 and STR10.
- FR** Armoires/ascenseurs chauffants pour fours. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.
FOALTOP10T: 12 plaques - pour le modèle TOP10T.
FOALTOP64T: 8 plaques - pour les modèles TOP4T et TOP6T.
FOALTOP64: 8 plaques - pour les modèles TOP4M-D et TOP6M-D.
FOALSTR: 12 plaques - pour les modèles STR6 et STR10.
- DE** Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.
FOALTOP10T: 12 Bleche - für das Modell TOP10T.
FOALTOP64T: 8 Bleche - für die Modelle TOP4T und TOP6T.
FOALTOP64: 8 Bleche - für die Modelle TOP4M-D und TOP6M-D.
FOALSTR: 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.
- ES** Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.
FOALTOP10T: 12 bandejas - para horno modelo TOP10T.
FOALTOP64T: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4T y TOP6T.
FOALTOP64: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4M-D y TOP6M-D.
FOALSTR: 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.
- RU** Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.
FOALTOP10T: 12 противней - для печи модели TOP10T.
FOALTOP64T: 8 противней - для печей моделей TOP4T и TOP6T.
FOALTOP64: 8 противней - для печей моделей TOP4-mD и TOP6M-D.
FOALSTR: 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

|  | FOALTOP10T | | FOALTOP64T | | FOALSTR | |
|---|---|--|--|--|------------------------------------|--|
|  | 2 kW | | | | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | | | | |
|  | 0÷60°C | | | | | |
|  | 12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm | | 8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm 625 x 713 x 707(h) mm 935 x 803 x 867(h) mm | | 12 x 60 x40 cm * GN1/1 P= 80 mm | |
|  | 817 x 826 x 621(h) mm | | | | 410 x 860 x 540(h) mm | |
|  | 935 x 855 x 706(h) mm | | | | 790 x 900 x 760(h) mm | |
|  | | | | | | |
|  | 50 Kg | | 48 Kg | | | |
|  | 65 Kg | | 62 Kg | | | |
|  | 980 x 950 x 850(h) mm | | 975 x 840 x 993(h) mm 0,813 m³ | | 860 x 1000 x 900(h) mm | |
|  | 0,772 m³ | | | | 0,774 m³ | |
|  |  | | | | | |
| | 1.900 € | | 1.880 € | | 2.010 € | |

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FOALCMP4GP FOALCMP423



FOALCMP4GP



FOALCMP423

Armadi lievitatori
per forni CMP

PROVING CABINET FOR OVENS
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

- IT Armadi riscaldati/lievitatori per forni a convezione. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
FOALCMP4GP: 8 teglie - per modelli forni CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 teglie - per modelli forni CMP423D - CMP423M.
- EN Heated/Proving cabinets for convection. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.
FOALCMP4GP: 8 trays - for ovens model CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 trays - for ovens model CMP423D - CMP423M.
- FR Armoires/ascenseurs chauffants pour fours à convection. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.
FOALCMP4GP: 8 plaques - pour les modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 plaques - pour les modèles CMP423D - CMP423M.
- DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Konvektions - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.
FOALCMP4GP: 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M.
- ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos de convección. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.
FOALCMP4GP: 8 bandejas - para hornos modelo CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 bandejas - para hornos modelo CMP423D - CMP423M.
- RU Шкафы подогрева/расстроечные для коднлвяе. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.
FOALCMP4GP: 8 противней - для печей моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 противней - для печей моделей CMP423D - CMP423M.

|  | FOALCMP4GP | FOALCMP423 |
|--|---|---------------------------------------|
|  | 2 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 0÷60°C | |
|  N. | 8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P = 75 mm | 8 x 45/47 x 34 cm* GN2/3 P = 75 mm |
|  | 610 x 610 x 700(h) mm | 480 x 540 x 700(h) mm |
|  | 800 x 690 x 860(h) mm | 600 x 690 x 860(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 36 Kg | 28 Kg |
|  GROSS Kg | 50 Kg | 40 Kg |
|  mm | 860 x 800 x 1010(h) mm | 660 x 700 x 1010(h) mm |
|  m³ | 0,695 m³ | 0,467 m³ |
|  |  | |
| | 1.470 € | 1.150 € |

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.



ACCAPSTR - ACCAPTOP



CAV













ACKITLAV











ACDOC

Optional forni

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione. Stainless steel condensing hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds. Hotte de condensation en acier Inox - deux filtres à graisse en acier Inox - deux vitesses d'extraction. Kondensationshaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Absauggeschwindigkeiten. Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción. Конденсационный конденсационный колпак из нержавеющей стали - два фильтра для смазки из нержавеющей стали две скорости вытяжки.</p> | | |
| Mod. | ACCAPSTR (Mod. STR6-STR10) | ACCAPTOP (Mod. TOP4M-TOP4D-TOP6M-TOP6D- TOP10M-TOP10D) | ACCAPTOPT (Mod. TOP4T-TOP6T-TOP10T) |
|  | 0,3kW | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60 Hz | | |
|  mm | 790 x 991x 320(h) mm | 937 x 871 x 320(h) mm | 790 x 1120 x 300(h) mm |
|  | | | |
|  NET Kg | 30 Kg | | 39 Kg |
|  GROSS Kg | 38 Kg | | 56 Kg |
|  mm | 800 x 1200 x 365(h) mm | 1040 x 970 x 365(h) mm | 975 x 945 x 500(h) mm |
|  m³ | 0,350 m³ | 0,368 m³ | 0,460 m³ |
| |  |  |  |
|  | 2.200 € | 2.120 € | 2.120 € |

| | | | | | |
|---|--|------------------------------------|--|--|--------------------------------|
| | Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio. Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit. Supports pour fours avec structure en acier Inox fournis en kit de montage. Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes. Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje. Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект. | | | | |
| Mod. | FOCAVSTR STR6-STR10 | FOCAVTOP10 TOP10M-TOP10D-TOP10T | FOCAVTOP64 TOP4M-TOP4D-TOP6M TOP6D-TOP4T-TOP6T | FOCAVCMP4GP CMP4GPD-CMP4GPM CMP4GPMI | FOCAVCMP423 CMP423D-CMP423M |
|  | 6 x 60 x 40 cm GN1/1 P= 80 mm | | | | 6 x 45 x 34 cm P= 100 mm |
|  | 790 x 735 x 700(h) mm | 920 x 620 x 700(h) mm | 920 x 620 x 800(h) mm | 792 x 570 x 800(h) mm | 592 x 530 x 800(h) mm |
|  | 21,5 Kg | 21 Kg | 23 Kg | 21 Kg | 19 Kg |
|  | 22,5 Kg | 22 Kg | 24 Kg | 22 Kg | 21 Kg |
|  | 830 x 830 x 300(h) mm | 680 x 1000 x 280(h) mm | | 680 x 850 x 350(h) mm | 650 x 800 x 350(h) mm |
|  | 0,206 m³ | 0,190 m³ | | 0,202 m³ | 0,182 m³ |
| |  | | | | |
|  | 1.230 € | 1.100 € | 1.100 € | 1.050 € | 1.010 € |






| | | | |
|------|---|--|-----------------------------------|
| | Rete acciaio inox per patate Stainless steel grill for potatoes Grille en acier inox pour les pommes de terre Edelstahl Gitter für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas Сетка из нержавеющей стали для картофеля | Griglia acciaio inox Stainless steel grill Grille en acier inox Edelstahl Gitter Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали | |
| Mod. | GNR1140 GN1/1 -h40 | GRI23 GN2/3 | GRI11 GN1/1 GRI64 - 60 x 40 cm |
| € | 98 € | 30 € | 36 € 57 € |

| | | | | | | | | | |
|------|---|----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|--|-------------------------|-------------------------|
| | Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaque en acier inox Blech aus Edelstahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали | | | | | | Teglia smaltata Coated tray Plaque émaillée Beschichtetes Blech Bandeja esmaltada Противень эмалированный | | |
| Mod. | GNI2320 GN2/3 h20 | GNI2340 GN2/3 h40 | GNI2365 GN2/3 h65 | GNI1120 GN1/1 h20 | GNI1140 GN1/1 h40 | GNI1165 GN1/1 h65 | GNS1120 GN1/1 h20 | GNS1140 GN1/1 h40 | GNS1165 GN1/1 h65 |
| € | 22 € | 25 € | 27 € | 29 € | 34 € | 38 € | 31 € | 33 € | 34 € |

| | | | | |
|------|--|--------------------------|---|---|
| | Teglia alluminio Aluminium tray Plaque en aluminium Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из алюминия | | Teglia forata alluminio Aluminium perforated tray Plaque perforée en aluminium Gelochtes Blech aus Aluminium Bandeja perforada de aluminio Перфорированный противень из алюминия | Teglia alluminata Aluminium coated tray Plaque en aluminium Aluminium beschichtetes Blech Bandeja aluminad Алюминиевый противень |
| Mod. | AVC4940 - GN1/1 h20 | AV4980 60 x 40 cm h20 | AVF4940 60 x 40 cm h20 | AV4940 60 x 40 cm h20 |
| € | 43 € | 32 € | 60 € | 25 € |

| | | | |
|------|--|--|--|
| | Teglia alluminio sagomata 5 baguette Shaped aluminium tray for 5 baguettes Plaque en aluminium profilée 5 baguettes Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette Алюминиевый противень, профилированный 5 багет | Teglia blurex Blurex tray Plaque blurex Blurex-Blech Bandeja de blurex Противень blurex | Detergente 3CLEAN tanica 3CLEAN detergent Détergent 3 CLEAN bidon Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister Detergente 3CLEAN bidón Моющее средство 3CLEAN, канистра |
| Mod. | AVB4940 | AV4937 60 x 40 cm h20 | 3 CLEAN - 6 Kg |
| € | 90 € | 23 € | 100 € |

| | |
|--|---|
| | Kit lavaggio per forni Oven washing kit Kit lavage Spülkit Kit de lavado Моющий комплект |
|  | ACKITLAV (Mod. TOPD) |
|  NET Kg | 2.8 Kg |
|  GROSS Kg | 3.2 Kg |
|  mm | 850 x 180 x 125(h) mm |
|  m³ | 0,019 m³ |
| |  |
|  | 975 € |

| | |
|---|--|
| | Doccetta Shower Douchette Handbrause Ducha manual Душручной |
|  | ACDOC (Mod. TOPM - TOPD) |
|  NET Kg | 1 Kg |
|  GROSS Kg | 1.2 Kg |
|  mm | 150 x 100 x 50(h) mm |
|  m³ | 0,001 m³ |
| |  |
|  | 180 € |



CC74GFEV CC76GFEV



CC74GFEV



CC76GFEV

Cucine a gas
con forno elettrico

GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE
GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN
COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS
КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno elettrico. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFEV**: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1. **CC76GFEV**: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with electric oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFEV**: 4 gas burners + electric oven GN1/1. **CC76GFEV**: 6 gas burners + electric oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

FR Cuisinières à gaz avec four électrique. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G- brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis avec 1 grille en acier chromé. **CC74GFEV**: 4 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1. **CC76GFEV**: 6 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1 + élément ouvert, sur demande avec portes en acier Inox.

DE Gasherde mit elektrischem Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G- Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFEV**: 4 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1. **CC76GFEV**: 6 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno eléctrico. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado. **CC74GFEV**: 4 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1. **CC76GFEV**: 6 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовых кухни с электрической духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термпарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектации поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFEV**: 4 газовые горелки + электрическая печь GN1/1. **CC76GFEV**: 6 газовых горелок + электрическая печь GN1/1 + открытый отсек - по запросу. с дверями из нержавеющей стали.

Potenza
Power
Puissance
Leistung
Potencia
Мощность

CC74GFEV

6 kW

3,5 kW

3,5 kW

6 kW

CC76GFEV

6 kW










3,5 kW

6 kW

3,5 kW

6 kW

3,5 kW

|  | CC74GFEV | CC76GFEV |
|---|---|---|
|  | 3 kW (Forno - Oven - Печь) | |
|  | 19 kW (Top - Top power - мощность плиты) | 28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты) |
|  | 230V/1N/50-60 Hz | |
|  | 50÷275°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
|  | 18916 kcal/h 75065 BTU/h | 27085 kcal/h 107482 BTU/h |
|  | G20/25=2,00 m³/h | G20/25=3,00 m³/h |
|  | G30/31=1,50 Kg/h | G30/31=2,25 Kg/h |
|  | 4 x GN1/1 638 x 394 x 356(h) mm | |
|  | 800 x 700 x 900(h) mm | 1200 x 700 x 900(h) mm |
|  | | |
|  | 71 Kg | 91 Kg |
|  | 82 Kg | 105 Kg |
|  | 860 x 760 x 915(h) mm | 1260 x 760 x 915(h) mm |
|  | 0,595 m³ | 0,871 m³ |
|  |  | |
| | 3.030 € | 3.800 € |
| | - | 3.940 € * |

*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74GFG
CC76GFG



CC74GFG















Cucine a gas
con forno a gas

GAS RANGES WITH OVEN
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR
GASHERD MIT OFEN
COCINAS A GAS CON HORNO
ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

- IT Cucine a gas con forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFG**: 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1. **CC76GFG**: 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.
- EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFG**: 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG**: 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.
- FR Cuisinières à Gaz avec four. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis sur demande avec portes en acier Inox. **CCF74GFG**: 4 brûleurs à gas+ four à gas GN1/1. **CCF76GFG**: 6 brûleurs à gas+ four à gas GN1/1+ élément ouvert, sur demande avec portes en acier inox.
- DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFG**: 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1. **CC76GFG**: 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.
- ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado. **CC74GFG**: 4 quemadores de gas + horno a gas GN1/1. **CC76GFG**: 6 quemadores de gas + horno a gas GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.
- RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектацию поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFG**: 4 газовые горелки + газовая печь GN1/1. **CC76GFG**: 6 газовых горелок + газовая печь GN1/1 + открытый элемент, с дверцами из нержавеющей стали по запросу.

Potenza
Power
Puissance
Leistung
Potencia
Мощность

| CC74GFG | | CC76GFG | | |
|---------|--------|---------|--------|--------|
| 6 kW | 3,5 kW | 6 kW | 3,5 kW | 6 kW |
| 3,5 kW | 6 kW | 3,5 kW | 6 kW | 3,5 kW |

|  | CC74GFG | CC76GFG |
|--|---|---|
|  | 4 kW (Forno - Oven - Печь) | |
| | 19 kW (Top - Top power - мощность плиты) | 28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты) |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60 Hz | |
|  | 50÷275°C | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120' | |
| kcal/h BTU/h | 19777 kcal/h 78478 BTU/h | 22356 kcal/h 88713 BTU/h |
| METANO METHANE МЕТАНА | G20/25=2,43 m³/h | G20/25=3,44 m³/h |
| GPL LPG | G30/31= 1,80 Kg/h | G30/31= 2,56 Kg/h |
|  | 4 x GN1/1 635 x 354 x 390h (mm) | |
|  mm | 800 x 700 x 900(h) mm | 1200 x 700 x 900(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 74 Kg | 94 Kg |
|  GROSS Kg | 85 Kg | 108 Kg |
|  mm | 860 x 760 x 915(h) mm | 1260 x 760 x 915(h) mm |
|  m³ | 0,595 m³ | 0,871 m³ |
|  |  | |
| | 3.160 € | 3.930 € |
| | - | 4.140 €* 337 |

*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74G
CC76G
CC74P

CC74G



CC74P

Cucine
senza forno

RANGES WITHOUT OVEN
CUISINIÈRES SANS FOUR
HERDE OHNE OFEN
COCINAS SIN HORNO
ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ

IT Cucine senza forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti. Allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica predisposte per metano, kit GPL incluso. Tutti i modelli a richiesta con sportello in acciaio inox.
CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno.
CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno.
CC74P: 4 piastre elettriche da ø 220 mm + vano a giorno.


















EN Gas ranges without oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids. Gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included. All models can be delivered on request with stainless steel doors.
CC74G: 4 gas burners + open element.
CC76G: 6 gas burners + open element.
CC74P: 4 electric plates ø 220 mm + open element.

FR Cuisinières à Gaz. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis sur demande avec portes en acier Inox.
CC74G: 4 brûleurs à gaz + élément neutre.
CC76G: 6 brûleurs à gaz + élément neutre.
CC74P: 4 plaques électriques ø 220 mm + élément neutre.

DE Gasherde. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten. Alle Modelle sind auf Anfrage mit Edelstahltür erhältlich.
CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Element.
CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Element.
CC74P: 4 Elektroplatten ø 220 mm + offenes Element.

ES Cocinas a gas. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido. Todos los modelos se fabrican con puertas de acero inoxidable bajo pedido.
CC74G: 4 quemadores de gas + elemento abierto.
CC76G: 6 quemadores de gas + elemento abierto.
CC74P: 4 placas eléctricas ø 220 mm + elemento abierto.

RU Газовые плиты с. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки. Все модели по запросу поставляются с дверцей из нержавеющей стали.
CC74G: 4 газовые горелки + открытый элемент.
CC76G: 6 газовых горелок + открытый элемент.
CC74P: 4 электрические пластины ø 220 mm + открытый элемент.

|  | CC74G | CC76G | CC74P |
|---|---|-----------------------------|-----------------------|
|  | - | - | 10,4 kW |
|  | 19 kW | 28,5 kW | |
|  | - | - | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 230V/1N/50-60 Hz | | - |
|  | | | |
|  | 16337 Kcal/h 64830 BTU/h | 24505 Kcal/h 97244 BTU/h | - |
|  | G20/25=2,00 m³/h | G20/25=3,00 m³/h | - |
|  | G30/31=1,50 Kg/h | G30/31=2,25 Kg/h | - |
|  | 800 x 700 x 900(h) mm | 1200 x 700 x 900(h) mm | 800 x 700 x 900(h) mm |
|  | | | |
|  | 74 Kg | 94 Kg | 55 Kg |
|  | 85 Kg | 108 Kg | 65 Kg |
|  | 860 x 760 x 915(h) mm | 1260 x 760 x 915(h) mm | 860 x 760 x 915(h) mm |
|  | 0,595 m³ | 0,871 m³ | 0,595 m³ |
|  |  | | |
| | 2.250 € | 2.980 € | 1.830 € |
| | 2.600 €* 3.350 €* 2.220 €* | | |

* Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors
Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable
С дверями из нержавеющей стали.

Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia - Мощность

| CC74G | CC76G | CC74P |
|-----------------------------------|---|---|
| <div>6 kW</div> <div>3,5 kW</div> | <div>6 kW</div> <div>3,5 kW</div> <div>6 kW</div> | <div>2,6 kW ø220 mm</div> <div>2,6 kW ø220 mm</div> |
| <div>3,5 kW</div> <div>6 kW</div> | <div>3,5 kW</div> <div>6 kW</div> <div>3,5 kW</div> | <div>2,6 kW ø220 mm</div> <div>2,6 kW ø220 mm</div> |

FR4 FR44



FR4

















FR44

Friggitrici elettriche 4 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT** Friggitrici da 4 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili - raggiunge i 180°C in circa 10 minuti.
- EN** Fryers capacity 4 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable - reaches 180°C in about 10 minutes.
- FR** Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles - atteint 180°C en 10 minutes environ.
- DE** Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement - erreicht 180°C in ca. 10 Minuten.
- ES** Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables - alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.
- RU** 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами - достигают 180°C примерно за 10 минут.

|  | FR4 | FR44 |
|---|---|---------------------------|
|  | 2,5 kW | 2,5 + 2,5 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 50÷180°C | |
|  Kg/h | 4,5 Kg/h | 4,5 + 4,5 Kg/h |
|  L | 6 L | 6 + 6 L |
|  L | 4 L | 4 + 4 L |
|  Kg | 0,5 Kg | 0,5 + 0,5 Kg |
|  mm | 180 x 420/580 x 310(h) mm | 380 x 420/580 x 330(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 4,5 Kg | 9.5 Kg |
|  Kg | 5 Kg | 11 Kg |
|  mm | 270 x 440 x 400(h) mm | 480 x 430 x 355(h) mm |
|  m³ | 0,047 m³ | 0,073 m³ |
|  |  | |
| | 230 € | 420 € |

FR8-FR88 FR8R-FR88R



FR8



FR88



FR88R

Friggitrici elettriche
8 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R e FR88R sono dotati di rubinetti di sicurezza. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 8 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable. The FR8R and FR88R models are equipped with safety valves. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Les modèles FR8R et FR88R sont équipés de robinets de sécurité. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Die Modelle FR8R und FR88R sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Sie erreichen 180C° in etwa 18 Minuten Frittzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Los modelos FR8R y FR88R están equipados con grifos de seguridad. Alcanzan los 180C° en unos 18 minutos de frittura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Модели FR8R и FR88R оснащены предохранительными кранами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

|  | FR8 | FR8R | FR88 FR88R |
|---|---|-------|--------------------------|
|  | 3 kW | | 3 + 3 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  | 50÷180°C | | |
|  Kg/h | 8 Kg/h | | 8 + 8 Kg/h |
|  | 10 L | | 10 +10 L |
|  | 8 L | | 8 + 8 L |
|  | 1 Kg | | 1 + 1 Kg |
|  mm | 270 x 420/580 x 360(h) mm | | 565 x 420/580 x 360(h)mm |
|  | | | |
|  Kg | 7,5 Kg | | 17 Kg |
|  Kg | 9 Kg | | 18 Kg |
|  mm | 620 x 350 x 440(h) mm | | 630 x 620 x 440(h) mm |
|  m³ | 0,095 m³ | | 0,172 m³ |
|  |  | | |
| | FR8 | 325 € | FR88 610 € |
| | FR8R | 385 € | FR88R 780 € |

FR10R FR1010R



FR1010R

Friggitrici elettriche 10 L con rubinetto

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrici da 10 L. Modelli da banco - dotate di rubinetti di sicurezza. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inoxtmostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180° in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.
- EN Fryers capacity 10 L Table-top models - equipped with safety valves. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable . They reach 180C° in about 12 minutes frying time about 5 minutes.
- FR Friteuses capacité 10 L modèles de table - équipés de robinets de sécurité. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 12 minutes temps de friture de 5 minutes environ.
- DE Friteusen Kapazität 10 L Tischmodelle - mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisulierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Sie erreichen 180C° in etwa 12 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.
- ES Freidoras de 10 L. Modelos de sobremesa - están equipados con grifos de seguridad. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180C° en unos 12 minutos de frittura en unos 5 minutos.
- RU 10 л фритюрницы. Настольные модели - оснащены предохранительными кранами. . Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 12 минут времени обжарки примерно за 5 минут.

|  | FR10R | FR1010R |
|---|---|---------------------------|
|  | 6 kW | 6 + 6 kW |
|  | 400V/3N/50-60Hz | |
|  | 50÷180°C | |
|  | 11 Kg/h | 11 + 11 Kg/h |
|  | 12 L | 12 + 12 L |
|  | 10 L | 10 + 10 L |
|  | 1,25 Kg | 1,25 + 1,25 Kg |
|  | 270 x 470/630 x 360(h) mm | 565 x 470/630 x 360(h) mm |
|  | | |
|  | 11,5 Kg | 19,5 Kg |
|  | 12 Kg | 21 Kg |
|  | 620 x 350 x 440(h) mm | 630 x 620 x 440(h) mm |
|  | 0,095 m³ | 0,172 m³ |
|  |  | |
| | 640 € | 1.060 € |

SFM13



















SFM13

Friggitrici elettriche 13 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrice da 13 L. Dotata di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - testata e resistenze removibili. Raggiunge i 180C° in circa 5 minuti, tempo di frittura in circa 4 minuti.
- EN 13 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and heating element in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - removable head and heating elements. It reaches 180C° in about 5 minutes, frying time in about 4 minutes.
- FR Friteuses capacité 13 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - tête amovible et éléments chauffants. Ils atteignent 180°C en environ 5 minutes temps de friture de 4 minutes environ.
- DE Friteusen Kapazität 13 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizelement aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - abnehmbarer Kopf und Heizelement. Erreicht 180C° in etwa 5 Minuten Frittzeit von etwa 4 Minuten.
- ES Freidora de 13 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - cabezal extraíble y resistencias. Alcanzando 180C° in unos 5 minutos, tiempo de freír en unos 4 minutos.
- RU 13-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - съемная головка и сопротивление. Температура достигает 180°C примерно за 5 минут, время обжарки - примерно за 4 минуты.

| | |
|---|---|
|  | SFM13 |
|  | 9 kW |
|  | 400V/3/50-60Hz |
|  | 50÷180°C |
|  | 30 Kg/h |
|  | 16 L |
|  | 13 L |
|  | 2 Kg |
|  | 370 x 660 x 1040(h) mm |
|  | |
|  | 29 Kg |
|  | 42 Kg |
|  | 470 x 800 x 1210(h) mm |
|  | 0,455 m³ |
|  |  |
| | - |

SFM18 SFM18D



SFM18



SFM18D

Friggitrici elettriche
18 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190C° in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

















EN 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190C° in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190C° in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190C° in unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

RU 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. Температура достигает 190°C примерно за 6 минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

|  | SFM18 | SFM18D |
|---|---|------------------------|
|  | 11,5 kW | 11,5 + 11,5 kW |
|  | 400V/3N/50-60Hz | |
|  | 50÷195°C | |
|  | 30 Kg/h | 60 Kg/h |
|  | 22 L | 22 + 22 L |
|  | 18 L | 18 + 18 L |
|  | 2,5 Kg | 2,5 + 2,5 Kg |
|  | 400 x 700 x 978(h) mm | 800 x 700 x 978(h) mm |
|  | | |
|  | 40 Kg | 72 Kg |
|  | 51 Kg | 85 Kg |
|  | 470 x 800 x 1210(h) mm | 870 x 800 x 1210(h) mm |
|  | 0,455 m³ | 0,842 m³ |
|  |  | |
| | 4.050 € | 6.700 € |

SF25P



















SF25P

Friggitrici elettriche 25 L per pasticceria

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 180°C in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.
- EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 180°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.
- FR Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 180°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.
- DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 180°C in ca. 16 Minuten, Frittzeit ca. 6 Minuten.
- ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 180°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.
- RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 180°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

| | |
|---|---|
|  | SF25P |
|  | 9 kW |
|  | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 50÷180°C |
|  | 45 Kg/h |
|  | 29 L |
|  | 25 L |
|  | 7 Kg |
|  | 585 x 660 x 440(h) mm |
|  | |
|  | 22,5 Kg |
|  | 26 Kg |
|  | 660 x 730 x 480(h) mm |
|  | 0,231 m³ |
|  |  |
| | 1.600 € |

SF10M SF10DM



SF10M



SF10DM

Friggitrici a gas
10 L

GAS FRYERS
FRITEUSES À GAZ
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 10 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF10DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.



















EN Gas fryers 10 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 10 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante.

DE Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 10 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 10 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

|  | SF10M | SF10DM |
|---|---|--|
|  | 6,9 kW | 6,9 + 6,9 kW |
|  | 5934 kcal/h 23543 BTU/h | 5934 + 5934 kcal/h 23543 + 23543 BTU/h |
|  | G20 = 0,73 m³/h G25 = 0,85 m³/h | G20 = 0,73 + 0,73 m³/h G25 = 0,85 + 0,85 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,53 Kg/h | G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h |
|  | N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 2 + 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
|  | 12 Kg/h | 12 + 12 Kg/h |
|  | 13 L | 13 + 13 L |
|  | 10 L | 10 + 10 L |
|  | 1 Kg | 1 + 1 Kg |
|  | 400 x 700 x 370(h) mm | 800 x 700 x 370(h) mm |
|  | | |
|  | 24 Kg | 41 Kg |
|  | 31 Kg | 55 Kg |
|  | 480 x 780 x 600(h) mm | 880 x 800 x 600(h) mm |
|  | 0,225 m³ | 0,423 m³ |
|  |  | |
| | 2.480 € | 4.530 € |

SFM20M SFM20DM



SFM20M



SFM20DM

Friggitrici a gas
20 L

GAS FRYERS
FRITEUSES À GAZ
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 20 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.



















EN Gas fryers 20 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 20 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante..

DE Gas-Fritteusen 20 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7- stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 20 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 20 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

|  | SFM20M | SFM20DM |
|---|---|--|
|  | 16,5 kW | 16,5 + 16,5 kW |
|  | 14190 kcal/h 56300 BTU/h | 14190 + 14190 kcal/h 56300 + 56300 BTU/h |
|  | G20 = 1,75 m³/h G25 = 2,03 m³/h | G20 = 1,75 + 1,75 m³/h G25 = 2,03 + 2,03 m³/h |
|  | G30/G31 = 1,29 Kg/h | G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h |
|  | N° 3 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 3 + 3 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
|  | 25 Kg/h | 25 + 25 Kg/h |
|  | 24 L | 24 + 24 L |
|  | 20 L | 20 + 20 L |
|  | 2,5 Kg | 2,5 + 2,5 Kg |
|  | 400 x 700 x 980(h) mm | 800 x 700 x 980(h) mm |
|  | | |
|  | 47 Kg | 83 Kg |
|  | 57 Kg | 98 Kg |
|  | 480 x 780 x 1200(h) mm | 880 x 800 x 1200(h) mm |
|  | 0,449 m³ | 0,845 m³ |
|  |  | |
| | 4.020 € | 7.030 € |



SFM20M



FR8



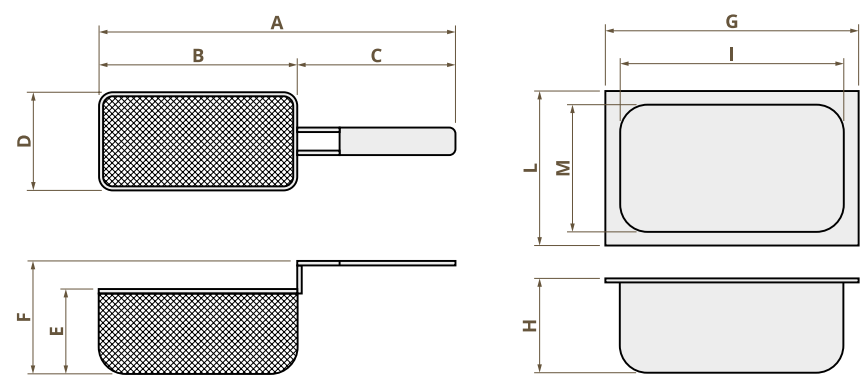
FR88R

Optional

friggitrici elettriche e gas

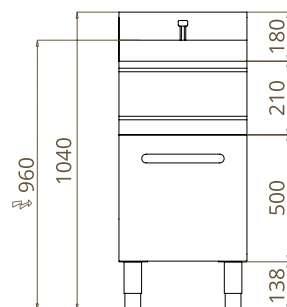
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPPI

| | Friggitrici elettriche - Electric fryers - Friteuses electriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы | | | | | | | | Friggitrici a gas - Gas fryers - Friteuses a gaz Gasfritteusen - Freidoras a gas Газовые фритюрницы | | | |
|------|---|------------------------------|------------------|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---|---------------------------------|---|
| Mod. | FR4 FR44 | FR8 FR88 FR8R FR88R | FR10R FR1010R | SFM13 | SFM13 | SFM18 SFM18D | SFM18 SFM18D | SF25P | SF10 SF10DM | SF10M SF10DM | SFM20M SFM20DM | SF20M SF20DM |
| | | | | standard 1 cesto 1 basket | optional 2 mezzi cesti 2 half baskets | standard 1 cesto 1 basket | optional 2 mezzi cesti 2 half baskets | standard 1 cesto 1 basket | standard 1 cesto 1 basket | optional 2 mezzi cesti 2 half baskets | standard 1 cesto 1 basket | optional 2 mezzi cesti 2 half baskets |
| A | 430 mm | | 500 mm | 530 mm | | 545 mm | | - | 550 mm | | 545 mm | |
| B | 240 mm | 255 mm | 295 mm | 300 mm | | 315 mm | | 480 mm | 300 mm | | 360 mm | |
| C | 190 mm | 175 mm | 205 mm | 210 mm | | 210 mm | | 55x2 mm | 190 mm | | 180 mm | |
| D | 133 mm | 207 mm | | 245 mm | 110 mm | 270 mm | 124 mm | 450 mm | 245 mm | 110 mm | 280 mm | 135 mm |
| E | 92 mm | 110 mm | | 115 mm | | | | 125 mm | 115 mm | | 150 mm | |
| F | 230 mm | 235 mm | 275 mm | 255 mm | | | | 265 mm | 210 mm | | 220 mm | |
| G | 320 mm | | 347 mm | - | | | | | | | | |
| H | 200 mm | 209 mm | | 270 mm | | 215 mm | | - | 210 mm | | 250 mm | |
| I | 298 mm | | 370 mm | 330 mm | | 400 mm | | - | 345 mm | | 405 mm | |
| L | 170 mm | 260 mm | | - | | | | | | | | |
| M | 149 mm | 237 mm | | 280 mm | | 300 mm | | - | 260 mm | | 300 mm | |

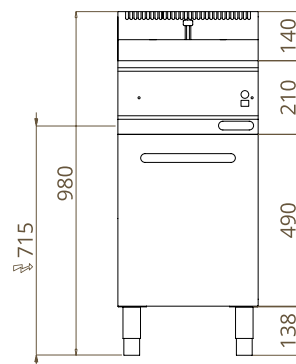


| | 1 mezzo cesto - 1 half basket 1 demi panier - 1 halber Korb 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина | | |
|------|--|-------------------------------|------------------------------------|
| Mod. | ACSFM10 SF10M SF10DM | ACMCSFM20M SF20M SF20DM | ACSFM13 SFM13 - SFM18 SFM18D |
| € | 140 € | | 190 € |

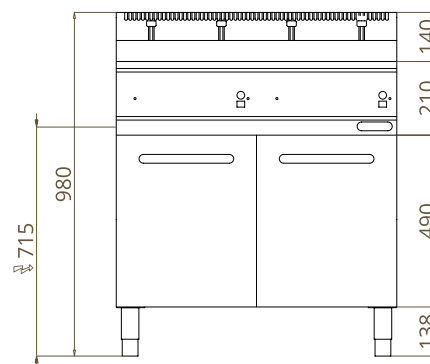
SFM13



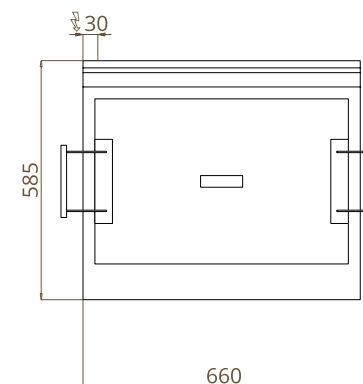
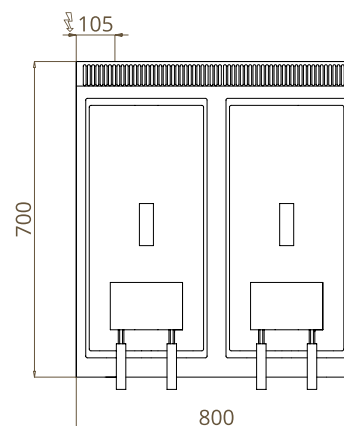
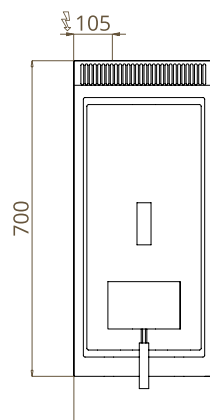
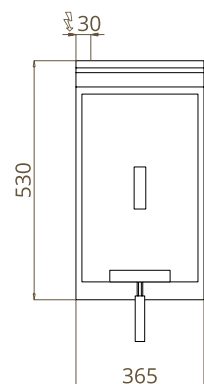
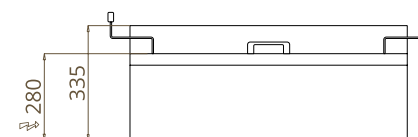
SFM18



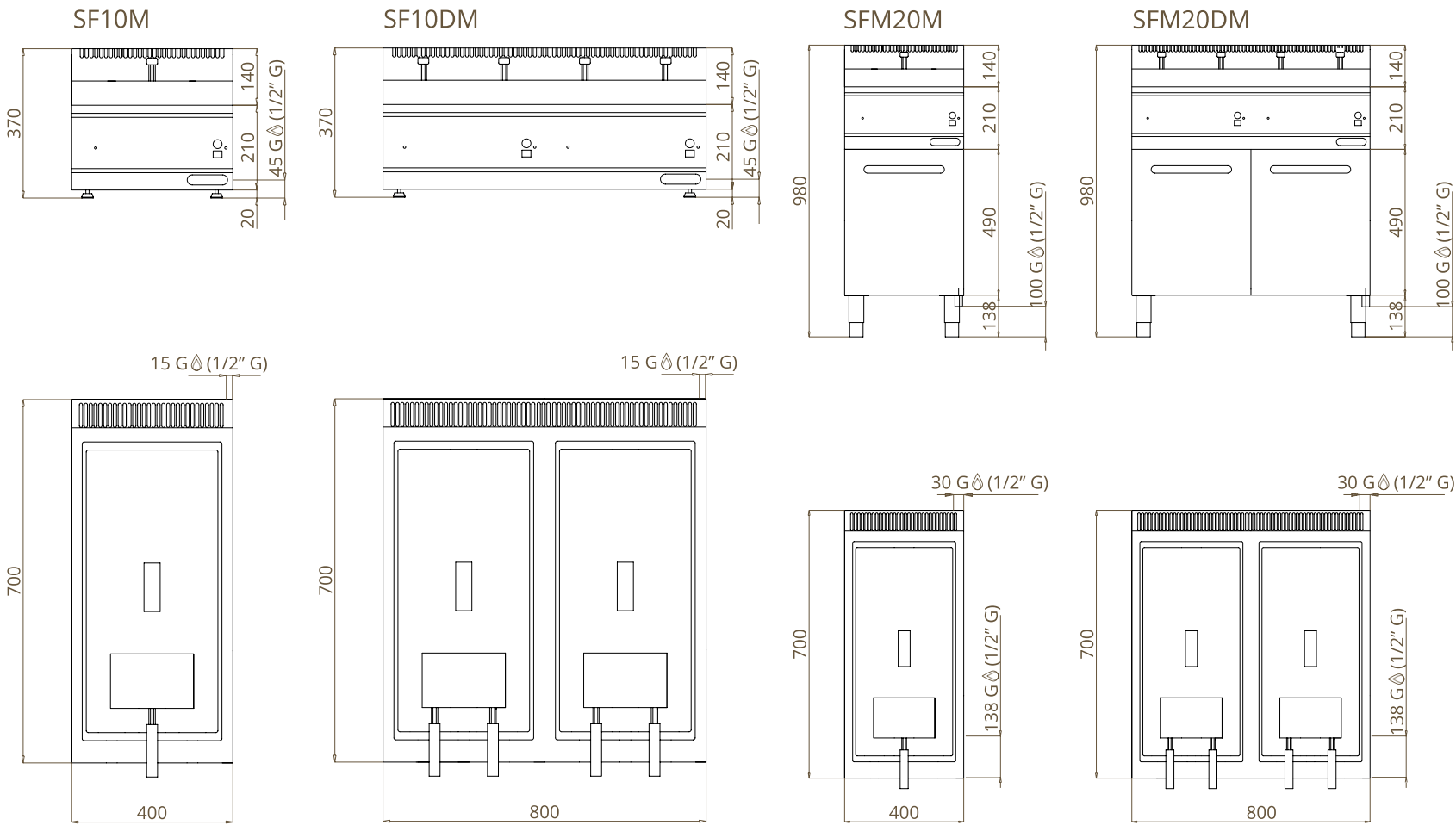
SFM18D



SF25P



Friggitrici a gas - Gas fryers - Griteuses a gaz - Gasfritteusen - Freidoras a gas - Газовые фритюрницы



CP11N CPM30



CPM30



CP11N

Cuocipasta elettrici

ELECTRIC PASTA COOKERS
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES
ELEKTRO NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta. Il modello CP11N è da banco, dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia di cestelli piccoli.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits - the mod. CP11N is a coun-ter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers.

