karel

karel

2024

CATALOGO

Sempre al fianco della grande ristorazione

Harrys
Né à Châteauroux
FoodService

dal FORNO di HARRYS
4 PANI per BURGERS

Burger al sesamo 85g

Spaccatella con semola di grano duro 72g

Rosetta con papavero e grano saraceno 85g

Multicereale integrale al sesamo e lino 85g

DAL 1877
Barilla
FOR PROFESSIONALS

Scopri di più e contattaci su:
www.barillaforprofessionals.it
oppure al Numero Verde 800.388.288

MULINO BIANCO

dal Forno del Mulino
le Gran Fette da Farcire

Gran Sandwich 35,7g

Gran Cuor di Pane 30,8g

karel
Sempre al fianco della grande ristorazione.

karel
Sempre al fianco della grande ristorazione.

Un'azienda al servizio **della ristorazione collettiva**

Dal cuore della Food Valley, Karel Srl è lieta di presentavi il nuovo Catalogo 2024.
Karel Srl è una azienda leader nella distribuzione di articoli per la grande ristorazione e forniture alberghiere. Da oltre quarant'anni è presente sul mercato Italiano ed internazionale con una gamma di prodotti sempre più ampia e qualitativamente all'avanguardia, sempre al fianco dei propri partner come punto di riferimento.
La vasta gamma di prodotti offre un valido supporto ed opportunità nella fornitura di attrezzature nei vari settori della ristorazione.
Il Catalogo da sempre riconosciuto come principale offerta e indispensabile strumento di vendita, si aggiorna con 200 nuovi articoli che completano la gamma degli oltre 3000 già presenti.
A supporto dei nostri clienti abbiamo ottimizzato il sito Karelsr.com dove potrete visionare tutte le novità, ricercare gli articoli richiesti, scaricare documenti, controllare le giacenze in tempo reale ed inviare direttamente gli ordini.

Nessun dettaglio è lasciato al caso.

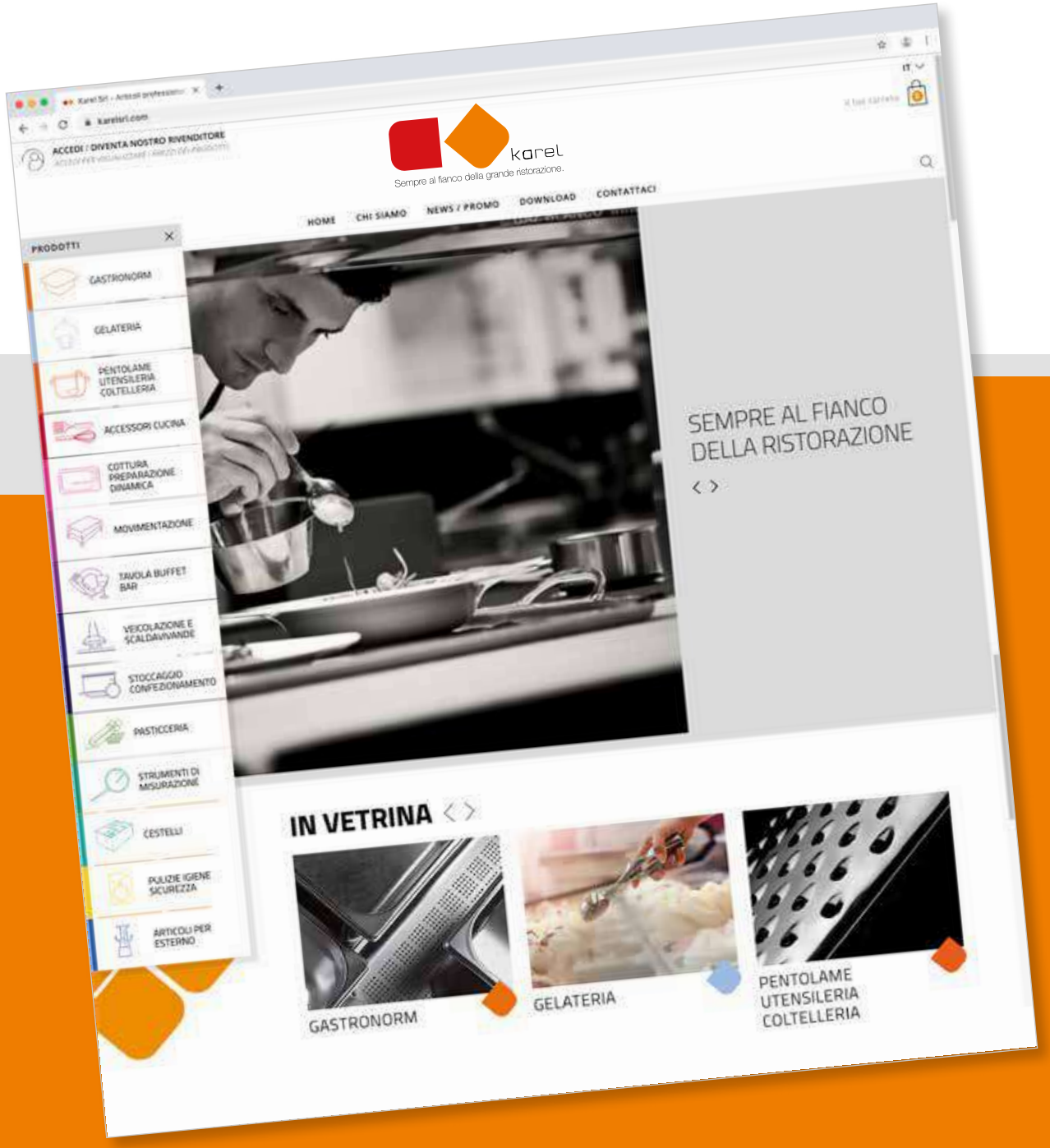
www.karelsrl.com

From the heart of the Food Valley, Karel Srl is pleased to present the new catalog 2024.
Karel Srl is a leading company in the distribution of items for large catering and hotel supplies. For over forty years it has been present on the Italian and international market with an increasingly broader range of products, always at the side of its partners as a reference point.
The wide range of products offers a valid support and opportunity in the supply of equipment in the various sectors of the restaurant,
The Catalog has always been recognized as the main offer and an indispensable sales tool, it is updated with 200 new items that complete the range of over 3000 references present.
To support our customers, we have optimized the web site Karelsrl.com, where you can view all the news, search for the items requested, download documents, check stocks in real time and send orders directly.

No detail is left to chance.

www.karelsrl.com

Basta un clic,
entrate nel mondo Karel!



www.karelsrl.com

Indice / *Index*

06 GASTRONORM

32 TEGLIE FORNO
BAKING PANS

40 GELATERIA
ICE-CREAM

48 PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA
COOKWARE TOOLS CUTLERY

90 COTTURA e SOTTOVUOTO
COOKING and VACUUM

102 ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES

114 COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA
COOKING PREPARATION DYNAMIC

170 LINEA FREDDO
COLD LINE

182 PIZZERIA

196 CARRELLI
TROLLEYS

210 TAVOLA BUFFET BAR
TABLE BUFFET BAR

268 FORNI e SCALDAVIVANDE
OVENS and FOOD WARMERS

288 STOCCAGGIO
STORAGE

300 PASTICCERIA
PASTRY

322 CESTELLI
RACKS

332 PULIZIA IGIENE SICUREZZA
CLEANING HYGENE SAFETY TOOLS

346 STRUMENTI DI MISURAZIONE
MEASURING INSTRUMENTS

358 OUTDOOR

GASTRONORM

Bacinelle gastronorm inox 8-15
Stainless steel gastronorm food containers

Bacinelle forate gastronorm inox 10-17
Stainless steel gastronorm perforated food containers

Coperchi gastronorm 11-18
Gastronorm lids

Accessori Gastronorm 12-19
Gastronorm accessories

Teglie gastronorm inox 12
Stainless steel gastronorm pans

Griglie gastronorm acciaio inox AISI 304 per forno 13
Gastronorm S/S AISI 304 oven grids

Griglie rilsan bianco per frigorifero 13
White rilsan refrigerator grids

Griglie leggere acciaio amagnetico AISI 201 13
S/S 201 amagnetic light grids

Contenitori gastronorm polipropilene 20-23
Gastronorm polypropylene food containers

Coperchi e accessori polipropilene 21-24
Polypropylene lids and accessories

Coperchio gastronorm a chiusura ermetica 21
Cover gastronorm with hermetic closure

Contenitori polipropilene IML HACCP 22
Polypropylene IML HACCP containers

Bacinelle gastronorm policarbonato 25
Gastronorm polycarbonate food containers

Coperchi in policarbonato 26
Polycarbonate lids

Gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free 26
Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free

Coperchi gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free 27
Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free lids

Bacinelle inox e coperchi a tenuta per sottovuoto 28
Stainless steel vacuum pans and lids with gasket

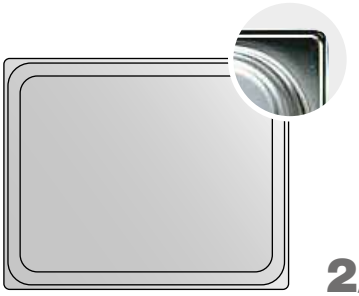
Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione 29
Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan

Teglie gastronorm porcellana 30
Gastronorm porcelain baking pans

Bacinelle Gastronorm Melamina 30
Melamine Gastronorm pans

Bacinelle gastronorm inox
Stainless steel gastronorm food containers

Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili.
Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable.

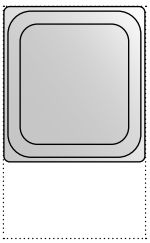


2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
BA21020M	20	
BA21040M	40	10,2
BA21065M	65	18,8
BA21100M	100	28,9
BA21150M	150	43,1
BA21200M	200	58,4

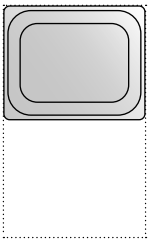
1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
BA11020M	20	
BA11040M	40	5,1
BA11065M	65	9,2
BA11100M	100	14,2
BA11150M	150	21,3
BA11200M	200	28,4



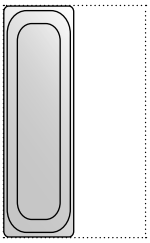
2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.	l
BA23020M	20	
BA23040M	40	3,1
BA23065M	65	5,6
BA23100M	100	9,1
BA23150M	150	13,2
BA23200M	200	18,3



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
BA12020M	20	
BA12040M	40	2,0
BA12065M	65	4,1
BA12100M	100	6,6
BA12150M	150	9,7
BA12200M	200	12,7

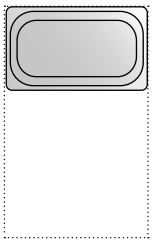


2/4GN - 530x162 mm

cod.	mm h.	l
BA24020M	20	
BA24040M	40	
BA24065M	65	3,8
BA24100M	100	6,0
BA24150M	150	9,0

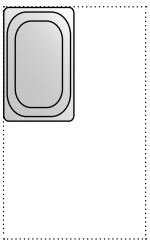
cod.	mm h.	l
BA13020M	20	
BA13040M	40	1,5
BA13065M	65	2,5
BA13100M	100	4,1
BA13150M	150	5,8
BA13200M	200	7,9

1/3GN - 325x175 mm



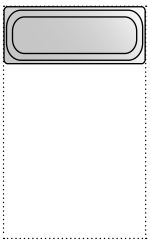
BA14020M	20	
BA14040M	40	
BA14065M	65	1,8
BA14100M	100	2,8
BA14150M	150	4,1
BA14200M	200	5,6

1/4GN - 265x162 mm



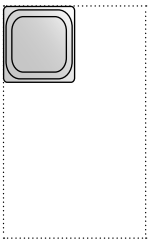
BA28065M	65	1,5
BA28100M	100	2,8
BA28150M	150	4,3

2/8GN - 325x132 mm



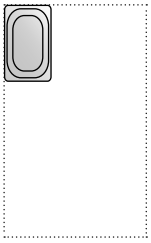
BA16040M	40	0,6
BA16065M	65	1,0
BA16100M	100	1,6
BA16150M	150	2,4
BA16200M	200	3,5

1/6GN - 176x162 mm



BA19065M	65	0,6
BA19100M	100	1,0

1/9GN - 176x108 mm

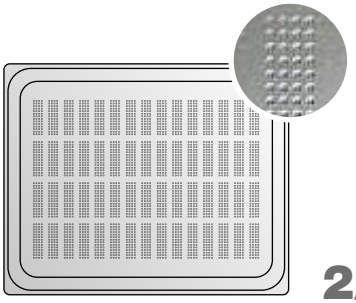


Bacinelle forate gastronorm inox

Stainless steel gastronorm perforated food containers

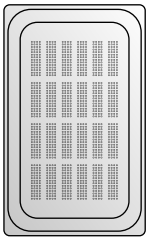
Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili. Foratura fondo per le altezze 20, 40 e 65 mm.* foratura lati e fondo per le altezze 100, 150 e 200 mm. Maniglie disponibili su richiesta: contattare il nostro ufficio commerciale.

Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable. Perforation on the bottom for GN 20-40-65 mm depth. Perforation on sides and bottom for GN 100-150-200 mm depth. Handles available upon request.*



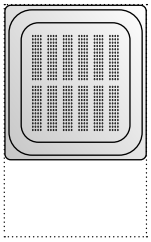
2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
BF2102000M	20	
BF2104000M	40	10,2
BF2106500M	65	18,8
BF2110000M	100	28,9
BF2115000M	150	43,1
BF2120000M	200	58,4



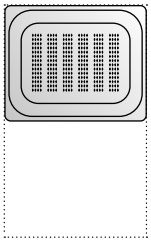
1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
BF1102000M	20	
BF1104000M	40	5,1
BF1106500M	65	9,2
BF1106500LM*	65	9,2
BF1110000M	100	14,2
BF1115000M	150	21,3
BF1120000M	200	28,4



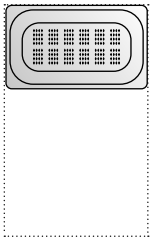
2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.	l
BF2302000M	20	
BF2304000M	40	3,1
BF2306500M	65	5,6
BF2310000M	100	9,1
BF2315000M	150	13,2
BF2320000M	200	18,3



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
BF1202000M	20	
BF1204000M	40	2,0
BF1206500M	65	4,1
BF1210000M	100	6,6
BF1215000M	150	9,7
BF1220000M	200	12,7



1/3GN - 325x175 mm

cod.	mm h.	l
BF1304000M	40	1,5
BF1306500M	65	3,5
BF1310000M	100	4,1
BF1315000M	150	5,8
BF1320000M	200	7,4

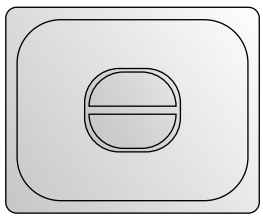
Coperchi gastronorm - *Gastronorm lids*

Acciaio inox AISI 304 18/10. - *Stainless steel AISI 304 18/10.*

cod.	GN dim.	
CO11000M	1/1	
CO12000M	1/2	
CO13000M	1/3	
CO14000M	1/4	
CO16000M	1/6	
CO19000M	1/9	
CO23000M	2/3	
CO24000M	2/4	
CO28000M	2/8	

coperchio normale
perfettamente piano per una sicura sovrapponibilità
incavo di presa, comodo e di facile pulizia.

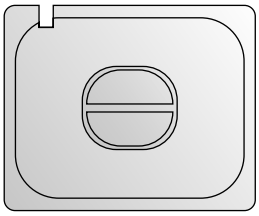
standard lid
perfectly flat for a safe stackability
grip notch, easy to clean.



CO11SMEM	1/1	
CO12SMEM	1/2	
CO13SMEM	1/3	
CO14SMEM	1/4	
CO16SMEM	1/6	
CO23SMEM	2/3	
CO24SMEM	2/4	

coperchio con spacco mestolo
per mestoli o altri utensili.

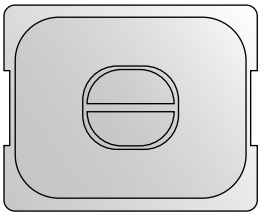
lid with splits
for spoon or others utensils.



CO11SMAM	1/1	
CO12SMAM	1/2	
CO13SMAM	1/3	
CO14SMAM	1/4	
CO16SMAM	1/6	
CO23SMAM	2/3	
CO24SMAM	2/4	

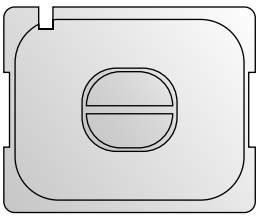
coperchio con spacchi maniglie
per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta.

lid with splits for handles
for pans with vertical or dropping handles.



CO11SMMM	1/1	
CO12SMMM	1/2	
CO13SMMM	1/3	
CO14SMMM	1/4	
CO16SMMM	1/6	
CO23SMMM	2/3	
CO24SMMM	2/4	

coperchio con spacchi maniglie e spacco mestolo
lid with splits for handles and spoon



CT11000M	1/1	
CT12000M	1/2	
CT13000M	1/3	
CT14000M	1/4	
CT16000M	1/6	
CT23000M	2/3	

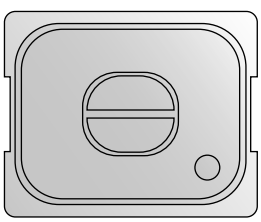
coperchio a tenuta
con guarnizione in silicone per bacinelle normali.

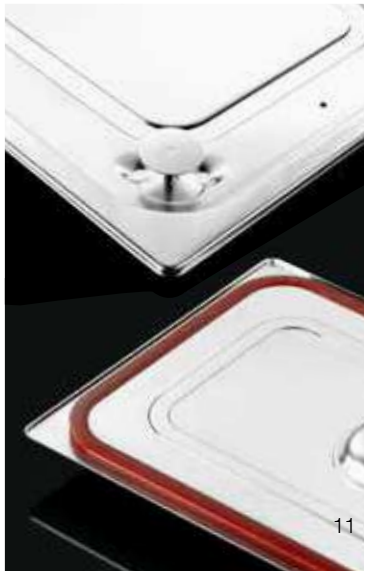
lid with gasket
with silicone gasket for food containers.

CT11SMAM	1/1	
CT12SMAM	1/2	
CT13SMAM	1/3	
CT14SMAM	1/4	
CT16SMAM	1/6	
CT23SMAM	2/3	

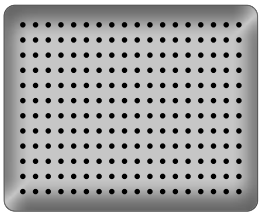
coperchio a tenuta con spacchi maniglie
con guarnizione in silicone per bacinelle con maniglie.

lid with gasket with splits for handles
with silicone gasket for food containers with handles.





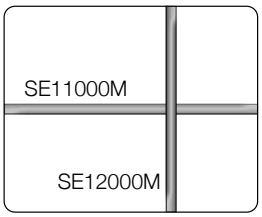
Accessori Gastronorm
Gastronorm accessories



falsi fondi forati
Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

drainer plates
Particulary strong, they promote food drainages keeping freshness and flavour in full respect of all the hygiene requirements.

cod.	GN dim.	mm dim.
FF11000M	1/1	
FF12000M	1/2	
FF13000M	1/3	
FF21000M	2/1	
FF23000M	2/3	



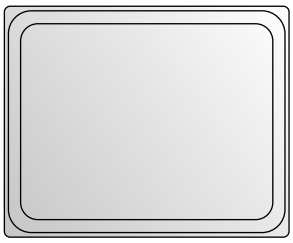
separatori
Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie gastronorm.

adapter bars
They let you make any possible combination with all the various models of gastronorm.

cod.	GN dim.	mm dim.
SE11000M	1/1	530
SE12000M	1/2	325

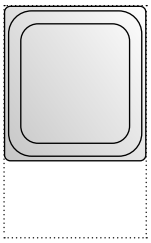
Teglie gastronorm inox - *Stainless steel gastronorm pans*

Acciaio inox AISI 304 18/10 - *Stainless steel AISI 304 18/10*



2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.
TI21020M	20
TI21040M	40
TI21065M	65

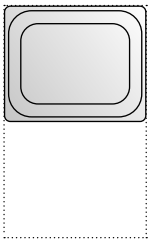


2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.
TI23020M	20
TI23040M	40
TI23065M	65

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.
TI11020M	20
TI11040M	40
TI11065M	65



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.
TI12020M	20
TI12040M	40
TI12065M	65

Griglie gastronorm acciaio inox AISI 304 per forno

Gastronorm S/S AISI 304 oven grids

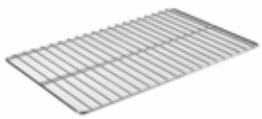
Griglie ripiano per forni industriali in acciaio inox 304 brillantato.
Misure standard gastronorm 2/3-1/1-2/1 o 600x400.

Rack shelves for industrial ovens polished stainless steel 304.
Available in standard gastronorm measures 2/3, - 1/1 - 2/1 or 600 x 400.

cod.

GR6040AI

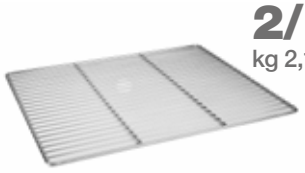
600x400 mm
kg 1,3



struttura Ø 7 mm; 16 fili Ø 4 mm; 1 traversa Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 16 wires Ø 4 mm; 1 bar Ø 7 mm

GR21AI

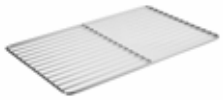
2/1GN - 650x530 mm
kg 2,13



struttura Ø 7 mm; 22 fili Ø 4 mm; 2 traverse Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 22 wires Ø 4 mm; 2 bars Ø 7 mm

GR11AI

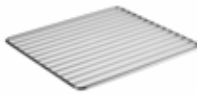
1/1GN - 530x325 mm
kg 1,15



struttura Ø 7 mm; 13 fili Ø 4 mm; 1 traversa Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 13 wires Ø 4 mm; 1 bar Ø 7 mm

GR23AI

2/3GN - 353x325 mm
kg 0,65



struttura Ø 7 mm; 12 fili Ø 3 mm
structure Ø 7 mm; 12 wires Ø 3 mm

Griglie rilsan bianco per frigorifero

White rilsan refrigerator grids

GR6040RI	600x400 mm
GR21RI	650x530 mm
GR11RI	530x325 mm
GR23RI	353x325 mm

GR21RI GR11RI GR23RI

Griglie per frigoriferi industriali in ferro plastificato in polietilene. Disponibilità di misure standard gastronorm 2/3-1/1-2/1 o 600x400.

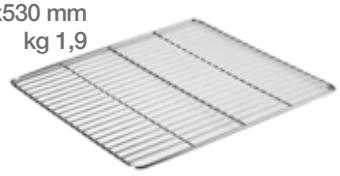
Industrial refrigerator grills plastic coated with ethylene resin. Available in standard gastronorm measures 2/3, - 1/1 - 2/1 or 600 x 400.

Griglie leggere acciaio amagnetico AISI 201

S/S 201 amagnetic light grids

GR21AIL

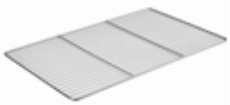
2/1GN - 650x530 mm
kg 1,9



struttura Ø 7 mm; 20 fili Ø 3 mm; 3 traverse Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 20 wires Ø 3 mm; 3 bars Ø 7 mm

GR11VAIL

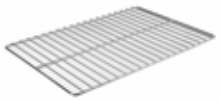
1/1GN - 530x325 mm
kg 0,9



struttura Ø 5 mm; 20 fili Ø 2 mm; 2 traverse Ø 5 mm
structure Ø 5 mm; 20 wires Ø 2 mm; 2 bars Ø 5 mm

GR11AIL

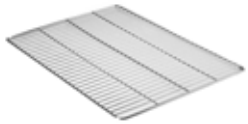
1/1GN - 530x325 mm
kg 0,86



struttura Ø 6 mm; 20 fili Ø 3 mm; 1 traversa Ø 6 mm
structure Ø 6 mm; 20 wires Ø 3 mm; 1 bar Ø 6 mm

GR6040AIL

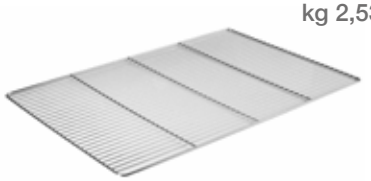
600x400 mm
kg 0,85



struttura Ø 5 mm; 29 fili Ø 2 mm; 3 traverse Ø 5 mm
structure Ø 5 mm; 29 wires Ø 2 mm; 3 bars Ø 5 mm

GR8060AIL

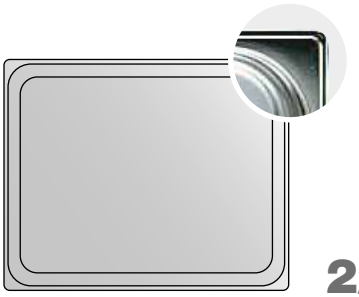
800x600 mm
kg 2,53



struttura Ø 6 mm; 30 fili Ø 4 mm; 3 traverse Ø 7 mm
structure Ø 6 mm; 30 wires Ø 4 mm; 3 bars Ø 7 mm

Bacinelle gastronorm inox
Stainless steel gastronorm food containers

Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili.
Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable.

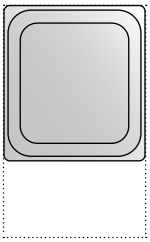


2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
BA21020X	20	
BA21040X	40	10,2
BA21065X	65	18,8
BA21100X	100	28,9
BA21150X	150	43,1
BA21200X	200	58,4

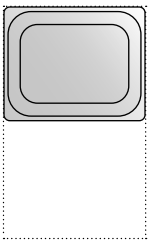
1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
BA11020X	20	
BA11040X	40	5,1
BA11065X	65	9,2
BA11100X	100	14,2
BA11150X	150	21,3
BA11200X	200	28,4



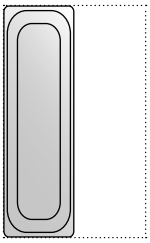
2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.	l
BA23020X	20	
BA23040X	40	3,1
BA23065X	65	5,6
BA23100X	100	9,1
BA23150X	150	13,2
BA23200X	200	18,3



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
BA12020X	20	
BA12040X	40	2,0
BA12065X	65	4,1
BA12100X	100	6,6
BA12150X	150	9,7
BA12200X	200	12,7

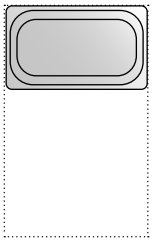


2/4GN - 530x162 mm

cod.	mm h.	l
BA24020X	20	
BA24040X	40	
BA24065X	65	3,8
BA24100X	100	6,0
BA24150X	150	9,0

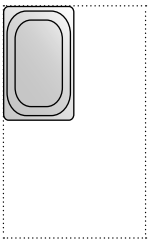
cod.	mm h.	l
BA13020X	20	
BA13040X	40	1,5
BA13065X	65	2,5
BA13100X	100	4,1
BA13150X	150	5,8
BA13200X	200	7,9

1/3GN - 325x175 mm



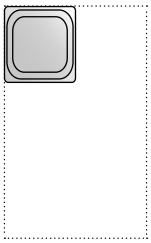
BA14020X	20	
BA14040X	40	
BA14065X	65	1,8
BA14100X	100	2,8
BA14150X	150	4,1
BA14200X	200	5,6

1/4GN - 265x162 mm



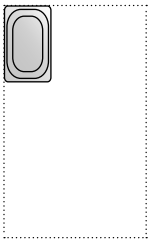
BA16065X	65	1,0
BA16100X	100	1,6
BA16150X	150	2,4
BA16200X	200	3,5

1/6GN - 176x162 mm



BA19065X	65	0,6
BA19100X	100	1,0

1/9GN - 176x108 mm

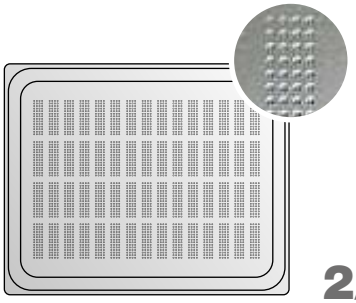


Bacinelle forate gastronorm inox

Stainless steel gastronorm perforated food containers

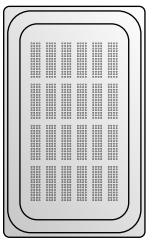
Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili. Foratura fondo per le altezze 20, 40 e 65 mm.* foratura lati e fondo per le altezze 100, 150 e 200 mm. Maniglie disponibili su richiesta: contattare il nostro ufficio commerciale.

Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable. Perforation on the bottom for GN 20-40-65 mm depth. Perforation on sides and bottom for GN 100-150-200 mm depth. Handles available upon request.*



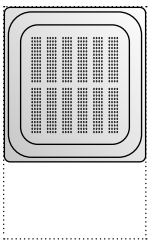
2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
BF2102000X	20	
BF2104000X	40	10,2
BF2106500X	65	18,8
BF2110000X	100	28,9
BF2115000X	150	43,1
BF2120000X	200	58,4



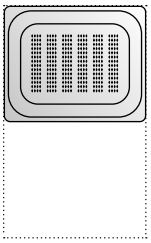
1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
BF1102000X	20	
BF1104000X	40	5,1
BF1106500X	65	9,2
BF1106500LX*	65	9,2
BF1110000X	100	14,2
BF1115000X	150	21,3
BF1120000X	200	28,4



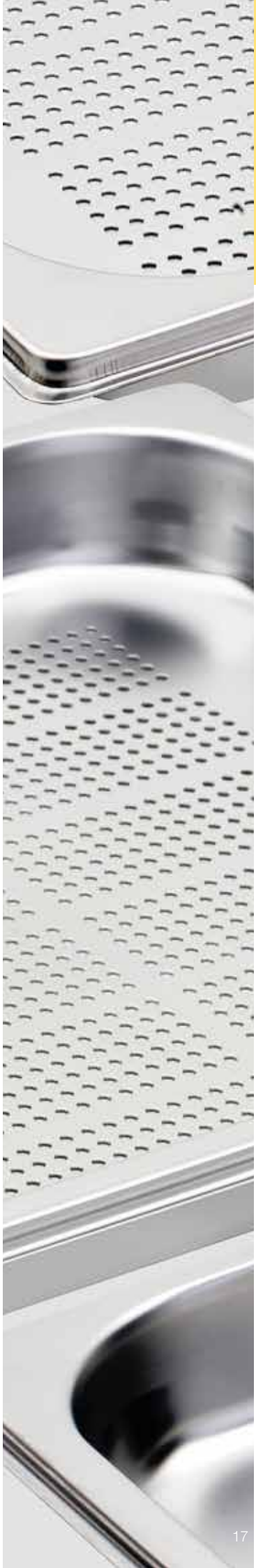
2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.	l
BF2302000X	20	
BF2304000X	40	3,1
BF2306500X	65	5,6
BF2310000X	100	9,1
BF2315000X	150	13,2
BF2320000X	200	18,3



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
BF1202000X	20	
BF1204000X	40	2,0
BF1206500X	65	4,1
BF1210000X	100	6,6
BF1215000X	150	9,7
BF1220000X	200	12,7



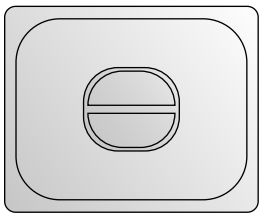
Coperchi gastronorm - *Gastronorm lids*

Acciaio inox AISI 304 18/10. - *Stainless steel AISI 304 18/10.*

cod.	GN dim.
CO11000X	1/1
CO12000X	1/2
CO13000X	1/3
CO14000X	1/4
CO16000X	1/6
CO19000X	1/9
CO23000X	2/3
CO24000X	2/4

coperchio normale
perfettamente piano per una sicura sovrapponibilità
incavo di presa, comodo e di facile pulizia.

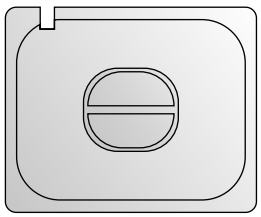
standard lid
perfectly flat for a safe stackability
grip notch, easy to clean.



CO11SMEX	1/1
CO12SMEX	1/2
CO13SMEX	1/3
CO14SMEX	1/4
CO16SMEX	1/6
CO23SMEX	2/3

coperchio con spacco mestolo
per mestoli o altri utensili.

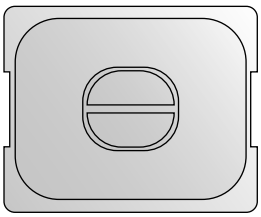
lid with splits
for spoon or others utensils.



CO11SMAX	1/1
CO12SMAX	1/2
CO13SMAX	1/3
CO14SMAX	1/4
CO16SMAX	1/6
CO23SMAX	2/3

coperchio con spacchi maniglie
per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta.

lid with splits for handles
for pans with vertical or dropping handles.



CT11000X	1/1
CT12000X	1/2
CT13000X	1/3
CT14000X	1/4
CT16000X	1/6
CT19000X	1/9
CT23000X	2/3

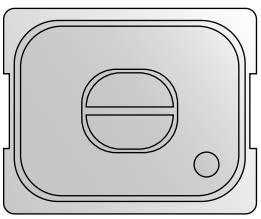
coperchio a tenuta
con guarnizione in silicone per bacinelle normali.

lid with gasket
with silicone gasket for food containers.

CT11SMAX	1/1
CT12SMAX	1/2
CT13SMAX	1/3
CT14SMAX	1/4
CT16SMAX	1/6
CT23SMAX	2/3

coperchio a tenuta con spacchi maniglie
con guarnizione in silicone per bacinelle con maniglie.

lid with gasket with splits for handles
with silicone gasket for food containers with handles.



Accessori Gastronorm
Gastronorm accessories

falsi fondi forati
Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

drainer plates
Particulary strong, they promote food drainages keeping freshness and flavour in full respect of all the hygiene requirements.

cod.	GN dim.	mm dim.
FF11000X	1/1	
FF12000X	1/2	
FF23000X	2/3	

separatori
Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie gastronorm.

adapter bars
They let you make any possible combination with all the various models of gastronorm.

SE11000X	1/1	530
SE12000X	1/2	325

Maniglie rientranti e verticali disponibili su richiesta: contattare il nostro ufficio commerciale.

Dropping and vertical handles, available upon request.

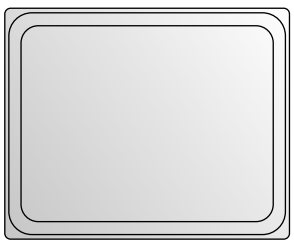
MVX

MRX

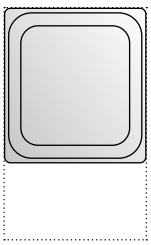
Teglie gastronorm inox - *Stainless steel gastronorm pans*

Acciaio inox AISI 304 18/10 - *Stainless steel AISI 304 18/10*

cod.	mm h.
TI21020X	20
TI21040X	40
TI21065X	65



2/1GN - 650x530 mm

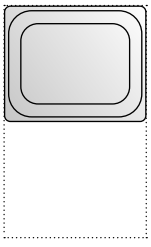


2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.
TI23020X	20
TI23040X	40
TI23065X	65

cod.	mm h.
TI11020X	20
TI11040X	40
TI11065X	65

1/1GN - 530x325 mm



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.
TI12020X	20
TI12040X	40
TI12065X	65

Contenitori gastronorm polipropilene

Gastronorm polypropylene food containers

Grazie alla loro chiusura ermetica, i contenitori in polipropilene, sono la soluzione ideale ed economica per lo stoccaggio dei cibi e la surgelazione. I contenitori ed i relativi coperchi, sono di colore bianco traslucido, lavabili in lavastoviglie, e consentono un utilizzo da -40 °C a +80 °C.

Thanks to the tight sealing, these polypropylene containers are the best solution and even the most economic for food storage and freezing. The complete line of food containers and lids are realized in colour traslucent white, they withstand temperatures from -40 °C to +80 °C. Dishwasher safe.

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
PP11065M	65	9,2
PP11100M	100	14,2
PP11150M	150	21,3
PP11200M	200	28,4

1/4GN - 265x162 mm

cod.	mm h.	l
PP14065M	65	1,8
PP14100M	100	2,8
PP14150M	150	4,1
PP14200M	200	5,6

1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
PP12065M	65	4,1
PP12100M	100	6,6
PP12150M	150	9,7
PP12200M	200	12,17

1/6GN - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
PP16065M	65	1,0
PP16100M	100	1,6
PP16150M	150	2,4
PP16200M	200	3,5

1/3GN - 325x175 mm

cod.	mm h.	l
PP13065M	65	2,5
PP13100M	100	4,1
PP13150M	150	5,8
PP13200M	200	7,9

1/9GN - 176x108 mm

cod.	mm h.	l
PP19065M	65	0,6
PP19100M	100	2,0

Coperchi e accessori polipropilene
Polypropylene lids and accessories

cod.	GN dim.
CPP11000M	1/1
CPP12000M	1/2
CPP13000M	1/3
CPP14000M	1/4
CPP16000M	1/6
CPP19000M	1/9

coperchi - *lids*

coperchi colorati - *colored lids*

cod.	GN dim.
CPP11000CM	1/1
CPP12000CM	1/2
CPP13000CM	1/3
CPP14000CM	1/4
CPP16000CM	1/6
CPP19000CM	1/9

FFPP11000M	1/1
FFPP12000M	1/2
FFPP13000M	1/3
FFPP16000M	1/6

falsi fondi forati
drainer plates

Coperchio gastronorm a chiusura ermetica
Cover gastronorm with hermetic closure

new

Coperchio con guarnizione ermetica in silicone.Tenuta resistente da evitare perdite quando il contenitore è inclinato.

Lid with hermetic seal in silicone. Durable seal to avoid leaks when the container is tilted.

cod.	GN dim.
CPPT11000M	1/1
CPPT12000M	1/2
CPPT13000M	1/3

cod.	GN dim.
CPPT14000M	1/4
CPPT16000M	1/6
CPPT19000M	1/9

Contenitori polipropilene IML HACCP

Polypropylene IML HACCP containers

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali stabiliti dal regolamento europeo CE1935/2004 in ottemperanza al regolamento UE 10/2011 e al decreto ministeriale 21/03/73
Realizzati con etichetta permanente grazie alla tecnologia IML che consente di avere un'etichetta costampata
L'etichetta dei nostri contenitori è la migliore soluzione ai problemi creati dalle tradizionali etichette adesive che tendono a lasciare residui appiccicosi richiedendo poi operazioni di raschiatura
Per scrivere sull'etichetta viene fornito un pennarello specifico che viene rimosso con il semplice lavaggio in lavastoviglie
Ottima resistenza agli urti a temperatura ambiente
Sopportano temperature da -40 °C a +80 °C
Dotati di scala graduata sia secondo sistema metrico che americano

Made with FDA-approved materials following the general requirements of the Regulation (CE) CE1935/2004 in compliance with the regulation UE 10/2011 and with the DM 21.03.73
Made with a permanent label thanks to the IML technology that allows a molded label
The labeling of containers is the best solution for problems arising from the traditional adhesive label that leaves sticky residuals which need constant scraping
A specific marker for writing on the label is given which can be removed by simply washing in the dishwasher
Excellent shock resistance at room temperature
Can withstand temperatures from -40 °C to +80 °C
Equipped with a graded scale according to both the metric and American systems.

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
PPIML11065	65	9,2
PPIML11100	100	14,2
PPIML11150	150	21,3
PPIML11200	200	28,4

1/4GN - 265x162 mm

cod.	mm h.	l
PPIML14065	65	1,8
PPIML14100	100	2,8
PPIML14150	150	4,1
PPIML14200	200	5,6

1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
PPIML12065	65	4,1
PPIML12100	100	6,6
PPIML12150	150	9,7
PPIML12200	200	12,17

1/6GN - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
PPIML16065	65	1,0
PPIML16100	100	1,6
PPIML16150	150	2,4
PPIML16200	200	3,5

1/3GN - 325x175 mm

cod.	mm h.	l
PPIML13065	65	2,5
PPIML13100	100	4,1
PPIML13150	150	5,8
PPIML13200	200	7,9

1/9GN - 176x108 mm

cod.	mm h.	l
PPIML19065	65	0,6
PPIML19100	100	2,0

PNIML	**pennarello -** ***pen***
CLPIML	**clip color**

Contenitori Gastronorm in polipropilene

Polypropylene Gastronorm containers

Di ottima qualità, i contenitori Gastronorm in polipropilene sono particolarmente adatti alla conservazione del cibo e offrono un eccellente rapporto qualità/prezzo.
L'ampio spessore (oltre 2mm e più) li rende robusti e resistenti agli urti. Ideali per stoccare e "catalogare" il cibo: la semitrasparenza permette di vedere il contenuto, mentre i coperchi a tenuta tengono il tutto ben chiuso. Inoltre i coperchi sono disponibili in vari colori (blu, rosso, giallo, verde…) per catalogare il cibo secondo le norme HACCP. Completano il tutto i livelli sulla parete per misurare la capacità in litri, e un prezzo competitivo.
Hanno una buona resistenza alle alte temperature (è consigliato l'utilizzo da -40°C +70°C per conservarli nel tempo) e sono certificate per l'utilizzo al microonde, rendendole adatte alla presentazione del cibo. Completamente prive di Bisfenolo A. Lavabili in lavastoviglie, i raggi stretti ma morbidi migliorano la capienza e le rendono facili da pulire.

Of high quality, the Gastronorm polypropylene containers are especially apt for preserving food at excellent value for money.
The large thickness (2mm and more) make them robust and resistant to impacts. Ideal to stock and "catalogue" food: semitransparent, it's possible to recognize the content, while the air-tight lids keep everything well sealed. On top of that, lids are available in various colours (blue, red, yellow, green…) in order to catalogue food accordingly with HACCP norms. The product comes with levels on the sides to measure the liter content and is rounded off with a highly competitive price.
Our polypropylene GN containers have a good resistance to high temperatures (we recommend to use them from -40°C to +70°C to preserve them over time); they're also certified to be used in the microwave, which means they can be used to store and present the food in one go. Completely free of Bisphenol A . Dishwasher safe, the tight but smooth radius improves capacity and makes them easy to clean.

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
PP11065X	65	9,2
PP11100X	100	14,2
PP11150X	150	21,3
PP11200X	200	28,4

1/4GN - 265x162 mm

cod.	mm h.	l
PP14065X	65	1,8
PP14100X	100	2,8
PP14150X	150	4,1
PP14200X	200	5,6

1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.	l
PP12065X	65	4,1
PP12100X	100	6,6
PP12150X	150	9,7
PP12200X	200	12,17

1/6GN - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
PP16065X	65	1,0
PP16100X	100	1,6
PP16150X	150	2,4
PP16200X	200	3,5

1/3GN - 325x175 mm

cod.	mm h.	l
PP13065X	65	2,5
PP13100X	100	4,1
PP13150X	150	5,8
PP13200X	200	7,9

1/9GN - 176x108 mm

cod.	mm h.	l
PP19065X	65	0,6
PP19100X	100	2,0

Coperchi e accessori polipropilene
Polypropylene lids and accessories

cod.	GN dim.
CPP11000X	1/1
CPP12000X	1/2
CPP13000X	1/3
CPP14000X	1/4
CPP16000X	1/6
CPP19000X	1/9

coperchi - *lids*

coperchi colorati - *colored lids*

cod.	GN dim.
CPP11000CX	1/1
CPP12000CX	1/2
CPP13000CX	1/3
CPP14000CX	1/4
CPP16000CX	1/6
CPP19000CX	1/9

FFPP11000X	1/1
FFPP12000X	1/2
FFPP13000X	1/3
FFPP16000X	1/6

falsi fondi forati
drainer plates

Bacinelle gastronorm policarbonato
Gastronorm polycarbonate food containers

Progettata anch'essa nel pieno rispetto delle normative vigenti, mantiene inalterate tutte le caratteristiche costruttive del sistema in acciaio inox con la possibilità di una identificazione immediata del prodotto contenuto. Questi contenitori infatti si prestano particolarmente per tutte quelle operazioni di stoccaggio dove la visione del prodotto, attraverso scale graduate stampate in rilievo, consente un'agevole gestione dell'inventario. Il materiale utilizzato sopporta variazioni di temperatura da -40 °C a +110 °C. È indeformabile, particolarmente robusto e piacevole al tatto. Perfettamente intercambiabile con le bacinelle in acciaio inox.

Completely desined according to the standards of conformity, this line of products has all the same technical and manufacturing features of the stainless steel gastronorm food containers. Furthermore, they allow the immediate identification of the content. The metric graduation moulded on the containers makes the storage easier. They can withstand temperatures from -40 °C to + 110 °C. They are extremely strong, they don't bend or dent. The material applied and the manifacturing make this product easy to handle and nice to touch. Their dimensions and shape are perfectly compatible with the stainless steel food containers.

2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
GP21200	200	58,4

1/4GN - 265x162 mm

cod.	mm h.	l
GP14065	65	1,8
GP14100	100	2,8
GP14150	150	4,1
GP14200	200	5,6

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.	l
GP11065	65	9,2
GP11100	100	14,2
GP11150	150	21,3
GP11200	200	28,4

1/6GN - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
GP16065	65	1,0
GP16100	100	1,6
GP16150	150	2,4
GP16200	200	3,5

1/2GN - 353x265 mm

cod.	mm h.	l
GP12065	65	4,1
GP12100	100	6,6
GP12150	150	9,7
GP12200	200	12,7

1/9GN - 176x108 mm

cod.	mm h.	l
GP19065	65	0,6
GP19100	100	1

1/3GN - 325x175 mm

cod.	mm h.	l
GP13065	65	2,5
GP13100	100	4,1
GP13150	150	5,8
GP13200	200	7,9

falsi fondi forati - *drainer plates*

FFP21000	2/1
FFP11000	1/1
FFP12000	1/2
FFP13000	1/3
FFP16000	1/6

Coperchi in policarbonato
Polycarbonate lids

cod.	GN dim.
CP21000	2/1
CP11000	1/1
CP12000	1/2
CP13000	1/3
CP14000	1/4
CP16000	1/6
CP19000	1/9

coperchi presa maniglia
lids with handle

coperchio a tenuta
liquid tight lids

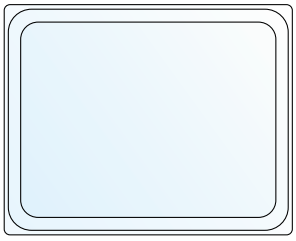
cod.	GN dim.
CPT11000	1/1
CPT12000	1/2
CPT13000	1/3
CPT14000	1/4
CPT16000	1/6
CPT19000	1/9

Gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free
Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free

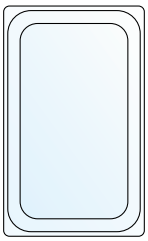
Il Tritan è un copoliestere di nuova generazione della EASTMAN CHEMICAL che come caratteristica principale ha quella di essere esente da Bisfenolo A (BPA-FREE). A oggi è senza dubbio la migliore alternativa al policarbonato. Sopportano temperature da -40°C a +90°C

The Tritan is new generation copolyester developed by the EASTMAN CHEMICAL company the main feature of which is to be Bisphenol A free (BPA-FREE). As used today, it iswithout doubt the best alternative to polycarbonate. Can withstand temperatures from -40°C a +90°C

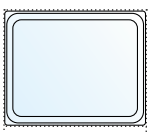
cod.	mm h.	*l*
TGP21200	200	58,4
TGP11065	65	9,2
TGP11100	100	14,2
TGP11150	150	21,3
TGP11200	200	28,4
TGP12065	65	4,1
TGP12100	100	6,6
TGP12150	150	9,7
TGP12200	200	12,7



2/1GN - 650x530 mm

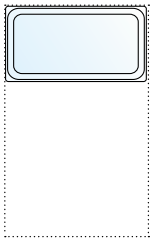


1/1GN - 530x325 mm

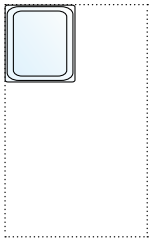


1/2GN - 353x265 mm

cod.	mm h.	l
TGP13065	65	2,5
TGP13100	100	4,1
TGP13150	150	5,8
TGP13200	200	7,9



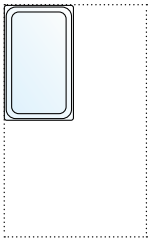
1/3GN - 325x175 mm



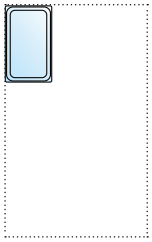
1/6GN - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
TGP16065	65	1,0
TGP16100	100	1,6
TGP16150	150	2,4
TGP16200	200	3,5

TGP14065	65	1,8
TGP14100	100	2,8
TGP14150	150	4,1
TGP14200	200	5,6



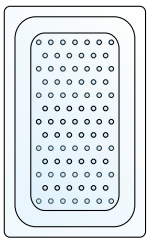
1/4GN - 265x162 mm



1/9GN - 176x108 mm

TGP19065	65	0,6
TGP19100	100	1,0

TFFP21000	2 / 1
TFFP11000	1 / 1
TFFP12000	1 / 2
TFFP13000	1 / 3
TFFP16000	1 / 6

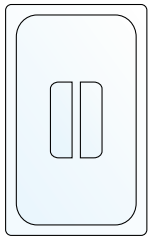


falsi fondi forati
drainer plates

Coperchi gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free

Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free lids

cod.	GN dim.
TCP21000	2/1
TCP11000	1/1
TCP12000	1/2
TCP13000	1/3
TCP14000	1/4
TCP16000	1/6
TCP19000	1/9



coperchi presa maniglia
lids with handle

coperchio a tenuta
liquid tight lids

cod.	GN dim.
TCPT11000	1/1
TCPT12000	1/2
TCPT13000	1/3
TCPT14000	1/4
TCPT16000	1/6
TCPT19000	1/9

Bacinelle inox e coperchi a tenuta per sottovuoto

Stainless steel vacuum pans and lids with gasket

Le bacinelle per la conservazione in sottovuoto sono la soluzione ideale per sughi, legumi, insalate, pesce, piatti cucinati e ogni altro prodotto che finora non poteva essere messo sottovuoto con i normali sacchetti. La particolare conformazione dei bordi e del fondo ed il grande spessore dell'acciaio la rende solida e di grande durata.

Vacuum food containers are particularly suitable for the preservation of sauces, vegetables, salads, cooked meals and for any other product which cannot be vacuum preserved in normal sacks. The specific design of the rims and of the bottom, the higher thickness of the stainless steel make these containers extremely strong and resistant.

cod.	mm h.	GN dim.
VAC11100B	100	1/1
VAC11150B	150	1/1
VAC11200B	200	1/1
VAC12100B	100	1/2
VAC12150B	150	1/2
VAC13100B	100	1/3
VAC13150B	150	1/3

VAC11100B

VAC11150B

VAC11200B

VAC12100B

VAC12150B

VAC13100B

VAC13150B

bacinella acciaio per sottovuoto
stainless steel vacuum food container

cod.	mm h.	GN dim.
VAC11000C		1/1
VAC12000C		1/2
VAC13000C		1/3

VAC11000C

VAC12000C

VAC13000C

coperchio in tritan con guarnizione per conservazione e trasporto
tritan lid with gasket for preservation and transport

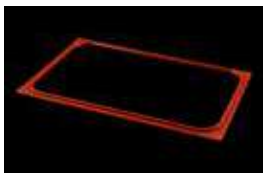
VAC11000CI		1/1
VAC12000CI		1/2

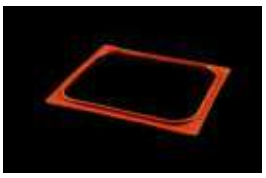
VAC11000CI

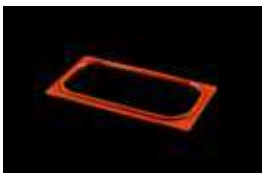
VAC12000CI

coperchio acciaio con guarnizione vulcanizzata per sottovuoto
stainless steel vacuum lid with gasket

VAC11000G		1/1
VAC12000G		1/2
VAC13000G		1/3


VAC11000G


VAC12000G


VAC13000G

guarnizioni - ***gasket***

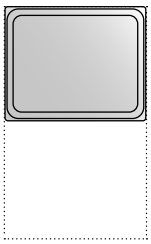
VAC-V	

valvola - ***valve***

Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione

Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan

cod.	mm h.
BAIND12065	65



1/2GN - 325x265 mm

BAIND11065	65
BAIND11100	100
BAIND11150	150

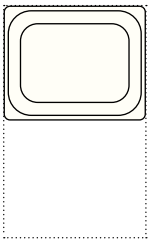
1/1GN - 530x325 mm

Teglie gastronorm porcellana
Gastronorm porcelain baking pans

Porcellana bianca alta resistenza per forno - *White porcelain high resistance to oven*

cod.

BP11065



cod.

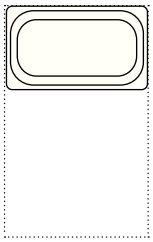
BP12065

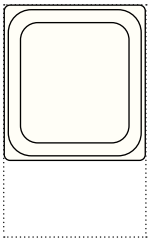
1/1GN - 530x325 mm - h. 65 mm

1/2GN - 325x265 mm - h. 65 mm

cod.

BP13065





cod.

BP23065

1/3GN - 325x175 mm - h. 65 mm

2/3GN - 353x325 mm - h. 65 mm

Bacinelle gastronomia melamina nera
Black melamine gastronorm pans

GN 1/1
530 x 325 mm

MPGN11020N h 20 mm
MPGN11040N h 40 mm
MPGN11065N h 65 mm

GN 1/3
325 x 175 mm

MPGN13065N h 65 mm
MPGN13100N h 100 mm

GN 2/3
353 x 325 mm

MPGN23065N h 65 mm

GN 1/4
265 x 162 mm

MPGN14065N h 65 mm

GN 1/2
325 x 265 mm

MPGN12020N h 20 mm
MPGN12040N h 40 mm
MPGN12065N h 65 mm
MPGN12100N h 100 mm

GN 1/6
176 x 162 mm

MPGN16065N h 65 mm
MPGN16100N h 100 mm

GN 2/4
530 x 162 mm

MPGN24065N h 65 mm

Bacinelle gastronomia melamina bianca
White melamine gastronorm pans

Gamma completa di piatti, vassoi, ciotole e bacinelle in melamina in diverse misurazioni. La melamina è una resina sintetica si indurisce e prende forma dopo un processo di riscaldamento. È un materiale consigliato e utilizzato per i servizi in Tavola e Buffet.
Caratteristiche: Adatta al contatto con alimenti certificazione SGS. Temperatura di utilizzo da -20°C a + 70°C.
Proprietà: Resistente al calore alla corrosione, non è tossica, inodore, leggera e indeformabile, conduce poco calore.
Utilizzi: Non raccomandato per utilizzo in Microonde, forno, su fuoco diretto, oli e prodotti chimici.