FR Cuiseur de pâtes électrique. Corps et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI 316 épaisseur 15/10 - poignées en matériau isolant - éléments chauffants renforcés en acier inox incoloy - robinet de chargement d'eau raccordable au réseau - soupape de sécurité externe - cheminée haute avec fonction de dosseret. Le modèle CPM30 est équipé d'un élément neutre, d'un système de drainage relié au réseau et d'un système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes -le mod. CP/11N est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baionnette et paire de petits paniers.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Mod CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet. - das Mod. CP/11N ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta -el mod. CP/11N es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон. - мод. CP/11N в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины -

|  | CP11N | CPM30 |
|---|---|------------------------|
|  | 3,5 kW | 8 kW |
|  | - | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | 20÷100°C ~20' | 20÷100°C ~30' |
|  | 7 Kg/h | 15 Kg/h |
|  | 10 L | 30 L |
|  | 1 Kg | 3 Kg |
|  | 330 x 600 x 380(h) mm | 400 x 700 x 1040(h) mm |
|  | | |
|  | 16,5 Kg | 49 Kg |
|  | 18 Kg | 59 Kg |
|  | 710 x 390 x 410(h) mm | 480 x 780 x 1200(h) mm |
|  | 0,113 m³ | 0,449 m³ |
|  |  | |
| | 1.880 € | 3.700 € |

CPM30M CPM30DM



CPM30M
















CPM30DM

Cuocipasta
a gas

GAS PASTA COOKERS
CUISEURS À PÂTE À GAZ
GAS NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA DE GAS
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

- IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsfele in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.
- EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with special ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backsplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.
- FR Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dosseret - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.
- DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.
- ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microesferas de cerámica especial - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.
- RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

|  | CPM30M | CPM30DM |
|---|---|--|
|  | 10 kW | 10 kW + 10 kW |
|  | 8600 kcal/h - 34120 BTU/h | 8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h |
|  | G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h | G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,78 Kg/h | G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
|  | 20÷100°C ~25' | |
|  | 15 Kg/h | 15 + 15Kg/h |
|  | 25 L | 25 + 25 L |
|  | 2,5 Kg | 2,5 + 2,5 Kg |
|  | 400 x 700 x 1040(h) mm | 800 x 700 x 1040(h) mm |
|  | | |
|  | 49 Kg | 76 Kg |
|  | 59 Kg | 91 Kg |
|  | 480 x 780 x 1200(h) mm | 880 x 800 x 1200(h) mm |
|  | 0,449 m³ | 0,844 m³ |
|  |  | |
| | 3.700 € | 6.440 € |

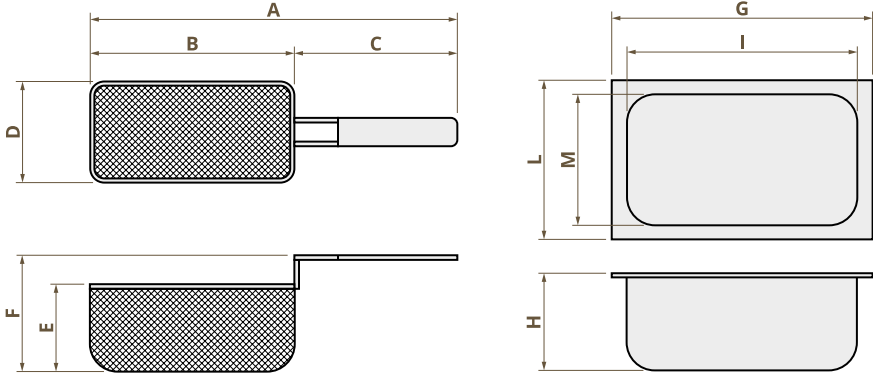
Optional cuocipasta

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ



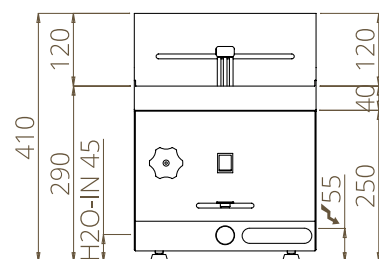
| | Cuocipasta elettrici/gas - Electric/gas pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques/gas Elektronudelkocher/ Gasnudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos/gas Электрические/ Газовые макароноварки | | | | | |
|------|---|------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Mod. | CP11N | CP11N | CPM30 - CPM30M - CPM30DM | | | |
| | standard 2 basket | ACCECP11N optional 1 baskets | ACCE11 CE1/1 | ACCE12 CE1/2 | ACCE13 CE1/3 | ACCE16 CE1/6 |
| A | 520 mm | | 420 mm | 550 mm | 410 mm | 195 mm |
| B | 325 mm | | 330 mm | | 290 mm | 140 mm |
| C | 190 mm | | 60 x 2 mm | 220 mm | 60 x 2 mm | 60 mm |
| D | 100 mm | 210 mm | 290 mm | 140 mm | 105 mm | |
| E | 170 mm | | 205 mm | | | |
| F | 225 mm | | 400 mm | 380 mm | 400 mm | |
| G | - | | | | | |
| H | 200 mm | | 285 mm | | | |
| I | 345 mm | | 340 mm | | | |
| L | - | | | | | |
| M | 225 mm | | 310 mm | | | |

| | Cesto grande | ACCE11 CE1/1 | ACCE12 CE1/2 | ACCE13 CE1/3 | ACCE16 CE1/6 |
|------|--------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Mod. | CP11 | CPM30 - CPM30M - CPM30DM | | | |
| € | 200 € | 368 € | 200 € | 180 € | 145 € |

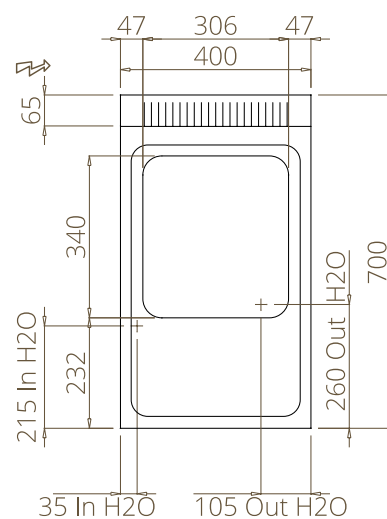
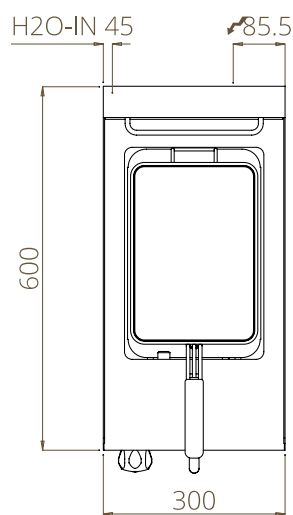
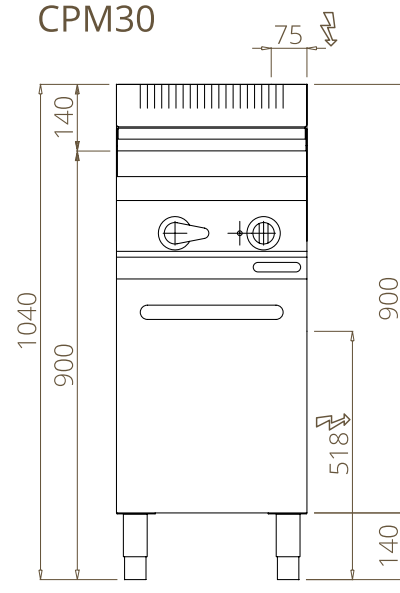


| | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| CE 1/1 | CE 1/2 | CE 1/2 | CE 1/3 | CE 1/2 | CE 1/6 | CE 1/3 | | CE 1/3 | | CE 1/6 | CE 1/6 |
| | | | CE 1/3 | | CE 1/6 | CE 1/3 | | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |
| | | | CE 1/3 | | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |

CP11N

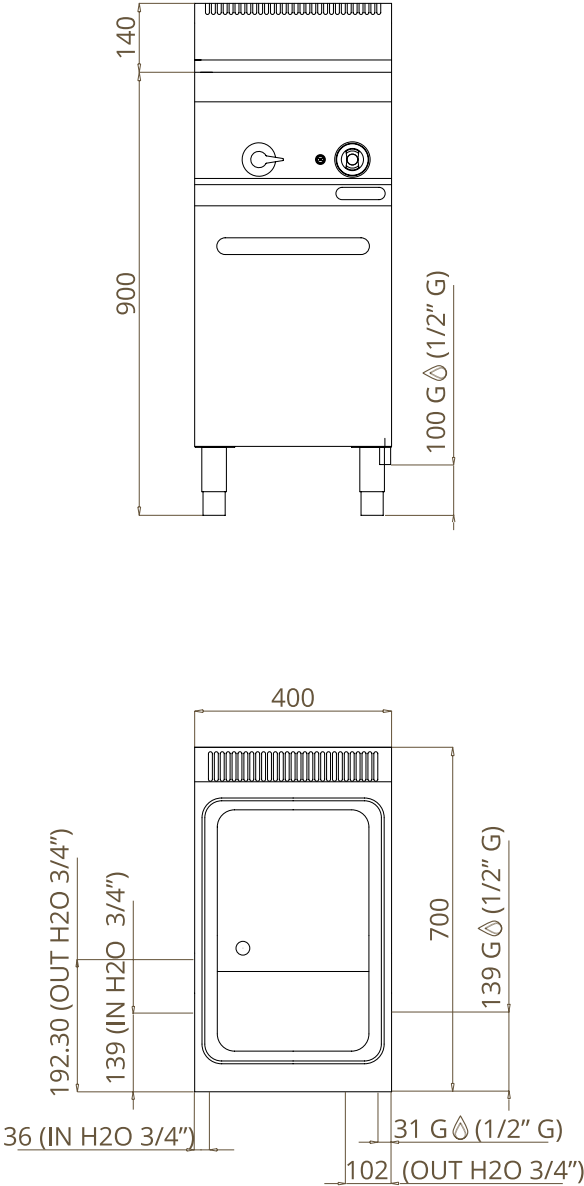


CPM30

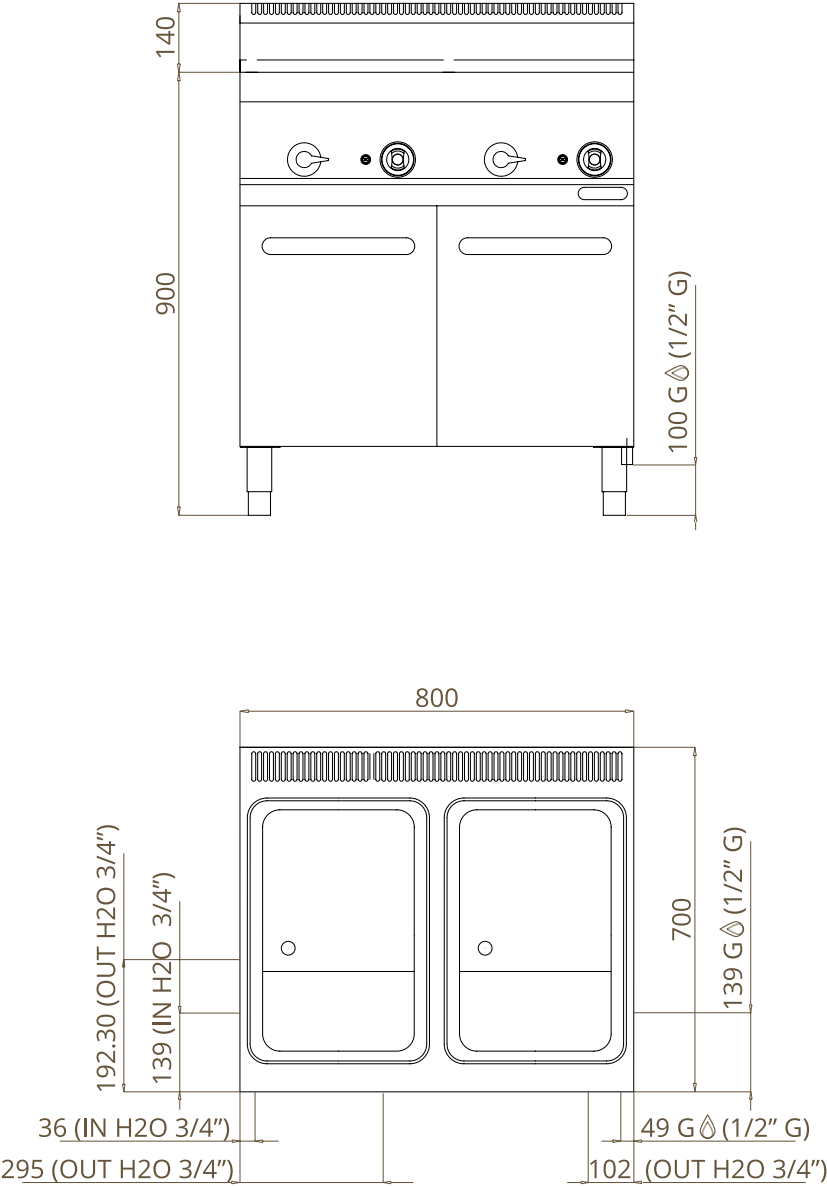


Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers - Cuisreur à pâte à gaz - Gasnudelkocher
Cocedores de pasta a gas - Газовые макаронварки

CPM30M



CPM30DM



GL33
GL66



GL33



GL66

Griglie pietra lavica modello GL

LAVA STONE GRILL
GRILLES À PIERRE LAVIQUE
LAVASTEINGRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

- IT Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Tabletop appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. Stainless steel casing - stainless steel V-folded cooking grid - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - drawer for collecting cooking waste.
- FR Machine de table pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Corps en acier Inox - grille de cuisson en acier inoxydable pliée à V - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fournie avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
- DE Aufstellgerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Edelstahlgehäuse - Edelstahl V-förmig gefaltetes Gargitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - 1/2"G Gasanschluss - Kochreste Sammelfach
- ES Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.
- RU Настольная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция заключается в нагревании лавового камня, помещенного на стальную опорную решетку. Конструкция из нержавеющей стали - V-образная складная решетка из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - комплект для подключения природного газа, для подключения сжиженного газа 1/2"G - выдвижной ящик для сбора остатков пищи.



GRIGLIA PESCE - FISH GRID

|  | GL33 | GL66 |
|---|---|--|
|  | 6,5 kW | 13 kW |
|  | 5589 kcal/h 22179 BTU/h | 11178 kcal/h 44358 BTU/h |
|  | G20=0,71 m³/h G25= 0,79 m³/h | G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,49 Kg/h | G30/G31 = 0,98 Kg/h |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
|  | N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) | N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) |
|  | 312 x 483 mm | 312 x 483 + 312 x 483 mm |
|  | 330 x 625 x 300(h) mm | 660 x 625 x 300(h) mm |
|  | | |
|  | 24 Kg | 49 Kg |
|  | 30 Kg | 55 Kg |
|  | 395 x 670 x 370(h) mm | 725 x 670 x 426(h) mm |
|  | 0,097 m³ | 0,206 m³ |
|  |  | |
| | 1.020 € | 1.750 € |
| | LAVAB50 Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg 50 € | |
| | CO6819 Griglia per carne - Meat grid - Grille pour la viande - Fleischgrill Parrilla para carne - Решетка для мяса 31,2 x 48,3 cm 120 € | |
| | ACGRIFISH Griglia per pesce - Fish grid - Grille pour poisson - Fischgrill Parrilla para pescado - Решетка для рыбы 31,2 x 48,3 cm 120 € | |

B50-B80 B115

B115 - CON MOBILE
WHITH HOUSING UNIT /
ШКАФ С ДВЕРЦЕЙ И ЗАДНИМ
ЗАКРЫТИЕМ



B80



B50

|  | Mobile - Mobile - Meuble - Möbel - Mueble - шкаф | | |
|---|--|-----------------------|------------------------|
| | M50 | M80 | M115 |
|  mm | 490 x 630 x 530h (mm) | 810 x 630 x 530h (mm) | 1140 x 630 x 530h (mm) |
|  Kg | 16 Kg | 21 Kg | 27 Kg |
|  Kg | 18 Kg | 23 Kg | 31 Kg |
|  mm | 720 x 510 x 150h (mm) | 820 x 680 x 150h (mm) | 1150 x 680 x 150h (mm) |
|  m³ | 0,057 m³ | 0,093 m³ | 0,129 m³ |

Griglie pietra lavica
modello B

LAVA STONE GRILL
GRILLES À PIERE LAVIQUE
LAVASTEINGRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - allacciamento da 1/2"G - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. The machine is equipped with a cast-iron matte enamelled cooking grid that can be used on one side for meat and on the other for fish. Stainless steel casing - double layer of insulation - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G connection - patented cooking grid, tilttable in 4 positions - drawer to collect cooking waste. Models 80 and 115 allow independent adjustment and ignition of half-cooking plate.

FR Machine pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'une grille de cuisson en fonte émaillée mate qui peut être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson. Corps en acier Inox - double paroi isolante - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fourni avec kit GPL - raccord 1/2"G - grille de cuisson brevetée, inclinable en 4 positions - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2"G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquinapara cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

RU Кулинарная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция состоит из нагреть лавовый камень, помещенный на стальную опорную решетку. Машина оснащена матовой решеткой из эмалированного чугуна, которую можно использовать с одной стороны для приготовления мяса, а с другой - для рыбы. Корпус из нержавеющей стали - двойная изолирующая стенка - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, поставляется с комплектом LPG - подключение 1/2"G - запатентованная решетка, наклоняемая в 4 положения - выдвижной ящик для сбора остатков пищи. Модели 80 и 115 позволяют независимо регулировать и зажигать половину рабочей поверхности.

|  | B50 | B80 | B115 |
|---|--|---|---|
|  | 8,5 kW | 17 kW | 23 kW |
|  | 7.309 kcal/h 29.002 BTU/h | 14.617 kcal/h 58.004 BTU/h | 19.776 kcal/h 78.476 BTU/h |
|  | G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h | G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h | G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,67 Kg/h | G30/G31 = 1,34 Kg/h | G30/G31 = 1,81 Kg/h |
|  | N° 3 (Bruciatori - Burners Горелки) | N° 6 (Bruciatori - Burners Горелки) | N° 8 (Bruciatori - Burners Горелки) |
|  | N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) | N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический) | |
|  | 320 x 540 mm | 640 x 540 mm | 960 x 540 mm |
|  | 490 x 700 x 380(h) mm | 810 x 700 x 380(h) mm | 1140 x 700 x 380(h) mm |
|  | | | |
|  | 44 Kg | 76 Kg | 108 Kg |
|  | 50 Kg | 83 Kg | 115 Kg |
|  | 720x 540 x 420(h) mm | 850 x 740 x 420(h) mm | 1180 x 740 x 420(h) mm |
|  | 0,163 m³ | 0,264 m³ | 0,036 m³ |
|  |  | | |
| | 1.730 € | 2.580 € | 3.280 € |
| | Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg - 45 € | | |
| | Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure - Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten - Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием | | |
| | 865 € | 1.210 € | 1.375 € |
| | Mobile aperto - Mobile - Meuble ouvert Offenües Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф | | |
| | 690 € | 790 € | 925 € |

GW40
GW80


















OPTIONAL
GW40 - CON SPORTELLLO /
WITH DOOR / ДВЕРЬ

Griglie combi acqua

WATER COMBI GRILL
GRILLES COMBINÉES À EAU
KOMBI WASSERGRILL
PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS
КОМБИНИРОВАННЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ

- IT Macchina per cuocere in modo naturale carne, pesce, verdure, ecc..
I grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). Griglia in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano - in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.
- EN Natural cooking machine for meat, fish, vegetables, etc. the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). Stainless steel grill - piezoelectric ignition - natural gas ready - LPG kit included - 1/2"G gas connection - pilot flame - thermocouple and safety valve.
- FR Machine de cuisson naturelle pour la viande, le poisson, les légumes, etc. les graisses de cuisson, en se déversant dans le récipient de l'eau, évitent les fumées et permettent un nettoyage très facile de l'appareil (il est possible d'utiliser l'appareil même sans eau). Grille en acier inoxydable - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel - kit GPL inclus - Raccordement gaz 1/2"G - veilleuse - soupape de sécurité et thermocouple.
- DE Maschine zum natürlichen Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Edelstahlgrill - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung - LPG-Kit inklusive - 1/2"G - Gasanschluss - Pilotflamme - Thermoelement und Sicherheitsventil
- ES Máquina de cocción natural para carne, pescado, verduras, etc. las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). Parrilla de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural - kit GLP incluido - conexión de gas 1/2"G - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.
- RU Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Гриль из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа - В комплект поставки входит комплект для подключения газа - 1/2"G - пилотное пламя - предохранительный клапан и термopapa.