Full range of plates, trays and bowls in melamine, in various measure. The melamine is a synthetic resin, cures and takes shape after heating process. It's a suggested material and used for services in table and buffet.
***Features:** Suitable for contact with food SGS certification. Operating temperature -20°C to + 70°C.*
***Properties:** Heat resistant to corrosion, it is non-toxic, odorless, light and non-deformable, It conducts little heat.*
***Uses:** Not recommended for use in microwave, oven, over direct heat, oils and chemicals.*

GN 1/1
530 x 325 mm

MPGN11020B h 20 mm
MPGN11040B h 40 mm
MPGN11065B h 65 mm

GN 1/3
325 x 175 mm

MPGN13065B h 65 mm
MPGN13100B 100 mm

GN 2/3
353 x 325 mm

MPGN23065B h 65 mm

GN 1/4
265 x 162 mm

MPGN14065B h 65 mm

GN 1/2
325 x 265 mm

MPGN12020B h 20 mm
MPGN12040B h 40 mm
MPGN12065B h 65 mm
MPGN12100B h 100 mm

GN 1/6
176 x 162 mm

MPGN16065B h 65 mm
MPGN16100B h 100 mm

GN 2/4
530 x 162 mm

MPGN24020B h 20 mm
MPGN24065B h 65 mm

Espositore/*Exhibitor*

GN 1/1

MPESP11
565x525x325 mm

Contenitori non inclusi
Pans not included

Espositore/*Exhibitor*

GN 1/3

MPESP13
360x525x325 mm

Contenitori non inclusi
Pans not included

TEGLIE FORNO
BAKING PANS

Teglie gastronorm smaltate 34
Gastronorm baking pans

Teglie gastronorm alluminio 35
Aluminium gastronorm baking pans

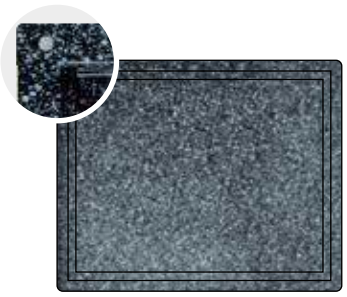
Teglie alluminio per pasticceria, pizzeria e panificazione 36
Bakery, pastry and pizzeria aluminium pans

Teglie gastronorm smaltate
Gastronorm baking pans

Teglia piegata in acciaio inox AISI 304 18/10 smaltata, la finitura granito permette una più facile pulizia della teglia. Resistenti ad altissime temperature queste teglie sono l'ideale per tutti quei tipi di cottura in cui sono necessari tempi lunghi e temperature elevate.

Baking sheet folded stainless steel AISI 304 18/10 glazed, the granite finish allows easy cleaning of the pan. Resistant to high temperatures these trays are ideal for all those types of cooking that requires long lead times and high temperatures.

TP teglia piegata - *TP bent pan*



2/1GN - 650x530 mm

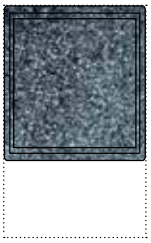
cod.	mm h.
TP21020	20
TP21040	40
TP21065	65

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.
TP11020	20
TP11040	40
TP11065	65

600x400x20 mm

cod.	mm h.
TP604020	20



2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.
TP23020	20
TP23040	40
TP23065	65

TS teglia stampata - *TS moulded pan*

1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.
TS11020	20
TS11040	40
TS11065	65

Teglie gastronorm alluminio
Aluminium gastronorm baking pans

Realizzate per soddisfare la crescente richiesta circa l'utilizzo di teglie gastronorm per quelle cotture per le quali si rende necessaria una perfetta conduzione termica. La lega utilizzata è la 3003, che oltre essere ottima conduttrice di calore resiste ad alte temperature senza deformarsi.

Realized to satisfy the increasing market demand of gastronorm baking pans realized for a special cooking, requiring a perfect isothermal conduction. The applied materia Alloy 3003, has strong isothermal features and it withstands hight temperatures without any alteration of the original shape.

cod.	mm h.
TAL11020	20
TAL11040	40
TAL11065	65

1/1GN - 530x325 mm

1/1GN - 530x325 mm

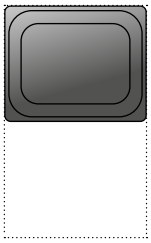
cod.	mm h.
TAL11020F	20

teglie bordo piano in alluminio antiaderente
aluminium baking pans with non-stick coating

Spessore 1,5 mm. Rivestimento antiaderente rinforzato triplo strato marmorizzato. *Thickness 1.5 mm. Non-stick marbled coating, triple layer reinforced.*

cod.	mm h.
TAS11020	20
TAS11040	40
TAS11065	65

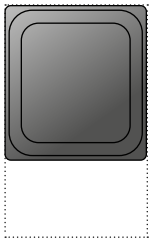
1/1GN - 530x325 mm
con antiaderente - *silverstone*



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.
TAS12020	20
TAS12040	40
TAS12065	65

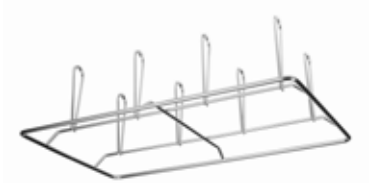
cod.	mm h.
TAS23020	20
TAS23040	40
TAS23065	65



2/3GN - 353x325 mm

Teglie alluminio per pasticceria, pizzeria e panificazione

Bakery, pastry and pizzeria aluminium pans

	cod.	mm dim.
silverstone per griglia *silverstone aluminium pan for grill* **1/1GN**	TSGR11	530x325
1/2GN	TSGR12	325x265
Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore. *Made of pressed aluminum ensures perfect and uniform heat distribution.* new		
teglia griglia doppio uso rigata/liscia in alluminio antiaderente "double face" *grill pan double use grooved/smooth aluminium non stick "double face"*	GRLR11	530x325
La parte alta presenta rigature in rilievo per grigliare bistecche, verdure e pesce. Il retro, essendo liscio, permette un appoggio ed una trasmissiaone termica ottimale per pizze surgelate o fresche. *The top presents stripes in relief for grilling steaks, vegetables and fish. Theback, being smooth, allows a support and an optimal heat transfer to fresh or frozen pizzas.*		
griglia in lega All 3003 antiaderente per grigliare *non stick All 3003 grid for grill*	GRA11ALL	530x325
max 250°C		
teglia 1/1 forata inox per frittura *gastronorm 1/1 fried pan*	TFR11	530x325x40
1/1GN - 530x325 mm		
new **teglia 2/1 forata inox per frittura** *gastronorm 2/1 fried pan*	TFR21	650x530x40
2/1GN - 650x530 mm		
 **griglie porta polli 8 posizioni acciaio inox** *stanless steel 8 position chicken grid*	GR11P8	530x325
1/1GN - 530x325 mm		

cod.	mm dim.	
TREPL	600x400xh20	**teglia in lamiera alluminata 8/10** *alumised sheet 8/10 baking pan* spessore 0,8 mm - *thickness 0,8* 4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio. Ideale per pizza e focaccia. *4 rimmed pan with moduled anticutting edges. Good for pizza and focaccia.*
TREPL30	600x400xh30	
TREPL40	600x400xh40	
TREPL50	600x400xh50	
TREPL82	800x600xh20	
TREPLGN	530x325xh20	
TREPA	600x400xh20	**teglia rettangolare in alluminio** *rectangular aluminium baking pan* spessore 12/10 - *12/10 thickness* 4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio. Ideale per la pasticceria. *4 rimmed pan with moduled anticutting edges. Ideal for pastry.*
TREPAN	600x400xh40	
TREPLS	660x460xh40	
TREPLT	600x400xh20	**teglia in lamiera alluminata teflonata 8/10** *alumised sheet 8/10 baking tefloned pan* spessore 0,8 mm - *thickness 0,8* praticità d'uso e facile pulizia *pratical use and easy cleaning*
TREPLU	600x400xh40	
TREPAS	660x460xh20	**teglia lamiera alluminata bluita 8/10** *aluminised bluita 8/10 sheet pan* spessore 0,8 mm - *thickness 0,8* ottima per cottura e colorazione del prodotto *good for cooking and crispy products*
TREPLB	600x400xh20	
TREPLB3	600x400xh30	
TREPLB4	600x400xh40	
TREPLB5	600x400xh50	
TALF6040	600x400xh20	**teglia alluminio microforata 15/10 siliconata** *silicon perfored aluminium 15/10 pan* foro Ø 2 mm - *hole Ø 2 mm* ottima per completamento cottura di prodotti surgelati e precotti *good for completation of frozen and pre-cooked product*
TALF6545	650x450xh20	
TALF8060	800x600xh20	
TALF6040T	600x400xh20	**teglia alluminio microforata teflonata nero 15/10** *perfored aluminium 15/10 tefloned pan* foro Ø 2 mm - *hole Ø 2 mm*
TREPAB5	5 canali 60x40	**teglia baguette forata** *perfored baguette pan*
TREPAB4	4 canali 53x32	
100414	354x325	**teglia 2/3 forata alluminio** *perforated tray 2/3 aluminium* fori Ø 3 mm con 4 bordi inclinati, spessore 1,5 mm *Ø 3 mm holes with 4 inclined edge, 1,5 mm thick* **2/3GN** - 353x325 mm - kg 0,36
100403	530x325	**teglia 1/1 forata alluminio** *perforated tray 1/1 aluminium* fori Ø 3 mm con 4 bordi inclinati, spessore 1,5 mm *Ø 3 mm holes with 4 inclined edge, 1,5 mm thick* **1/1GN** - 530x325 mm - kg 0,54

Temperature utulizzo - *Operating temperatures:*
teglie alluminio max 300° - tray aluminium max 300° / con teflon max 285° - with teflon max 285°

cod.	mm dim.	
TF11020	530x325	**teglia alluminio per frittatine Ø12 cm** *aluminium omelet baking pans Ø 12 cm* **1/1GN** - 530x325 mm
TF21020	650x530	**teglia alluminio per frittatine Ø12 cm** *aluminium omelet baking pans Ø 12 cm* **2/1GN** - 650x530 mm

TROPA 28	Ø280 h30	**teglia rotonda in alluminio** *round baking pan - aluminium* spessore 12/10 - *12/10 thickness*
TROPA 32	Ø320 h30	
TROPA 50	Ø500 h60	
TROPL28	Ø280 h20	**teglia rotonda in lamiera alluminata 8/10** *alumised sheet steel 8/10 round baking pan*
TROPL32	Ø320 h20	

VS53325	530x325x10	20/10
VS6040	600x400x10	15/10
VSF53325	530x325x10	20/10
VSF6040	600x400x10	15/10
VS53325T	530x325x10	20/10
VS6040T	600x400x10	15/10
VSF53325T	530x325x10	20/10
VSF6040T	600x400x10	15/10

vassoi stampati con angoli arrotondati alluminio
pressed trays with rounded corners aluminium

vassoi stampati con angoli arrotondati alluminio forato
pressed trays with rounded corners perforated aluminium
foro Ø 2 mm - *hole Ø 2 mm*

vassoi stampati con angoli arrotondati alluminio teflonato nero
pressed trays with rounded corners alluminium with black teflon

vassoi stampati con angoli arrotondati alluminio forato teflonato nero
pressed trays with rounded corners perfored alluminium with black teflon
foro Ø 2 mm - *hole Ø 2 mm*

cod.	**mm** dim.	forme *shape*	n. forme *n. shape*
TREPH14	600x400xh14	Ø105/92 h14 mm	15
TREPH30	600x400xh30	Ø104/94 h30 mm	15
TREPH14T	600x400xh14	Ø105/92 h14 mm	15
TREPH30T	600x400xh30	Ø104/94 h30 mm	15

teglie per Hamburger in lamiera alluminata
trays for hamburger made of aluminised steel sheet

teglie per Hamburger in lamiera alluminata teflonata verde
trays for hamburger made of green aluminised steel sheet

Visita la sezione PIZZERIA a pag 185 e consulta le pagine dedicate.
Visit the PIZZERIA section page 185 and consult the dedicated pages.

GELATERIA
ICE-CREAM

Bacinelle gelateria inox 42
Stainless steel ice-cream pans

Carapine gelateria 42
Ice cream carapinas

Coperchi 43
Lids

Bacinelle gelateria in policarbonato 43
Polycarbonate ice-cream pans

Accessori gelateria 44
Ice-cream accessories

Contenitori isotermici portabacinelle gelato 45
Isothermal containers for ice-cream pans

Freezer da Banco 47
Freezer

Vetrina Gelato 47
Ice Cream cabinet

Bacinelle gelateria inox
Stainless steel ice-cream pans

spessore - *thickness 0,7 mm*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l
BG360250080	360x250x080	6,5
BG360250120	360x250x120	8,0
BG360250150	360x250x150	10,8
BG360250180	360x250x180	12,6
BG420200150	420x200x150	9,7
BG420200170	420x200x170	10,6
BG420200200	420x200x200	13,5
BG420200250	420x200x250	18,0

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l
BG180165120	180x165x120	2,5
BG210200150	210x200x150	4,6
BG210200170	210x200x170	5,2
BG210200200	210x200x200	5,8
BG265160080	265x160x080	2,2
BG265160120	265x160x120	3,4
BG265160150	265x160x150	4,2
BG265160170	265x160x170	4,8
BG330165080	330x165x080	3,3
BG330165120	330x165x120	5,0
BG330165150	330x165x150	6,5
BG330165180	330x165x180	7,7
BG330250080	330x250x080	5,3
BG330250120	330x250x120	7,9
BG360165080	360x165x080	3,0
BG360165120EC	360x165x120	5,0
BG360165150	360x165x150	6,5
BG360165180	360x165x180	7,7
BG360250020	360x250x020	1,3
BG360250040	360x250x040	2,8

Carapine gelateria
Ice cream carapinas

	cod.	mm spessore *thickness*	mm altezza *height*	l
carapina ø 200 mm *carapina ø 200 mm*	**BG2025**	0,8	250	7,3
	BG2025-07	0,7	250	7,3
mezza carapina ø 200 mm *half carapina ø 200 mm*	**BG20125**	0,8	125	3,9
supporto minicarapina 360x165 mm *support minicarapina 360x165 mm*	**BGCSUP**	1,0		
minicarapina ø 140 mm *minicarapina ø 140 mm*	**BG1415**	0,7	150	2,2
coperchio minicarapina *lid for minicarapina*	**B1415C**	0,8		
pozzetto per carapina ø 207 mm *well for carapina ø 207 mm*	**BGP0Z500**	1,0	500	
	BGPOZ265	0,8	265	
anello per pozzetto ø 207 mm *ring for well ø 207 mm*	**BGPOZA**	0,7	75	
coperchio per pozzetto *lid for well*	**BGPOZC**	Doppio corpo		
carapina ø 200 mm per antirotazione *carapina ø 200 mm for anti-rotation*	**BG2025A**	0,8	250	7,3
pozzetto per carapina antirotazione *well for carapina anti- rotation*	**BGP0Z500A**	1,0	500	

Coperchi
Lids

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
GECPX3616	360x165
GECPX3316	330x165
GECPX2120	210x200
GECPX2616	265x160

coperchio policarbonato gelateria
polycarbonate ice cream lid

GEMUF3625	360x250x80
BGC3616B	360x165x80

coperchio policarbonato muffola
polycarbonate lid mitten dome

BGCOPC	Ø 200

coperchio policarbonato per carapina ø 200
polycarbonate lid for carapina ø 200

Bacinelle gelateria in policarbonato
Polycarbonate ice-cream pans

cod.	cm dim.
BG360165120PC	360x165x120
BG360250080PC	360x250x80

bacinelle gelateria in policarbonato
polycarbonate ice-cream pans

BG360165120PCN	360x165x120
BG360250080PCN	360x250x80

bacinelle gelateria in policarbonato nero
black polycarbonate ice-cream pans

Accessori gelateria
Ice-cream accessories

cod.
BGLP

lavaporzionatore
singlebody portioner wash

porzionatore gelato
ice-cream scoop

cod.	cm dimensioni *dimensions*	ml.
BGPOR39	Ø3,90	15
BGPOR44	Ø4,40	22
BGPOR50	Ø5,00	32
BGPOR56	Ø5,60	46
BGPOR59	Ø5,90	54
BGPOR66	Ø6,60	75
BGPOR70	Ø7,00	90

cod.	cm dim.	colore *colors*
GESP-NERO	26,5	nero *black*
GESP-VERDE	26,5	verde *green*
GESP-BIANCO	26,5	bianco *white*
GESP-ROSSA	26,5	rosso *red*
GESP-GIALLO	26,5	giallo *yellow*
GESP-BLU	26,5	blu *blue*
GESP-TRASPARE	26,5	trasparente *clear*

spatola inox con manico in polietilene
stainless steel spoon with polyetylene handle

	cm dim.	colore *colors*
GESP-PCN	26,5	nero *black*
GESP-PCT	26,5	trasparente *clear*

spatola gelato in policarbonato
polycarbonate ice-cream spoon

	cm dimensioni *dimensions*	ml.
BGCUP	Ø9,50 H8,5	15

coppa gelato - ***ice-cream cup***

	cm dimensioni *dimensions*
PTOV	9,8x10x13

porta tovaglioli - ***napkin holder***

Contenitori isotermici portabacinelle gelato
Isothermal containers for ice-cream pans

cod.	mm LxPxH dim. int. *int. dim.*	mm LxPxH dim. est. *ext. dim.*	capacità bacinelle *pans capacity*
KRBGE	545x365x170	610x430x250	3xBG360165150 2xBG360250150

cod.	mm LxPxH dim. int. *int. dim.*	mm LxPxH dim. est. *ext. dim.*	capacità bacinelle *pans capacity*
KRBGE165	570x365x200	595x395x260	per/for 3x360x165

con divisorio - ***with dividers***

cod.	mm LxPxH dim. int. *int. dim.*	mm LxPxH dim. est. *ext. dim.*	capacità bacinelle *pans capacity*
KRBGE250	565x340x360	635x420x440	per/for 3x360x165

coperchio alto per maggiori volumi
termometro integrato nel coperchio
high cover for higher volumers - thermometer in the lid

cod.	mm LxPxH dim. int. *int. dim.*	mm LxPxH dim. est. *ext. dim.*	
KRBGE625U	625x435x300	695x495x360	**contenitori isotermici per carapine con coperchio** ***carapinas isothermal continer with lid***

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	
KRBGE625A	695x495x80	**alzata porta ghiaccioli con termometro** ***cooling lid with thermometer***

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	
KRBGE625C	695x495x80	**coperchio ricambio** ***part lid***

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	
KRBGE625K	690x490	**carrello per KRBGE625** ***trolley for KRBGE625***

KRBGE-ICE		**ghiacciolo** ***ice-pack***

Freezer da banco 90 lt

Freezer with a storage capacity of 90 litres

Congelatore con capacità di stoccaggio di 90 litri, porta in vetro e riscaldatori per vetri che possono essere attivati separatamente. Ideale per la presentazione perfetta di prodotti surgelati, come gelati in chioschi, cinema, stazioni di rifornimento, bistrot o bar. Dotato di chiusura con chiave.

Freezer with a storage capacity of 90 litres, glass door and pane heaters that can be switched separately. Ideal for perfect presentation of frozen goods, such as ice cream in kiosks, cinemas, fuel stations, bistros or bars. Lockable with key.

- Dimensioni spazio utile: L 510 x P 335 mm
- Ripiani intermedi regolabili in altezza: Sì
- Piedini regolabili in altezza: No
- Lato cerniera porta: Destra
- Classe climatica: 4
- Raffreddamento: Compressore
- Tipo di porta: Porta battente, vetro
- Funzione di sbrinamento automatico: Sì
- Gocciolatoio evaporazione dell'acqua: No
- Interruttore ON / OFF: Sì
- Chiudibile a chiave: Sì
- Termostato: No
- Colore: grigio
- Tipo di ripiani intermedi: griglia, acciaio, rivestimento in plastica
- Include: 2 chiavi
- Caratteristiche: riscaldatore in vetro, può essere acceso separatamente Porta con tripli vetri Illuminazione a LED
- Classe di efficienza energetica: D (EU No. 2019/2024)
- Consumo energetico: 1991 kWh / anno
- Temperatura ambiente: fino a 30° C

- *Size utility space:W 510 x D 335 mm*
- *Height-adjustable intermediate shelves:Yes*
- *Height-adjustable feet:No*
- *Door hinge side:Right*
- *Climate class:4*
- *Cooling: Compressor*
- *Type of door: Leaf door, glass*
- *Automatic defrostingfunction:Yes*
- *Drip water evaporation: No*
- *ON/OFF switch:Yes*
- *Lockable:Yes*
- *Thermostat: No*
- *Colour:grey*
- *Type of intermedia teshelves: Grille, steel, plastic coated*
- *Including: 2 keys*
- *Properties: Glass heater, can be switched separately Door with triple glazing LED lighting*
- *Energy efficiency class:D (EU No. 2019 / 2024)*
- *Energy consumption:1991 kWh / an*
- *Ambient temperature:to 30 °C*

cod.	isolamento *Insulation*	°C intervallo temperatura *temperature range*	Liquido di raffreddamento *coolant*	materiale *material*	ripiani intermedi *intermediate shelves*	potenza *power load*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
FZ70	Cyclopentan	-13°/-22°	R290 / 0,050 kg	acciaio inox *stainless steel*	3	0,23 kW | 230 V | 50 Hz	620x600x720	47,6

Vetrina gelato

Ice cream cabinet

Questa gelatiera ha 4 contenitori rimovibili da 6,5 litri che la rendono una soluzione compatta e salvaspazio per la preparazione di dessert in tutte le cucine dei ristoranti.

This ice cream cabinet has 4 removable 6.5 lt containers making it a compact, space-saving solution for preparing desserts in all restaurant kitchens.

- Funzione di sbrinamento automatico: No
- Tipo di porta: Porta sollevabile
- Interruttore ON / OFF: Sì
- Posizione della porta: Reverse
- Spia di controllo: ON / OFF
- Colore: SilverBlack
- Compreso: 4 contenitori L 360 x P 165 x H100 mm, acciaio inossidabile 3 barre: L 365 mm, P 20 mm
- Tipo di vetro: Doppi vetri
- Vetro di sicurezza: Sì
- Contenitore di profondità: 114 mm
- Controllo della temperatura: termostatico elettronico
- Classe climatica: 4
- Classe di efficienza energetica: F (N. UE 2019/2024)

- *Automatic defrostingfunction: No*
- *Type of door: Lifting door*
- *ON/OFF switch:Yes*
- *Position of the door: Reverse*
- *Control lamp:ON/OFF*
- *Colour: Silver Black*
- *Including: 4 containers W 360 x D 165 x H100 mm, stainless steel3 bars: length 365 mm, width 20mm*
- *Type of glass:Double glazing*
- *Safety glass:Yes*
- *Depth container:114 mm*
- *Temperature control: ThermostaticElectronic*
- *Climate class:4*
- *Energy efficiency class:F (EU No. 2019/2024)*

cod.	°C intervallo temperatura *temperature range*	Liquido di raffreddamento *coolant*	materiale *material*	lt capacità *content*	potenza *power load*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
VG4B	-18°/-25°	R290 / 0,056 kg	acciaio inossidabile *stainless steel*	26	0,168 kW | 230 V | 50 Hz	805x665x350	33,4

PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA
COOKWARE TOOLS CUTLERY

PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA
COOKWARE TOOLS CUTLERY

PENTOLAME INOX 51
SS COOKWARE

Pentole inox 52
Stainless steel pot

PENTOLE INOX IDEA 56
IDEA COOKWARE

PENTOLE ALLUMINIO 58
ALUMINIUM STOCKS

Padelle in alluminio 61
Aluminium frypans

Padella alluminio svasata alta 63
Aluminium deep frypan

Alluminio per induzione 63
Aluminium for induction

Alluminio antiaderente per induzione 64
Aluminium non stick induction

Pentolame effetto pietra lavica 65
Lava stone cookware

Padelle in alluminio per induzione 66
Induction aluminium frypan

Padelle in ferro ultraleggero per induzione - antiaderente 66
Ultralight weight cast iron for induction - non stick

Utensili da cucina in acciaio inox 67
Stainless steel kitchen utensils

Guida alla scelta della grattugia 75
Grater guide

Utensili in acciaio inox 77
Stainless steel utensils

Utensili da cucina in nylon 82
Nylon kitchen utensils

Coltelleria professionale 83
Professional cutlery

Coltelllo Kebab 88
Kebab knife

Forbici e utensili 76
Scissors and tools

Coltelleria 420 88
Cutlery 420

Forbici e utensili 89
Scissors and tools

Utensili da cucina in PP 89
PP kitchen utensils

Pinze lunghe Chef in acciaio inox 89
Long stainless steel tweezers Chef

PENTOLAME INOX
SS COOKWARE

Appositamente progettato per ottenere le migliori prestazioni nella cucina professionale
Corpo in acciaio inox 18/10

Specially designed to archieve the best performance in the professional cooking
Cookware body made of 18/10 stainless steel

Induzione
Induction

Garanzia: controllo di tutti i processi di produzione
Warranty: control of all production processes

Sicurezza: maniglie saldate per maggiore resistenza
Safety: welded handles by build-up process

Qualità: lucidatura satinata uniforme in ogni modello sia internamente che esternamente
Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing

Raggiature interne disegnate per una facile e rapida pulizia
Radius specially designed for easy and fast cleaning

Solida e robusta: maniglie in acciao ultra resistente, 500 Kg
Solid and robust: St/Steel wire handle ultra-resistant, 500 Kg

Efficiente: coperchio disegnato per risparmio energetico
Efficient: lids designed to save energy

Controlli: saldature a mano e controllo di produzione su ogni unità
Control: handcrafted welding and checking every unit

Unico: identificazione di origine e tipo di sistema di cottura
Unique: origin identification and type of cooking system

Induzione: fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio
Induction: sandwich bottom st/steel-alu-st/steel

EFFICACIA - *EFFICACY*

Freddo
Cold

Caldo
Warm

Pentole inox - *Stainless steel pot*

Karel presenta un'ampia linea professionale di prodotti in acciaio inox 18/10 di straordinaria qualità per ottenere il migliore rendimento. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità. In evidenza gli articoli compatibili con cucina di tipo induzione.

Karel offer to professional user a wide range of 18/10 stainless steel items of an extraordinary quality, to get the best performance. The range of products cover all the measures, dimension and capacity. On evidence products induction cokers campatible.

pentola - *pot*

Ø 16-40 cm

cod.	cm dim.	l
101-016	Ø16xh16	3,0
101-018	Ø18xh18	4,5
101-020	Ø20xh20	6,2
101-024	Ø24xh24	10,0
101-028	Ø28xh28	16,5
101-030	Ø30xh30	21,2
101-032	Ø32xh32	24,0
101-035	Ø35xh35	33,6
101-040	Ø40xh40	50,0
101-045	Ø45xh45	72,0
101-050	Ø50xh50	98,0
101-060	Ø60xh55	155,0

casseruola bassa 2 maniglie - *casserole pot, 2 handles*

Ø 16-40 cm

cod.	cm dim.	l
102-016	Ø16xh7,5	1,5
102-018	Ø18xh8,0	2,0
102-020	Ø20xh8,0	2,5
102-024	Ø24xh9,5	4,3
102-028	Ø28xh11,0	6,7
102-030	Ø30xh12,0	8,4
102-032	Ø32xh12,5	10,0
102-035	Ø35xh14,0	13,6
102-040	Ø40xh15,5	19,5
102-045	Ø45xh17,0	27,0
102-050	Ø50xh20,0	39,0
102-060	Ø60xh23,0	65,0

casseruola alta 2 maniglie - *saucepot, 2 handles*

Ø 16-40 cm

cod.	cm dim.	l
103-016	Ø16xh11,0	2,1
103-018	Ø18xh12,0	3,0
103-020	Ø20xh13,0	4,0
103-024	Ø24xh14,0	6,3
103-028	Ø28xh17,5	10,2
103-030	Ø30xh18,0	12,7
103-032	Ø32xh19,0	15,2
103-035	Ø35xh21,0	20,2
103-040	Ø40xh25,0	31,4
103-045	Ø45xh28,0	44,5
103-050	Ø50xh30,0	59,0
103-060	Ø60xh35,0	99,0

cod.	*l*	cm dim.
104-020	1,9	Ø20xh6,0
104-024	2,7	Ø24xh6,0
104-028	3,7	Ø28xh6,0
104-030	4,3	Ø30xh6,0
104-032	4,7	Ø32xh6,0
104-035	6,7	Ø35xh7,0
104-040	10,0	Ø40xh8,0
104-045	12,0	Ø45xh8,5
104-050	17,5	Ø50xh9,0
104-060	28,0	Ø60xh10,0

Ø 16-40 cm

paellera 2 maniglie - *paella pan, 2 handles*

105-035	20,2	Ø35xh21
105-040	31,4	Ø40xh25

Ø 16-40 cm

casseruola completa di 4 colapasta
casserole set with 4 pasta colander

106-023	h. 23	utilizzabile nella casseruola 103-035 *it fits casseruole 103-035*
106-026	h. 26	utilizzabile nella casseruola 103-040 *it fits casseruole 103-040*

colapasta - *colander*

107-040	20/24	Ø40/32xh20/32
107-050	40/50	Ø50/40xh25/40

Ø 16-40 cm

couscousseria bombata con coperchio
couscous set with lid conical shape

108-028	16,5	Ø28xh28
108-032	24,0	Ø32xh32
108-035	33,6	Ø35xh35
108-040	50,0	Ø40xh40
108-045	72,0	Ø45xh45

Ø 16-40 cm

pentola con rubinetto e coperchio
stock pot w/tap and lid

cod.	cm dim.	l
110-014	Ø14	
110-016	Ø16	
110-018	Ø18	
110-020	Ø20	
110-024	Ø24	
110-028	Ø28	

coperchi - *lids*

cod.	cm dim.	l
110-030	Ø30	
110-032	Ø32	
110-035	Ø35	
110-040	Ø40	
110-045	Ø45	
110-050	Ø50	
110-060	Ø60	

121-016	Ø16xh7,5	1,5
121-018	Ø18xh8,0	2,0
121-020	Ø20xh8,0	2,5
121-024	Ø24xh9,5	4,3
121-028	Ø28xh11,0	6,7
121-032	Ø32xh12,5	10,0

casseruola bassa 1 manico
sautè pan 1 handle

casseruola alta 1 manico
saucepan 1 handle

122-016	Ø16xh11,0	2,1
122-018	Ø18xh12,0	3,0
122-020	Ø20xh13,0	4,0
122-024	Ø24xh14,0	6,3
122-028	Ø28xh17,5	10,2
122-032	Ø32xh19,0	15,2

123-012	Ø12xh7,0	0,7
123-014	Ø14xh7,0	1,0
123-016	Ø16xh7,5	1,5
123-018	Ø18xh9,0	2,3
123-020	Ø20xh10,0	3,1
123-022	Ø22xh11,0	4,2
123-024	Ø24xh12,0	5,4
123-028	Ø28xh14,0	8,6

casseruola tipo francese
french style saucepan

casseruola bagnomaria
bain-marie

124-016	Ø16xh16	3,0
124-018	Ø18xh18	4,5
124-020	Ø20xh20	6,2
124-024	Ø24xh24	10,0

126-016	Ø16xh7,5	1,5
126-020	Ø20xh10,0	3,1

casseruola con becchi versatori
saucepan with side spouts

casseruola conica
conical sauce pan

127-016	Ø16xh6,0	1,0
127-018	Ø18xh6,0	1,2
127-020	Ø20xh6,5	1,6
127-022	Ø22xh7,0	2,1
127-024	Ø24xh7,5	2,7

133-020	Ø20xh7,5	2,2
133-024	Ø24xh8,5	3,5

casseruola bombata
convex sautè pan

cod.	cm dim.	l
130-020	Ø20xh6	1,9
130-024	Ø24xh6	2,7
130-028	Ø28xh6	3,7
130-030	Ø30xh6	4,3
130-032	Ø32xh6	4,7
130-035	Ø35xh7	6,7
130-040	Ø40xh8	10,0

Ø 16-40 cm

padella bordo alto
frypan high border

cod.	cm dim.	l
131-018	Ø18xh3,5	
131-020	Ø20xh3,8	
131-022	Ø22xh4,2	
131-024	Ø24xh4,6	
131-026	Ø26xh5,0	
131-028	Ø28xh5,5	
131-032	Ø32xh6,0	
131-036	Ø36xh6,0	
131-040	Ø40xh6,5	

Ø 16-40 cm

padella
frypan

cod.	cm dim.	l
132-018	Ø18xh3,5	
132-020	Ø20xh3,8	
132-022	Ø22xh4,2	
132-024	Ø24xh4,6	
132-026	Ø26xh5,0	
132-028	Ø28xh5,5	
132-032	Ø32xh6,0	
132-036	Ø36xh6,0	
132-040	Ø40xh6,5	

Ø 16-40 cm

antiaderente
non stick frypan

cod.	cm dim.	l
2393	Ø36xh10	6,00

Ø 16-40 cm

padella per wok fondo rotondo
round wok

cod.	cm dim.	l
2392	Ø36xh9	5,50

Ø 16-40 cm

padella per wok, fondo piano
flat wok

cod.	cm dim.	l
2393-4	Ø36xh10	6,00

Ø 16-40 cm

padella antiaderente per wok fondo tondo
non stick round base wok

cod.	cm dim.	l
2392-4	Ø36xh9	6,00

Ø 16-40 cm

padella antiaderente per wok fondo piano
non-stick flat base wok

PENTOLE INOX IDEA
IDEA COOKWARE

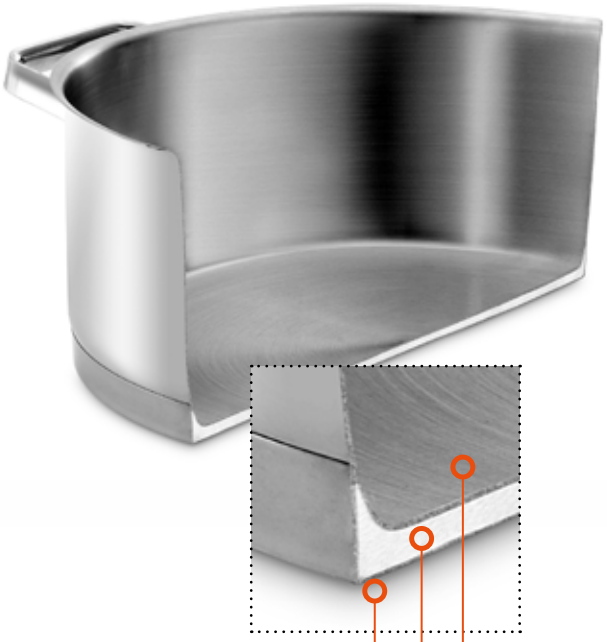
Pentole eleganti e dal design accattivante in acciaio inossidabile, con fondo sandwich compatto, adatte per l'induzione. Prodotto costruito con sofisticata tecnologia all-over, da non lasciare cavità vuote. Questo permette una migliore diffusione del calore e maggiore velocità, e uniformità di trasmissione del calore anche nei bordi della pentola.

Elegant and attractively designed cookware in stainless steel, with compact sandwich-bottom, suitable for induction. Manufactured using sophisticated all-over technology, without leaving empty cavities. This means heat diffusion is faster and even the edges of the recipient.

Induzione
Induction

La Tecnologia all-over prolunga la vita utile del prodotto, evitando che avanzi di cibo, acqua o detergenti si accumulino nel fondo del sandwich che alla fine possono provocare deterioramenti.

All-over technology it prolongs the useful life of the product, preventing remains of food, water or detergents accumulating in the sandwich bottom and eventually damaging it.



Acciaio inox
Inox/St/Steel

Alluminio
Aluminium

Acciao inox magnetico
Magnetic ST/Steel

pentola con coperchio - ***stock pot with lid***

cod.	cm dim.	l
P458024	Ø24xh20	9,0
P458028	Ø28xh24	14,5

casseruola alta con coperchio - ***sauce pot with lid***

P456016	Ø16xh11	2,0
P456020	Ø20xh13	4,0
P456024	Ø24xh14	8,5
P456028	Ø28xh16	12,5

casseruola bassa con coperchio - ***casserole with lid***

P457016	Ø16xh7,5	1,5
P457020	Ø20xh8,0	2,5
P457024	Ø24xh9,5	4,3
P457028	Ø28xh11	6,7

casseruola un manico - ***saucepan***

P454012	Ø12xh7,0	1,5
P454014	Ø14xh7,0	2,5
P454016	Ø16xh7,5	4,3
P454018	Ø18xh9,0	6,7

padella - ***fry pan***

P459020	Ø20xh4,5	
P459024	Ø24xh5,0	
P459028	Ø28xh5,5	

PENTOLE ALLUMINIO
ALUMINIUM STOCKS

new

NUOVA LINEA PENTOLAME ALLUMINIO ALTO SPESSORE

New line high thick aluminum cookware

Realizzato con lastre di alluminio puro riciclabili al 100%, con ottime prestazioni termiche conducibilità, massimizzandone l'efficienza energetica. Maggiore spessore significa maggiore resistenza agli urti e alla deformazione, quindi allungamento la sua vita utile. La sua base extra spessa impedisce la deformazione, assicurando che sia completamente contatto con la fonte di calore e massimizzando così l'energia e risparmiando tempo e denaro.
Maniglie termoisolanti in tubolare di acciaio inox progettate esclusivamente per facilitare manipolazione e ridurre al minimo il rischio di ustioni da contatto con il corpo del contenitore.
Attacco extra forte con 4 rivetti per impugnatura, aumentando la sicurezza. Robustezza, ergonomia, sicurezza, efficienza e alta conducibilità. Spessore 4 mm e 5 mm sull'anello inferiore

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets, with great performance in thermal conductivity, maximizing its energy efficiency.
Greater thickness means greater impact and deformation resistance, thus extending its useful life.
Its extra-thick base prevents deformation, ensuring that it is in full contact with the heat source and thus maximizing energy and saving time and money.
Heat-insulating, tubular stainless steel handles exclusively designed to facilitate handling and minimize the risk of burns from contact with the body of the container.
Extra-strong attachment with 4 rivets per handle, increasing safety. Sturdiness, ergonomics, safety, efficiency, and high conductivity.
Thickness 4 mm and 5 mm on the lower ring

pentola
stock pot

cod.	cm dim.	l
118-324	Ø24xh24	10
118-328	Ø28xh28	16,5
118-332	Ø32xh32	25,5
118-335	Ø35xh35	33,6
118-340	Ø40xh40	50
118-345	Ø45xh45	72
118-350	Ø50xh50	98
118-360	Ø60xh60	155

casseruola bassa - 2 maniglie
aluminium casserole pot - 2 handles

117-324	Ø24xh9,5	4,30
117-328	Ø28xh11	6,70
117-332	Ø32xh12,5	10
117-335	Ø35xh14	13
117-340	Ø40xh16	20
117-345	Ø45xh18	28
117-350	Ø50xh21	41
117-360	Ø60xh25	70

casseruola alta 2 maniglie
aluminium saucepot 2 handles

116-324	Ø24xh14	6,3
116-328	Ø28xh17,5	10,2
116-332	Ø32xh19	15,2
116-335	Ø35xh21	20,2
116-340	Ø40xh25	31,4
116-345	Ø45xh28	44,5
116-350	Ø50xh31	60,8
116-360	Ø60xh37	104,6

coperchi
lids

112-324	Ø24
112-328	Ø28
112-332	Ø32
112-335	Ø35
112-340	Ø40
112-345	Ø45
112-350	Ø50
112-360	Ø60

cod.	cm dim.	l
104-318	Ø18xh9	2
104-320	Ø20xh10	3
104-324	Ø24xh12	5

casseruola 1 manico
saucepan, 1 handle

casseruola 1 manico
couscous set with lid, conical shape

cod.	cm dim.	l
106-320	Ø20xh5,5	1,75
106-324	Ø24xh6	2,75

cod.	cm dim.	l
103-322	Ø22xh11	3

casseruola bombata con manico
conical saucepan one handle

paellera
paella pan

cod.	cm dim.	l
115-320	Ø20xh5,5	1,75
115-324	Ø24xh6	2,75
115-340	Ø40xh8	10

cod.	cm dim.
219-035	35x27xh5,5
219-040	40x30xh6,5
219-050	50x35xh7,0
219-060	60x40xh9,0
219-070	70x45xh10,0

tegame rettangolare con maniglie snodate
roast pan with falling handles

tegame rettangolare antiaderente
non-stick roast pan

cod.	cm dim.
219-140	40x30xh6,5
219-150	50x30xh7,0
219-160	60x40xh9,0

cod.	cm dim.
206-035	Ø35xh16,5
206-040	Ø40xh17,5
206-045	Ø45xh20,0
206-050	Ø50xh22,5

colapasta conico
conical colander

Padelle in alluminio
Aluminium frypans

Ideali per cuocere, riscaldare, rigenerare portate già cotte. Dotate di manico rivettato in acciaio.

Suitable for cooking, warming-up and regenerate pre-cooked dishes. Karel aluminum frypans are provided with steel handles with rivets.

cod.	cm dim.
231-024	Ø24xh4,5
231-028	Ø28xh5,0
231-032	Ø32xh5,5
231-040	Ø40xh6,5

padella con manico inox
frypan with stainless steel handle

4 mm
spessore
thickness

fondo liscio
plain base

232-018	Ø18xh4,0
232-020	Ø20xh4,0
232-022	Ø22xh4,5
232-024	Ø24xh4,5
232-026	Ø26xh5,0
232-028	Ø28xh5,0
232-032	Ø32xh5,5
232-036	Ø36xh6,0
232-040	Ø40xh6,5

padella antiaderente con manico inox
non-stick frypan with stainless steel handle

Realizzata con 2 strati, alluminio 3 mm + acciaio ferritico, utilizzato in tutto il corpo della padella, consente un riscaldamento rapido ed uniforme, un balzo in avanti rispetto ai prodotti con fondo induzione saldato. L'antiaderente interno SHARK SKIN è dotato di antiaderenza superiore rispetto ai normali spruzzati, grazie all'elevato spessore, che ne garantisce anche l'elevata durata. Lavabile in lavastoviglie.

Made with 2 layers, 3 mm aluminum + ferritic steel, used throughout the body of the pan, it allows for rapid and uniform heating, a leap forward compared to products with a welded induction bottom. the internal non-stick SHARK SKIN has a higher non-stick than normal sprayed ones, thanks to the high thickness, which also guarantees its long life. Dishwasher safe

new

Ø 16-40 cm

140020	Ø20xh5,5
140024	Ø24xh6,5
140028	Ø28xh6,5
140032	Ø32xh7,5

padella svasata alta 2ply
induzione antiaderente peek Alluminio/acciaio
Flared frying pan 2ply induction - non-stick peek Aluminium/steel

28x28 mm
fondo induzione
induction base

142-100	28x28xh4,0

padella quadrata per grigliare per induzione
square Grill for induction

cod.	cm dim.		
240-022	Ø22xh2,5	4 mm spessore *thickness*	**padella per crêpe con manico in ferro** *frypan crêpe iron handle*
240-026	Ø26xh3,0		
237-038	38x26xh5		**padella rettangolare per pesce antiaderente con manico inox** *non-stick rectangolar frypan for fish with stainless steel handle*
238-012	Ø12xh2		**padella per blinis antiaderente** *non-stick blinis frypan*
240-125	Ø25xh2,5	6,5 mm spessore *thickness* **per induzione** *xxxxx*	**pancake alluminio manico bakelite** *aluminium pancake with bk handle* new
240-128	Ø28xh2,35	6,5 mm spessore *thickness* **per induzione** *xxxxx*	**crepiere alluminio manico bakelite** *aluminium bk handle crepiere* new
241-014	Ø14xh4		**casseruola bassa alluminio antiaderente mini per presentazione** *shallow casserole without lid BLACK SERIES cast aluminium* new
241-016	Ø16xh5		
241-020	Ø20xh5,5		
241-024	Ø24xh5,8		**casseruola bassa antiaderente** *non-stick low saucepan* new
241-028	Ø28xh7,5		
241-032	Ø32xh8,0		
241-036	Ø36xh8,5		
242-000	29x29xh4,3		**piastra per grigliata antiaderente** *non-stick cast grill*

	cm dim.	*l*	
243-024	Ø24xh4,5	2,00	**paellera antiaderente con manici inox** *non-stick paella pan with stainless steel handles*
243-028	Ø28xh5,0	2,50	
243-032	Ø32xh5,5	3,00	
243-036	Ø36xh6,0	4,00	
243-040	Ø40xh6,5	6,50	

Padella alluminio svasata alta
Aluminium deep frypan

cod.	cm dim.	cm h
810-020	Ø20	7
810-024	Ø24	7
810-028	Ø28	7
810-032	Ø32	7
810-036	Ø36	7

con antiaderente - ***non-stickfrypan***

cod.	cm dim.	cm h
811-020	Ø20	7
811-024	Ø24	7
811-028	Ø28	7
811-032	Ø32	7
811-036	Ø36	7

Alluminio per induzione
Aluminium for induction

3 mm

spessore
thickness

8 mm

fondo induzione
induction base

casseruola alta 2 maniglie
saucepot 2 handles

casseruola alta 1 manico
saucepot 1 handle

casseruola bassa 2 maniglie
casserole pot 2 handles

casseruola bassa 1 manico
casserole pan 1 handle

padella alta 1 manico
deep frypan 1 handle

cod.	cm dim.	Ø cm induzione *induction*	cm h	*l*
290-220	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-224	Ø24	18	14	5,6
290-228	Ø28	22	16	9,0
290-416	Ø16	11	8	1,5
290-420	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-424	Ø24	18	14	5,6
290-428	Ø28	22	16	9,0
290-320	Ø20	14,5	7	2,5
290-324	Ø24	18	9	4,1
290-328	Ø28	22	9,5	6,4
290-520	Ø20	14,5	7	2,5
290-524	Ø24	18	9	4,1
290-528	Ø28	22	9,5	6,4
149-024	Ø24	12,52	4,5	
149-028	Ø28	15	4,5	
149-032	Ø32	18,5	5	
149-036	Ø36	22,5	6	

Alluminio antiaderente per induzione

Aluminium non stick induction

3 mm

spessore
thickness

8 mm

fondo induzione
induction base

padella 1 manico
deep frypan 1 handle

cod.	cm dim.	Ø cm induzione *induction*	cm h
840-924	Ø24	12,52	4,5
840-928	Ø28	15	5
840-932	Ø32	18,5	6
840-936	Ø36	22,5	7

5 mm

spessore
thickness

10 mm

fondo induzione
induction base

casseruola alta 2 maniglie
saucepot 2 handles

cod.	cm dim.	Ø cm induzione *induction*	cm h	*l*
840-216	Ø16	11	8	1,7
840-220	Ø20	14,5	11	3,3
840-224	Ø24	18	14	5,6
840-228	Ø28	22	16	9,0

casseruola alta 1 manico
saucepot 1 handle

840-416	Ø16	11	8	1,7
840-420	Ø20	14,5	11	3,3
840-424	Ø24	18	14	5,6

casseruola bassa 2 maniglie
casserole pot 2 handles

840-320	Ø20	14,5	7	2,5
840-324	Ø24	18	8	3,7
840-328	Ø28	22	9	5,6

casseruola bassa 1 manico
casserole pan 1 handle

840-520	Ø20	14,5	7	2,5
840-524	Ø24	18	8	3,7
840-528	Ø28	22	9	5,6

coperchio
cover

840-116	Ø16
840-120	Ø20
840-124	Ø24
840-128	Ø28

Pentolame alluminio rivestimento antiaderente effetto pietra

Aluminium cookware non stick stone effect coating

Linea costruita e ideata per garantire qualità e performance elevate a tutti i food lovers, anche a coloro che utilizzano metodi di cottura non tradizionali, come l'induzione. Lo speciale rivestimento interno in pietra lavica assicura una cottura sana e genuina dei cibi, senza alterarne i sapori naturali.
Rivestimento interno "pietra lavica" Whitford
Spessore medio 4,5 mm
Esterno PTFE nero
Manico saldato in bachelite
Ghiera verniciata
Fondo spazzolato adatto a tutti i tipi di cottura inclusa induzione

Product line guaranteeing quality and performance at the same time to all food lovers - including those who prefer using non-traditional cooking methods such as induction cooking. Its special internal lava stone coating allows for a healthy and genuine food preparation, without altering the food's natural taste.
Internal lava stone coating
External coating in black-coloured PTFE
Thickness 4.5 mm
Welded bakelite handle
Satinated bottom
Suitable for all hobs including induction

	cod.	cm dim.
padella *frypan*	PI6320IN	Ø20
	PI6324IN	Ø24
	PI6328IN	Ø28
	PI6332IN	Ø32
tegame 2 maniglie *saucepot 2 handles*	PI6524IN	Ø24
	PI6528IN	Ø28
padella alta *deep frying pan*	PI6424IN	Ø24
	PI6428IN	Ø28
casseruola 1 manico *cacerole 1 handle*	PI8716IN	Ø16

	cod.	cm dim.
casseruola 2 maniglie *cacerole 2 handles*	PI3620IN	Ø20
	PI3624IN	Ø24
saltapasta/wok *wok*	PI9728IN	Ø28
coperchio in vetro *glass lid*	WI7016	Ø16
	WI7020	Ø20
	WI7024	Ø24
	WI7028	Ø28

Padelle in alluminio per induzione
Induction aluminium frypan

PFOA FREE

padella rivestita ceramica antiaderente
non-stick ceramic coated frypan

cod.	cm h	cm Ø
220-020	3,8	Ø20
220-024	4,6	Ø24
220-028	5,5	Ø28
220-032	6	Ø32

Padelle in ferro ultraleggero per induzione - antiaderente
Ultralight weight cast iron for induction - non stick

PFOA FREE

40% di peso in meno delle tradizionali pentole in ferro; coperchio in vetro; interno in ceramica antiaderente; manico ergonomico resistente al calore; distribuzione omogenea del calore; cucina ultrarapida; permette di cucinare carne, pesce e verdure a fuoco alto usando poco olio; verdure croccanti; carne tenera; adatto per qualsiasi tipo di cucina specialmente per induzione.

40% less weight than traditional iron pans; glass lid; ceramic nonstick coating; heatproof ergonomic handle; uniform heat distribution; for quick and haelthy cooking; it enables for cooking meats, fish, vegetables using high heat and very little oil; crunchy vegetables; tender meat; suitable for all types of cousines, especially induction.

cod.	cm dim.
269-020	Ø20xh4,5
269-024	Ø24xh4,5
269-028	Ø28xh5,5
269-030	Ø30xh5,5

padella
frypan

wok con coperchio
wok with lid

cod.	cm dim.
266-032	Ø32xh8,0

Utensili da cucina in acciaio inox
Stainless steel kitchen utensils

mestolo unipezzo - ***one piece ladle***

cod.	cm dim.	cm manico *handle*	cm tot.	l
301-065	Ø6,5	31		0,07
301-080	Ø8,0	32		0,12
301-090	Ø9,0	33		0,20
301-100	Ø10,0	37		0,25
301-120	Ø12,0	42		0,50
301-140	Ø14,0	43		0,75
301-160	Ø16,0	45		1,00

mestolo monoblocco light
one piece ladle light

343-006	Ø6	27		0,07
343-008	Ø8	31		0,12
343-010	Ø10	33		0,25
343-012	Ø12	36		0,50
343-014	Ø14	39		0,75
343-016	Ø16	43		1,20

mestolo monoblocco per salse con 2 becchi a versare
one piece sauce ladle with 2 spouts

339-000	Ø6,5	31		0,07

schiumarola unipezzo
one piece skimmer

302-080	Ø8	29	35	
302-100	Ø10	32	40	
302-120	Ø12	35	46	
302-140	Ø14	37	52	
302-160	Ø16	44	57	
302-180	Ø18	44	60	
302-200	Ø20	47	64	

schiumarola monoblocco light
one piece skimmer light

345-010	Ø10	33	41	
345-012	Ø12	33	46	
345-014	Ø14	36	50	
345-016	Ø16	39	54	

cod.	cm dim.	cm manico *handle*	cm tot.	
303-037		37	44	**cucchiaio unipezzo -** ***one piece spoon***
338-000		37	41	**mestolo monoblocco obliquo** ***one piece crosswire spoon***
304-037		37	44	**mestolo forato unipezzo** ***one piece perfored spoon***
305-010	10	36	44	
305-012	12	39	50	**paletta liscia unipezzo -** ***one piece spatula***
306-010	10	36	44	
306-012	12	39	50	**paletta forata -** ***one piece perfored***
340-000	16x12	32	44	**paletta monoblocco per pesce** ***one piece fish spatula***
308-047		40	47	**forchettone 2 denti unipezzo** ***one piece meat pork, 2 prongs***
309-047		40	47	**forchettone 3 denti unipezzo** ***one piece meat pork, 3 prongs***

frusta 12 fili - *whisk 12 wires*

frusta 8 fili - *whisk 8 wires*

frusta gigante - *big whisk*

schiumarola a filo - *wire skimmer*

schiumarola a rete maglia fine
fine mesh skimmer net

colafritto a nido - *nest colander*

colino doppia maglia
double mesh strainer

cod.	cm dim.	cm manico *handle*	cm tot.
310-025		10	25
310-030		13	30
310-035		13	35
310-040		13	40
310-045		13	45
310-050		13	50
311-025		10	25
311-030		13	30
311-035		13	35
311-040		13	40
311-045		13	45
311-050		13	50
312-080		45	80
312-100		65	100
312-125		90	125
313-013	ø13	34	47,5
313-015	ø15	35	49,5
313-018	ø18	37	52,5
313-020	ø20	35	54,5
313-022	ø22	45	67,0
313-024	ø24	49	69,0
347-010	Ø10	29	40
347-012	Ø12	35	43
347-015	Ø15	36	50
347-017	Ø17	40	54
347-020	Ø20	44	61
314-008	ØA10 øB8	27	39
314-012	ØA12 øB10	24	37
316-013	Ø13	15	28
316-015	Ø15	15,5	30,5
316-018	Ø18	15,5	33,5
316-020	Ø20	15,5	35,5
316-026	Ø26	27	53

cod.	cm dim.	cm manico *handle*	cm tot.
317-030	Ø30	43	79
317-035	Ø35	43	83

colino doppia maglia rinforzato
double mesh strainer, reinforced

318-008	Ø7,5	h5,0
318-010	Ø10,0	h6,5
318-012	Ø12,0	h8,5
318-015	Ø15,0	h8,5
318-018	Ø18,0	h9,0

colino conico - ***conical strainer***

319-016	Ø16	h14
319-018	Ø18	h16
319-020	Ø20	h18
319-022	Ø22	h20
319-024	Ø24	h22
319-026	Ø26	h24

colino cinese - ***chinese colander***

320-020	Ø20	h16
320-024	Ø24	h20

colino cinese a rete
chinese colander with wire gauze

colapasta conico - *conical colander*

cod.	cm dim.	cm h.	l
323-030	Ø30	14,5	
323-035	Ø35	16,5	
323-040	Ø40	17,5	
323-045	Ø45	20,0	
323-050	Ø50	22,5	

colapasta conico con base
conical colander with stand

324-024	Ø24	11,0	
324-030	Ø30	13,5	

tegame con maniglie snodate
roast pan, falling handles

325-040	43x30	6,5	
325-050	50x35	7,0	
325-060	60x40	9,0	

passaverdure - *vegetable sieve*

326-025	Ø25		
326-030	Ø30		

passaverdure - *vegetable sieve*

327-026	Ø26		
327-032	Ø32		

cod.	cm dim.	cm h.	l
329-020	Ø20	11,0	2,00
329-025	Ø25	11,5	3,50
329-030	Ø30	13,0	5,00
329-035	Ø35	14,5	8,00
329-040	Ø40	16,5	13,00
329-045	Ø45	17,5	20,00
329-050	Ø50	19,0	25,00
329-060	Ø60	23,5	45,00
329-070	Ø70	25,0	65,00

bacinella fondo piano - ***bowl***

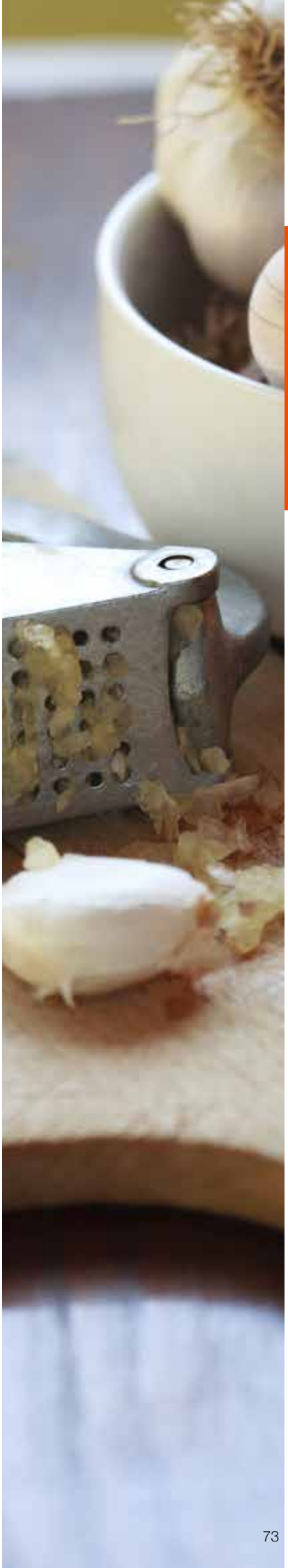
330-025	Ø25	11,5	3,50
330-030	Ø30	13,0	5,00
330-040	Ø40	16,5	13,00
330-050	Ø50	19,0	25,00

bacinella fondo bombato - ***conical bowl***

332-016	Ø16	5,5	0,75
332-020	Ø20	7,0	1,40
332-024	Ø24	8,5	2,85
332-028	Ø28	10,0	4,75
332-032	Ø32	11,5	10,00

bastardella semisferica - ***mixing bowl***

	cod.	cm dim.
***raccogli verdura** - vegetable picker*	349-000	14x10
paletta per patatine con manico destro *chip bagger with right handle*	361-001	23x21
paletta per patatine in ABS - *ABS chip bagger*	361-003	23x21
dosaspezie - *dredgers*		
con rete in tessuto e coperchio in plastica *mesh with plastic lid*	348-001	Ø7xh9,6
con fori 1 mm e coperchio in plastica *1 mm holes with plastic lid*	348-002	Ø7xh9,6
con fori 3 mm e coperchio in plastica *3 mm holes with plastic lid*	348-003	Ø7xh9,6
con fori 4 mm e coperchio in plastica *4 mm holes with plastic lid*	348-004	Ø7xh9,6
pressa aglio - *garlic press*	938-000	

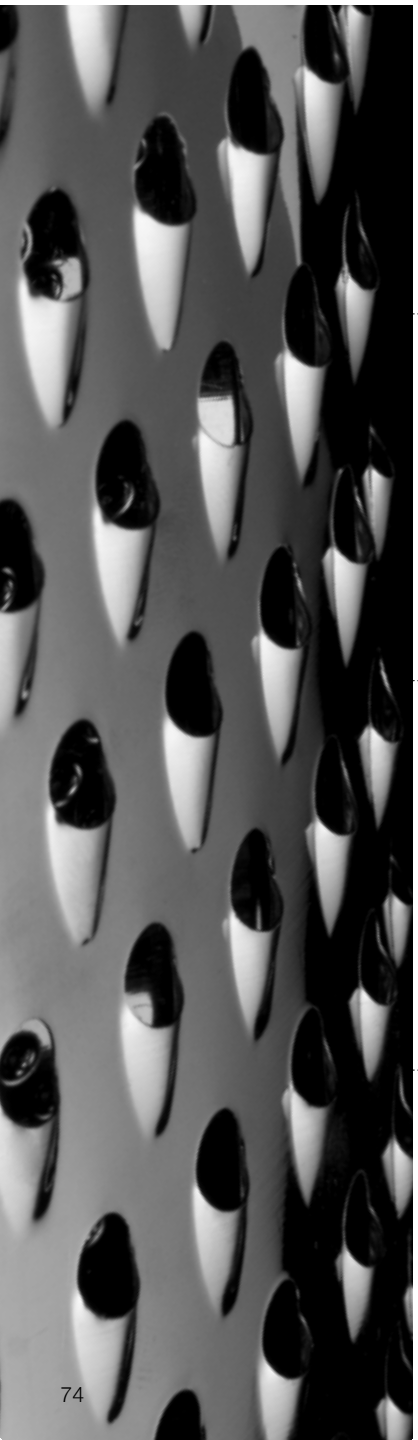


cod.	cm dim.	cm h.	l
353-012	Ø31,0	28,5	12
353-015	Ø32,5	32,5	15

secchio graduato con base
graduated bucket with base

354-007	Ø7	5,5	
354-008	Ø8	5,5	

stampo per flan - ***flan mould***



333-013	Ø13	12	
333-015	Ø15	15	
333-020	Ø20	18	
333-025	Ø25	20	

imbuto conico con filtro estraibile
funnel with mobile filter

334-000	8x10xh3		

taglia uovo - ***egg slicer***

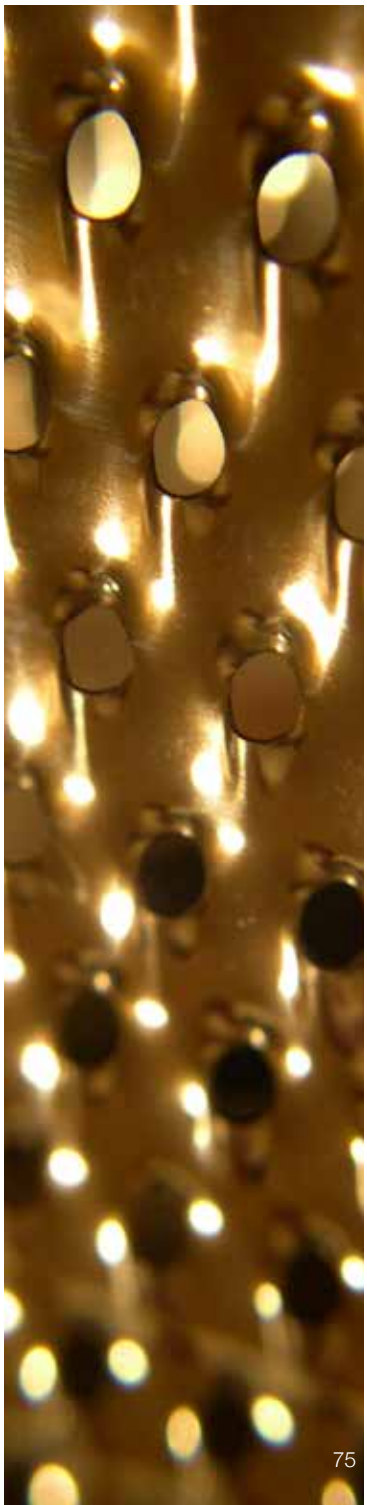
335-020	20		
335-023	23		

grattugia 4 tagli - ***4 cuts grater***

337-000	23,5		

squamapesce - ***scale fish***
lung. manico - *handle length 11,0*

	cod.	cm dim.
grattugia con manico, doppio taglio *"slim" grater with handle, two gratertype inside*	336-101	39,5x3,5
grattugia con manico, doppio taglio *"slim" grater double cut, with handle*	336-102	39,5x3,5
grattugia con manico, medio *"slim", medium grater, with handle*	336-103	39,5x3,5
grattugia con manico, fine *"slim", fine grater, with handle*	336-104	39,5x3,5
grattugia con manico, taglio largo *"wide" grater large shaver*	336-201	31,5x7,3
grattugia con manico, doppio taglio *"wide" grater double cut with handle*	336-202	31,5x7,3



cod.	cm dim.
336-203	31,5x7,3
336-204	31,5x7,3

grattugia con manico, grani grandi
"wide" extra coarse, grater with handle

grattugia con manico, fine
"wide" fine, grater with handle

Guida alla scelta della grattugia
Grater guide

	doppio taglio *ribon*	taglio largo *large shaper*	fine *fine*	medio *medium*	grani grandi *extra coarse*	doppio *dual*
carota - *carot*	●	●				●
cipolla - *onion*	●			●		●
aglio - *garlic*			●			
cioccolato - *chocolate*	●		●	●	●	●
limone - *citrus*		●	●	●		
patata - *potato*	●	●				
mela - *apple*	●	●				
formaggio duro - *hard cheese*	●		●	●	●	●
formaggio tenero - *soft cheese*	●				●	
noce - *walnut*			●	●		●
pepe - *pepper*			●	●		●

Utensili in acciaio inox
Stainless steel utensils

	cod.	pezzi *pieces*	cm dimensioni *dimensions*	*cl* capacità *capacity*
portasalatini o porta salse *snack bowl set or sauce bowl set*	**401-003**	3	Ø9	0,20

oliera inox *stainless steel oil pourer*	**360-050**			0,5
	360-100			1,0

	402-010			0,10
	402-020			0,20
salsiera - *gravy boat*	**402-035**			0,35

	417-025		25x17,2	
	417-030		30x20,2	
	417-035		35x23,3	
	417-040		40x26,7	
	417-045		45x29,2	
vassoio servizio ovale *oval serving dish*	**417-050**		50x31,2	

cod.	cm dimensioni *dimensions*	
419-425	25x17,5	
419-430	30x21,0	
419-435	35x24,0	
419-440	40x26,5	
419-445	45x29,5	
419-450	50x34,0	

vassoio ovale bordo arrotondato
rounded edge oval serving dish

		l
403-124	Ø24	2,5
403-126	Ø26	3,5

zuppiera con base
st/steel soup tureen with stand

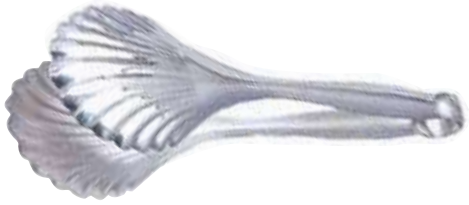
403-050	31

cucchiaione di servizio - ***serving spoon***

403-060	30

cucchiaio insalata - ***salad spoon***

	cod.	cm dimensioni *dimensions*
	403-024	24,0
	403-029	29,5
pinza buffet - *utility tong*	403-040	40,0
	404-018	18,5
pinza giaccio - *ice tong*		
pinza spaghetti - *spaghetti tong*	405-000	19,0
pinza per teglie - roast pan tong	406-000	19,0
pinza spremi limoni - *lemon squeezer tong*	407-000	17,0
pinza per aragosta in alluminio *aluminium lobster cracker*	408-000	14,0

cod.	cm dimensioni *dimensions*	
409-000	16,5	**schiaccianoci** - *nut cracker*
410-000	24	**pinza per hamburger** - *burger tong*
411-000	24	**pinza per pasta** - *pasta tong*
412-000	25	 **pinza per pane** - *bread tong*
413-000	24	**pinza da servizio** - *serving tong*

	cod.	cm LxPxh dimensioni *dimensions*
pinza da insalata - *salad tong*	414-000	26,5
pinza per torta - *cake tong*	415-000	
pinza con anelli - *tong with rings*	416-017	17
pinza per affettati - *butcher's tong*	357-000	10,5xh5
vassoio per frutti di mare - *sea food tray*	new 125024 125036 125050	 Ø24xh4,5 Ø36xh5,5 Ø50xh7,5
alzata per vassoio per frutti di mare *stand for sea food tray*	new 125001 125002	 Ø19x28xh20 Ø30x40xh20
spremifetta di limone - *lemon slice squeezer*	FCP4	

Utensili da cucina in nylon
Nylon kitchen utensils

cod.	cm lunghezza		
CEX30	30		**cucchiaio in exoglass** - ***exoglass spoon*** resistente fino a 220° C - up to 220° C resistant
CEX38	38		
CEX45	45		
CUCNY30	30	new	**cucchiai antiaderenti** ***non skid spoon***
CUCNY35	35		
340-101	45	new	**schiumarola** ***skimmer*** Ø 12 cm
340-102	50	new	**mestolo** ***ladle*** Ø 12 cm
340-103	51	new	**spatola** ***spatula***
340-104	51	new	**spatola forata** ***perfored spatula***
340-105	49	new	**cucchiaione** ***big spoon***
340-106	33	new	**mestolo zuppe** ***ladle soup***
340-107	34	new	**schiumarola** ***skimmer***
340-108	35	new	**spatola multiuso** ***spatula***
340-109	39	new	**spatola lasagna** ***lasagna spatula***
340-110	29	new	**cucchiaio riso** ***rice spoon***
340-111	33	new	**servi spaghetti** ***spaghetti server***
340-112	31	new	**pinza cucina** ***tong***
340-113	28	new	**pinza spaghetti** ***spaghetti tong***
340-114	28	new	**pinza insalata** ***salad tong***
340-115	28	new	**pinza arrosto** ***meat tong***
340-116	28	new	**pinza pesce** ***fish tong***

Coltelleria professionale
Professional cutlery

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato. Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

Blade: AISI 420 tepered stainless steel, ultra sharp conic cutting edge, satined apparanced.
Handle: anti-slip non-toxic rubberized material dishwasher safe.

	cod.	cm lama - *blade*
coltello disosso - ***boning knife***	**CL1201**	13
	CL1202	16
coltello disosso Emilia - ***butcher knife***	**CL1203**	16
coltello scannare - ***sticking knife***	**CL1204**	16
	CL1205	18
coltello francese - ***butcher knife***	**CL1206**	18
	CL1207	20
	CL1208	22
	CL1211	30
	CL1212	36
coltello bergamo - ***slicing knife***	**CL1213**	25
	CL1214	30
	CL1215	36
coltello cucina - ***kitchen knife***	**CL1531**	16
	CL1233	20
coltello cucina - ***kitchen knife***	**CL1524**	24
	CL1234	30
kg 1,04 **coltello colpo** - ***heavy butcher knife***	**CL1220**	28

cod.	cm lama - *blade*		
CL1236	11		**spelucchino** - *paring knife*
CL1235	7		**coltello verdura** - *vegetables knife*
CL11095	30		**coltello prosciutto stretto** - *narrow ham knife*
CL1229	28		**coltello prosciutto** - *ham knife*
CL1230	30		
CL1231	28		**coltello salmone** - *salmon knife*
CL1216	20	kg 1,08	
CL1217	22	kg 1,34	
CL1218	24	kg 1,75	**falcetta** - *cleaver*
CL1221	11		**coltello formaggio Pavia** - *Pavia cheese knife*
CL1222	14		**coltello formaggio Milano** - *Milano cheese knife*
CL1223	10		**coltello formaggio uncino** - *hook cheese knife*

	cod.	cm lama - *blade*
coltello formaggio Veneto - *Veneto cheese knife*	CL1224	14x10
coltello provolone - *provolone cheese knife*	CL1532 CL1228	32 42
coltello pane - *bread knife*	CL1225	22
coltello pane - *bread knife*	CL1226 CL1227	30 36
coltello tavola - *table knife*	CL1237	11
coltello bistecca - *steak knife*	CL1238	11
coltello pizza - *pizza knife*	CL1239	11
mezzaluna - *mincing knife*	CL1249	25
spatola pizza - *pizza spatula*	CL1257	11,5
affila coltelli manuale - *manual knife - sharpner*	AFFM	

cod.	cm lama - *blade*	
CL1242	26	**spatola pasticcere** - *pastry spatula*
CL1243	26	**spatola hamburger** - *hamburger spatula*
CL1244	15	**spatola lasagna** - *lasagne spatula*
CL1245	15	**spatola triangolare** - *triangular spatula*
CL1246	16	**spatola dolce** - *pastry spatula*
CL1270	Ø10x24	**rotella tagliapizza** - *pizza wheel*
CL1271	23x7,5	**spatola forata** - *forated spatula*
CL1247	30	**affilacoltelli acciaio ovale** - *oval stainless steel sharpener*
CL1248	30	**affilacoltelli acciaio tondo** - *round stainless steel sharpener*

	cod.	cm dim.
seghetto - *butcher's saw*	CL1250	64,5
lama seghetto - *blade*	CL1251	51
coltello cameriere - *waster cutter*	CL1256	29
batticarne - *meat pounder*	kg 0,8 CL1253 kg 1,5 CL1254	Ø8 Ø10
barra magnetica portacoltelli *magnetic knife bar*	48032-30	61x4,3 cm

	cod.	cm dim.	mm lama - *blade*
coltello tavola - *boning knife*	CL80006N	11	0,8
coltello bistecca - *boning knife*	CL82006N	11	0,8
spelucchino liscio - *boning knife*	CL85006N	9	0,8
coltello pizza - *pizza knife*	CL39500	12	1,2
guanto maglia inox *stainless steel butcher gloves*	GUA5		

Coltello Kebab elettrico
Doner kebab knife

Lo spessore di taglio del coltello elettrico per doner kebab può essere facilmente regolato da 0 a 6 millimetri. Con la lama liscia in acciaio inossidabile la carne può essere tagliata a pezzi in modo flessibile e preciso.

The cutting thickness of the electric doner kebab knife can be easily adjusted from 0 to 6 millimetres. With the smooth stainless steel blade, the meat can be cut flexibly and precisely into pieces.

- Diametro coltello - *Diameter knife:* 100 mm
- Spessore taglio modificabile - *Adjustable cutting thickness:* Yes
- Spessore taglio - *Cutting thickness:* 0 - 6 mm
- Protezione lama - *Blade guard:* Yes
- Giri - *Rpm* max.: 2560 r. / min.
- Protezione da sovraccarico - *Overload protection:* Yes
- ON/OFF switch: Yes
- Lunghezza cavo - *Cable length:* 2,8 m
- Inclusi 1 lama ricambio, 1 Pietra per affilare *Including: 1 spare blade, 1 sharpening stone*
- Potenza - *Power load:* 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Materiali Acciaio e plastica - *Material: Stainless steel Plastic*

cod.	cm dim
CK158	13x19xh25,6

Coltelleria 420 - *Cutlery 420*

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

S/S hard enade blade (AISI 420) with conical grinding, satin handle rubberized non-toxic, non slip, dishwhaser safe.

cod.	kg	cm dim.	
CL90790	1,3	20	**coltello cucina** - ***kitchen knife***
CL90810	1,3	20	**coltello pane** - ***bread knife***
CL90705	0,8	7	**coltello verdura** - ***vegetable knife***
CL90740	0,8	12	**coltello formaggio 2 punte** - ***cheese knive 2 tips***

Forbici e utensili - *Scissors and tools*

forbice pesce inox smontabile
stainless steel divisible kitchen scissor for fish

cod.	cm dim.
FBC10	18

forbice cucina 1 filo microdentato smontabile
stainless steel divisible kitchen scissor

cod.	cm dim.
FBC20	20

trinciapollo inox
stainless steel poultry shear

cod.	cm dim.
FBC30	25

affettatutto inox filo a rasoio
spessore taglio 0,2-2,5 mm.
stainless steel universal slicer, razor edge
depth shear 0,2-2,5 mm.

cod.	cm dim.	cm lama - *blade*
FBC50	17	5,5

pelapatate inox archetto
stainless steel potato peeler

cod.	cm dim.
CL1410	11

Utensili da cucina in PP
PP kitchen utensils

cod.	cm dim.
5416	Ø16
5418	Ø18
5420	Ø20
5422	Ø22
5424	Ø24
5426	Ø26
5430	Ø30

imbuto in PP - *funnel*

scolapasta in PP - *pasta colander*

cod.	cm dim.
10926	Ø26
10930	Ø30

Pinze lunghe Chef in acciaio inox
Long stainless steel tweezers Chef

cod.	cm dim.
3434	30
3437	16

sushi curva - *curve tweezer*

cod.	cm dim.
3438	16

COTTURA e SOTTOVUOTO
COOKING and VACUUM

COTTURA e SOTTOVUOTO
COOKING and VACUUM

Strumento per cottura in bassa temperatura 93
Low temperature cooking machine

Termostato ad immersione "Clip" 95
Sous vide semi-professional

Termostato ad immersione 95
Sous vide

Macchine sottovuoto 96
Vacuum machine

Bacinelle Inox per sottovuoto 100
Stainless steel vacuum pans

Buste sottovuoto 101
Vacuum bags

Macchine sottovuoto barra saldante 101
Vacuum machine

Strumento per cottura in bassa temperatura
Low temperature cooking machine

Dotato di un termostato di precisione al decimo di grado, consente di cuocere qualsiasi cibo (carne, pesce, verdure, frutta, ecc) sia in sottovuoto che in bagno d'olio. **Vantaggi:** calo peso ridotto al minimo; esaltazione di aromi e sapori; mantenimento delle proprietà nutritive (lavorando a bassa temperatura consente di non disperdere le proteine ed i sali minerali); allungamento della vita del prodotto con possibilità di stoccaggio per riporto in temperatura o cottura in fase successiva; ottimi risultati utilizzando tagli poveri di carne.

Equipped with a thermostat accurate to the tenth grade, you can cook any food (meat, fish, vegetables, fruit, etc.) in vacuum-packed or in oil bath. ***Advantages:*** *weight loss minimized; exaltation of aromas and flavors; maintaining the nutritional properties (working at low temperature don't degrade proteins and minerals; longer product life with the possibility of regeneration for storage or cooking at a later stage; excellent results with poor cuts of meat.*

Temperatura di lavoro da 20°C a 100°C; funzionamento ottimale fino a 50/80 litri; dotato di timer e termostato regolatore.

Working temperature from 20°C to 100°C; best using up to 50/80 liters; equipped with timer and thermostat control.

cod.	W potenza assorbita *power requested*	V/HZ alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
ROY9XP	2.000	230/50	130x165xh390

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua. Struttura in acciaio inox, vasca cottura gastronorm in acciaio inox. Pratiche maniglie per il trasporto della vasca. Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca. Sistema elettrico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio. Stesso sistema di controllo del ROY9XP con delta T di 0,2° C. 5 programmi memorizzabili. Temperatura selezionabile in °C e F°. Coperchio vasca fornita di serie.
Versioni: 2/3 GN: 1.150 Watt massimo 14 litri d'acqua. 1/1 GN: 1.700 Watt massimo 22 litri d'acqua.

Low temperature cooking device with water static heating. Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel. Practical handles to carry il easily. Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom. Electronic control system of the temperature with working temperature display. Same control system of ROY9XP with delta T of 0,2°C. 5 storable programs. Temperature setting in °C and F°. Equipped with lid.
Version: *2/3 GN. 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water - 171 GN. 1.150 Watt, filling level 22 lt. of water.*

ROY-S11

ROY-S23

cod.	W potenza assorbita *power requested*	V/HZ alimentazione *power source*	C° temperatura *temperature*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	GN dimensione *dimension*	kg peso *weight*
ROY-S11	1.700	230/50	40°÷115°	565x360x300	1/1	16
ROY-S23	1.150	230/50	40°÷115°	390x360x300	2/3	5

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico
- Vasca Gastronorm 1/1 h 20 cm / capacità utile vasca 22 lt.
- Vasca Gastronorm 2/1 h 20 cm / capacità utile vasca 43 lt.

- *AISI 304 s/steel constructon.*
- *Practical handles to carry it easily*
- *Comes with lid to save energy.*
- *1/1 GN 20 cm high / 27 lt container / filling level 22 lt.*
- *2/1 GN 20 cm high / 57,5 lt container / filling level 43 lt.*

VA11ROY9

VA21ROY9

cod.	GN dimensione vasca *sink dimension*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	
VA11ROY9	1/1	565x360x230	7,7	**coperchio in plexiglass** *plexiglass lid*
VA21ROY9	2/1	650x530x230	13	**coperchio in plexiglass** *plexiglass lid*

BA 11200
bacinella
food container

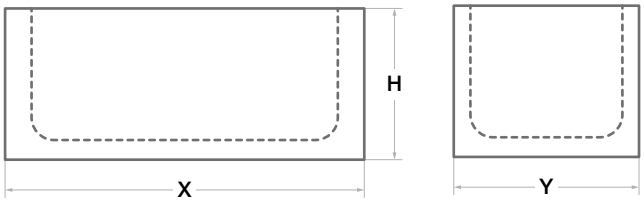
Dispositivo per cottura sottovuoto
Sous vide cooking device

Regolazione temperatura da 5°C a 99°C.
Range di funzionamento (temperatura all'interno della quale il dispositivo è sensibile 0°C a 100°C.
Risoluzione 0,1°C / 0,1°F.
Tempo di cottura regolabile da 0 a 99 ore.
Display LCD.
Impostazione display in °C o °F.
Protezione sovraccarico.

Adjustable temperature from 5°C to 99°C
Temperature reaction scope: 0°C a 100°C.
Resolution 0,1 °C / 0,1°F
Time rdi cooking adjustable from 0 to 99 hours
Display LCD.
Setting display in °C or °F.
Overload protection.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	W potenza assorbita *power requested*	V/HZ alimentazione *power source*
RS554	145x130x320	1,9	1.500	220-240 / 50

Cottura bassa temperatura
Low temperature cooking



- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOs.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua.

- *Low temperature cooking appliance with static water heating.*
- *Structure, tank and lid in stainless steel.*
- *Practical handles for transporting the tub.*
- *Powerful armored resistances in contact in the bottom of the tank.*
- *Wi-Food touch control with delta T of 0.2°C.*
- *Usable via free APP, downloadable for both Android and iOS systems.*
- *Practical positioning bracket for the display box allows, via system magnetic, to position the controls where they are more comfortable and accessible.*
- *10 programs that can be stored on the machine and infinitely via APP.*
- *Selectable temperature in C° and F°.*
- *Practical water drain tap.*

cod.	W potenza *power*	ph alimentazione *power source*	temperatura *temperature*	lt capacità vasca *tank capacity*	lt capacità utile vasca *useful tank capacity*	mm XxYxH dimensioni *dimensions*	kg peso netto *net weight*	kg peso lordo *gross weight*
ROY-WF23	2.000	1	°C 24°÷99,9° °F 75,2°÷199,9°	19	17	390x360x300	5,5	9,5
ROY-WF11	2.000	1	°C 24°÷99,9° °F 75,2°÷199,9°	29	25	565x360x300	16,5	20,5

new

Softcooker Maxi

- Il Softcooker Maxi 70 è un potente apparecchio per la cottura sottovuoto in cui gli elementi riscaldanti e circolatori sono posti all'esterno della vasca. Priva di qualsiasi ingombro interno, la capienza della vasca (70lt) viene sfruttata nella sua totalità.
- Il coperchio coibentato, la generosa potenza di 7.5 Kw e il potente sistema di circolazione dell'acqua assicurano un'ottima velocità di riscaldamento e una perfetta uniformità nella distribuzione del calore.
- Il controllo touch Wi-food, gestibile in cloud tramite l'app gratuita SRCS (Sirman Remote Control System), permette una gestione accurata delle temperature con una precisione di Delta T di soli 0,2 °C. Utilizzabile sia in gradi Celsius che Fahrenheit, con 10 programmi memorizzabili direttamente sulla macchina e un numero infinito di programmi gestibili tramite l'applicazione.
- La macchina può essere collegata all'impianto idrico tramite due pratici rubinetti posti nel frontale, gestendo così carico e scarico dell'acqua direttamente dalla macchina

Opzionale:

- Mobile inox dedicato con ripiano intermedio. ROY70ST

- *The Softcooker Maxi 70 is a powerful vacuum cooking appliance that uses a water circulation system outside the tank, so as to be able to exploit all the available space of its 70 liter tank capacity.*
- *The insulated lid, the generous power of 7.5 Kw and the powerful water circulation system ensure excellent heating speed and perfect uniformity in heat distribution.*
- *The Wi-food touch control allows accurate temperature management with a Delta T precision of just 0.2 °C. The control can be used through our free SRCS (Sirman Remote Control System) app, downloadable for both the Android and iOS systems. Usable in both Celsius and Fahrenheit degrees, with 10 programs that can be stored directly on the machine and an infinite number of programs that can be managed via the application.*
- *The machine can be connected to the water system via two practical taps located on the front, thus managing loading and unloading of water directly from the machine.*

Optionals:

- *Dedicated stainless steel cabinet with intermediate shelf. ROY70ST*

cod.	W potenza assorbita *power requested*	V/HZ alimentazione *power source*	lt capacità vasca *tank capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
ROY70	7.500	220/1/50	70	700x725x368
ROY70ST	x	x	x	698x689x882

Termostato ad immersione “Clip”
Sous vide semi-professional

- Stabilità +/- 1°C
- Display LCD
- Temperatura selezionabile in °C o °F
- Regolazione temperatura da 0°C a 95°C
- Risoluzione 0,1°C
- Tempo di cottura da 1 min a 99 h 59 min
- Motore DC senza spazzole ad alta efficienza
- IPX0

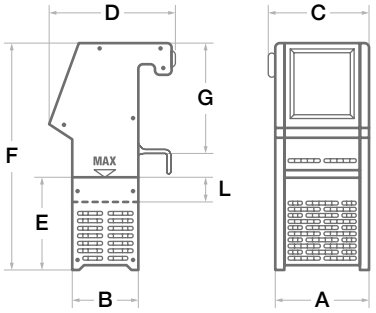
- *Stability +/-1°C*
- *LCD Display*
- *Display setting: °C or °F*
- *Adjustable temperature from 0°C to 95°C*
- *Resolution 0,1°C*
- *Cooking time from 1 min to 99 h 59 min*
- *High efficiency brushless DC motor I*
- *IPX0*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	W potenza *power*	V/HZ alimentazione *power source*
ROY5H	150x90x400	1,15	1500	220-240/50-60

Termostato ad immersione
Sous vide

Nuovo modello che permette, tramite una APP gratuita, di accedere ad un mondo di ricette pronte, collaudate e di sicuro successo. Si possono salvare e condividere ricette, si può pubblicizzare il proprio ristornate e attività, si possono salvare tutte le proprie esperienze e andarle a ritrovare con pochi click per ripeterle. Il tutto a bordo di una macchina potente, e flessibile, in grado di gestire fino a 80 l. d’acqua, con un pratico ed immediato display touch dalla splendida visibilità.

New model that allows, through a free APP, to access a world of recipes ready, tested and of certain success. You can save and share recipes, you can advertise your restaurant and activities, you can save all your experiences and go find them with a few clicks to repeat them. All in a powerful, flexible machine that can handle up to 80 liters. of water, with a practical and immediate touch display with splendid visibility.



cod.	W potenza *power*	ph alimentazione *power source*	temperatura *temperature*	mm dimensioni *dimensions*	mm LxPxH dimensioni imballo *dimensions case*	kg peso netto *net weight*	kg peso lordo *gross weight*
ROY10	2.000	1ph	°C 24°÷99,9° °F 75,2°÷199,9°	A 155 - B 109 - C 164 - D 203 E 152 - F 377 - G 180 - L 40	330x455x240	4,5	5,5

Macchine sottovuoto
Vacuum packaging machine

Confezionatrice sottovuoto da banco realizzate interamente in acciaio inox AISI 304. Pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili, mascherina antigraffio e anti liquidi. N° 2 modi di lavoro pensati e dedicati alla preparazione in sottovuoto. Di serie deumidificazione pompa H2O. Barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia, campana in plexiglass trasparente e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare.

Countertop vacuum packaging machine made entirely of AISI 304 stainless steel. Digital control panel with 9 storable programs, anti-scratch and anti-liquid mask. N° 2 working modes designed and dedicated to vacuum preparation. H2O pump dehumidification as standard. Removable wireless sealing bars for greater cleaning, transparent plexiglass bell and food-grade polyethylene tank filling shelves.

ST320

ST41

ST35

cod.	**mm LxPxH** dimensione macchina *overall dimension*	**mm LxPxH** dimensione vasca *chamber dimension*	**m³/h** pompa vuoto *vacuum pump*	**mm** barra saldante *sealing bar*	**optional** gas inerte *inert gas*	**V/Hz/W** alimentazione *voltage*	**kg** peso *weight*	**mm** max buste *max buste*
ST320	390x530x320	330x400x175	8	320	1	220 / 50-60 / 800	43	300x400
ST35	422x530x323	360x400x175	12	350	1	220 / 50-60 / 1200	45	350x450
ST41	506x580x355	417x464x180	12	410	2	220 / 50-60 / 1200	48	400x500

Touch Smart professional

La serie smart professional riconoscimento automatico del prodotto all' interno della camera grazie al sistema sensoriale di vuoto – e al sistema sensoriale olfattivo, in questo modo la macchina si auto-setta nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto. Realizzate in acciaio Inox pannello comandi touch 7" pollici 100 programmi memorizzabili.

La touch smart ti aiuta nelle preparazione:
- programma vuoto automatico
- programma % di vuoto
- programma vuoto in secondi
- programma marinatura
- programma crostacei
- programma liquidi
- programma barattoli
- programma desareazione

Optional

- Gas inerte
- Taglio sfrido
- Stampante integrata:
  velocità di stampa 80 mm/s
  carta termica 57x30 mt x 12
  carta Linerless
  easyloading
  (caricamento veloce della carta)
- Stampante esterna etichettatrice
  velocità di stampa 200 mm/s
  carta termica adesiva 100x100
- connessione Ethernet
- connessione Wi-Fi

The smart professional series automatically recognizes the product inside the chamber thanks to the vacuum sensory system - and the olfactory sensory system, in this way the machine self-sets itself in the specific program to obtain maximum vacuum and product preservation. Made of stainless steel 7" inch touch control panel, 100 storable programs.

The touch smart helps you in the preparation:
- *automatic vacuum program*
- *program % vacuum*
- *empty program in seconds*
- *marinating program*
- *shellfish program*
- *liquid program*
- *jar program*
- *deaeration program*

Optional

- *Inert gas*
- *Cut of seal*
- *Integrated printer:*
  printing speed 80 mm/s
  thermal paper 57x30 m x 12
  Linerless paper
  easyloading
  (fast paper loading)
- *External label printer printing speed 200 mm/s 100x100 adhesive thermal paper*
- *Ethernet connection*
- *Wi-F connection*

cod.	**mm LxPxH** dimensione macchina *overall dimension*	**mm LxPxH** dimensione vasca *chamber dimension*	**m³/h** pompa vuoto *vacuum pump*	**mm** barra saldante *sealing bar*	**optional** gas inerte *inert gas*	**V/Hz/W** alimentazione *voltage*	**kg** peso *weight*	**mm** max buste *max buste*
TOUCH 35	422x530x323	360x400x175	12	350	1	220 / 50-60 / 1200	45	350x450

Macchine sottovuoto a campana
Vacuum machine

MSC25T/MSC30T/MSC40T: Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo ROY9XP. Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura. Barra saldante facilmente rimovibile. Pompa aspirazione Busch. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Memorizzazione ultima impostazione. Contacicli utilizzo totale. Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio Messaggio cambio olio. Vuoto esterno a tempo. Sollevamento coperchio manuale. Controllo Easy touch.

MSC100ET: Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità. Campana di grande volume in Tritan. Barra saldante facilmente rimovibile. Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto realizzato in in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm. Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici. Supporto per buste con liquidi. Comandi touch facili e intuitivi. 10 Programmi memorizzabili dall'utente. Programma marinatura. Programma vuoto esterno. Contacicli. Non disponibile con stampante o gas. Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici

MSC25T/MSC30T/MSC40T: *Compact and fast machine, dedicated to small portions, ideal combination with cooking tools low temperature type ROY9XP. Easy setting of vacuum time and welding. easily removable sealing bar. Busch vacuum pump. Display percentage vacuum and remaining time. Storing last setting. Total cycle counter use. Preheat cycle pump and cleaning oil oil change message. External vacuum time. Manual lid lifting. Easy touch control*

MSC100ET: *Extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves comfort. Bell in great development of volume injection in Tritan. Easily removable sealing bar. Extremely easy to clean thanks to the perfect flatness of the support product plan made on AISI 304 stainless steel 5 mm thick. Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons. Surface for liquid bags. Easy and intuitive touch controls. 10 Programs that can be stored by the user. Marinating program. External vacuum program. Cycle counter. Not available with printer or gas flush. Automatic lid lifting by means of pneumatic pistons.*

MSC25T

MSC100ET

cod.	kW potenza *power*	V/HZ alimentazione - fase *power source - phase*	m³/h pompa del vuoto *vacuum pump*	mm barra saldante *sealing bar*	mm dim. camera *camera dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
MSC100ET	0,35	230/50 F+N	8	310	340x360x160	402x525x408	38
MSC100T	0,35	230/50 F+N	8	310	340x360x160	402x525x408	38
MSC200T	0,75	230/50 F+N	21	410	430x410x170	493x585x422	56
MSCM100	0,35	230/50 F+N	8	310	340x360x160	402x525x408	48
MSC25T	0,1	230/50	4	260	270x350x75	338x565x257	32
MSC30T	0,1	230/50	4	310	336x378x75	406x580x315	37
MSC40T	0,35	230/50	8	410	426x438x75	494x755x315	42,5
MSCT	per aspirazione esterna - *connection for external vacuum food continer*						

MSC100/MSC200: Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità. Campana di grande volume, ad iniezione in Tritan sui mod. 30 e 40. Barra saldante facilmente rimovibile. Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto realizzato in in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm. Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici. Supporto per buste con liquidi. Display touch, pratico e intuitivo. Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione, per una lavorazione precisa e veloce. Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%. Programma dedicato per liquidi. Programmi dedicati per marinatura. 10 programmi memorizzabili a piacere. Selezione 6 lingue. Impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Gestione predittiva delle operazioni di manutenzione per garantire una maggior durata nel tempo. Segnale di avviso sostituzione olio e filtro. Protezione termica pompa. Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio. Contacicli totali. Contaore utilizzo pompa. Scheda Wi-Fi integrata che favorisce un'attenta gestione del post vendita in remoto • 3 anni garanzia pompa (per macchine collegate in Wi-Fi). Gestibile interamente tramite APP, facile ed intuitiva, scaricabile gratuitamente dagli store ufficiali.
Opzionali: Tubo per aspirazione esterna. Vasche GN per aspirazione esterna. Ripiano in plexiglass trasparente. Impianto per gas inerte (MAP) e soft air. Stampante termica automatica per data, ora dati confezionamento. A.O.R. cambio olio automatico. SanO3 - brevettato - è un sistema integrato e automatico di sanificazione della camera e dei vari condotti che, tramite un generatore di ozono, riesce ad arrivare dove i tradizionali sistemi di sanificazione non arrivano. Disponibile solo per MSC200.

MSC100/MSC200: *Extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves comfort. Bell in great development of volume injection in Tritan on mod. 30 and 40. Easily removable sealing bar. Extremely easy to clean thanks to the perfect flatness of the support product plan made on AISI 304 stainless steel 5 mm thick. Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons. Surface for liquid bags. Practical and intuitive touch screen display. Electronic control system with pressure sensor for fast and precise processing. Adjustable automatic vacuum percentage: 50-100%. Dedicated programme for liquids. Dedicated programme for marinading. 10 different settings savable to preference. 6 selectable languages. Settable sealing, vacuum and gas time on a scale 1-10 sec. Display of vacuum percentage and time to countdown. Scheduled management of maintenance operations to ensure longer-lasting life. Oil and filter change warning light. Thermal pump guard. Oil preheat and cleaning cycle. Total rev counter. Pump meter. Built-in Wi-Fi card which allows careful management of after-sales service at a distance. 3-year pump warranty (for machines connected via Wi-Fi). Fully manageable via APP that is easy and intuitive and can be downloaded free-of-charge from official stores.*

Optionals: *Hose for external suction. GN tanks for external suction. Plexiglass support. Inert gas system (MAP) and soft air. Automatic thermal printer by date, time and packing specifications. A.O.R. - Patented - Automatic Oil Replacement. SanO3 is an integrated and automated sanitizing system that works with an ozone generating cell to deeply sanify the chamber and all the air pipes reaching the best result where other sanitizing procedures cannot get. Available only on MSC200.*

MSC100T

MSC200T

MSCM100

Comandi manuali
Manual controls

Bacinelle inox e coperchi a tenuta per sottovuoto

Stainless steel vacuum pans and lids with gasket

Le bacinelle per la conservazione in sottovuoto sono la soluzione ideale per sughi, legumi, insalate, pesce, piatti cucinati e ogni altro prodotto che finora non poteva essere messo sottovuoto con i normali sacchetti. La particolare conformazione dei bordi e del fondo ed il grande spessore dell'acciaio la rende solida e di grande durata.

Vacuum food containers are particularly suitable for the preservation of sauces, vegetables, salads, cooked meals and for any other product which cannot be vacuum preserved in normal sacks. The specific design of the rims and of the bottom, the higher thickness of the stainless steel make these containers extremely strong and resistant.

cod.	mm h.	GN dim.
VAC11100B	100	1/1
VAC11150B	150	1/1
VAC11200B	200	1/1
VAC12100B	100	1/2
VAC12150B	150	1/2
VAC13100B	100	1/3
VAC13150B	150	1/3

VAC11100B

VAC11150B

VAC11200B

VAC12100B

VAC12150B

VAC13100B

VAC13150B

bacinella acciaio per sottovuoto
stainless steel vacuum food container

cod.	mm h.	GN dim.
VAC11000C		1/1
VAC12000C		1/2
VAC13000C		1/3

VAC11000C

VAC12000C

VAC13000C

coperchio in tritan con guarnizione per conservazione e trasporto
tritan lid with gasket for preservation and transport

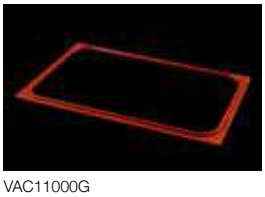
VAC11000CI		1/1
VAC12000CI		1/2

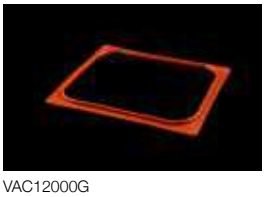
VAC11000CI

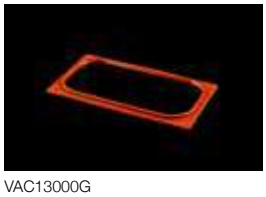
VAC12000CI

coperchio acciaio con guarnizione vulcanizzata per sottovuoto
stainless steel vacuum lid with gasket

VAC11000G		1/1
VAC12000G		1/2
VAC13000G		1/3


VAC11000G


VAC12000G


VAC13000G

guarnizioni - ***gasket***

VAC-V

valvola - ***valve***

Buste sottovuoto - *Vacuum bags*

cod.	cm dimensioni *dimensions*	micron spessore *tikness*	pz. conf. *pack*	
BV1520C	15x20	80	2500	**buste per cottura sottovuoto** *cooking vacuum bag*
BV2030C	20x30	80	2000	Adatte per congelamento -18° C Suitable for freezing -18° C
BV2535C	25x35	80	1600	fino a 120° C - *till to 120° C*
BV3040C	30x40	80	1000	
BV2030	20x30	90	2000	**buste lisce sottovuoto** *vacuum bag*
BV3040	30x40	90	1000	

cod.	cm dimensioni *dimensions*	micron spessore *tikness*	pz. conf. *pack*	
SV2030	20x30	105	1600	**buste goffrate per sottovuoto** *embossed vacuum bag*
SV3040	30x40	105	800	

Macchine sottovuoto - *Vacuum machine*

VAC400-B

Acciaio inox - *Stainless steel*

VAC470-B

Acciaio inox - *Stainless steel*

VAC500-B

Acciaio inox - *Stainless steel*

cod.	kW potenza *power*	V/HZ alimentazione - fase *power source - phase*	pompa vuoto *vacuum pump*	mm barra saldante *sealing bar*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	max cm sacchetto *bag*
VAC400-B	250	220/50	20/24 lit/min	350	370x280x170	8	30
VAC470-B	270	220/50	20/24 lit/min	400	420x280x170	9	35
VAC500-B	350	220/50	40/48 lit/min	500	520x280x170	12	45

SV-FOOD

SV-APLUS

cod.	mm LxPxH dimensione macchina *overall dimension*	l/m pompa vuoto *vacuum pump*	mm barra saldante *sealing bar*	L max mm max buste *max buste*	kg peso *weight*	V/Hz alimentazione *voltage*
SV-FOOD	370x240x110	17	370	350	7	220 / 50
SV-APLUS	422x530x323	30	470	450	12	220 / 50

ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES

ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES

Sigilla vaschette 104
Thermosealers

Srotolatore pellicola inox 105
Stainless steel hand wrapper

Armadi sterilizzacoltelli - acciaio inox 105
Sterilizer knives boxes - stainless steel

Bilance 106
Scales

Spremi agrumi / Taglia frutta manuale 109
Squeezer / Fruit size manual

Tagliaverdure manuale 109
Manual vegetable slicer

Taglieri in polietilene 110
Polyetilene cutting boards

Centrifughe 110
Drying cycles

Barattoli per condimenti 111
Squeeze bottle

Apriscatole 111
Can openers

Taglia frutta e verdura manuali 112
Tabletop dicer and slicer

Tagliapatate e agrumi a spicchi 112
Tomato and lemons wedger

Pistola affumicatrice 113
Smoker infuser

Sigilla vaschette - *Thermosealers*

- Pratica e robusta sigilla vaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura
- Controllo elettronico e conteggio delle vaschette
- Massima dimensione vaschetta mm 260x190
- Stampi standard e a disegno del cliente
- Piastra sigillante in alluminio teflonato

Opzionali:
- Rotoli vitafilm
- Vaschette standard disponibili 4 dimensions
- Stampi relativi alle vaschette disponibili.

- *A practical and robust manual tray sealer*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Electronic controller with temperature and preheating controls*
- *Tray count*
- *Sealing time: 4 seconds*
- *Maximum tray size: 260x190 mm*
- *Custom dies made to drawings*
- *Teflon coated aluminium sealing plate*

Optionals:
- *Film rolls*
- *Standard trays* 4 dimensions
- *Dies for standard tray sizes*

Stampi per vaschette
Dies for standard tay sizes

SG20-137	137x95xh 63
SG20-190	190x137xh 72
SG20-230	230x190xh 65
SG20-260	260x190xh 65

Vaschette - *Pans*		conf. *pack*
3304137X95X63	137x95x63	1500
3304190X137X72	190x137x72	750
3304230X190X65	230x190x65	500
3304260X190X65	260x190x65	350

Pellicola - *Film*		conf. *pack*
33050150	150mm x 200 m	2
33050200	200 mm x 200 m	2

cod.	**kW** potenza *power*	**V/HZ** alimentazione *power source*	**mm** rotoli *film*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
SG20	900	230/50	200	257x525x306	18

Srotolatore pellicola inox
Stainless steel hand wrapper

Costruzione in acciaio Inox
Massima larghezza rotolo film 450 mm
Massimo diametro rotolo film 110 mm

Stainless steel frame
Maximum width of film 450 mm
Maximum diameter of film 110 mm

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
SP45	560x210x173

	cod.	mm lunghezza *length*	cm larghezza *width*
rotoli - *film*	48010020	1000	300
	48010023	1000	450

Armadi sterilizzacoltelli - acciaio inox
Sterilizer knives boxes - stainless steel

Principi di funzionamento: gli armadi sono equipaggiati di tubo germicida a vapore di mercurio che emette radiazioni ultraviolette di una lunghezza d'onda tra i 250 e 260 nanometri. Queste radiazioni svolgono un'azione fotochimica sterilizzante su microbi, virus, batteri e muffa. La sterilizzazione viene prodotta direttamente dall'effetto delle radiazioni UV che modificano la struttura chimica delle particelle costituenti le cellule viventi, rendendole incapaci di riprodursi. **Caratteristiche tecniche:** realizzati in acciaio inox 18/10 con antine in plexiglass fumé, chiusura con magnete e dispositivo di disattivazione dei raggi UV al momento dell'apertura della porta. Fissato a parete tramite due viti di supporto, i coltelli vengono disposti verticalmente lungo la barra magnetica o griglia. Il funzionamento è assicurato da un timer elettrico regolabile da 0 a 2 ore (minimo raccomandato 1,30 ore). Cavo con spina di 2 metri.

Working points: *sterilizing cabinets have a germicide tube emitting UV radiations, 250-260 nanometers. These radiations exercise a sterilising photo-chemical action on bacteria. Sterilisation is made directly by the action of UV radiations which modify the chemical structure of living cells, avoiding their reproduction.* **Technical data:** *18/10 stainless steel made, smoked plexiglass door and magnetic latch and interruption of the radiation at opening the doors. Magnetized bar for fixing knives, blame on the top and electrical adjustable timer from 0 to 2 hours (minimum recommended 1.30 h). Tube with plug 2 m.*

SCEUV15

15 coltelli *knives*

80-642-0

20 coltelli *knives*

80-643-0

10 coltelli *knives*

cod.	capacità coltelli *knives capacity*	cm dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	V/HZ alimentazione - fase *power source - phase*
80-642-0	20	57,5x17x60	15	220/50/1
80-643-0	10	57,5x17x60	15	220/50/1
SCEUV15	15	40x14x62	16	220/50/1

Bilance
Scales

BLE30 Portata - *Capacity* 30 kg

BLE10X Portata - *Capacity* 10 kg
BLE20X Portata - *Capacity* 20 kg
BLE40X Portata - *Capacity* 40 kg

BLE5 Portata - *Capacity* 5 kg

BLE5GLS Portata 5 kg con vassoio in vetro. *5kg capacity. With Glass plate*

- Schermo LCD
- Unità di misura disponibili: kg, ml, lb e lb:oz.
- 1 batteria al litio CR2032 da 3V (inclusa).

- *LCD display*
- *Available units: kg, ml, lb - lb:oz.*
- *lithium battery CR2032 3V (included).*

BLE5BXS Portata 5 kg. Piatto e ciotola in acciaio inox. *5kg capacity. Stainless steel pan.*

- Schermo LCD
- Unità di misura disponibili: kg, lb.
- Alimentato con 2 pile tipo AA (non incluse).

- *LCD display*
- *Available units: kg, lb.*
- *Power supply with AA batteries (not included).*

BLE5FI Portata - *Capacity* 5 kg

cod.	**kg** portata *capacity*	**g** scala/precisione *scale/precision*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm** dimensioni piatto *plate dimensions*	alimentazione batterie *battery power*	alimentazione alimentatore *electric feeder issued supply*
BLE30	30	1	255x300x110	255x185	yes	yes
BLE10X - BLE20X - BLE40X	10-20-40	2-2/5-5/10	248x253x132	240x180	yes	yes
BLE5	5	1	230x190x50	Ø150	yes	no
BLE5GLS	5	1	135x210x35	150x150	yes	no
BLE5BXS	5	1	215x215x130	Ø115	yes	no
BLE5FI	5	1	186x217x16	186x217	yes	no

Bilance
Scales

- Display LCD retroilluminato.
- 5 cifre da 24 mm.
- 7 simboli di indicazione di funzione.
- 7 tasti.
- Struttura in ABS.
- Piatto in acciaio inossidabile.
- Protezione IP44.
- Protezione dai sovraccarichi.
- Bolla di livello.
- Blister incluso.
- Unità: g, kg, lb e oz.
- 4 piedini regolabili in altezza.
- Batteria interna ricaricabile.
- Alimentazione da 230 Vac.
- Temperatura di esercizio: da 0ºC a +40ºC.