|  | GW40 | GW80 |
|---|---|--|
|  | 9 kW | 18 kW |
|  | 7.738 kcal/h 30.709 BTU/h | 15.477 kcal/h 61.418 BTU/h |
|  | G20 =0,71 m³/h G25 = 0,95 m³/h | G20 =1,42 m³/h G25 =1,90 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,71 Kg/h | G30/G31 = 1,42 Kg/h |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
| | N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) | N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) |
|  | 344 x 500 mm | 708 x 500 mm |
|  | 400 x 700 x 1040(h) mm | 800 x 700 x 1040(h) mm |
|  | | |
|  | 45 Kg | 85 Kg |
|  | 56 Kg | 96 Kg |
|  | 470 x 790 x 1210(h) mm | 880 x 790 x 1210(h) mm |
|  | 0,450 m³ | 0,842 m³ |
|  |  | |
| | 3.000 € | 4.900 € |
| | Porta - Door - Porte - Tür - Puerta - Дверь | |
| | + 240 € | + 650 € |

FRY1L-FRY1LC FRY1R-FRY1RC



FRY1L

















FRY1LC

Fry Top
elettrici

ELECTRIC FRY-TOPS
FRY-TOP ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato, liscio o rigato - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer.
- FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson.
- DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten.
- ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción.
- RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированная. Термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов.

|  | FRY1L FRY1LC | | FRY1R FRY1RC | |
|---|---|-------|-----------------------------|-------|
|  | 3 kW | | | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | | |
|  | 50÷300°C | | | |
|  | Liscia - Smooth - Гладкий | | Rigata - Grooved - Рифлёный | |
|  mm | 325 x 480 mm | | | |
|  mm | 335 x 570 x 300(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  Kg | 22 Kg | | | |
|  Kg | 30 Kg | | | |
|  mm | 670 x 410 x 430(h) mm | | | |
|  m³ | 0,118 m³ | | | |
|  |  | | | |
| | FRY1L | 540 € | FRY1R | 610 € |
| | FRY1LC | 680 € | FRY1RC | 770 € |

FRY2L-FRY2LC FRY2LR-FRY2LRC FRY2VCE



FRY2LR



FRY2LRC


















FRY2VCE

Fry Top
elettrici doppia piastra

ELECTRIC FRY-TOPS
FRY-TOP ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
- EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - adjustment and independent ignition of half of the cooking surface.
- FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceramique (seulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300°C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Réglage et allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.
- DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert oder Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.
- ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Regulación independiente y encendido de la mitad de la superficie de cocción.
- RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

|  | FRY2L FRY2LC | | FRY2LR FRY2LRC | | FRY2VCE |
|---|---|---------|-----------------------------------|---------|---|
|  | 6 kW | | | | 3,6 kW |
|  3 Ph | 400V/3N/50-60Hz | | | | - |
|  1 Ph | - | | | | 230V/1N/50-60Hz |
|  | 50÷300°C | | | | |
|  | Liscia Smooth Гладкий | | Mista Mixed комбинированная | | Liscia in vetroceramica Smooth glass ceramic Стекло - керамика Гладкий |
|  mm | 650 x 480 mm | | | | 600 x 400 mm |
|  mm | 665 x 570 x 300(h) mm | | | | 680 x 450 x 150(h) mm |
|  | | | | | |
|  Kg | 40 Kg | | | | 13 Kg |
|  Kg | 53 Kg | | | | 22 Kg |
|  mm | 750 x 670 x 430(h) mm | | | | 740 x 600 x 330(h) mm |
|  m³ | 0,216 m³ | | | | 0,146 m³ |
|  |  | | | | |
| | FRY2L | 900 € | FRY2LR | 920 € | 970 € |
| | FRY2LC | 1.130 € | FRY2LRC | 1.240 € | |

FRY1LM
FRY1LMC
FRY1RM
FRY1RMC
















FRY1LMC

Fry Top_{gas}

GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.
- EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition.
- FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique.
- DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik.
- ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos.
- RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте 1/2"G для подключения газа, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание.

|  | FRY1LM FRY1LMC | | FRY1RM FRY1RMC | |
|---|---|-------|-----------------------------|-------|
|  | 4 kW | | | |
| kcal/h BTU/h | 3.308 kcal/h 13.235 BTU/h | | | |
| METANO METHANE МЕТАНА | G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h | | | |
| GPL LPG | G30/G31 = 0,31 Kg/h | | | |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | | | |
| | N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический) | | | |
|  | Liscia - Smooth - Гладкий | | Rigata - Grooved - Рифлёный | |
|  | 325 x 480 mm | | | |
|  | 355 x 600 x 300(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 24 Kg | | | |
|  | 31 Kg | | | |
|  | 410 x 670 x 430(h) mm | | | |
|  | 0,118 m³ | | | |
|  |  | | | |
| | FRY1LM | 750 € | FRY1RM | 820 € |
| | FRY1LMC | 910 € | FRY1RMC | 970 € |

FRY2LM
FRY2LMC
FRY2LRM
FRY2LRMC



FRY2LM
















FRY2LRM

Fry Top^{gas}

GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT** Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
- EN** Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves.
- FR** Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson.
- DE** Gasgerät zum Trocken - oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften.
- ES** Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción.
- RU** Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

|  | FRY2LM FRY2LMC | | FRY2LRM FRY2LRMC | |
|---|---|---------|---------------------------------|---------|
|  | 8 kW | | | |
| kcal/h BTU/h | 3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h | | | |
| METANO METHANE МЕТАНА | G20= 0,41 + 0,41 m³/h G25= 0,51 + 0,51 m³/h | | | |
| GPL LPG | G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h | | | |
|  | N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) | | | |
| | N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический) | | | |
|  | Liscia - Smooth - Гладкий | | Mista - Mixed - комбинированная | |
|  | 650 x 480 mm | | | |
|  | 665 x 600 x 300(h) mm | | | |
|  | | | | |
|  | 42 Kg | | | |
|  | 55 Kg | | | |
|  | 750 x 670 x 430(h) mm | | | |
|  | 0,216 m³ | | | |
|  |  | | | |
| | FRY2LM | 1.250 € | FRY2LRM | 1.330 € |
| | FRY2LMC | 1.530 € | FRY2LRMC | 1.590 € |

GYR40 GYR60



GYR40




GYR60

Gyros
elettrici

ELECTRIC GYROS
GYROS ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHER GYROS
GYROS ELÉTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
ШАШЛЫЧНИЦЫ

- IT** Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (4 per il modello GYR40 e 6 per il modello GYR60), con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne consentito 470 mm - 3 livelli di potenza.
- EN** Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (4 for the GYR40 model and 6 for the GYR60 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.
- FR** Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (4 pour le modèle GYR40 et 6 pour le modèle GYR60), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.
- DE** Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (4 für Modell GYR40 und 6 für Modell GYR60), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.
- ES** Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (4 para el modelo GYR40 y 6 para el modelo GYR60), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.
- RU** Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (4 для модели GYR40 и 6 для модели GYR60), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шампурами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

|  | GYR40 | GYR60 |
|---|---|-----------------------------|
|  | 2,8 kW | 4,2 kW |
|  | - | 230-400V/3-3N/50Hz |
|  | 230V/1N/50Hz | - |
|  | 280÷320 mm | 410÷460 mm |
|  | 5÷10 Kg - ø 470 mm | 10÷30 Kg - ø 470 mm |
|  | N° 4 | N° 6 |
|  | 510 x 530 x 750÷1220*(h) mm | 510 x 530 x 870÷1340*(h) mm |
|  | | |
|  | 21,5 Kg | 26 Kg |
|  | 56,5 Kg | 61 Kg |
|  | 625 x 625 x 1130(h) mm* | |
|  | 0,441 m³ | |
|  |  | |
| | 1.675 € | 1.900 € |

* + 470 mm
Dimensione di macchina con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Emballage avec hotte avec filtre.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR80 GYR100



GYR80

















GYR100

Gyros
elettrici

ELECTRIC GYROS
GYROS ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHER GYROS
GYROS ELÉTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
ШАШЛЫЧНИЦЫ

- IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (8 per il modello GYR80 e 10 per il modello GYR100) - vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne 470 mm - 3 livelli di potenza.
- EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (8 for the GYR80 model and 10 for the GYR100 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.
- FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (8 pour le modèle GYR80 et 10 pour le modèle GYR100), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.
- DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (8 für Modell GYR80 und 10 für Modell GYR100), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.
- ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (8 para el modelo GYR80 y 10 para el modelo GYR100), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.
- RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпалка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (8 для модели GYR80 и 10 для модели GYR100), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

|  | GYR80 | GYR100 |
|---|---|------------------------------|
|  | 5,6 kW | 7 kW |
|  | 230-400V/3-3N/50Hz | |
|  | 590÷640 mm | 710÷760 mm |
|  | 30÷65 Kg - ø 470 mm | 50÷85 Kg - ø 470 mm |
|  | N° 8 | N° 10 |
|  | 510 x 530 x 1060÷1530*(h) mm | 510 x 530 x 1220÷1690*(h) mm |
|  | | |
|  | 29,5 Kg | 33,5 Kg |
|  | 64,5 Kg | 68,5 Kg |
|  | 625 x 625 x 1130(h) mm* | 720 x 650 x 1400(h) mm* |
|  | 0,441 m³ | 0,655 m³ |
|  |  | |
| | 2.125 € | 2.280 € |

* + 470 mm
Dimensione di macchina e imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Emballage avec hotte avec filtre.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR60M
GYR80M
GYR80MD



GYR60M



GYR80MD



















GYR80M

Gyros
a gas

GAS GYROS
GYROS A' GAZ
GAS GYROS
GYROS DE GAS
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
ШАШЛЫЧНИЦЫ

- IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.
- EN Kebab cooker - stainless steel casing, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection net - burner regulation by sectors - ignition with piezoelectric - natural gas ready, supplied with LPG kit - skewer distance adjustment from heating elements - stainless drip tray. 1/2"G gas connection.
- FR Cuisinière à kebab - corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - brûleurs infrarouges avec plaque céramique - protection de brûleur amovible - régulation des brûleurs à secteur - allumage piézo-électrique - alimentation gaz naturel, kit GPL inclus - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Raccord gaz 1/2"G.
- DE Kebabherd - Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl- Infrarotbrenner mit Keramikplatte - abnehmbares Brennerschutznetz - Sektorbrennerregelung - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, LPG-Kit mitgeliefert - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten. Gasanschluss 1/2"G.
- ES Estufa de Kebab - cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - quemadores infrarrojos con placa cerámica - red desmontable de protección de los quemadores - regulación de los quemadores del sector - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, kit GLP incluido- regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción. Conexión de gas 1/2"G.
- RU Кабинная печь - корпус из нержавеющей стали, барбекю-бар и лопатка - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка горелки - регулирование секторных горелок - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, в комплект поставки входит набор LPG - регулирование расстояния гриль-барбекю от нагревательных элементов - ящик для сбора отходов приготовления. Подключение газа 1/2 "G.

|  | GYR60M | GYR80M | GYR80MD |
|---|---|--|--|
|  | 10,2 kW | 13,6 kW | 13,6 + 13,6 kW |
|  | 8772 kcal/h 34810 BTU/h | 11696 kcal/h 46413 BTU/h | 11696 + 11696 kcal/h 46413 + 46413 BTU/h |
|  | G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h | G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h | G20 = 1,27 + 1,27 m³/h G25 = 1,48 + 1,48 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,71 Kg/h | G30/G31 = 0,95 Kg/h | G30/G31 = 0,95 + 0,95 Kg/h |
|  | N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 8 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 8 + 8 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
|  | 470÷520 mm | 630÷680 mm | 620÷670 mm |
|  | 10÷30 Kg ø 500 mm | 30÷65 Kg ø 500 mm | 50÷80 Kg ø 580 mm |
|  | 480 x 500 x 940÷1210*(h) mm | 480 x 500 x 1105÷1375*(h) mm | 570 x 620 x 1120÷1590*(h) mm |
|  | | | |
|  | 26 Kg | 32 Kg | 39 Kg |
|  | 61 Kg | 67 Kg | 74 Kg |
|  | 625 x 625 x 1130(h) mm* | | 720 x 650 x 1400(h) mm* |
|  | 0,441 m³ | | 0,655 m³ |
|  |  | | |
| | 1.580 € | 1.810 € | 3.125 € |

* + 470 mm
Dimensione di macchina e imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Emballage avec hotte avec filtre.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.



GYR100








GYR80M

Optional gyros

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | | |
|---|--|---|
| | <p>Coltello elettrico professionale con trasformatore. Professional electric knife with transformer. Couteau électrique professionnel avec transformateur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler. Cuchilla eléctrica profesional con transformador. Электрический профессиональный нож с трансформатором.</p> | <p>Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore. Professional electric knife with transformer, automatic engine control. Couteau électrique professionnel avec transformateur, régulation automatique de la puissance du moteur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler, automatische Motorleistungseinstellung. Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor. Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя.</p> |
| Mod. | ACCOLGYR80D | ACCOLGYR80HM |
|  | ø 80 mm | ø 80 mm |
| |  |  |
| € | 1.100 € | 1.390 € |

| | | | | |
|---|---|---|----------------|---|
| | <div>Coltello elettrico Electric knife Couteau électrique Elektrisches Messer Cuchilla eléctrica Электрический нож</div> <div>MADE IN CHINA</div> | <div>Kit vetri di protezione Safety glass set Kit verre de protection Schutzglas-Set Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол</div> | | <div>Cappa con filtro a carboni attivi Hood with active carbon filter Capot avec filtre à charbon actif Haube mit Aktivkohlefilter Campana con filtro de carbón activo Вытяжка с фильтром из активированного угля</div> |
| Mod. | ACCOLGYR100 | GYR40 - GYR60 | GYR80 - GYR100 | ACCAGYR PER GYROS / FOR GYROS |
|  | ø 100 mm |  | |  |
|  | | | | |
|  | 270 € | 580 € | 700 € | 630 € |

RS40-RS70 SAL600MB



RS40



RS70

















SAL600MB

Salamandre

SALAMANDERS
SALAMANDER
SALAMANDER
SALAMANDRAS
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

- IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati con 3 regolazioni di potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.
- EN Heating, grating and toasting appliance. Stainless steel casing - chrome-plated grill and removable cooking waste collection drawer - thermostats with 3 power settings - grill position settings. The model SAL600MB has a tilting top.
- FR Machine pour chauffer, gratiner et griller des aliments. Structure en acier Inox - grille chromée et tiroir de récupération des résidus de cuisson amovible - thermostats avec 3 réglages de puissance - réglage de la position de la grille. Le modèle SAL600MB a une tête pivotante.
- DE Maschine zum Erwärmen, Gratinieren und Toasten von Speisen. Edelstahlgehäuse - verchromter Grill und herausnehmbare Kochrückständen Sammelfach - Thermostate mit 3 Leistungsstufen - Grillpositionseinstellungen. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.
- ES Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.
- RU Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.

|  | RS40 | RS70 | SAL600MB |
|--|---|-----------------------|-----------------------|
|  | 2,2 kW | 3,2 kW | 4,7 kW |
|  | - | | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | - |
|  | 70÷210 mm | | 110÷270 mm |
|  | 400 x 290 mm | 670 x 290 mm | 530 x 325 mm |
|  | 600 x 370 x 400(h) mm | 880 x 370 x 400(h) mm | 600 x 560 x 620(h) mm |
|  | | | |
|  | 15 Kg | 21 Kg | 47 Kg |
|  | 17 Kg | 23 Kg | 59 Kg |
|  | 650 x 450 x 460(h) mm | 930 x 470 x 470(h) mm | 670 x 630 x 880(h) mm |
|  | 0,138 m³ | 0,205 m³ | 0,371 m³ |
|  |  | | |
| | 470 € | 650 € | 2.780 € |





IT

Ultima sezione è quella dedicata alla piccola ristorazione e ai bar.

Macchinari di alta qualità italiana per preparare freschi e gustosi cocktail, frappè, spremute ma anche gustosi panini, toast, crepé o hotdog. Machine per Frappè, Frullatori, Spremiagrumi, Tritaghiaccio, Gruppi Multipli, Piastre Elettriche, Crepiere, Toastiere, Hot Dog e Pressagelato.

FR

La dernière section est dédiée aux petits restaurants et bars.

Machines de qualité italienne pour préparer des cocktails, milkshakes, jus de fruits frais et savoureux, mais aussi des sandwiches, toasts, crêpes ou hot-dogs succulents. Machines pour Frappé, Mélangeurs, Centrifugeuses, Concasseurs à glace, Groupes Multiples, Plaques électriques, Crêpières, Grille-pain, Hot-dogs et Presse à glace.

ES

La última sección es la que dedicamos a los bares y pequeños restaurantes.

Máquinas de calidad italiana para preparar cocteles frescos y sabrosos, batidos, zumos y también bocadillos, tostadas, crepes o perritos calientes. Batidoras para granizados o batidos, licuadoras, exprimidores, picadoras de hielo, grupo múltiples, placas eléctricas, máquina para crepes, tostadoras, máquina para perritos calientes y prensadores para helado.

EN

The last section is dedicated to small restaurants and bars.

Italian quality machinery to prepare fresh and tasty cocktails, milkshakes, juices but also delicious sandwiches, toasts, crêpes or hotdogs. Milkshake Machines, Blenders, Juicers, Ice Crushers, Multiple Groups, Electric Plates, Crêpes Machines, Toasters, Hot Dogs and Ice Cream Presses.

DE

Im letzten Abschnitt geht es um kleine Restaurants und Bars.

Maschinen von italienischer Qualität zur Zubereitung von frischen und leckeren Cocktails, Milchshakes, Säften, aber auch von köstlichen Sandwiches, Toasts, Crepes oder Hotdogs. Maschinen für Frappé, Mixer, Entsafter, Eisbrecher, Multizweckanlagen, Elektroplatten, Crêpes-Maschinen, Toaster, Hot Dogs und Eis-Pressen.

RU

Последний раздел посвящен небольшим ресторанам и барам.

Машины итальянского качества для приготовления свежих и вкусных коктейлей, молочных коктейлей, соков, а также вкусных сэндвичей, тостов, блинов или хот-догов. Машины для фраппе, блендеров, соковыжималок, ледяных дробилок, нескольких групп, электроплит, блинов, тостеров, хот-догов и прессов.



INDEX

INDEX
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

| IT | EN | FR | DE | ES | RU | |
|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----|
| FRULLATORI | MIXERS | MIXEURS | MIXER | BATIDORAS | БЛЕНДЕРЫ | 396 |
| FRULLATORI FRAPPÈ | MILKSHAKER | BLENDERS À FRAPPÉS | MILKSHAKERS | LICUADORAS FRAPPÉ | БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ | 402 |
| SPREMIAGRUMI | JUICE SQUEEZER | PRESSE-AGRUMES | ZITRUSPRESSE | EXPRIMIDOR | СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ | 404 |
| TRITAGHIACCIO | ICE CRUSHER | BROYEUR À GLACE | EISMÜHLE | PICADORA DE HIELO | ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА | 406 |
| GRUPPI MULTIPLI | MULTIPLE GROUP | GROUPE MULTIPLE | MULTI-EINHEIT | GRUPO MÚLTIPLE | БАРНЫЙ КОМБАЙН | 408 |
| TOSTIERE SERIE TOP | TOASTER | TOASTEUR | TOASTER | PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA | ТОСТЕР | 410 |
| TOSTAPANE CONTINUO | CONTINUOUS TOASTER | GRILLE-PAIN CONTINU | DURCHLAUF-TOASTER | TOSTADORA DE PAN CONTINUA | НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР | 412 |
| PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA | PYROCERAM GRILLS | PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE | GLASKERAMIKPLATTEN | PLACAS DE VITROCERÁMICA | СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА | 414 |
| PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA | CAST IRON ELECTRICAL GRILLS | PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE | GUSSEISENELEKTRO-PLATTEN | PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ | 420 |
| CREPIERE ELETTRICHE | ELECTRIC CRÊPES MACHINES | CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES | ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN | MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ | 426 |
| CREPIERE A GAS | GAS CRÊPES MACHINES | CRÊPIÈRES À GAZ | GAS CRÊPES-MASCHINEN | MÁQUINA PARA CREPES DE GAS | ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ | 430 |
| CUOCI HOT DOG | HOT DOG | HOT DOG | HOT DOG | PERRITO CALIENTE | АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ | 432 |
| PRESSAGELATO | ICE CREAM PRESS | PRESSE-GLACE | EISPRESSE | PRENSADOR PARA HELADO | ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО | 436 |
| CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA | GENERAL SALES CONDITIONS | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN | CONDICIONES GENERALES DE VENTA | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ | 438 |

FR150I
FR150P
FR200P



FR150I
















FR150P

Frullatori

MIXERS
MIXEURS
MIXER
BATIDORAS
БЛЕНДЕРЫ

- IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. Il modello FR200P è dotato di variatore di velocità
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.
- EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. The FR200P model is equipped with a speed controller.
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.
- FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.
- DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.
- ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. El modelo FR200P tiene un variador de velocidad.
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.
- RU Прибор для приготовления коктейлей, фραπε и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали.
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фραπε.

| | | | |
|---|--|-------|-----------------------|
|  | FR150I FR150P | | FR200P |
|  | 0,35 kW | | 0,75 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  RPM | 16000 rpm | | 14000÷24000 rpm |
|  L | 1,5 L | | 2 L |
|  mm | 210 x 210 x 490(h) mm | | 210 x 215 x 485(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 4 Kg | | 5 Kg |
|  Kg | 5,4 Kg | | 6,5 Kg |
|  mm | 300 x 300 x 530(h) mm | | |
|  m³ | 0,048 m³ | | |
|  |  | | |
| | FR150I | 510 € | 680 € |
| | FR150P | 390 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

FR2150I
FR2150P



FR2150I

Frullatori

MIXERS
MIXEURS
MIXER
BATIDORAS
БЛЕНДЕРЫ

- IT

Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.
- EN














Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. Dual models are equipped with blades unit and mixing unit.
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.
- FR

Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.
- DE

Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Die Doppelte-Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer- Gruppe ausgestattet.
Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.
- ES

Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterrupor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo cuchilla y un grupo mezclador.
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.
- RU

Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

|  | FR2150I | FR2150P |
|---|--|---------|
|  | 0,35 + 0,35 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  RPM | 2 x 16000 rpm | |
|  | 1,5 + 1,5 L | |
|  mm | 380 x 210 x 490(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 8,5 Kg | |
|  Kg | 10 Kg | |
|  mm | 530 x 310 x 530(h) mm | |
|  m³ | 0,087 m³ | |
|  |  | |
| | 990 € | 760 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |





FR150I



FR150P



FR2150I

Optional frullatori

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPBI

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
|  1,5 L | ACB150PF Bicchiere lexan gruppo coltelli. Lexan container with blades. Verre lexan du groupe de couteaux. Becher aus Lexan für Messereinheit. Vaso de lexan con grupo de cuchillas. Стаканы из лексана, узел ножей. | ACB150PL Bicchiere lexan gruppo mescolatore. Lexan container with shaker. Verre lexan du groupe mélangeur. Becher aus Lexan für Mixereinheit. Vaso de lexan con grupo mezclador. Стаканы из лексана, узел смесителя. | ACB150IF Bicchiere inox gruppo coltelli. Stainless steel container with blades. Verre inox du groupe de couteaux. Becher ausEdelstahl für Messereinheit. Vaso de acero inoxidable con grupo de cuchillas. Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей. | ACB150IL Bicchiere inox gruppo mescolatore. Stainless steel container with shaker. Verre inox du groupe mélangeur . Becher aus Edelstahl für Mixereinheit. Vaso de acero inoxidable congrupo mezclador. Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя. |
| |  135 € | | 220 € | |

| | | |
|--|--|---|
|  2 L | ACB200PF Bicchiere lexan gruppo coltelli Lexan container with blades Verre lexan du groupe de couteaux Becher aus lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo cuchilla Стаканы из лексана, узел ножей | ACB200PL Bicchiere lexan gruppo mescolatore Lexan container with shaker Verre lexan du groupe mélangeur Becher aus lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador Стаканы из лексана, узел смесителя |
| |  220 € | |



FP1I-FP1P FP2I-FP2P



FP1P

FP1I



FP2I



FP2P

Frullatori frappé

MILKSHAKERS
BLENDERS À FRAPPÉS
MILKSHAKER
LICUADORAS FRAPPÉ
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.














EN Milkshake, cocktail, sherbet , etc. machine. Structure made of aluminium alloy - available with the cup in Lexan or in stainless steel - automatic power on system only with the cup inserted.

FR Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.

DE Gerät zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Gehäuse aus Aluminiumlegierung - erhältlich mit Lexan- oder Edelstahlbecher - automatische Zündung nur mit eingelegtem Becher.

ES Máquina para realizar batidos, cócteles, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con el vaso enganchado.

RU Прибор для приготовления фраппе, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

|  | FP1I FP1P | | FP2I FP2P | |
|---|--|---------------|-----------------------|---------------|
|  | 0,12 kW | | 0,12 + 0,12 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | | |
|  RPM | 16000 rpm | | | |
|  | 0,5 L | | 0,5 + 0,5 L | |
|  mm | 150 x 195 x 485(h) mm | | 300 x 195 x 485(h) mm | |
|  | | | | |
|  Kg | 2,5 Kg | | 5 Kg | |
|  Kg | 3,5 Kg | | 6,5 Kg | |
|  mm | 210 x 250 x 570(h) mm | | 370 x 250 x 530(h) mm | |
|  m³ | 0,030 m³ | | 0,049 m³ | |
|  |  | | | |
| | FP1I 305 € | FP1P 280 € | FP2I 610 € | FP2P 590 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | | | |



SPM SPL



SPM



SPL

Spremiagrumi

JUICE SQUEEZER
PRESSE-AGRUMES
ZITRUSPRESSE
EXPRIMIDOR
СОКОВЫЖИМАЛКИ
ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- IT Spremiagrumi elettrici professionali in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro e pigna estraibili - doppia pigna in ABS alimentare. SPM accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - SPL accensione e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta.
- EN Professional electric juicer in coated aluminium alloy - removable bowl, filter and cone - double cone in alimentary ABS. SPM automatic switching on and off by pressing on the cone - SPL automatic switching on and off by using the fruit-press lever.
- FR Extracteur de jus électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - réservoir amovible, filtre et cône - double cône en ABS alimentaire. SPM: mise en marche et arrêt automatique par pression sur le cône - SPL: mise en marche et arrêt automatique SPL à l'aide du levier de la presse à fruits.
- DE Professioneller elektrischer Entsafter aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbarer Behälter, Filter und Kegel - Doppelkegel aus lebensmitteltauglichem ABS. SPM automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Kegels - SPL automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Fruchtpressenhebels.
- ES Exprimidores eléctricos profesionales de aleación de aluminio pintado - recipiente, filtro y cono extraíbles - doble cono de ABS de uso alimentario.SPM: encendido y apagado automáticos presionando el cono. SPL: accionamiento y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta.
- RU Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика. SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпускании прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

|  | SPM | SPL |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,15 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  RPM | 500 rpm | |
|  mm | 210 x 305 x 330(h) mm | 210 x 305 x 365(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 4 Kg | 4,5 Kg |
|  Kg | 5 Kg | 5,5 Kg |
|  mm | 300 x 390 x 440(h) mm | |
|  m³ | 0,051 m³ | |
|  |  | |
| | 450 € | 565 € |
| | + 65 € | |



TRL ROGM



TRL



ROGM

Tritaghiaccio

ICE CRUSHER
BROYEUR À GLACE
EISMÜHLE
PICADORA DE HIELO
ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА

- IT** Tritaghiaccio professionali adatti per la preparazione di granite e cocktails.
ROGM: Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato. Produzione di ghiaccio a pezzi per cocktails.
TRL: Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità. Produzione di ghiaccio tritato per granite.
- EN** Professional ice crusher perfect to prepare granite and cocktails.
ROGM: casing in coated aluminium alloy - microswitch on lid - cup and blade group made of stainless steel - crushed ice size adjustment. Production of ice in pieces for cocktails.
TRL: ABS casing - microswitch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection. Production of crushed ice for granite.
- FR** Broyeur à glace professionnel pour la préparation des granites et des cocktails.
ROGM: Structure en alliage d'aluminium verni - microrupteur sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage de la taille de la glace pilée. Production de glace en morceaux pour cocktails.
TRL: Structure en ABS - micro-interrupteur sur levier - trémie en alliage léger - lame en acier inox - éjection de glace par gravité. Production de glace concassée pour les granites.
- DE** Professioneller Eisbrecher für die Zubereitung von Granite und Cocktails.
ROGM: Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter am Deckel - Becher- und Klingengruppe aus Edelstahl - Eisgrößenverstellung. Herstellung von Eis in Stücken für Cocktails.
TRL: Gehäuse aus ABS - Mikroschalter am Hebel - Trichter aus Leichtmetall - Edelstahlklinge - Schwerkraft-Eiswurf. Produktion von Scherbeneis für Granit.
- ES** Picadoras de hielo profesionales para granizados y cócteles. deshacer el hielo en delicadas
ROGM: estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulador de la medida del hielo triturado. Produce hielo en pedazos para cócteles.
TRL: Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación ligera - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad. Produce hielo tridurado para granizados.
- RU** Профессиональная дробилка для измельчения льда, подходящая для приготовления гранита и коктейлей.
ROGM: Конструкция из окрашенного алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стекло и группа лопаток из нержавеющей стали - регулировка размера измельченного льда. Производство льда кусочками для коктейлей.
TRL: Структура ABS - микровыключатель на рычаге - бункер из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - гравитационный выброс льда. Производство щебня для гранита.

|  | ROGM | TRL |
|---|---|-----------------------|
|  | 0,15 kW | 0,35 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  RPM | 800 rpm | 1200 rpm |
|  Kg/h | ~120 Kg/h | |
|  | 3 L | - |
|  mm | 210 x 380 x 490(h) mm | 210 x 465 x 310(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 5 Kg | 8 Kg |
|  Kg | 6 Kg | 9 Kg |
|  mm | 300 x 300 x 530(h) mm | 280 x 540 x 310(h) mm |
|  m³ | 0,047 m³ | 0,046 m³ |
|  |  | |
| | 645 € | 930 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

GP2SF
GP2FR
GP3SFF



GP2SF



GP2FR















GP3SFF

Gruppi multipli

MULTIPLE GROUP
GROUPE MULTIPLE
MULTI-EINHEIT
GRUPO MÚLTIPLE
БАРНЫЙ КОМБАЙН

- IT** Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.
GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan.
GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.
GP3SFF: composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.
- EN** Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy casing - independent motors.
GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 L lexan cup.
GP2FR: composed of a mixer with 1.5 L lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.
GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 L lexan cup and milkshaker with lexan cup.
- FR** Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.
GP2SF: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L
GP2FR: composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.
GP3SFF: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.
- DE** Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.
GP2SF: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L
GP2FR: composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.
GP3SFF: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.
- ES** Máquinas para varias preparaciones simultáneas. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.
GP2SF: compuesto por exprimidor y batidora con vaso de 1,5 L de lexan.
GP2FR: compuesto por batidora con vaso de 1,5 L de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.
GP3SFF: compuesto por exprimidor, batidora con vaso de 1,5 L de lexan y batidoras para batidos con vaso de lexan.
- RU** Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.
GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.
GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.
GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фраппе со стаканом из лексана.

|  | GP2SF | GP2FR | GP3SFF |
|---|---|-----------------------|-------------------------|
|  | 0,15 + 0,35 kW | | 0,15 + 0,35 + 0,12 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  RPM | 500 - 16000 rpm | 800 - 16000 rpm | 500 - 16000 - 16000 rpm |
|  mm | 380 x 240 x 490(h) mm | 380 x 300 x 490(h) mm | 510 x 240 x 500(h) mm |
|  | | | |
|  Kg | 9 Kg | | 11 Kg |
|  Kg | 10 Kg | | 12 Kg |
|  mm | 530 x 310 x 530(h) mm | | |
|  m³ | 0,087 m³ | | |
|  |  | | |
| | 1.000 € | 1.060 € | 1.160 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

TOP3D TOP6D



TOP3D



TOP6D

Tostiere
serie TOP

TOASTER
GRILLE-PAIN
TOASTER
TOSTADORA
TOCTEP

- IT Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti - capacità toast 3 (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).
- EN Machine to heat pizzas, sandwiches, precooked foods, hamburger, sausages, stuffed toast, piadine, etc. Stainless steel casing - quartz tube heating element operation - timer from 0 to 15 minutes - heating capacity of 3 toasts (mod. TOP3D) and 6 toasts (mod. TOP6D).
- FR Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les piadine, etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie de 0 à 15 minutes - capacité de chauffe de 3 toasts (mod. TOP3D) et 6 (mod. TOP6D).
- DE Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Gehäuse aus Edelstahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten. Toastkapazität 3 (mod. TOP3D) und 6 (mod. TOP6D).
- ES Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, salchichas, tostadas, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos. Capacidad 3 tostadas (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).
- RU Машина для разогрева пиццы, сэндвичей, полуфабрикатов, гамбургеров, колбас, фаршированных тостов, пиадин и др. Корпус из нержавеющей стали - кварцевый трубчатый нагревательный элемент - таймер от 0 до 15 минут - мощность нагрева 3 тостов (модель TOP3D) и 6 тостов (модель TOP6D).

|  | TOP3D | TOP6D |
|--|--|-----------------------|
|  | 2,2 kW | 3,3 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15' | |
|  | 370 x 230 x 90(h) mm | 370 x 230 x 180(h) mm |
|  | 490 x 250 x 230(h) mm | 490 x 250 x 350(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 8 Kg | 9,5 Kg |
|  GROSS Kg | 10 Kg | 11,5 Kg |
|  mm | 590 x 360 x 340(h) mm | 590 x 370 x 490(h) mm |
|  m³ | 0,073 m³ | 0,107 m³ |
|  |  | |
| | 260 € | 380 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |
| ACGRITOPD Griglia - Grill - Grille - Rost - Parrilla - Решётка 33 € | | |



TOC
TOCS
















TOC

Tostapane continuo

CONTINUOUS TOASTER
GRILLE-PAIN CONTINU
DURCHLAUF-TOASTER
TOSTADORA DE PAN CONTINUA
НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР

- IT Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.
- EN Continuous bread slice toaster. Stainless steel casing - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.
- FR Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulisement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.
- DE Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Gehäuse aus Edelstahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.
- ES Máquina para tostar rebanadas de pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor con autoventilado y reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para regular el calor necesario - ventilador para disipar el calor.
- RU Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотная обжарочная поверхность из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочной поверхности, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

|  | TOC | TOCS |
|---|---|-----------------------|
|  | 3 kW | 2,6 kW |
|  | 230V/1 N/50-60Hz | |
|  | 305 x 410 mm | 220 x 330 mm |
|  | 150÷480 (n°) | 80÷360 (n°) |
|  | 100÷360" | 75÷270" |
|  | 450 x 680 x 390(h) mm | 370 x 480 x 340(h) mm |
|  | | |
|  | 22 Kg | 16 Kg |
|  | 25 Kg | 18 Kg |
|  | 550 x 720 x 480(h) mm | 420 x 560 x 450(h) mm |
|  | 0,190 m³ | 0,106 m³ |
|  |  | |
| | 1.810 € | 1.490 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

PV27LL
PV27LR



PV27LR

Piastra elettriche in vetroceramica

PYROCEAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.















EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc..Grace à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

|  | PV27LL | PV27LR |
|---|---|---|
|  | 1,7 kW | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 270 x 300 mm | |
|  | Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий | Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный |
|  | 50÷300°C | |
|  | 340 x 450x190/600(h) mm | |
|  | | |
|  | 11,5 Kg | |
|  | 13,5 Kg | |
|  | 430 x 540 x 270(h) mm | |
|  | 0,062 m³ | |
|  |  | |
| | 980 € | 1.130 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV40LL PV40LR



PV40LR



PV40LL

Piastra elettriche in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.















EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

|  | PV40LL | PV40LR |
|---|---|---|
|  | 2 kW | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 400 x 300 mm | |
|  | Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий | Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный |
|  | 50÷300°C | |
|  | 490 x 450 x190/600(h) mm | |
|  | | |
|  | 15,5 Kg | |
|  | 17 Kg | |
|  | 530 x 580 x 360(h) mm | |
|  | 0,110 m³ | |
|  |  | |
| | 1.100 € | 1.240 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV55LL
PV55LR


















PV50LR

Piastra elettriche
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

- IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.
- EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.
- FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.
- DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.
- ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.
- RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

|  | PV55LL | PV55LR |
|---|---|---|
|  | 3,4 kW | |
|  | 230V/3N/50-60Hz - 400V/3N/50-60Hz | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 550 x 300 mm | |
|  | Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий | Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный |
|  | 50÷300°C | |
|  | 630 x 450 x 190/600(h) mm | |
|  | | |
|  | 23 Kg | |
|  | 32 Kg | |
|  | 730 x 530 x 410(h) mm | |
|  | 0,159 m³ | |
|  |  | |
| | 1.560 € | 1.830 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PE25LN
PE25RN

















PE25LN

Piastra elettrica
in ghisa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.
- EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth or ribbed cooking surface.
- FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée -disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.
- DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.
- ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.
- RU Машина для приготовления и нагрева мяса, рыбы, яиц, овощей, сыра, фаршированных тостов, сэндвичей и т.д.. Конструкция из нержавеющей стали - чугунная варочная панель, подвергнутая пескоструйной обработке, способная поддерживать температуру в течение длительного времени - сопротивление контакту с варочной панелью для обеспечения лучшей проводимости - безопасный термостат - самобалансирующаяся верхняя панель - предлагается с гладкой или полосатой поверхностью.

|  | PE25LN | PE25RN |
|---|---|---|
|  | 1,8 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  mm | 240 x 230 mm | |
|  | Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный | Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный |
|  | 50÷300°C | |
|  mm | 320 x 360 x 200/520(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 16 Kg | |
|  Kg | 18 Kg | |
|  mm | 450 x 460 x 300 (h) mm | |
|  m³ | 0,062 m³ | |
|  |  | |
| | 630 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE35LN
PE35RN



PE35LN



PE35RN

Piastra elettriche in ghisa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- IT

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - la superficie di cottura superiore rigata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.
- EN















Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - ribbed upper cooking surface - available with smooth or ribbed cooking surface.
- FR

Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - la surface de cuisson supérieure est toujours nervuré - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.
- DE

Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - Die obere Kochfläche ist immer gerillt- erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.
- ES

Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.
- RU

Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сэндвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой или рифленой.

|  | PE35LN | PE35RN |
|---|---|---|
|  | 2,2 kW | |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz | |
|  mm | 340 x 230 mm | |
|  | Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный | Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный |
|  | 50÷300°C | |
|  mm | 420 x 360 x 200/520(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 22 Kg | |
|  Kg | 24 Kg | |
|  mm | 560 x 470 x 300(h) mm | |
|  m³ | 0,079 m³ | |
|  |  | |
| | 730 € | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE50NL
PE50NR
PE50NM



PE50NL



PE50NR


















PE50NM

Piastra elettrica
in ghisa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto.
- EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth, ribbed or mixed cooking surface.
- FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte.
- DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder Kombi Kochfläche.
- ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.
- RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сэндвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой, рифленой или комбинированной.

|  | PE50NL | PE50NR | PE50NM |
|---|---|--|--|
|  | 3,6 kW | | |
|  | 400V/3N/50-60Hz | | |
|  | 230V/1N/50-60Hz | | |
|  | 480 x 230 mm | | |
|  | Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий-Рифлёный | Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный- Рифлёный | Mista-Rigata Mixed-Grooved Смешанный- Рифлёный |
|  | 50÷300°C | | |
|  | 570 x 360 x 200/520(h) mm | | |
|  | | | |
|  | 27 Kg | | |
|  | 34 Kg | | |
|  | 690 x 450 x 380(h) mm | | |
|  | 0,118 m³ | | |
|  |  | | |
| | 1.020 € | | |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | | |

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

CRPN CRP2N



CRPN











CRP2N

Crepiere
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

|  | CRPN | CRP2N |
|--|---|-----------------------|
|  | 2,4 kW | 2,4 + 2,4 kW |
|  | - | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | ø 350 mm | ø 350 mm x 2 |
|  | 50÷300°C | |
|  | 370 x 370 x 140(h) mm | 760 x 370 x 140(h) mm |
|  | | |
|  | 12 Kg | 23 Kg |
|  | 14 Kg | 25 Kg |
|  | 500 x 430 x 214(h) mm | 810 x 430 x 214(h) mm |
|  | 0,046 m³ | 0,074 m³ |
|  |  | |
| | 630 € | 1.100 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

CRP4 CRP42



CRP42

Crepiere
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

|  | CRP4 | CRP42 |
|---|---|-----------------------|
|  | 2,75 kW | 2,75 + 2,75 kW |
|  | - | 400V/3N/50-60Hz |
|  | 230V/1N/50-60Hz | - |
|  | ø 400 mm | ø 400 mm x 2 |
|  | 50÷300°C | |
|  | 400 x 470 x 120(h) mm | 810 x 470 x 120(h) mm |
|  | | |
|  | 16 Kg | 29 Kg |
|  | 18 Kg | 35 Kg |
|  | 530 x 580 x 230(h) mm | 960 x 540 x 360(h) mm |
|  | 0,070 m³ | 0,187 m³ |
|  |  | |
| | 730 € | 1.230 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

CR400G1 CR400G2



CR400G1



















CR400G2

Crepiere a gas

GAS CRÊPES MACHINES
CRÊPIÈRES À GAZ
GAS CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente- temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard 1/2"G.
- EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - LPG power supply, supplied with natural gas set - eight position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - double hobs with independent operation - cooking time from approx. 1 to 3' - standard gas connection 1/2"G.
- FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - Alimentation GPL, fournie avec kit gaz naturel - Régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - tables de cuisson doubles avec fonctionnement indépendant - temps de cuisson d'env. 1 à 3' - raccordement gaz standard 1/2"G.
- DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Versorgung, geliefert mit Erdgas-Kit - Flammenleistungsregler mit acht Positionen - Zündung mit Piezoelektrik - verstellbare Füße - Doppelkochfelder mit unabhängiger Bedienung - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Standard-Gasanschluss 1/2"G.
- ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en la dotación kit para metano - regulador de la potencia de la llama con ocho opciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente - temperatura de cocción de 1 a 3 minutos - conexión gas estándar 1/2"G.
- RU Машины для приготовления сладких или соленых блинчиков. Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности - температура приготовления приibl. от 1 до 3' - стандартное газовое соединение 1/2"G.

|  | CR400G1 | CR400G2 |
|---|---|--|
|  | 3,6 kW | 3,6 + 3,6 kW |
|  | 50÷280°C | |
|  | 3600 kcal/h 14286 BTU/h | 3600 + 3600 kcal/h 14286 + 14286 BTU/h |
|  | G20 = 0,34 m³/h G25 = 0,41 m³/h | G20 = 0,34 + 0,34 m³/h G25 = 0,41 + 0,41 m³/h |
|  | G30/G31 = 0,23 Kg/h | G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h |
|  | N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки) |
| | N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) | N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический) |
|  | ø 400 mm | ø 400 mm x 2 |
|  | 480 x 480 x 270(h) mm | 900 x 480 x 270(h) mm |
|  | | |
|  | 23 Kg | 46 Kg |
|  | 26 Kg | 52 Kg |
|  | 530 x 530 x 330(h) mm | 960 x 540 x 450(h) mm |
|  | 0,093 m³ | 0,233 m³ |
|  |  | |
| | 1.050 € | 1.790 € |

WD3















WD3

Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90°C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.
- EN Machine for heating and cooking hot dog buns and sausages. Stainless steel casing - three buns heating plots - thermostat from 30 to 90°C - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.
- FR Machine pour le chauffage et la cuisson de petits pains et saucisses. Corps en acier inoxydable - trois broches pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90°C - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie.
- DE Maschine zum Erwärmen und Kochen von Brötchen und Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl - drei Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat von 30 bis 90°C - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.
- ES Máquina para calentar y cocinar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.
- RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90°C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

| | |
|---|---|
|  | WD3 |
|  | 1,1 kW |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz |
|  | 30÷90°C |
|  mm | 480 x 300 x 350(h) mm |
|  | |
|  Kg | 10 Kg |
|  Kg | 11 Kg |
|  mm | 540 x 350 x 380(h) mm |
|  m³ | 0,072 m³ |
|  |  |
| | 460 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |



RW8















RW8

Cuoci Hot Dog

HOT DOG
PERRITO CALIENTE
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI 304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza - 8 rulli di ø 25 mm con possibilità di cottura fino ad un massimo di 14 Würstel.
- EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - reinforced electric heating elements inside the rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels - 8 rollers ø 25 mm to cook up to a maximum of 14 sausages.
- FR Appareil de chauffage et de cuisson pour différent saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - résistances électriques blindées dans les rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 puissances - 8 rouleaux ø 25 mm avec possibilité de cuire jusqu'à un maximum de 14 saucissons.
- DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - verstärkte elektrische Heizstäbe in den Rollen - Schublade zum Sammeln von Garrückständen - 3 Leistungsstufen - 8 Rollen mit einem ø von 25 mm für das Kochen von bis zu maximal 14 Würstchen.
- ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI 304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de los residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción. 8 rodillos de ø 25 mm. Capacidad hasta 14 salchichas.
- RU Машина для нагрева и выпечки колбас и колбас - быстрая и равномерная выпечка, придающая продуктам вкус и цвет, характерные для приготовления на гриле. без необходимости поворачивать их вручную - корпус из нержавеющей стали - валики из нержавеющей стали AISI 304 - бронированные электрические сопротивления внутри валиков - ящик для сбора остатков пищи - 3 уровня мощности - 8 валиков диаметром 25 мм с возможностью приготовления до 14 колбас.

| | |
|---|---|
|  | RW8 |
|  | 1,8 kW |
|  | 230V/1N/50-60Hz |
|  | ø 25 mm - 350 mm |
|  | 460 x 350 x 200(h) mm |
|  | |
|  | 11 Kg |
|  | 12 Kg |
|  | 590 x 440 x 270(h) mm |
|  | 0,070 m³ |
|  |  |
| | 1.140 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |

PGEL












PGEL














Pressagelato



















ICE CREAM PRESS
PRESSE-GLACE
EISPRESSE
PRENSADOR PARA HELADO
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- IT Macchina per pressare il gelato in grado di ottenere diversi tipi di forme come spaghetti, tagliatelle o asparagi grazie all'utilizzo di diversi bicchieri. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.
- EN Manual small press to make ice-cream spaghetti, tagliatelle or asparagus using different cups. Aluminium casing - special anodized alloy cup - equipped with spaghetti cup.
Optional: tagliatelle and asparagus cup.
- FR Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace à l'aide de différents récipients. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghetti.
Accessoire: verre à tagliatelle et verre à asperges.
- DE Kleine manuelle Presse zur Herstellung von Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spargeleis durch verschiedene Bechern. Aluminiumgehäuse - spezieller eloxierter Aluminiumbecher - ausgestattet mit Spaghettibecher.
Zubehör: Tagliatelle und Spargelbecher.
- ES Pequeño prensador manual para moldear el helado y obtener fideos, tallarines o espárragos de helado, dependiendo del vaso que se usa. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - Vaso para fideos.
Accesorios: Vaso para tallarines y vaso para espárragos.
- RU Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".
Аксессуары: стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".

| | |
|---|---|
|  | PGEL |
|  | 205 x 245 x 520(h) mm |
|  | |
|  | 3 Kg |
|  | 4 Kg |
|  | 230 x 220 x 520(h) mm |
|  | 0,026 m³ |
|  |  |
| | 450 € |
| | ACPGELAS Bicchiere per asparagi - Asparagus cup - Verre à asperges Spargelbechern - Vaso para espárragos - Stакан для "спаржи" 65 € |
| | ACPGELTA Bicchiere per tagliatelle - Tagliatelle cup - Verre à tagliatelle Tagliatellebechern - Vaso para tallarines - Stакан для "тальятелле" 65 € |



| | IT | EN | FR | DE | ES | RU |
|---|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO | DIMENSIONS OF THE WORKTOP | DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL | ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE | MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO | РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ |
|  | DIMENSIONI INTERNE | INTERNAL DIMENSIONS | DIMENSIONS INTÉRIEURES | INNENABMESSUNGEN | DIMENSIONES INTERNAS | ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ |
|  | TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO | MAX. OPERATING TEMPERATURE | TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE | MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR | TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO | МАКСИМАЛЬНАЯ РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА |
|  | TEMPERATURA DI LAVORO | WORKING TEMPERATURE | TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT | BETRIEBSTEMPERATUR | TEMPERATURA DE TRABAJO | РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА |
|  | CONTROLLO TEMPERATURA | TEMPERATURE CONTROL | RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE | TEMPERATURSTEUERUNG | CONTROL DE TEMPERATURA | КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ |
|  | TIPO DI REFRIGERAZIONE | TYPE OF COOLING | TYPE DE REFROIDISSEMENT | KÜHLUNGSTYP | TIPO DE REFRIGERACIÓN | ТИП ОХЛАЖДЕНИЯ |
| DEFROST | TIPO DI SBRINAMENTO | DEFROSTING TYPE | TYPE DE DÉGIVRAGE | ABTAUUNGSART | TIPO DE DESCONGELACIÓN | ТИП РАЗМОРАЖИВАНИЯ |
| GAS | TIPO DI GAS REFRIGERANTE | TYPE OF COOLING GAS | GAZ RÉFRIGÉRANT | KÄLTEMITTEL | TIPO DE GAS REFRIGERANTE | ТИП ОХЛАЖДАЮЩЕГО ГАЗА |
|  | EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA | CONDENSED WATER EVAPORATION | ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION | KONDENSWASSERVERDAMPFUNG | EVAPORACIÓN AGUA DE CONDENSACIÓN | ИСПАРЕНИЕ КОНДЕНСАТА |
|  | CONTROLLO TEMPERATURA | TEMPERATURE CONTROL | RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE | TEMPERATURSTEUERUNG | CONTROL DE TEMPERATURA | КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ |
|  | ISOLAMENTO | INSULATION | ISOLATION THERMIQUE | WÄRMESCHUTZ | AISLAMIENTO | ИНСУЛЯЦИЯ |
|  | TRAFILE | MOULDS | FILIÈRES | EINSÄTZE | MOLDES | ВСТАВОК |
| MATERIAL | MATERIALE DI COSTRUZIONE | CONSTRUCTION MATERIAL | MATÉRIEL CONSTRUCTIF | BAUSTOFF | MATERIAL DE FABRICACIÓN | МАТЕРИАЛ ИЗГОТОВЛЕНИЯ |
|  | INVERSIONE PORTA | DOOR REVERSING | INVERSION DE PORTE | TÜRUMLENKUNG | INVERSIÓN PUERTA | РЕВЕРС ДВЕРИ |
|  | LUCE INTERNA | INTERIOR LIGHT | ECLAIRAGE INTÉRIEUR | INNENBELEUCHTUNG | LUZ INTERIOR | ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ |
| STANDARD | ACCESSORI IN DOTAZIONE | SUPPLIED ACCESSORIES | ACCESSOIRES FOURNIS | MITGELIEFERTE ZUBEHÖRE | ACCESORIOS SUMINISTRADOS | ПОСТАВЛЯЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ |
| ENERGY CLASS | CLASSE ENERGETICA | ENERGY CLASS | CLASSE ÉNERGÉTIQUE | ENERGIEKLASSE | CLASE DE ENERGÍA | ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС |
|  | CAVALLETTO | STAND | SUPPORT | GESTELL | CABALLETE | МОЛЬБЕРТ |

| | IT | EN | FR | DE | ES | RU |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
|  | DIMENSIONE DELLA LAMA | BLADE SIZE | TAILLE DE LA LAME | KLINGENGROSSE | MEDIDA DE LA CUCHILLA | НОЖА |
|  | TAGLIO UTILE | USEFUL CUT | COUPE UTILE | NÜTZLICHER SCHNITT | ÚTIL DE CORTE | ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ |
|  | PRODUZIONE ORARIA/GIORNALIERA | HOURLY/DAILY PRODUCTION | PRODUCTION HORAIRE/QUOTIDIENNE | STÜNDLICHE/TÄGLICHE PRODUKTION | PRODUCCIÓN HORARIA/DIARIA | ПОЧАСОВОЕ/ ЕЖЕДНЕВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО |
|  | NUMERO PEZZI | NUMBER OF PIECES | NOMBRE DE PIÈCES | TEILEANZAHL | NÚMERO DE PIEZAS | КОЛИЧЕСТВО ШТУК |
|  | DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA | DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE | DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON | ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE | MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN | РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ |
|  | ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA | USEFUL COOKING HEIGHT | HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON | NUTZHÖHE ZUM KOCHEN | ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN | ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ |
|  | SUPERFICIE DELLA PIASTRA | PLATE SURFACE | SURFACE DE LA PLAQUE | OBERFLÄCHE DER PLATTE | SUPERFICIE DE LA PLACE | ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ |
|  | DIMENSIONE RULLI | ROLLER DIMENSIONS | LONGUEUR DES ROULEAUX | ROLLENLÄNGE | LARGO RODILLOS ДЛИНА БАЛКОВ | DIMENSIONE RULLI |
| | DIMENSIONE BOBINA | COIL DIMENSION | TAILLE DE BOBINE | SPÜLENGROSSE | TAMAÑO DE BOBINA | РАЗМЕР КАТУШКИ |
|  | POMPA LAVAGGIO | WASHING PUMP | POMPE DE LAVAGE | WASCHPUMPE | BOMBA DE LAVADO | МОЕЧНЫЙ НАСОС |
|  | CONSUMO ACQUA PER CICLO | WATER CONSUMPTION PER CYCLE | CONSOMMATION D'EAU PAR CYCLE | WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS | CONSUMO DE AGUA POR CICLO | РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ |
|  | RESISTENZA BOILER | BOILER HEATING ELEMENT | RÉSISTANCE CHAUDIÈRE | KESSELHEIZSTAB | RESISTENCIA DE LA CALDER | НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ КОТЛА |
|  | CAPACITÀ BOILER | BOILER CAPACITY | CAPACITÉ CHAUDIÈRE | KESSELHEIZSTAB | CAPACIDAD DE LA CALDERA | МОЩНОСТЬ КОТЛА |
|  | RESISTENZA VASCA | TANK HEATING ELEMENT | RÉSISTANCE DU RÉSERVOIR | KESSELKAPAZITÄT | RESISTENCIA DEL TANQUE | НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БАКА |
|  | BRACCI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO | WASH AND RINS ARMS | BRAS DE LAVAGE ET RINÇAGE | WASCH- UNS SPÜLARME | BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO | РУКОЯТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ И ОМОЛАСКИВАНИЯ |
|  | BRACCI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO | WASH AND RINS ARMS | BRAS DE LAVAGE ET RINÇAGE | WASCH- UNS SPÜLARME | BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO | РУКОЯТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ И ОМОЛАСКИВАНИЯ |
|  | ALTEZZA MACCHINA BICCHIERI | MAX. GLASS HEIGHT | MAX. HAUTEUR VERRE | MAX. GLASHÖHE | MAX. ALTURA DEL VIDRIO | МАКС. ВЫСОТА СТАКАНОВ |
|  | DIAMETRO MAX. PIATTI | MAX. PLATES DIAMETER | DIAMÈTRE MAX. ASSIETTE | MAX. TELLERDURCHMESSER | MAX. DIÁMETRO DE LAS PLACAS | МАКС. ДИАМЕТР ТАРЕЛКИ |
|  | CONSUMO ACQUA PER CICLO | WATER QUANTITY PER CYCLE | QUANTITÉ D'EAU PAR CYCLE | WASSERVERBRAUCH JE ZYKLUS | CONSUMO DE AGUA POR CICLO | РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ |

Lilly

PASTA MACHINE

PF15E



Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Utensile impastatore ed elica in acciaio inox **AISI 304** - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio con feritoie per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Accessori: trafile in bronzo di diverso tipo, carrello e cassette porta pasta fresca.













EN Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. **AISI 304** stainless steel kneading tool and blending bar - micro switch on bowl lid - lid with openings to add extra ingredients during processing - completely extractable bowl for easy and quick cleaning. Accessories: bronze moulds in different shapes trolley and fresh pasta container holder.



FR Machine à pâtes fraîches pour mélanger et mouler des pâtes de différentes formes. Outil de pétrissage et hélice en acier inox **AISI 304** - micro interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle à fentes pour ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le travail - cuve complètement extractible pour un nettoyage facile et rapide. Accessoires: filières en bronze de différentes formes, chariot et support de bac à pâtes fraîches.

DE Frisch-Nudelmaschine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formen. Knethaken und Spirale aus Edelstahl **AISI 304** - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - vollständig ausziehbare Schüssel für einfaches und schnelles Reinigen. Zubehör: Nudleinsätze in verschiedenen Formen, Wagen und Halterung für frische Nudeln Behälter.

ES Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear pasta fresca de diferentes formas. Útil de amasado y cuchilla de acero inoxidable **AISI 304** - microinterruptor en la tapa del bol - tapa con rejilla para añadir ingredientes adicionales durante el proceso - bol completamente extraíble por un lavado fácil y rápido. Accesorios: moldes de bronce de diferentes formas, carro y soporte para cajas de pasta fresca.

RU Макаронная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм. Инструмент для замешивания и пропеллер из нержавеющей стали **AISI 304** - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - Полностью выдвижная чаша для легкой и быстрой очистки. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм, тележка для свежих макарон и подставка для подносов.

| | |
|---|-----------------------------|
|  | PF15E |
|  | 0,25 kW (0,33 HP) |
|  1 Ph | 230V/1N/50Hz |
|  Kg/h | 2,5 ÷ 5 Kg/h |
|  Kg | 1,5 Kg |
|  | ø 50 mm |
|  mm | 253 x 472,5 x 316/450(h) mm |
|  | |
|  Kg | 16 Kg |
|  Kg | 19 Kg |
|  mm | 280 x 520 x 450(h) mm |
|  m³ | 0,065 m³ |

| | |
|---|---|
|  |  |
| | 1.450 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € |

CARPF



CARPF

AV6007N

Cassetta porta pasta fresca. minimo confezione di vendita da 4 pezzi.
 Fresh pasta container. 4-piece sales pack.
 Bac à pâtes fraîches. Emballage de vente de 4 pièces minimum.
 Frische Nudeln Behälter. Mindestverkaufspackung 4 Stück
 Caja para pasta fresca. Venta mínima de 4 piezas.
 Коробка со свежими макаронами. минимальная торговая упаковка из 4 штук.



| | AV6007N |
|--|----------------------|
| | 600 x 400 x 70(h) mm |
| | 14 € |

Accessori
 Carrello e cassette porta pasta fresca

ACCESSORIES
 ACCESSOIRES
 ZUBEHÖR
 ACCESORIOS
 АКЦЕССУАРЫ

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo
Brass-bronze alloy mould in different shapes
Filières d'étrilage de différentes tailles en alliage laiton-bronze
Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung
Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronze
Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава

| | | | |
|----------------------------|----------|--|----------|
| CASERECCE | 9 x 5 mm | LINGUINE 4 x 1.6 | 4 mm |
| FUSILLI | ø 9 mm | FETTUCCINE | 8 mm |
| PAPPARDELLE | 16 mm | PASTA SFOGLIA min. 1 - max 4 mm spessore/thickness | 135 mm |
| GNOCCHI | ø 12 mm | CANNELLONE RIPIENO | ø 25 mm |
| BUCATINI | ø 4 mm | GRAMIGNA | ø 3,5 mm |
| BIGOLI | ø 3 mm | PAPPARDELLE RICCE | 16 mm |
| CAPELLI D'ANGELO | ø 1 mm | STELLINE | 5 mm |
| SPAGHETTI | ø 2 mm | RISO | 7 mm |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA | 2 x 2 mm | MACCHERONI | ø 4,8 mm |
| TAGLIOLINI | 3 mm | | ø 8,5 mm |
| LINGUINE 3 x 1.6 | 3 mm | | ø 15 mm |
| CANESTRINI | ø 16 mm | | |



62 €

Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo
Brass-bronze alloy Puff-pastry mould
Filière pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze
Blätterteigensatz aus Messing-Kupferlegierung
Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze
Насадка для слоеного теста из латунно-бронзового сплава



CARPF

Carrello per cassette porta pasta fresca

IT Carrello in acciaio inox con possibilità di portare fino ad 8 cassette per la pasta fresca di altezza 7 cm - 4 ruote di cui 2 con freno - cassette escluse.