- *Backlight LCD display.*
- *5 digits of 24 mm.*
- *7 symbols indication of functions.*
- *7 keys.*
- *ABS housing.*
- *Stainless steel pan.*
- *IP44 protection.*
- *Overload protection.*
- *Bubble level.*
- *Blister included.*
- *Units: g, kg, lb and oz.*
- *4 adjustable feet in height.*
- *Internal rechargeable battery.*
- *Power supply: 230Vac.*
- *Operating temperature: 0ºC +40ºC.*

cod.	kg portata *capacity*	g scala/precisione *scale/precision*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm dimensioni piatto *plate dimensions*	alimentazione batterie *battery power*	alimentazione alimentatore *electric feeder issued supply*
BLE3G	3	0,1	288x335x110	290x230	yes	no
BLE6G	6	0,2	288x335x110	290x230	yes	no
BLE15G	15	0,5	288x335x110	290x230	yes	no
BLE30G	30	1	288x335x110	290x230	yes	no
BLE50G	50	2	288x335x110	290x230	yes	no

Bilancia da cucina
Kitchen scale

- Ciotola in acciaio inox.
- Schermo LCD
- Unità di misura disponibili: kg e lb
- Unità di misura del volume intercambiabile: lm, fl'oz e CUP.
- Alimentato con 2 pile tipo AAA (non incluse).

- *Stainless steel bowl.*
- *LCD display*
- *Available units: kg e lb*
- *Interchangeable volume unit: lm, fl'oz e CUP.*
- *Power supply with AAA batteries (not included).*

cod.	kg portata *capacity*	g scala/precisione *scale/precision*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm dimensioni piatto *plate dimensions*	alimentazione batterie *battery power*	alimentazione alimentatore *electric feeder issued supply*
BLE5GREEN	5	1	120x250x115	Ø210	yes	no

Bilancia tascabile
Pocket scale

- Display LCD retroilluminato.
- Cifre di 8 mm.
- Taratura elettronica.
- Funzione tara.
- Funzione spegnimento automatico.
- Coperchio di protezione da urti e sovraccarichi.
- Alimentazione con 2 pile AAA da 1,5 V (incluse).

- *LCD display with backlight.*
- *Digits of 8 mm.*
- *Electronic calibration.*
- *Tare function.*
- *Auto switch off function.*
- *Lid to protect against hits and overload*
- *Alimentation with 2 1,5 V type AAA batteries (included).*

cod.	kg portata *capacity*	g scala/precisione *scale/precision*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm dimensioni piatto *plate dimensions*	alimentazione batterie *battery power*	alimentazione alimentatore *electric feeder issued supply*
BLE50GR	50	0,01	150x100x25	77x66	yes	no
BLE150GR	150	0,1	150x100x25	77x66	yes	no
BLE250GR	250	0,1	150x100x25	77x66	yes	no

Bilance per pacchi
Carton scales

- Piattaforma a 4 celle di carico con indicatore.
- Cella in alluminio.
- Struttura in lamiera d'acciaio verniciata.
- Piatto in acciaio laccato.
- Piedini regolabili in altezza (a seconda della versione).
- Indicatore in ABS, modello IB10-S.
- Protezione IP54.
- Tastiera impermeabile con 5 tasti funzione e tasti di spegnimento/accensione.
- Display LCD retroilluminato con 6 cifre di 25 mm.
- Retroilluminazione del display con tre modalità: automatica, attivata e disattivata.
- Supporto ABS per colonna.
- Temperatura di esercizio: -10 °C +40 °C.
- Alimentazione a rete con adattatore AC/DC 240Vac 50Hz.
- Batteria ricaricabile 6V/1.3Ah.
- Consumo batteria con retroilluminazione attivata: 100 ore circa.
- Consumo batteria con retroilluminazione disattivata: 150 ore circa.
- Gravità configurabile.
- Unità: g/kg/lb
- Uscita RS232. Invio dati con formato per PC e stampante.
- Range unitario / Multi range / Multi intervallo.
- Disconnessione automatica (con configurazione del tempo desiderata da 1 a 99 minuti)

- *Small 4 load cells platform with indicator*
- *Aluminium load cells.*
- *Structure in painted steel sheet*
- *Lacquest steel pan.*
- *Adjustable feet in height (depending on version).*
- *ABS indicator, model IB10-S.*
- *IP54 protection.*
- *Waterproof keyboard with 5 function keys and ON/OFF keys.*
- *Backlight LCD display with six 25 mm height digits.*
- *Backlight of the display with 3 types: automatic, activated and deactivated.*
- *ABS support for column.*
- *Operating temperature range: -10ºC +40ºC.*
- *Power supply with adaptor AC/DC 240Vac 50Hz.*
- *Rechargeable internal battery 6V/1.3Ah.*
- *100 hours approx. battery life with backlighting on.*
- *150 hours approx. battery life without backlighting.*
- *Programmable gravity.*
- *Units: g/kg/lb*
- *RS232 output (PC and print formats).*
- *Unique range, multi-range or multi-interval.*
- *Auto switch off (programmable: from 1 to 99 minutes).*

cod.	**kg** portata *capacity*	**g** scala/precisione *scale/precision*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm** dimensioni piatto *plate dimensions*	alimentazione batterie *battery power*	alimentazione alimentatore *electric feeder issued supply*
BLE60KG	60	20	305x315x60	305x315	yes	no
BLE150KG	150	50	305x315x60	305x315	yes	no

Gancio pesature
Crane scale

- Gancio pesatore elettronico.
- Struttura in ABS.
- Schermo LCD retroilluminato.
- Alimentato con 3 pile AAA (Non incluse).
- Con asse ergonomico.
- Metro per misurare incorporato.

- Electronic crane scale
- ABS housing
- Retro illuminated LCD display.
- Power supply 3 batteries type AAA (Not included).
- Ergonomic handle.
- Integrated measuring tape.

cod.	**kg** portata *capacity*	**g** scala/precisione *scale/precision*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	alimentazione batterie *battery power*	alimentazione alimentatore *electric feeder issued supply*
BLGA40	40	50	232x90x25	yes	no

Spremi agrumi / Taglia frutta manuale
Squeezer / Fruit size manual

	cod.	mm dimensioni *dimensions*
macchina multiuso, taglia patate frutta spremiagrumi *multipurpose machine, french fry cutter, fruit cutter and juicer*	937-000	h 800
ricambio taglia patate 8x8 - *french fry cutter spare part*	RE937-0001	
ricambio taglia mele - *apple cutter spare part*	RE937-0002	
ricambio spremiagrumi - *juicer spare part*	RE937-0003	

937-000

RE937-0001

RE937-0002

RE937-0003

Tagliaverdure manuale - *Manual vegetable slicer*

Composto da 5 inserti di taglio. Gli inserti sono lavabili in lavastoviglie
Supporto per rondelle, plastica
Piedini antiscivolo
Compreso: 1 supporto per 4 inserti, plastica
Inserti per taglio: 2 inserti per grattugia/aste (3,5 mm - 7 mm) 3 inserti per dischi (1,5 mm - 2,5 mm - 3,5 mm)
Materiale: CNS 18/10 plastica
Dimensioni: L 400 x P 130 x H 145 mm

Properties: With 5 cutting inserts. Inserts are dishwasher suitable
Residues holder, plastic
Non-slip feet
Including: 1 holder for 4 inserts, plastic
Cutting inserts: 2 inserts for grater/rods (3.5 mm - 7 mm) 3 inserts for disks (1.5 mm - 2.5mm - 3.5 mm)
Material: CNS 18/10 Plastic
Size: W 400 x D 130 x H 145 mm

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
	TVM-B	488x218x227

Taglieri in polietilene
Polyetilene cutting boards

Taglieri colorati per alimenti, dotati di 2 fermi - *Cutting-boards for food, with 2 firms.*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
SE4030-20	40x30x2
SE5030-20	50x30x2
SE5035-20	50x35x2
SE5040-20	50x40x2
SE6040-20	60x40x2
SE7040-20	70x40x2
SE8040-20	80x40x2

gamma colore - *colors*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
PTFL	32x23x25

Porta taglieri in filo - ***Cutting board rack***

Centrifughe - *Drying cycles*

cod.	mm Øxh dimensioni *dimensions*	litri capacità *capacity*
CWM25	43x52	25
CWM12	33x43	12

CWM25 CWM12

Barattoli per condimenti
Squeeze bottle

Bottiglie realizzate in polietilene ideali per ketchup, maionese ed altre salse.

Polyethylene bottle for dispensing ketchup, maionese and many other condiments.

cod.	mm colori *colours*	ml capacità *capacity*	imballo *case*
SQZ57	rosso - *red*	230	6
SQZ58	*giallo - yellow*	230	6
SQZ59	*trasparente - clear*	230	6
SQZ60	rosso - *red*	350	6
SQZ61	*giallo - yellow*	350	6
SQZ62	*trasparente - clear*	350	6
SQZ63	rosso - *red*	680	6
SQZ64	*giallo - yellow*	680	6
SQZ65	*trasparente - clear*	680	6

Apriscatole - *Can openers*

Apparecchiatura realizzata in acciaio cementato, dotata di coltello in acciaio inox ed alzacoperchi magnetico.

Equipment made in casehardened stainless steel, equipped with a stainless steel blade and magnetic lid-raiser.

40704

Apriscatole manuale Tritan
Tritan can opener

APS100

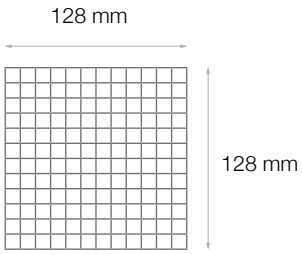
Massima estensione 40 cm
Staffa di fissaggio tavolo h4,5 cm
Maximum extensions 40 cm
Bracket table h4,5 cm

Taglia frutta e verdura manuali
Tabletop dicer and slicer

ADATTABILE
PER CONTENITORI
ADAPTABLE
FOR PANS

DENTRO
INSIDE
GN 1/3 100 mm
GN 1/4 150 mm
GN 1/6 150 mm

FUORI
OUTSIDE
GN 1/1 200 mm



REF	TIPO	TAGLIO / *CUT* mm
	CUBETTI - BASTONCINI / *DICE & STICKS*	
cod. TVF550		6,4
cod. TVF551		9,5
cod. TVF552		12,7
	TRANCIO / *SLICE*	
cod. TVF553		6,4

Con ventose alla base - *With suction base*

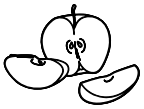
Tagliapatate e agrumi a spicchi
Tomato and lemons wedger

Realizzato in policarbonato.
Lavabile in lavastoviglie.

Made of polycarbonate.
Dishwasher safe.

ADATTABILE
PER CONTENITORE
ADAPTABLE
FOR PAN

ESTERNO
OUTSIDE
GN 1/1 200 mm

REF	**TIPO**	SEZIONE / SECTION mm
	LAMA SPICCHI / *WEDGER*	
Cod. TPA700 ●		6
Cod. TPA800 ●		8
	TAGLIAPATATE COMPLETO DI LAMA 6 SPICCHI / *BLADE ASSEMBLY*	
	ALTRE LAME / OTHER *WEDGE*	
Cod. TPA700-4 ●		4
Cod. TPA700-6 ●		6
Cod. TPA700-8 ●		8
Cod. TPA700-12 ●		12

3x

Veloce / *Faster*

Pistola affumicatrice
Smoker infuser

Affumicatore a Freddo Portatile per Salumi, Pesce, Formaggio, Cocktail, Carne.
- Affumicatura a freddo in pochi minuti, scegli vari aromi e sapori affumicati
- Batteria al litio ricaricabile da 1000 mAh. Uso versatile ovunque, sia all'interno che all'esterno.
- Controllo di velocità. Pulsante per cambiare la velocità da lenta a veloce. Tre livelli per il cambio di velocità da fumo delicato a fumo intenso.
- Carica linea cavo USB.
- Tempo di attesa prolungato, fumo per 20 ore.

Portable Cold Smoker for Cold Cuts, Fish, Cheese, Cocktail, Meat.
- *Cold smoking food in just minutes,Choose varied smoky flavor and aroma*
- *1000mAh rechargeable lithium battery.Versatile use anywhere, both indoors or outside*
- *Speed Control. Button to change the speed from slow to fast. Three levels for speed change from gentle smoke to intense smoke.*
- *USB cable line charge.*
- *Extended waiting time, smoking for 20 hours.*

cod.	
VG1100G	Pistola affumicatrice
CV215	Cupola plastica diam 21,5 - h 8,5 cm
CV265	Cupola plastica diam 26,5 - h 11 cm
CV315	Cupola plastica diam 31,5 - h 12 cm
CV365	Cupola plastica diam 36,5 - h 14 cm

Essenze
Essence

new

Truccioli kit 4 pz: Apple, Cherry, Hickory, Mesquite

SSM600

COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA
COOKING PREPARATION DYNAMIC

COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA
COOKING PREPARATION DYNAMIC

Forni a microonde 116
Microwave ovens

Microonde combinato 123
Combined microwaves

Rowzer plus 125
Rowzer plus

Piastre cottura in ghisa rigate sopra/sotto 127
Cooking plates in casted iron ribbed over/under

Piastre cottura in ghisa lisce sotto rigate sopra 128
Cooking plates in casted iron under smoothr over ribbed

Piastre cottura vetroceramica 129
Ceramic glass sandwich grills

Forno elettrico per toast 130
Electric toaster

Macchina waffle 131
Waffle maker

Piastre induzione da appoggio 132
Induction cookers

Piastre induzione da incasso 136
Built in induction cookers

Cuoci hot-dog 137
Hot-dog machines

Girawurstel 137
Hot-dog machines

Forno elettrico a nastro per toast 138
Electric conveyor toaster

Tostapane a espulsione 138
Pop-up toaster

Forno elettrico a nastro per toast 139
Electric conveyor toaster

Tostapane a nastro 140
Conveyor toaster

Fry top elettrico 141
Electric fry top

Grill 850° 142

Salamandre 144
Finishing ovens

Friggitrice gas a mobile 145
Free standing gas fryers

Friggitrici ad induzione 146
Induction fryers

Friggitrici 147
Fryers

Friggitrici per pasticceria 148
Pastries deep fat fryers

Cutter 150
Cutters

Cutter con variatore di velocità stabilizzato 151
Cutter stabilised speed variator

Tagliaverdure tagliamozzarella 152
Vegetable mozzarellacutter

Frullatore termico semiprofessionale 153
Semi-professional thermal blender

Hot Mix 154

Easy Giaz 155

Impastatrici planetarie 156
Planetary mixers

Impastatrice tuffante 157
Double arm mixer

Grattugie 158
Graters

Tritacarne 158
Meat grinder

Tritacarne/grattugie 159
Meat grinder/graters

Hamburgatrici 159
Hamburger Presses

Insaccatrici manuali 159
Manual sausage stufferes

Inteneritrice manuale per carne a fette 160
Manual operated steak tenderizer

Impastatrice manuale carne 160
Meat mixers

Mixer ad immersione 160
Hand held mixers

Mixer semiprofessionale 161
Semi-professional mixers

Pelapatate 162
Potato peeler

Lavacozze 162
Shell Washer

Crepiere 163
Crepe makers

Riscaldatore elettrico bagno maria 163
Bain-marie hotpot

Macchina per cialde 163
waffle maker

Macchina per pasta fresca 164
Pasta machine

Tirapasta sfogliatrice 166
Pasta roller

Cuocipasta 166
Pasta cooker

Affettatrici a gravità 167
Gravital slicing machines

Affettatrici verticali 168
Vertical slicing machines

Essiccatori 169
Dehydrators

UTILIZZO SUPER INTENSO
SUPER HEAVY DUTY

SAMSUNG
TURN ON TOMORROW

1850 watt
2/3 GN
26 litri - *liters*
impilabile - *stackable*

new

Microonde professionali
Professional microwave

Ideale per: produzione veloce di pietanze individuali o multiple in locali dove la rapidità è essenziale, come ristoranti ad alta ricettività, fast food, grandi pub e ristorazione collettiva.

Ideal for: *fast single or multi-portion throughput in locations where speed is essential such as busy restaurant, fast food stores, high volume veding sites, large pubs, and contract catering.*

CM1919-UR

2 magnetron

CM1929-UR

2 magnetron

Microonde professionali
Professional microwave

Ideale per: produzione di pietanze individuali o multiple in locali come piccoli pub, ristoranti, fast food e catene di ristorazione.

Ideal for: *single or multi-portion throughput in locations such as small pubs, restaurants, vending sites and canteens.*

1500 watt
2/3 GN
26 litri - *liters*
impilabile - ***stackable***

CM1529-UR

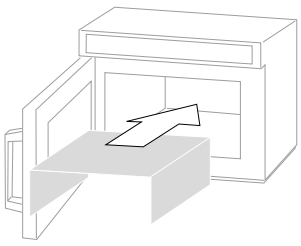
2 magnetron

CM1519-UR

2 magnetron

Ripiani in plexiglass
Plexiglass shelf

RFP
Raddoppia la capacità di carico.
Order to use two dishes at a time.
36,5x30 cm



SAMSUNG
TURN ON TOMORROW

Microonde professionali
Professional microwave

1100 watt
26 litri - *liters*
impilabile - *stackable*

Ideale per: preparazione e riscaldamento di pietanze come piccoli ristoranti, bar, caffè e zone di vendita a bassi volumi.

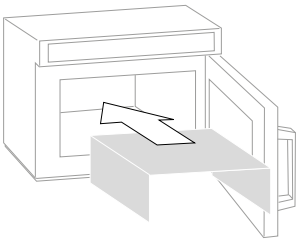
Ideal for: *cooking or reheating in light duty locations such us small cafés and restaurants, low volume vending sites, office and staff rooms.*

CM1089

comandi digitali programmabili - digital *programable controls* — 1 magnetron

CM1099

comandi manuali - *manual controls* — 1 magnetron



Ripiani in plexiglass
Plexiglass shelf

RF
Raddoppia la capacità di carico.
Order to use two dishes at a time.
31x28 cm

1000 watt
2/3 GN
26 litri - *liters*

optional
RFP

CM1029-UR

comandi digitali programmabili - *digital programable controls* — 1 magnetron

Dati tecnici
Technical data

CM1089-UR	**CM1099-UR**	**CM1529-UR**	**CM1519-UR**	**CM1929-UR**	**CM1919-UR**	**CM1029-UR**	
digitali programmabili *programmable*	manuali *manual*	digitali programmabili *programmable*	manuali *manual*	digitali programmabili *programmable*	manuali *manual*	digitali programmabili *programmable*	comandi *controls*
26	26	26	26	26	26	26	**l** capacità *oven capacity*
1100	1100	1500	1500	1850	1850	1000	**W** potenza resa *power output*
hight: 1050 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1050 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185	hight: 1000 medium: 700 low: 500 defrost 1: 300 defrost 2: 180	**W** livelli potenza *power level*
13	13	13	13	13	13	13	**amp** amperaggio *plug socket*
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	**V/MHz** alimentazione *power source*
2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	**V/MHz** frequenza *frequency*
17,5	17,5	38	32	32	32	26,5	**kg** peso *weight*
20	-	50	-	50	-	50	numero programmi *number of programmes*
297x412x517 (40*)	297x412x517 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	**mm HxLxP** dimensioni *dimensions* **dimensione maniglia handle dimension*
225x336x349	225x336x349	190x370x370	190x370x370	190x370x370	190x370x370	190x370x370	**mm HxLxP** dimensione cavità *cavity dimesion*

MENUMASTER®

Forno microonde gastronorm

Microwave oven gastronorm 1/1

• Costruzione in acciaio inox interno ed esterno • Pratica maniglia di apertura con porta • Ribatabile e vetro temperato • Piano forno in vetroceramica, sigillato e con piano intermedio asportabile • Distribuzione a mezzo antenna rotante con 4 magnetron • Possibilità di gestire la resa in modo differenziato tra magnetron superiori e inferiori • Display LCD retroilluminato • Filtro aria magnetico asportabile frontalmente • Illuminazione interna LED a basso consumo • 100 programmi memorizzabili dall'utente • 11 livelli di potenza regolabili • 4 livelli di cottura programmabili • Tasto X2 per doppie porzioni • Possibilità di blocco tasti manuali e uso esclusivo dei programmi • Porta USB per gestione veloce programmi memorizzabili tramite pratico software.

• Stainless steel exterior and interior for easy cleaning and a professional look • Constructed to withstand the food service environment • Magnetic front air filter for easy removal and cleaning • Clean filter reminder to protect oven components • 11 power levels for consistent, delicious results for frozen, refrigerated and fresh foods; from the freezer to the table in minutes • Unique method of energy distribution provides superior and even heating throughout the cavity • Up to 100 programmable menu items can be used to simplify cooking and ensures consistent results • USB port compatible with standard flash drives, updates programming in seconds • Four stage cooking options with one-touch programming • Reduces prep time, labor and food waste while providing consistent results • Controls are user friendly and require minimal training • Quantity pad calculates the proper cook times for two servings • Automatic voltage sensor for easy installation • Transparent door and lit interior for monitoring without opening the door • Interior ceramic shelf is sealed and recessed to reduce plate-to-shelf edge impact and keep spills contained

cod.	W potenza resa *power output*	W potenza ass. *power req.*	V/MHz alimentazione *power source*	V/MHz frequenza *frequency*	livelli potenza *power levels*	mm LxPxH dimensione cavità *cavity dimesion*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
MSO5211	2100	3300	230/50	2450	11	535x330x251	650x489x472	66

MENUMASTER®

Forni a microonde professionali

Professional microwave ovens

DEC

2 magnetron

Linea completa di forni a microonde professionali compatti, ideali per grandi volumi di utilizzo. Garantiscono alte prestazioni e sono stati studiati per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera piccola da 17 litri consente un migliore assorbimento e utilizzo delle microonde e permette l'utilizzo di contenitorifino alla misura 1/2 GN.

RFS518TS

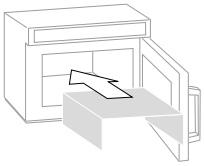
2 magnetron

Complete line of professional compact microwave ovens, ideal for intense use. They guarantee high performances and they are studied to be used in bars, cafeterias, pastry shops, restaurants, etc.
The small cavity of 17 Lt allows perfect even-heating.

cod.	W potenza resa *power output*	W potenza ass. *power req.*	V/MHz alimentazione *power source*	V/MHz frequenza *frequency*	livelli potenza *power levels*	litri capacità *litres capacity*	stadi cottura *cooking stages*	mm LxPxH dimensione cavità *cavity dimesion*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
DEC14E2	1400	2300	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
DEC18E2	1800	2900	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
DEC21E2	2100	3100	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
RFS518TS	1800	2700	230/50	2450	5	34	4	362x416x226	552x514x362	29

Ripiani in plexiglass - *Plexiglass shelf*

Raddoppia la capacità di carico
Order to use two dishes at a time
36,5x30 cm



cod.	per forno mod. *microwave mod.*
RF	per serie - *for series* DEC
RFA	per serie - *for series* RFS

Compatti e performanti i forni semi professionali offrono affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti. Studiato per carichi di lavoro medio bassi.

Semiprofessional - compact ovens offer performance and reliability and durability even in training budgets reduced. Designed for low to medium workloads.

MENUMASTER®

new

1000 w
23 litri - *liters*
SELF
optional RF

RMS510DS2
esterno inox, interno smaltato.
exterior stainless steel, glazez cavity.

1100 w
34 litri - *liters*
optional RFP

RCS511DSE
esterno inox, interno inox.
exterior stainless steel/interior.

1100 w
34 litri - *liters*
optional RFP

RCS511TS
inox - *stainless steel*

1000 w
23 litri - *liters*
optional RF

RMS510TS2
esterno inox, interno inox.
exterior stainless steel/interior.

cod.	W potenza resa *power output*	W potenza ass. *power req.*	V/MHz alimentazione *power source*	V/MHz frequenza *frequency*	livelli potenza *power levels*	mm LxPxH dimensione cavità *cavity dimesion*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
RMS510DS2	1000	1500	230/50	2450	1	330x330x197	512x403x310	16,6
RCS511DSE	1100	1550	230/50	2450	4	368x381x216	559x438x349	18,6
RCS511TS	1100	1550	230/50	2450	5	368x381x216	559x438x349	18,6
RMS510TS2	1100	1500	230/50	2450	5	330x330x197	512x403x310	13,6

3 livelli di potenza, scongelamento, distribuzione microonde dall'alto e dal basso (piatto fisso interno), 20 programmmi di memoria. Interno ed esterno in acciaio inox, luce interna, timer 99 min. 99 sec.

3 power levels, defrost, top & bottom energy feed (non-turntable plate), 20 programs capability, stainless steel front, cover and cavity. Interior oven light. Timer 99 min. 99 sec.

1800 W
2 magnetron

cod.	W potenza resa *power output*	V/MHz alimentazione *power source*	litri capacità *oven capacity*	comandi *programs*	livelli potenza *power levels*	mm LxPxH dimensione cavità *cavity dimesion*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
MO1830	1800	230	30	digitale - *digital*	3	374x378x224	490x637x405	34,5

new

1800 W
2 magnetron

Timer e 30 programmi impostabili. Capacità 18 litri con base in ceramica di alta qualità.

Timer and 30 settable programmes. The 18-litre cooking space is equipped with a top-quality ceramic baseplate.

cod.	W potenza resa *power output*	V/MHz alimentazione *power source*	litri capacità *oven capacity*	comandi *programs*	livelli potenza *power levels*	mm LxPxH dimensione cavità *cavity dimesion*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
MW1818B	1800	230/50	18	touch	10	330x310x175	425x520x340	19,2

MENUMASTER®

Forni microonde 60Hz
60 Hz microwave ovens

1800 watt di potenza. 11 livelli di potenza per risultati costanti e deliziosi per piatti surgelati, alimenti refrigerati e freschi - dal congelatore alla tavola in pochi minuti.
Il metodo unico di distribuzione dell'energia fornisce prestazioni superiori riscaldamento uniforme in tutta la cavità.
Il gruppo interruttore di interblocco è progettato per il massimo durevolezza e lunga vita. Facile da usare. Fino a 100 menu programmabili.

1800 watts of power. 11 power levels for consistent, delicious results for frozen, refrigerated and fresh foods - from the freezer to tablein minutes.
Unique method of energy distribution provides superior even heating throughout the cavity. Interlock switch assembly is engineered for maximum durability and long life. Easy to Use. Up to 100 programmable menu.

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza ass. *power req.*	alimentazione *power source*	**litri** capacità *content*	**kg** peso *weight*	**mm LxPxH** dimensione interne *internal dim.*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
MDC182	1800	3000	210/240V 60Hz/1	17	30	171x330x305	343x419x549

- 1000 watt di potenza 60 Hz
- Grande volume camera 35 Litri GN 2/3
- Ampio ripiano inferiore
- 5 Livelli di potenza
- 100 Auto programmi
- Esterno e interno interamente in acciaio inox
- Luce camera
- Timer: 60.00
- Filtro d'aria removibile

- *1000 watts of power 60 Hz*
- *Large chamber volume 35 Liters GN 2/3*
- *Large lower shelf*
- *5 power levels*
- *100 Auto programs*
- *Exterior and interior entirely in stainless steel*
- *Room light*
- *Timer: 60.00*
- *Removable air filter*

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza ass. *power req.*	alimentazione *power source*	**litri** capacità *content*	**kg** peso *weight*	**mm LxPxH** dimensione interne *internal dim.*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
MW1000-60	1000	1500	220V 60Hz	35	17,5	370x385x230	553x485x343

- Grande volume camera 35 Litri GN2/3
- 1800 Watt di potenza resa 60 Hz
- LED Display
- 5 Livelli di potenza
- Distribuzione microonde dall'alto in basso
- 10 tasti programmabili
- Interno ed esterno acciaio-inox
- Maniglia in acciaio-inox
- Luce camera
- Timer: 60.00
- Filtro d'aria removibile

- *Large chamber volume 35 Liters GN2/3*
- *1800 Watts of power output 60 Hz*
- *LED Display*
- *5 power levels*
- *Microwave distribution from top to bottom*
- *10 programmable keys*
- *Stainless steel interior and exterior*
- *Stainless steel handle*
- *Room light*
- *Timer: 60.00*
- *Removable air filter*

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza ass. *power req.*	alimentazione *power source*	**litri** capacità *content*	**kg** peso *weight*	**mm LxPxH** dimensione interne *internal dim.*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
MW1800-60	1800	3000	220V 60Hz	35	33	360x409x225	570x512x370

Microonde combinato
Combined microwaves

Con funzioni aggiuntive di convezione e grill, questo microonde offre un ampio spettro di metodi per preparare i pasti. È possibile impostare l'ora e la potenza per soddisfare le proprie esigenze precise a seconda della funzione usato.

With additional convection and grill functions, this microwave offers a wide spectrum of methods for preparing meals. You can set the time and power to meet your precise needs depending on the function used.

- Piatto rotante - vetro - Ø 270 mm
- Timer
- Funzioni: scongelamento, riscaldamento, grill (può essere combinato), ventilato caldo (può essere combinato)
- Include: 1 teglia grill pan - Ø 280 mm - h 52

- *Rotary plate - glass - Ø 270 mm*
- *Timer*
- *Funzioni: defrosting, heating, grill (can be combined), hot air (can be combined)*
- *Including: 1 teglia grill pan - Ø 280 mm-h 52*

cod.	**kW/V/Hz** potenza *power load*	**W** potenza resa *microwave output*	**W** potenza grill *grill output*	materiale camera *material cooking chamber*	**mm LxPxH** dim. interne *internal dim.*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
B711	1,95/230/50	900	1950	acciaio inox stainless steel	316x315x197	540x470x326

litri capacità *content*	**kg** peso *weight*	impost. tempo *time setting to*	luce interna *frequency*	programmi *settable programs*	livelli potenza *number of output levels*
25	16,5	95 minuti 95 minutes	si yes	8	6

Forni microonde self
Self microwave ovens

Il forno è programmato con l'unica funzione di riscaldamento alla massima potenza per il tempo selezionato ha una resa di 900 W.
Ogni volta che si preme il bottone START il tempo aumenta di 30" in 30".
Una volta impostato il tempo attendere 2" ed il forno si avvia automaticamente fino all'esaurimento del tempo impostato ed al termine del ciclo il forno si spegnerà automaticamente. Per annullare l'impostazione, premere il tasto STOP, e riprogrammare nuovamente il tempo.

The oven is programmed with the only heating function at maximum power for the selected time has an output of 900 W. Each time you press the START button the time increases by 30" by 30". Once the time has been set, wait 2" and the oven starts automatically until the set time runs out and at the end of the cycle the oven will turn off automatically. To cancel the setting, press the STOP button, and reprogram the time again.

- Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox.
- Autospegnimento fine ciclo
- Piatto rotante - vetro - Ø 270 mm

- *Microwave oven with external structure and stainless steel chamber*
- *Auto-off at the end of the cycle*
- *Rotary plate - glass - Ø 270 mm*

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza ass. *power req.*	alimentazione *power source*	comandi *programs*	**litri** capacità *content*	**kg** peso *weight*	**mm LxPxH** dimensione interne *internal dim.*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
B711SELF	900	1950	230V 50Hz	manuale manual	25	16,5	316x315x197	540x470x326

Il nuovo forno professionale B1026SELF, è l'ideale per la preparazione di pietanze leggere. La struttura interamente acciaio- inox, assicura un utilizzo frequente e duraturo nel tempo. Il comando elettronico singolo lo rende particolarmente indicato per l'impiego nelle aree self-service. Esterno ed interno in acciaio-inox per una facile pulizia.Timer digitale sul display per un uso e monitoraggio più semplice. Tasto "START" pre-programmato a piena potenza per 60 secondi. Parametri preimpostati personalizzabili.

The new B1026SELF professional oven is ideal for preparing light dishes. Structure entirely stainless steel, ensures frequent use and lasting over time. The single electronic control makes it particularly suitable for use in self-service areas. Exterior and interior in stainless steel for easy cleaning. Digital timer on the display for easy use and monitoring easier. "START" button pre-programmed at full power for 60 seconds. Customizable preset parameters.

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza assorbita *power requested*	**V/MHz** alimentazione *power source*	**litri** capacità *oven capacity*	**kg** peso *weight*	**mm LxPxH** dimensioni interne *internal dimesions*	**mm LxPxH** dimensioni esterne *external dimesions*
B1026SELF	1000	1500	230/50	25	16	330x340x220	510x430x310

con grill

Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Grazie all'ampio piatto rotante si garantisce un'ottimale distribuzione delle microonde all'interno del forno. Tre differenti sistemi di cottura insieme: microonde, grill, microonde e grill.

Microwaves oven with external and interior (inner cavity) of stainless steel, ideal for small users, it helps to save time and electric power, since the coocking time is 75% less then a traditional oven. Thanks to the wide rotating plate, the thermal distribution inside the oven is perfect. It allows three different cooking systems: microwaves, grill, microwaves and grill.

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza assorbita *power requested*	**V** alimentazione *power source*	**MHz** frequenza *frequency*	**litri** capacità *oven capacity*	livelli potenza *power levels*	comandi *programs*	**mm LxPxH** dimensione cavità *cavity dimesion*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
B620-S	900	1400	230	2450	23	6	manuale manual	315x285x195	483x400x281

new

- Potenza resa microonde 1000 Watt.
- Comandi digitali.
- Interno ed esterno in acciaio inox.
- Piatto fisso in vetroceramica.
- Apertura con pratica maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura.

- *Microwave power output 1000 Watt*
- *Digital controls*
- *Inside and outside in stainless steel*
- *Fixed glass ceramic plate*
- *Opening with practical handle and large glass for cooking level control.*

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza ass. *power req.*	alimentazione *power source*	**litri** capacità *content*	**kg** peso *weight*	**mm LxPxH** dimensione interne *internal dim.*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*
MD1025	1000	1500	230V 50Hz	25	17,7	360x330x200	520x442x312

1000 W
25 litri - *liters*
1 magnetron

Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Fondo piano in ceramica.

Microwaves oven *with external and interior (inner cavity) of stainless steel, ideal for small users, it helps to save time and electric power, since the coocking time is 75% less then a traditional oven.*
Ceramic plat bottom.

cod.	**W** potenza resa *power output*	**W** potenza assorbita *power requested*	**V/MHz** alimentazione *power source*	**litri** capacità *oven capacity*	livelli potenza *power levels*	comandi *programs*	**mm LxPxH** dimensione cavità *cavity dimesion*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
PM1025	1000	1500	230/50	25	6	manuale manual	365x335x200	520x460x320	17,9

ROWZER PLUS
ROWZER PLUS

"ROWZER PLUS" è un processore ed emulsionatore professionale di cibi surgelati.
Compatto nelle forme e caratterizzato da un design contemporaneo, è uno strumento che permette di trasformare in sorbetto, o mousse, con una consistenza e una temperatura sempre perfette, qualsiasi tipo di alimento correttamente surgelato in precedenza.
Il processo avviene senza dover necessariamente scongelare tutto il contenuto poiché è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che vada a lavorare solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente che continuerà a conservare tutte le sue proprietà iniziali.
A tal fine bisognerà surgelare un massimo di 800 g di prodotto in appositi contenitori con capacità di 1 litro, a una temperatura di - 20 °C / -22 °C.

"ROWZER PLUS" is a professional processor to atomize frozen foods.
Compact in form and with a contemporary design, it is a tool that allows you to transform in sorbet, or mousse, always with a perfect consistency and temperature, any type of food properly frozen previously.
The process takes place without necessarily having to thaw the contents because you can program the device in such a way that it processes only the desired amount without thawing the rest, which continues to retain all its original properties.
To this end, it is necessary to freeze up to 800 g of product in containers of 1 liter capacity, at a temperature of -20 °C / -22 °C.

sorbetti, creme, mousse... e non solo!
sorbets, creams, mousse... and not only!

2 bicchieri inclusi
2 glasses included

ROWZER-B: bicchiere per Rowzer - *glass for Rowzer*

mousse al tonno - *tuna mousse*

pesto noci e basilico - *walnut and basil pesto*

Tre motori indipendenti:
- 250 W per il movimento verticale dell'asse;
- 800 W per la rotazione delle lame;
- Pompa per l'incorporazione dell'aria (15 litri/minuto).
- Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue.

Three independent motors:
- *250 W for the vertical movement of the axis;*
- *800 W for the rotation of the blades;*
- *Pump for the incorporation of air (15 litres/minute).*
- *LCD Display easy to read with ability to choose up to 6 languages.*

cod.	V/MHz alimentazione *power source*	W potenza *power*	rpm giri motore *motor revolutions*	litri capacità bicchiere *beaker capacity*	kg capacità (prodotto congelato) *frozen food capacity*
ROWZERPLUS	230/50-60	800/250	2500	1	0,8

mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso netto *net weight*	mm LxPxH dimensione imballo *shipping*	kg peso lordo *gross weight*
395x190x475	18	510x320x560	19

Rowzer: la scelta ideale per la cucina moderna

Rowzer: the ideal choice for the modern kitchen

71013X004

kit per utilizzo bicchieri Pacojet
glasses use kit for Pacojet

Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue.

LCD Display easy to read with ability to choose up to 6 languages.

Trascinatore quadro: facile inserimento del coltello con sostegno calamitato.

Feeder frame: easy knife insertion feeder with magnetic support.

Pratico sistema di pulizia manuale: per favorire una sempre perfetta funzionalità e una lunga durata nel tempo.

Practical manual cleaning system: to allow better operability and durability over time.

Facile rimozione utensili per la pulizia ed estrazione del contenitore anche con coltello o perno bloccato.

Easy removal of tools for cleaning and extracting the container even with a knife or lock pin.

Funzione doppia lavorazione che permette di processare 2 volte in modo continuo le porzioni selezionate, senza che la lama si stacchi, senza dover ricollocare il contenitore più volte o fermare il processo manualmente. Si garantisce così la consistenza corretta di prodotti troppo freddi o poco equilibrati.

Double processing function that allows processing selected portions 2 times consecutively select, without the blade coming off, without having to replace the container several times or stop the process manually. Guarantees the correct consistency of products over cold or poorly mixed.

Filtro carboni attivi: il circuito di immissione dell'aria nel contenitore in acciaio è dotato di un filtro a carboni attivi facilmente sostituibile, che aiuta a liberare dalle impurità l'aria presente nell'ambiente di lavoro e mantenere così incontaminato il sapore e l'aroma del prodotto lavorato.

Active carbon filter: the airflow circuit into the steel container is equipped with an active carbon filter, easily replaceable, which helps eliminate impurities present in the work environment and thus keeps the flavor and aroma of the finished product pure.

Piastre cottura in ghisa rigate sopra/sotto
Cooking plates in casted iron ribbed over/under

Costruzione in acciaio inossidabile, con piano di cottura rigato in ghisa. La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta. Ideale per la cottura alla piastra di carne, pesce, uova, toast, panini, ecc.
Cottura: Il piano di cottura rigato permette una trasmissione del calore migliore e garantisce minori dispersioni termiche. Pronta alla cottura in soli 15 minuti, raggiunta la temperatura il calore viene mantenuto per maggior tempo e, quindi, la macchina risulta essere sempre pronta. **Accessori**: In dotazione la spazzola in ferro per la pulizia e la vaschetta raccogli grasso, semplice da montare e da pulire. **Sicurezza:** Temperatura regolabile da 70 a 300° C. Fornite di termostato di sicurezza e due circuiti elettrici separati (PGR2). **Pulizia**: La struttura della macchina è progettata per prevenire infiltrazioni dannose per il sistema di riscaldamento.

Made in stainless steel with lined cast iron cooking plates. The upper plate is auto balanced than it always allows a perfect closing. Ideal for grill cooking of meat, fish, egg, toast, rolls ecc.
***Cooking**: The lined cooking plate allows a better heat transmission and ensures less thermic loose. It is ready to cook only in 15 minutes, and when it reaches the temperature, it keep in the heat for much more time and the grill is always ready. **Accessories**: An iron brush for plate cleaning is issued.*
*The oil collect tray is simple to set up and to clean. **Safety**: The temperature is adjustable from 70 to 300° C. The machines have a safety thermostat and two separate electrical circuits (PGR2). **Cleaning**: The structure of the machine is designed to prevent seepages that can be harmful for heating system.*

PGR1-WT

PGR2-WT

PGR15-WT

PGR15-WT	PGR2-WT	PGR1-WT	caratteristiche elettriche - *electrical specifications*
230	230	230	**V** tensione funzionamento - *operating voltage*
50	50	50	**Hz** frequenza - *frequency*
2.200	1.800+1.800	1.800	**W** potenza assorbita - *absorbed power*
9,6	7,8+7,8	7,8	**A** corrente assorbita - *demanded current*
300	300	300	**°C** temperatura massima - *maximum temperature*
1	1+1	1	**n°** termostato regolatore - *regulating thermostat*
1	1+1	1	**n°** termostato a riarmo man. - *manual reset thermostat*
1+1	2+1	1+1	**n°** resistenza inf./sup. - *upper/lower resistor*
			caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*
410	570	290	**mm** larghezza - *width*
300	300	300	**mm** profondità - *depth*
190	190	190	**mm** altezza - *height*
360	500	240	**mm** larghezza piastra inf. - *lower hotplate width*
230	230	230	**mm** profondità piastra inf. - *lower hotplate depth*
340	210	210	**mm** larghezza piastra sup. - *upper hotplate width*
215	215	215	**mm** profondità piastra sup. - *upper hotplate depth*
20,0	30,5	14,5	**kg** peso netto - *net weight*

Piastre cottura in ghisa lisce sotto rigate sopra
Cooking plates in casted iron under smoothr over ribbed

Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione. Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro. Struttura in acciaio inox. Massima robustezza e durata ottima conducibilità termica estrema facilità di pulizia. Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore. Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento. Termostato regolabile fino a 300 °C. Controllo a mezzo termostato.

Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation. Suitable for cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese and any other food that can be grilled; ideal for sandwiches and rolls of different size and thickness. Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface. Stainless steel construction. Highest sturdiness and life time perfect thermal conductivity very easy to clean. Self balancing adjustable upper plates. Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity. Adjustable thermostat up to 300° C.

PGRL1

PGRL2

PGRL15

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	**PGRL1**	**PGRL15**	**PGRL2**
V tensione funzionamento - *operating voltage*	230	230	230
Hz frequenza - *frequency*	50/60	50/60	50/60
W potenza assorbita - *absorbed power*	1.550	2.050	3.100
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*			
mm larghezza - *width*	260	380	515
mm profondità - *depth*	435	435	435
mm altezza - *height*	235	235	235
mm larghezza piastra - *hotplate width*	250	355	500
mm profondità piastra - *hotplate depth*	255	255	255
kg peso netto - *net weight*	15	21	31

Piastre cottura vetroceramica
Ceramic glass sandwich grills

Struttura in acciaio inox. Piani di cottura in vetroceramica Ceran®. Controllo a mezzo termostato. Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura. Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire. Cassetto raccogli liquidi e residui di cottura. Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore. Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro. Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

Stainless steel construction. Ceran® ceramicglass cooking surfaces. Thermostat control. Useful drip tray for liquids and other cooking leavings. Easy to clean. Self balancing adjustable upper plates. Adjustable feet for a safe and steady placing. Ideal for a fast achievement of working temperature.

PVL15

PVL2

PVL2	**PVL15**	caratteristiche elettriche - *electrical specifications*
230	230	**V** tensione funzionamento - *operating voltage*
50/60	50/60	**Hz** frequenza - *frequency*
3.000	3.000	**W** potenza assorbita - *absorbed power*
		caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*
700	435	**mm** larghezza - *width*
490	490	**mm** profondità - *depth*
170	170	**mm** altezza - *height*
260+260	340	**mm** larghezza piastra - *hotplate width*
290	290	**mm** profondità piastra - *hotplate depth*
18	13,5	**kg** peso netto - *net weight*

Forno elettrico per toast
Electric toaster

Tostiera a 1 o 2 piani realizzata interamente in acciaio inox, ideale per la ristorazione veloce, in particolare per riscaldare panini, pizze, toast, piadine ecc. Raggiunge la temperatura di funzionamento in soli 5 minuti. Il selettore a tre potenze permette la cottura ideale e, allo stesso tempo, un risparmio di energia. La struttura in acciaio inox è progettata e costruita in modo da garantire sempre la massima pulizia. Gli accessori sono facilmente estraibili e quindi lavabili a parte. Griglie, pinze ed una vaschetta raccogli briciole in acciaio. Tubi irraggianti al quarzo con selettore a tre posizioni e timer da 0 a 15 minuti.

1 or 2 shelves toaster completely made in stainless steel, ideal for fast cooking, particularly to warm rolls, pizzas, toast, piadinas ecc. The stainless steel structure is designed and manifactured to ensure always the best cleaning. Accessories are easily removable and washable aside. Stainless steel gratings, clips and a crumb collect tray. It reachs the operating temperature in only 5 minutes. The three positions selector always allows the ideal cooking and, at the same time, energy saving. Equipped by Quartz radiating pipe, three positions selector and timer from 0 to 15 minutes.

6 pinze - Tongs

FOR2P

3 pinze - Tongs

FOR1P

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	**FOR1P**	**FOR2P**
KW potenza - *power*	1,7	3,0
V alimentazione - *power source*	230/50/1	230/50/1
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*		
LxPxH mm dimensioni interne - *internal dimensions*	360x240x75	360x240x270
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*	440x240x290	440x240x390
kg peso netto - *net weight*	7,8	10

Macchina waffle
Waffle maker

La rotazione di 180° a sinistra/destra della piastra di cottura garantisce una distribuzione anche di pasta cialda e ottimale cottura. Piastra di cottura in ghisa. Custodia in acciaio inox. Display digitale per la programmazione e il salvataggio il tempo di cottura e la temperatura. Include vassoio di raccolta, 250x280 mm.

The 180° left/right rotation of the baking plate guarantees an even distribution of waffle dough and optimum browning. Baking plates made of cast iron, housing stainless steel.
Digital display for programming and saving the baking time and temperature. Includes drip collecting tray, W 250xD 280 mm.

cod.	KW potenza *power*	V alimentazione *power source*	°C temperature *range*	mm dimensioni waffle *waffle size*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
WMR17	1KW	230/50	125/230°	Ø170x h35	250x280x385	10,5

Macchina per waffle con piastra di cottura “Bruxelles”. Piastre di appoggio in ghisa, alloggiamento in acciaio inossidabile. Le piastre di appoggio sono saldamente montate. In dotazione una spazzola per pulizia.

Waffle maker with baking plate “Brussels”. Backing plates made of casted iron, housing stainless steel. The backing plates is firmly mounted. 1 clean brush included.

WM1

WM2

cod.	KW potenza *power*	V alimentazione *power source*	°C temperatura *temperature*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
WM1	2,2	230/50	0-300	285x360x255	23,5
WM2	2x2,2	230/50	0-300	600x360x255	45,5

Piastre induzione da appoggio
Induction cookers

La cottura ad induzione è caratterizzata da brevissimi tempi di preriscaldamento, da un'elevata precisione e prontezza di regolazione e da basse dispersioni termiche. Questo tipo di cottura è più veloce rispetto agli altri metodi. Non essendoci elementi riscaldanti, il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione. **Cottura:** La piastra ad induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno. **Sicurezza:** La temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche riducendo così il rischio di ustioni e bruciature. Semplicissimo da utilizzare, riconosce in automatico la presenza del recipiente. **Pulizia:** La minore temperatura del piano di cottura rende più facile la pulizia in quanto i residui di cibo non bruciano e quindi non si incrostano.

The induction cooking has very short time of pre-heating and of cooking, high regulation speed and precision, low thermic loosing. This kind of cooking is speeder than other ways. Because there is not heating elements the heat is given all to cooking food without any waste. ***Cooking:*** *The induction plate operate generating an induced electromagnetic field into the container placed on it. This field heat the container and then all food contained in it.* ***Safety:*** *The device temperature is too lower than usual plates so the burn hazards are minimized. It is very easy to use, automatically check if there is on the cooking area a right container.* ***Cleaning:*** *The lower temperature of the cooking plate make simplier the cleaning because the food remainder do not burn and than they do not encrust.*

ICT35-S

3,5 KW

ICT35-SP

3,5 KW

ICW35-S

3,5 KW

ICT27

2,7 KW

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	ICT35-S	ICT35-SP	ICW35-S	ICT27
KW potenza - *power*	3,5	3,5	3,5	2,7
V alimentazione - *power source*	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*				
mm superficie utile - *cooking area*	Ø280	Ø280	Ø300	Ø280
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*	330x425x105	330x425x105	335x425x135	323x370x105
kg peso netto - *net weight*	5,0	5,5	9,0	4,0

ICTV235

2x3,5 KW

ICT35-KA

3,5 KW

ICTS5

5,0 KW

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	ICTV235	ICT35-KA	ICTS5
KW potenza - *power*	2x3,5	3,5	5,0
V alimentazione - *power source*	3F+N (spina a 5 pin)	230/50/1	3F (spina a 4 pin)
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*			
mm superficie utile - *cooking area*	2 x Ø280	Ø240	Ø280
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*	416x690x130	430x440x164	405x523x180
kg peso netto - *net weight*	11	9,0	10

Piastre buffet
Buffet plates

Nuova e compatta piastra induzione, perfetta per mantenere in temperatura contenitori GN 1/1, ovvero svolgere la stessa funzione di un tradizionale bagno maria.

New and compact induction plate, perfect for maintaining GN 1/1 containers in temperature, or performing the same function as a traditional bain-marie.

mm LxPxH dimensioni *dimensions*	**mm LxP** dimensione superficie *surface dimension*	**W** potenza *power*	**ph** fase *phase*	**kg** peso *weight*
460x332x61	455x310	2000	1	5

ICTBM1

2 KW

mm LxPxH dimensioni *dimensions*	**mm LxP** dimensione superficie *surface dimension*	**W** potenza *power*	**ph** fase *phase*	**kg** peso *weight*
550x332x61	320x235	230	1	3,6

ICTPB11

0,23 KW

pag. 29

Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione

Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan

Induzione da pavimento
Induction hobs floor stading

Comoda e pratica versione salvaspazio, la piastra doppia dispone di 2 induttori con un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, separati per ognuna delle piastre, che garantiscono ottima visibilità.
- Facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo
- Dotata di controllo per lo spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo
- Ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina chiuso da sportello

This convenient, practical and space-saving hob features a double heating plate with two induction units, a practical LED display, and separate, intuitive touch controls for both hobs,conveniently located for excellent visibility.
- *The temperature and cooking times can be easily set*
- *The unit switches off automatically after 2 hours if not used*
- *The generous bottom compartment with door is large enough to hold all your accessories*

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	**ICTP70**	**ICTP90**
KW potenza - *power*	2x3,5	2x5
V alimentazione - *power source*	220/50/3	220/50/3
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*		
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*	400x680x900	400x680x900
LxPxH mm dimensioni piano - *floor dimensions*	320x670	320x670
kg peso netto - *net weight*	47	47

ICT3BA

3 KW

105981
padella - *pan*

105986

3,5 KW

induzione wok completo di padella wok Ø360 mm, h 110, 6 lt
induction wok with new pan Ø360 mm, h 110, 6 lt

105940

1) 2,0 KW* **2) 1,0 KW*** **3) 1,4 KW**

ICT20

2,0 KW

induzione a 3 zone - *3 plates*

* quando vengono utilizzate contemporaneamente la potenza massima della piastra 1 sarà di 1000 W
* *when both cooking zones are used the energy is distributed according to the seming, maximum at the rear 1000 W*

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	ICT3BA	105986	105940	ICT20
KW potenza - *power*	3,0	3,5	3,4	2,0
V alimentazione - *power source*	230/50/1	230/50/1	230/50	220/50
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*				
mm superficie utile - *cooking area*	Ø250	Ø260	Ø260	Ø230
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*	320x420x101	340x440x125	510x485x65	285x340x60
kg peso netto - *net weight*	5,2	6,9	6,5	2,5

Induzione a 2 piastre controllabili separatamente
2 plates - separately controllable

• Vetro cottura in Schott Ceran e corpo in plastica • Display digitale Impostazione del tempo fino a 180 minuti, con intervalli di 5 minuti • 10 livelli di potenza (500-2000 W / 600-1500 W) • Impostazione della temperatura 10 livelli • Campo di temperatura: 60 °C a 240 °C, con intervalli di 20 °C • Potenza: 3,5 kW / 230 V • Protezione da surriscaldamento elettronica • L 605 x P 360 x H 60 mm • Il dispositivo non è adatto per uso commerciale continuo • Peso: 5,9 kg

• *Schott Cerane hob, plastic body • Digital display Time setting up to 180 minutes, with 5 minutes intervals • 10 power levels (500 - 2000 W / 600 - 1500 W) • 10-level temperature setting • Temperature range: 60 °C to 240 °C, with 20 °C intervals • Power: 3,5 kW / 230 V • Electronic overheating protection • W 605 x D 360 x H 60 mm • The device is not suitable for continuous commercial use • Weight: 5.9 kg*

mm superficie utile - *cooking area*
2 x Ø210

105836S

Piastre induzione da incasso
Built in induction cookers

ICTI35

3,5 KW

comandi remoti - *remote commands*

ICTI35C

3,5 KW

comandi remoti - *remote commands*

ICT25I

2,5 KW

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*	**ICTI35**	**ICTI35C**	**ICT25I**
KW potenza - *power*	3,5	3,5	2,5
V alimentazione - *power source*	220/1	220/1	230/50/1
caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*			
mm superficie utile - *cooking area*	360x380	308x329	322x270
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*	360x380x116	370x390x115	320x500x115
kg peso netto - *net weight*	4	6	9,0
mm Dim. foro incasso - *Cavity dim. for built-in models*	350x370	316x335	307x470

Cuoci hot-dog - *Hot-dog machines*

Acciaio inox, cilindro in vetro Ø200 mm, h. 240 mm.

Stainless steel, glass cylinder Ø200 mm, height 240 mm.

EHDM1

EHDM4

cod.	W potenza *power*	V alimentazione *power source*	°C temperatura *temperature*	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
EHDM1	800	230/50	30-100	280x280x355	5,9
EHDM4	960	230/50	40-100	500x285x390	8,7

Girawurstel - *Hot-dog machines*

Girawürstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, würstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.
Realizzato in lamiera di acciaio inox. Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi. Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even coocking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.
Made from stainless steel body. Asynchronous motor with gear-box reducer. S/S rolls with shock-proof heating elements.

cod.	W potenza *power*	V alimentazione *power source*	rulli *rools*	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
HD5	850W	230/50	5	450x230x170	7,5

Forno elettrico a nastro per toast
Electric conveyor toaster

TM-5H

180 fette/ora - *