EN Trolley for fresh pasta containers. Stainless steel trolley for up to 8 7 cm high fresh pasta containers - 4 wheels, 2 of which with brakes - containers not included.

FR Chariot pour bacs à pâtes fraîches. Chariot en acier inox qui peut porter jusqu'à 8 bacs de pâtes fraîches de 7 cm de hauteur - 4 roues, dont 2 avec freins - Bacs non fournis.

DE Wagen für frische Nudelbehälter. Wagen aus Edelstahl, Kapazität bis zu 8 frische Nudelbehälter H. 7 cm - 4 Räder, davon 2 mit Bremsen - Behälter nicht inbegriffen.

ES Carro para cajas de pasta fresca. Carro de acero inoxidable que puede transportar hasta 8 cajas de pasta fresca de 7 cm de altura - 4 ruedas, 2 de ellas con frenos - cajas excluidas.

RU Тележка для коробок со свежими макаронными изделиями. Тележка из нержавеющей стали, способная перевозить до 8 коробок свежих макарон высотой 7 см - 4 колеса, 2 из которых с тормозами - без учета коробок.

Dimensioni del piano: 35 x 44,5 cm

| | CARPF | |
|--|---|--|
| | | |
| | APERTO / OPEN 1035 x 520 x 940(h) mm | CHIUSO / CLOSED 735 x 520 x 940(h) mm |
| | 17,5 Kg | |
| | 20,5 Kg | |
| | 900 x 800 x 150(h) mm | |
| | 0,108 m³ | |
| | 600 € | |

Mini Mixer

IMMERSION BLENDER

MX20
















MX20



Mini Mixer
ad immersione

MINI MIXER
MINI MÉLANGEUR
MINI-MIXSTAB
MINI MEZCLADOR
МИНИ СМЕСИТЕЛЬ

- IT Mescolatore realizzato in acciaio inox AISI 304, adatto a realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Il modello MX20 a singola velocità è dotato del solo coltello multiuso.
- EN Blending stick made of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc. The MX20 single speed model is equipped with a multi-purpose knife only.
- FR Mélangeur en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc. Le modèle MX20 à une vitesse est équipé uniquement d'un couteau polyvalent.
- DE Mixstab aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc. Das Modell MX20 mit einfacher Geschwindigkeit ist nur mit einem Mehrzweckmesser ausgestattet.
- ES Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc. El modelo MX20 de una velocidad está equipado únicamente con una cuchilla polivalente.
- RU Смеситель изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др. Односкоростная модель MX20 оснащена только универсальным ножом.

| | |
|--|--|
|  | MX20 |
|  | 0,2 kW (0,5 HP) |
|  1 Ph | 230V/1N/50-60Hz |
|  | 14.000 rpm 0,2 Kg - 250(h) mm |
|  | 15 L |
|  | 107 x 72 x 499(h) mm (con mescolatore / with mixer) |
|  | |
|  NET Kg | 1,08 Kg |
|  GROSS Kg | 2 Kg |
|  mm | 370 x 270 x 120(h) mm |
|  m³ | 0.011 m³ |
|  | |
|  | 200 € |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

ECO300L ECO330







ECO300L



Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS
TRANCHEUSES LIGNE ECO
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ЕСО"

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 14 à 16 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 14 bis 16 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado -bloque plano - protección vertical - espesor del corte de 14÷16 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - Держатель ползунков - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14 до 16 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

|  | ECO300L | ECO330 |
|---|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,18 kW (0,24 HP) | |
|  1 Ph | 230V/1N/50HZ | |
|  mm | 300 mm | 330 mm |
|  mm | 245 x 195(h) mm | 230 x 210(h) mm |
|  mm | 265 x 282 mm | |
|  mm | 605 x 480 x 460(h) mm | 630 x 525 x 480(h) mm |
|  | | |
|  Kg | 24 Kg | 27 Kg |
|  Kg | 26 Kg | 30 Kg |
|  mm | 530 x 630 x 480(h) mm | 570 x 740 x 515(h) mm |
|  m³ | 0,16 m³ | 0,22 m³ |
|  | | |
|  | 1.320 € | 1.550 € |

Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 €

TS300 TS400




TS300



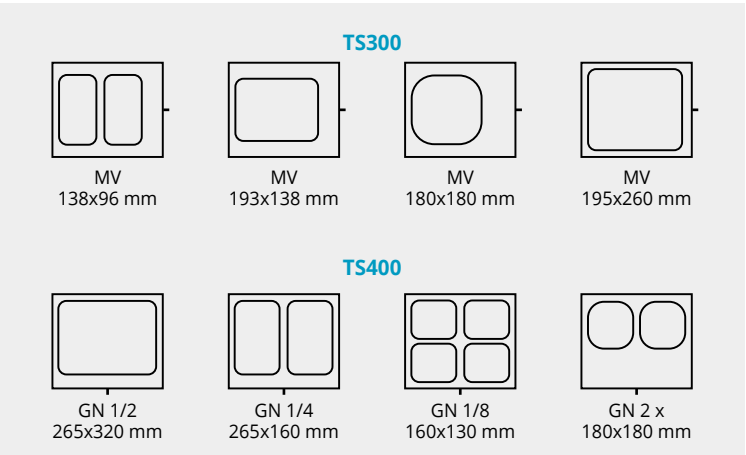
TS400

Termosigillatrici semi-automatiche



| | Bobine film / Film reels / Bobines de film Folienrolle / Bobina de película / бобины с пленкой | | | |
|-------|---|--------------------|--|------|
| Mod. |  mm | Mod. | | € |
| BOB01 | 150 mm - 150Mt. | TS1 - TS1A - SV300 | | 57 € |
| BOB02 | 200 mm - 150Mt. | TS2 - TS2A - SV300 | | 62 € |
| BOB05 | 370 mm - 150Mt. | SV400 | | 57 € |

SEMI-AUTOMATIC
THERMOSEALING MACHINE
THERMOSCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE
HALBAUTOMATISCHE
THERMOVERSIEGELUNGSMASCHINE
TERMOSSELLADORA SEMIAUTOMÁTICA
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ
ТЕРМОУПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

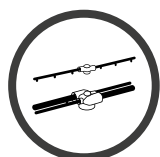
- IT Termosigillatrice semi-automatica per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Possibilità di sigillare in maniera igienica i prodotti in vaschetta al fine di migliorarne la conservazione - ciclo di lavoro manuale - comandi digitali - stampi non inclusi.
- EN Semi-automatic thermosealing machine for the packaging of products in trays. Allows to hygienically seal products in trays in order to improve their preservation - manual working cycle - digital controls - moulds not included.
- FR Thermoscelleuse semi-automatique pour l'emballage de produits en bacs. Permet de sceller hygiéniquement les produits en bacs afin d'améliorer leur conservation - cycle de travail manuel - commandes numériques - moules non inclus.
- DE Halbautomatische Thermoversiegelungsmaschine zum Verpacken von Produkten in Schalen. Kann Produkte in Schalen hygienisch versiegeln, um ihre Haltbarkeit zu verbessern - manueller Arbeitszyklus - digitale Steuerung - Formen nicht inbegriffen.
- ES Termoselladora semiautomática para el envasado de productos en bandejas. Posibilidad de sellar higiénicamente los productos en bandejas para mejorar su conservación - ciclo de trabajo manual - controles digitales - moldes no incluidos.
- RU Полуавтоматическая термоупаковочная машина для упаковки продуктов в лотки. Возможность гигиенической герметизации продуктов в лотках для улучшения их сохранности - ручной рабочий цикл - цифровое управление - формы в комплект не входят.



|  | TS300 | TS400 |
|---|---|--|
|  | 0,6 kW | 1,2 kW |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 300 mm | 400 mm |
|  | 280 x 500 x 600(h) mm aperto / open | 400 x 500 x 600(h) mm aperto / open |
|  | | |
|  | 16 Kg | 26 Kg |
|  | 18 Kg | 32 Kg |
|  | 600 x 400 x 300(h) mm | 610 x 520 x 490(h) mm |
|  | 0,10 m³ | 0,29 m³ |
|  |  | |
| | 1.550 € | 2.160 € |
| | Special Voltages - Разное питающее напряжение + 65 € | |

| Mod. | Stampi - Moulds - Moules - Formen Moldes - Штампы | | |
|------------|---|---|-------|
| TS300 |  | Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung Sellado - ОТТИСК | |
| ACSTTS3001 | 138 x 96 mm | 2 | 110 € |
| ACSTTS3002 | 193 x 138 mm | 1 | |
| ACSTTS3003 | 180 x 180 mm | 1 | |
| ACSTTS3004 | 195 x 260 mm | 1 | |
| TS400 |  | Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung Sellado - ОТТИСК | |
| ACSTTS4001 | 265 x 320 mm - GN1/2 | 1 | 230 € |
| ACSTTS4002 | 265 x 160 mm - GN1/4 | 2 | 240 € |
| ACSTTS4003 | 160 x 130 mm - GN1/8 | 4 | |
| ACSTTS4004 | 180 x 180 mm - GN2 | 2 | |

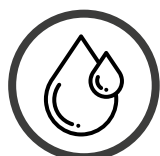
LABI35 LABI35PL



UP/DOWN



MAX H.250 MM



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN





















Lavabicchieri
cesto quadrato 35x35 cm



LABI35

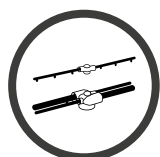
GLASSWASHER
LAVE-VERRES
GLÄSPÜLMASCHINE
LAVAVASOS
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

- IT Struttura a singola parete in acciaio inox **AISI 304**, vasca stampata con angoli arrotondati, porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio **25 cm** - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie. In dotazione: 1 cesto bicchieri 35x35 cm - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).
- EN Mono skin structure made of stainless steel **AISI 304**, preshaped tank with rounded corners, double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height **25 cm** - rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard. Supplied with: 1 glass basket 35x35 cm - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).
- FR Carrosserie à simple paroi en acier inox **AISI 304**, cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage **25 cm** - doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série. Livré avec: 1 panier à verres 35x35 cm - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).
- DE Einwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarms aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe **25 cm** - Klarspülerspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard. Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 35x35 cm - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).
- ES Carrocería de simple pared de acero inoxidable **AISI 304**, cuba embutida con esquinas redondeadas, puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado **25 cm** - dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 35x35 cm - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).
- RU Однослойная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые рукоятки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки **25 см** - дозатор ополаскивателя - автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 35x35 см - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

|  | LABI35 | *LABI35PL |
|---|---|-----------|
|  | 2,89 kW | |
|  1 Ph | 230V/50Hz | |
|  | 0,19 kW | |
|  h/N. | 120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour | |
|  | 10 L | |
|  | 2 L | |
|  | 2,7 kW | |
|  | 3 L | |
|  | 2,4 kW | |
|  | 440 x 497 x 640(h) mm | |
|  | | |
|  | 33,5 Kg | |
|  | 39 Kg | |
|  | 530 x 590 x 790(h) mm | |
|  | 0,25 m³ | |
|  |  | |
| | 1.370 € | 1.675 € |

* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico
With electric detergent dispenser and drain pump
Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом

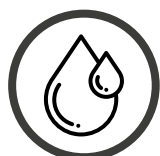
LABI40 LABI40PL



UP/DOWN



MAX H.300 MM



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN





















LABI40

Lavabicchieri
cesto quadrato 40x40 cm

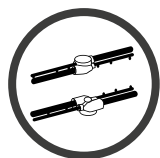
GLASSWASHER
LAVE-VERRES
GLÄSPÜLMASCHINE
LAVAVASOS
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

- IT Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox **AISI 304**, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio **30 cm** - Dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie. In dotazione: 1 cesto bicchieri 40x40 cm - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).
- EN Partial double skinned structure made of stainless steel **AISI 304**, preshaped tank with rounded corners, moulded basket guide rails - double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height **30 cm** - Rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard. Supplied with: 1 glass basket 40x40 cm - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).
- FR Carrosserie à double paroi partiel en acier inox **AISI 304**, cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, supports panier imprimés, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage **30 cm** - Doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série. Livré avec: 1 panier à verres 40x40 cm - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).
- DE Partiiell doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, gegossene Korbführungsschienen - doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarms aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe **30 cm** - Klarspülerspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard. Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 40x40 cm - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).
- ES Carrocería de doble pared parcial de acero inoxidable AISI 304, cuba embutida con esquinas redondeadas, guías de los cestos embutidas en la cuba - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta- altura útil de lavado **30 cm** - Dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 40x40 cm - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).
- RU Частичная двустенная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые рукоятки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки **30 см** - дозатор ополаскивателя - автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 40x40 см - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

|  | LABI40 | *LABI40PL |
|---|---|-----------|
|  | 2,89 kW | |
|  1 Ph | 230V/50Hz | |
|  | 0,19 kW | |
|  h/N. | 120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour | |
|  | 12 L | |
|  | 2 L | |
|  | 2,7 kW | |
|  | 3 L | |
|  | 2,4 kW | |
|  mm | 455 x 550 x 700(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 33,5 Kg | |
|  Kg | 40,5 Kg | |
|  mm | 540 x 630 x 850(h) mm | |
|  m³ | 0,29 m³ | |
|  |  | |
| | 1.585 € | 1.890 € |

* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico
With electric detergent dispenser and drain pump
Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом

LAPI50 LAPI50PL



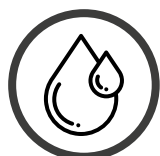
UP/DOWN



MAX H.340 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN



LAPI50

Lavastoviglie
cesto quadrato 50x50 cm

In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta
cucchiaiini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).






















Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 plates basket 50x50 cm (12/18 paltes) - 1 spoon
basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

Livré avec: 1 panier à verres 50x50 cm - 1 panier à assiettes 50x50cm (12/18 assiettes) - 1 panier
à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 50x50 cm - 1 Tellerkorb 50x50 cm (12/18 Stk.) - 1 Löffelkorb
- 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

DISHWASHER
LAVE-VAISSELLES
SPÜLMASCHINE
LAVAVAJILLA
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

- IT Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox **AISI 304**, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio **34 cm** - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie.
- EN Partial double skinned structure made of stainless steel **AISI 304**, preshaped tank with rounded corners, moulded basket guide rails - double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height **34 cm** - optional basket for washing GN1/1 trays - rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard.
- FR Carrosserie à double paroi partiel en acier inox **AISI 304**, cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, supports panier imprimés, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage **34 cm** - possibilité de laver des bacs GN1/1 avec un panier en option - doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série.
- DE Partiiell doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, gegossene Korbführungsschienen - doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarms aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe **34 cm** - Klarspülerspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard.
- ES Carrocería de doble pared parcial de acero inoxidable **AISI 304**, cuba embutida con esquinas redondeadas, guías de los cestos embutidas en la cuba - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado **34 cm** - posibilidad de lavar las bandejas GN1/1 con una cesta opcional - dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 50x50 cm - 1 cesto platos 50x50 cm (12/18 platos) - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).
- RU Частичная двустенная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые ручки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - квадратная корзина 50x50 см - полезная высота мойки **34 см** - возможность мытья лотков GN1/1 с дополнительной корзиной - дозатор ополаскивателя - автомат напoлнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 50x50 см - 1 корзина для тарелок 50x50 см (12/18 тарелок) - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

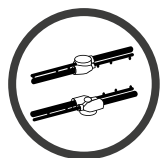
|  | LAPI50 | *LAPI50PL |
|---|---|-----------|
|  | 3,03 kW (1 PH) - 4,83 kW (3 PH) | |
|  1 Ph | 230V/50Hz | |
|  3 Ph | 400V/3N/50Hz | |
|  | 0,35 kW | |
|  h/N. | 120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour | |
|  | 20 L | |
|  | 2 L | |
|  | 2,7 kW (1 PH) - 4,5 kW (3 PH) | |
|  | 5 L | |
|  | 2,4 kW | |
|  mm | 572 x 633 x 814(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 50,5 Kg | |
|  Kg | 58 Kg | |
|  mm | 660 x 720 x 960(h) mm | |
|  m³ | 0,46 m³ | |
|  |  | |
|  1 Ph | 2.225 € | 2.530 € |
|  3 Ph | 2.390 € | 2.695 € |

* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico
With electric detergent dispenser and drain pump
Дополнительно оснащена электрическим дозатором
моющих средств и сливным насосом

OPTIONAL



LAPI50C LAPI50CPL



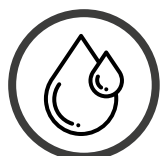
UP/DOWN



MAX H.425 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA
WATER INLET/DRAIN



LAPI50C

Lavastoviglie
cesto quadrato 50x50 cm

In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta
cucchiai - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).



















Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 plates basket 50x50 cm (12/18 pates) - 1 spoon
basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

Livré avec: 1 panier à verres 50x50cm - 1 panier à assiettes 50x50cm (12/18 assiettes) - 1 panier
à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 50x50 cm - 1 Tellerkorb 50x50 cm (12/18 Stk.) - 1 Löffelkorb
- 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

DISHWASHER
LAVE-VAISSELLES
SPÜLMASCHINE
LAVAVAJILLA
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

- IT Struttura a singola parete in acciaio inox **AISI 304**, vasca con angoli arrotondati - sistema di sollevamento cappotta a molle - bracci di lavaggio/risciacquo inferiore e superiori in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su cappotta - altezza utile lavaggio **42,5 cm** - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - dosatore di brillantante - possibilità di start/stop automatico del ciclo di lavaggio con chiusura/apertura della cappotta - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - filtro di superficie in acciaio inox.
- EN Mono skinned structure made of stainless steel **AISI 304**, tank with rounded corners - spring assisted hood lifting system - easily removable wash and rins upper and lower arms made of composite material - hood microswitch - useful washing height **42,5 cm** - optional basket for washing GN1/1 trays - rinse aid dispenser - hood operated start/stop functions - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard - stainless steel surface filter.
- FR Carrosserie à paroi simple en acier inox **AISI 304**, cuve avec coins arrondis, système de levage capot à ressorts - bras de lavage et rinçage inférieurs et supérieurs en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur le capot - hauteur utile de lavage **42,5 cm** - possibilité de laver des bacs GN1/1 avec un panier en option - doseur de produit de rinçage - marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série - filtre de surface de série.
- DE Einzelwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, Wanne mit abgerundeten Ecken, Haubenhebesystem mit Federn - leicht abnehmbare untere und obere Wasch-/Spülarms aus Verbundwerkstoff - Mikroschalter an der Haube - nutzbare Waschhöhe **42,5 cm** - Die GN 1/1 Bleche können mit einem optionalen Korb gewaschen werden - Klarspülerspender - automatischer Start/Stopp des Waschganges durch Schließen/Öffnen der Haube möglich - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard - Oberflächenfilter aus Edelstahl.
- ES Carrocería de pared simple de acero inoxidable **AISI 304**, cuba con esquinas redondeadas, sistema de elevación de la cúpula con resorte - brazos superiores e inferiores de lavado/aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la cúpula - altura útil de lavado **42,5 cm** - posibilidad de lavar las bandejas GN1/1 con una cesta opcional - dosificador de abrillantador - Start/stop con cierre/apertura de la capota - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie - filtro de superficie de acero inoxidable. Equipado con: 1 cesto vasos 50x50 cm - 1 cesto platos 50x50 cm (12/18 platos) - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).
- RU Однослойная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - пружинная система подъема крышки/люка - легко снимаемые для мойки и ополаскивания верхние и нижние рычаги, выполненные из композитного материала - микровыключатель вытяжки - полезная высота мойки **42,5 см** - дополнительная корзина для мытья подносов GN1/1 - дозатор ополаскивателя - функции запуска / остановки вытяжки- автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 50x50 см - 1 корзина для тарелок 50x50 см (12/18 тарелок) - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

|  | LAPI50C | LAPI50CPL |
|---|--|-----------|
|  | 6,55 kW | |
|  3 Ph | 400V/3N/50Hz | |
|  | 550 W | |
|  h/N. | 90" ciclo / cycle - 40 cesti all'ora /baskets per hour 120" ciclo / cycle - 30 cesti all'ora / baskets per hour | |
|  | 20 L | |
|  | 2 L | |
|  | 6 kW | |
|  | 5 L | |
|  | 2,4 kW | |
|  mm | 703 x 757 x 1494(h) mm | |
|  | | |
|  Kg | 81,5 Kg | |
|  Kg | 95 Kg | |
|  mm | 730 x 880 x 1690(h) mm | |
|  m³ | 1,09 m³ | |
|  |  | |
| | 3.900 € | 4.200 € |

* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico
With electric detergent dispenser and drain pump
Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом

ACCESSORI LAVAGGIO



ACLAVCTSUP35



ACLAVCTSUP40



BV



ACLAVCQ35



ACLAVCQ40



ACLAVCT40



ACLAVCT35

|  | ACLAVCQ35 | ACLAVCQ40 | BV | ACLAVCT35 | ACLAVCT40 | ACLAVCTSUP35 | ACLAVCTSUP40 |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|-------------------|--|--------------|
| | Cesto quadrato Square basket Panier carré Cesta cuadrada Viereckiger Korb Квадратная корзина | | | Cesto tondo Round basket Panier rond Cesta redonda Runder Korb Круглый корзина | | Supporto per cesto tondo Round basket holder Porte-panier rond Soporte para cestas redondas Runder Korbhalter Опора для круглой корзины | |
|  | 350 x 350 x 150(h) mm | 400 x 400 x 130(h) mm | 500 x 500 x 106(h) mm | Ø 350 x 160(h) mm | Ø 400 x 180(h) mm | 350 x 350 mm | 400 x 400 mm |
| | 14 € | 16 € | 23 € | 16 € | 18 € | 35 € | 35 € |

| i | ACLAVPPOS | CP8 | BP | BA | BVM |
|----|---|--|--|---|---|
| | Inserto porta posate quadrato Square Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couteurs carré Portacubiertos Cuadrada Einsatz Besteckhalter Quadratisch Квадратная вставка для лотка для столовых приборов | Inserto porta posate 8 scomparti 8 compartment Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couteurs à 8 compartiments Einsatz Besteckhalter 8 Fächer Portacubiertos 8 compartimientos Вставка для лотка для столовых приборов 8 отделений | Base piatti 18 piani - 12 fondi Dishes Rack - 18 Dinner Plates - 12 Soup Plates Panier à vaisselle 18 assiettes à dîner 12 assiettes creuses Cesta Platos 18 Platos Llanos 12 Platos Hondos Tellerkorb 18 Flache Teller 12 Tiefe Teller Основание для тарелок 18 обеденных тарелок 12 суповых тарелок | Base vassoio 9 vassoio Trays Rack 9 Trays Panier à plateaux 9 plateaux Cesta Bandejas 9 Bandejas Tablettkorb 9 Tablett Основание для лотков 9 лотков | Base posate Cutlery Rack Panier à couverts Cesta Cubiertos Besteckkorb Основание для столовых приборов |
| mm | 113 x 113 x 89(h) mm | 430 x 200 x 120(h) mm | 500 x 500 x 90 (h) mm | | |
| | 4 € | 15 € | 24 € | 21 € | 23 € |



ACLAVPPOS



CP8



BP



BVM



B9

| i | B9 | B16 | B25 | B36 | B49 |
|----|--|--------------|-------------|-------------|-------------|
| | BASE PER BICCHIERI CON SEPARATORI COMPRESI - GLASSSES BASE WITH SPACERS - SUPPORT POUR VERRES AVEC SÉPARATEURS - GLÄSERKORB MIT TRENNWÄNDE CESTA POR VASOS CON SEPARADORES INCLUIDOS - ОСНОВАНИЕ СТАКАН СО ПЕРЕГОРОДКА | | | | |
| | SEPARATORE / COMPARTMENT DIVIDER / SÉPARATEUR COMPARTIMENTS / SEPARADOR / TRENNWAND FÄCHER / ПЕРЕГОРОДКА ОТДЕЛЕНИЙ | | | | |
| | n. 9 | n. 16 | n. 25 | n. 36 | n. 49 |
| mm | max Ø 150 mm | max Ø 110 mm | max Ø 89 mm | max Ø 73 mm | max Ø 62 mm |
| | 25 € | 26 € | 28 € | 29 € | 32 € |

ACCESSORI LAVAGGIO



| | RIA9 | RIA16 | RIA25 | RIA36 | RIA49 | RIA U | COPCEST |
|--|---|--------------|-------------|-------------|-------------|---|---|
| | RIALZO BICCHIERI CON SEPARATORI COMPRESI EXTENDER FOR GLASSES WITH SPACERS PROLONGE POUR VERRES AVEC SÉPARATEURS INCLUS GLÄSER-AUFSATZ MIT TRENNWÄNDE REALCE POR VASOS CON SEPARADORES INCLUIDOS ЛОТОК ЧАШИ СО ПЕРЕГОРОДКА | | | | | Rialzo universale adatto all'inserimento di separatori Universal extender possibility of insertion of dividers Prolonge universelle Adapté à l'insertion de séparateurs Realce universal con posibilidad de introducir separadores Universal-Aufsatz Geeignet für den Einsatz von Trennwände Универсальный лоток подходит для установки сепараторов | Coperchio universale Universal cover Couvercle universel Tapa universal Universaldeckel Универсальная крышка |
| | SEPARATORE / COMPARTMENT DIVIDER / SÉPARATEUR COMPARTIMENTS / SEPARADOR / TRENNWAND FÄCHER / ПЕРЕГОРОДКА ОТДЕЛЕНИЙ | | | | | | |
| | n. 9 | n. 16 | n. 25 | n. 36 | n. 49 | | |
| | max Ø 150 mm | max Ø 110 mm | max Ø 89 mm | max Ø 73 mm | max Ø 62 mm | | |
| | 500 x 500 x 50(h) mm | | | | | 500 x 500 x 50(h) mm | 500 x 500 x 25(h) mm |
| | 13 € | 13 € | 13 € | 13 € | 14 € | 12 € | 17 € |

NOT FOR SALE IN EXCE COUNTRY

| | < 15°F | | >15°F | |
|--|---|--|--|--|
| | ACLAVDETS | ACLAVBRILLS | ACLAVDETH | ACLAVBRILLH |
| | CONFEZIONI / PACKS FOR SALE | | | |
| | 2x5 Kg | 2x6 Kg | 2x5 Kg | 2x6 Kg |
| | Detergente liquido igienizzante per lavastoviglie adatto per acque dolci Sanitising liquid dishwasher detergent suitable for fresh water Détergent liquide assainissant pour lave-vaisselle, adapté à l'eau douce Sanitisierendes flüssiges Geschirrspülmittel für Süßwasser geeignet Detergente líquido higienizante para lavavajillas, apto para agua dulce | Brillantante-additivo risciacquo per lavastoviglie adatto per acque dolci Rinse additive rinse aid for dishwashers suitable for fresh water Additif de rinçage pour lave-vaisselle adapté à l'eau douce Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler geeignet für Süßwasser Aditivo de aclarado para lavavajillas apto para agua dulce | Detergente liquido igienizzante per lavastoviglie adatto per acque medie e dure Sanitising liquid dishwasher detergent suitable for medium to hard water Détergent liquide assainissant pour lave-vaisselle, adapté aux eaux moyennes et dures Sanitisierendes flüssiges Geschirrspülmittel geeignet für mittleres und hartes Wasser Detergente líquido higienizante para lavavajillas, apto para aguas medias y duras | Brillantante-additivo risciacquo per lavastoviglie adatto per acque medie e dure Rinse additive rinse aid for dishwashers suitable for medium to hard water Additif de rinçage pour lave-vaisselle, adapté aux eaux moyennes et dures Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler geeignet für mittleres und hartes Wasser Aditivo de aclarado para lavavajillas apto para aguas medias y duras |
| | 38 € | 45 € | 55 € | 46 € |



Per modelli / only for models
LAPI50C / LAPI50CPL

TAVOLI ENTRATA E USCITA

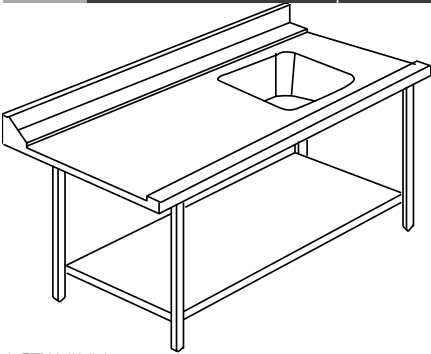
IN AND OUTLET TABLES
TABLE D'ENTRÉE ET SORTIE
EIN- UND AUSLAUFTISCHE
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA
ТАБЛИЦЫ ВХОДОВ И ВЫХОДОВ



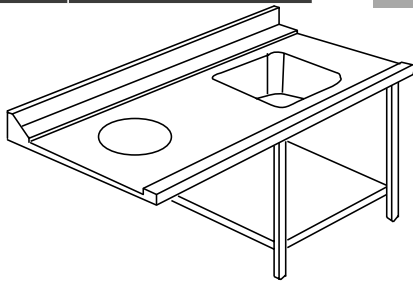
| i | ACTAVINV (DX O SX) |
|-------------|--|
| 40x40 cm | TAVOLO ENTRATA CON VASCA CON ALZATINA INLET TABLE WITH BOWL WITH BACKSPASH TABLE D'ENTRÉE AVEC BAC ET DOSSERET EINLAUFTISCH MIT BECKEN UND AUFKANTUNG |
| mm | 1210 x 780 x 850/900(h) mm |
| NET Kg | 41 Kg |
| GROSS Kg | 45 Kg |
| mm | 1300 x 800 x 1100(h) mm |
| m³ | 1,06 m³ |
| | 1.460 € |

| i | ACTAVINCV (DX O SX) |
|-------------|---|
| 40x40 cm | TAVOLO ENTRATA CERNITA CON VASCA CON ALZATINA INLET TABLE WITH BOWL WASTE HOLE AND BACKSPASH TABLE D'ENTRÉE AVEC CUVE TROU DE VIDANGE ET DOSSERET ZULAUFTISCH MIT BECKEN ABFALLÖFFUNG UND AUFKANTUNG |
| mm | 1210 x 780 x 850/900(h) mm |
| NET Kg | 41 Kg |
| GROSS Kg | 45 Kg |
| mm | 1300 x 800 x 1100(h) mm |
| m³ | 1,06 m³ |
| | 1.130 € |

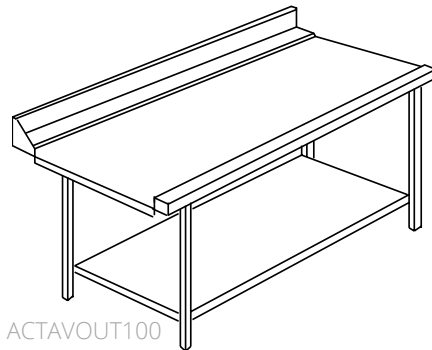
| i | ACTAVOUT80 (DX O SX) | ACTAVOUT100 (DX O SX) | ACTAVOUT120 (DX O SX) |
|-------------|---|----------------------------|----------------------------|
| | TAVOLO USCITA SENZA ALZATINA - OUTLET TABLE WITHOUT BACKSPASH TABLE DE SORTIE SANS DOSSERET - AUSLAUFTISCH OHNE AUFKANTUNG | | |
| mm | 810 x 640 x 850/900(h) mm | 1010 x 640 x 850/900(h) mm | 1210 x 640 x 850/900(h) mm |
| NET Kg | 31 Kg | 36 Kg | 42 Kg |
| GROSS Kg | 34 Kg | 40 Kg | 46,5 Kg |
| mm | 900 x 700 x 1100(h) mm | 1100 x 700 x 1100(h) mm | 1300 x 700 x 1100(h) mm |
| m³ | 0,57 m³ | 0,70 m³ | 0,84 m³ |
| | 670 € | 765 € | 790 € |



ACTAVINV



ACTAVINCV



ACTAVOUT100



AL MOMENTO DELL'ORDINE SPECIFICARE SE AGGANCIO A SINISTRA O A DESTRA PER ENTRAMBI I TAVOLI
PLEASE SPECIFY WHEN ORDERING IF LEFT OR RIGHT FASTENING FOR BOTH TABLES
LORS DE LA COMMANDE, VEUILLEZ PRÉCISER POUR LES DEUX TABLES SI L'ACCROCHAGE DOIT SE FAIRE À GAUCHE OU À DROITE
AL HACER EL PEDIDO, INDIQUE PARA AMBAS MESAS SI SE REQUIERE LA FIJACIÓN A LA IZQUIERDA O A LA DERECHA
BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG FÜR BEIDE TISCHE AN, OB DIE BEFESTIGUNG LINKS ODER RECHTS SEIN SOLL
ПРИ ЗАКАЗЕ, ПОЖАЛУЙСТА, УКАЖИТЕ ДЛЯ ОБОИХ СТОЛОВ, ТРЕБУЕТСЯ ЛИ ЛЕВОЕ ИЛИ ПРАВОЕ КРЕПЛЕНИЕ

Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDICIONES GENERALES DE VENTA
ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.

COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:

1. prime forniture. **2.** al superamento del fido. **3.** invio dei ricambi. **DILAZIONI DI PAGAMENTO:** da definire.

PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.

Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

TERMINI DI CONSEGNA:

1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).

2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.

ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.

Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.

INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.

TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

GARANZIA: 12 mesi.

ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrica dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a.

Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD140V03 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019
VERSIONE ONLINE AGGIORNATA A SETTEMBRE 2022

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.

ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00

PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:

1. first orders. **2.** in the event that the exposure is exceeded.

3. spare parts delivery.

PAYMENT DEFERMENT: to be defined.

PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.

DELIVERY TERMS:

1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).

2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.

3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.

TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.

Fimar S.p.a. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.

INSTALLATION: to be performed by the dealer.

TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.

WARRANTY: 12 months.

INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.

IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.

BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.

It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD140V03 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019 UPDATE ONLINE
SEPTEMBER 2022
UPDATE ONLINE 2022

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.

FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00

PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:

1. premières fournitures. **2.** l'excès du risque d'exposition.

3. l'envoi de pièces détachées.

PAIEMENTS DILATÉS: à définir.

PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

CONDITIONS DE LIVRAISON:

1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).

2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.

3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.

ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.

Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.

INSTALLATION: à imputer au revendeur.

TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Fimar S.p.a. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.

GARANTIE: 12 mois.

ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.

CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.

MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Fimar S.p.a.

Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD140V03 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019 VERSION

NUMÉRIQUE ACTUALISÉE-SEPTEMBRE 2022

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.

FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:

1. erste Lieferungen.
2. Überschreitung der Kreditgrenze.
3. Versand von Ersatzteilen.

ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.

PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

LIEFERBEDINGUNGEN:

1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)
2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.
3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.

Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Fimar S.p.a. ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.

INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.

VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Fimar S.p.a. ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.

GARANTIE: 12 Monate.

VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflicht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.

LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.

MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.

Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

MOD140V03 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019 DIGITALE VERSION 09.2022 AKTUALISIERT

ES

COSTE DE EMBALAJE: incluido en el precio para las máquinas - € 5,00 para repuestos y accesorios.

COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS: € 5,00 sólo para pedidos con importe inferior a 80,00 €.

CONDICIONES DE PAGO: Se exige el pago con transferencia bancaria en estos casos:

1. primeros suministros.
2. superación del crédito.
3. envío de repuestos.

APLAZAMIENTO DE PAGO: por definir.

PRECIOS: no son vinculantes; pueden sufrir modificaciones sin que la empresa esté obligada a avisar previamente de los cambios. En este caso, se confirmarán los precios al realizar un pedido.

Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE ENTREGA:

1. Envío diario para máquinas disponibles en el almacén (sólo Italia).
2. Posible devolución de los productos disponibles en almacén dentro de 1 semana a partir de la fecha del pedido.
3. Aproximadamente 25 días, salvo circunstancias imprevistas, para máquinas que se deben fabricar.

ASISTENCIA TÉCNICA: A cargo del distribuidor durante todo el periodo de garantía (1 año). Durante el periodo de garantía Fimar S.p.a. se compromete a proporcionar todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluye no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de su garantía. Fimar S.p.a. no se asume ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.

INSTALACIÓN: A cargo del distribuidor.

TRANSPORTE: FRANCO FABBRICA, Los productos viajan por cuenta y riesgo del cliente; por lo tanto, no se asume ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueden ocurrir durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre conforme con la ley.

GARANTÍA: 12 meses.

SEGURO: todas nuestras máquinas están cubiertas por seguro (responsabilidad civil frente a terceros). Estados Unidos y Canadá excluidos.

CATÁLOGO: el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos, las ilustraciones y las fotos que se incluyen en este catálogo han de considerarse puramente indicativos. se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas, o de suspender, en cualquier momento, su producción sin ninguna obligación de avisar previamente.

IMÁGENES, ILUSTRACIONES Y FOTOS: todas las imágenes realizadas por el productor están bajo derechos de autor. Su uso o reproducción está sujeto a autorización por parte de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos de propiedad material e intelectual. Los precios pueden sufrir modificaciones en caso de errores tipográficos.

MARCA Y PATENTE: se prohíbe expresamente utilizar las marcas y/o las patentes registradas por Fimar S.p.a.

Se precisa que todas las máquina y los accesorios que no llevan la marca CE (CEE) tienen características específicas por las cuales estos productos resultan ser no aptos para la venta en los países de la Unión Europea.

MOD140V03 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2019
VERSIÓN DIGITAL ACTUALIZADA 09.2022

RU

СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ: включена в цену на машины - запчасти и аксессуары € 5,00.

ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗАМИ: € 5,00 для заказов на сумму менее € 80,00.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ: Оплата банковским переводом необходима для:

1. первые поставки.
2. когда кредитный лимит превышен.
3. отправка запчастей.

РАСШИРЕНИЕ ПЛАТЕЖЕЙ: подлежит определению.

ЦЕНЫ: они не являются обязательными, они могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления, и в этом случае они будут подтверждены к заказу. Все цены указаны без НДС.

УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ:

1. Возможна ежедневная отгрузка для машин, имеющихся в наличии (только в Италии).
2. Возможен возврат товара в течение 1 недели с момента заказа товара на складе.
3. Для машин, чтобы произвести около 25 дней, за исключением непредвиденных событий.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ: взимается с ДИЛЕРОМ на весь срок гарантии один год.

Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. Цена продажи, выставленная конечному пользователю, будет включать в себя не только цену проданной готовой продукции, но и управление розничным продавцом гарантийных обязательств, покрывающих их. Fimar S.p.a. не будет нести никаких прямых или косвенных расходов, понесенных продавцом для управления гарантийным обслуживанием.

УСТАНОВКА: взимается с продавца.

ТРАНСПОРТИРОВКА: ФРАНЦУЗСКИЙ ФАБРИКА, товары перемещаются на риск клиента, для которого Fimar SpA не несет ответственности за повреждение товара при транспортировке. Любые споры должны быть сделаны при доставке в соответствии с законом.

ГАРАНТИЯ: 12 месяцев.

СТРАХОВАНИЕ: все наши машины покрыты страховкой (ответственность третьих лиц), исключая США и КАНАДА

КАТАЛОГ: эта документация отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и изображения, показанные здесь, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или приостанавливать в любое время производство без предварительного уведомления.

ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ: все изображения, изготовленные производителем, защищены авторским правом. Использование или воспроизведение этих материалов подлежат разрешению со стороны Компании, которая владеет брендом и владеет правами на материальную и интеллектуальную собственность. Цены могут измениться в случае опечаток.

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ: категорически запрещено использовать торговые марки и / или патенты, зарегистрированные Fimar SpA.

Следует отметить, что все машины и аксессуары без маркировки CE имеют специфические характеристики, которые не позволяют использовать их в странах Европейского Союза.

MOD140V03 - ГОТОВО К ПЕЧАТИ В СЕНТЯБРЕ 2019
ОБНОВЛЕННАЯ ЦИФРОВАЯ ВЕРСИЯ 2022 Г.

fimar group

Fimar S.p.a.

Via Del Tesoro, 301 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t. +39 0541 670736 - f. +39 0541 670576 - info@fimargroup.it



FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT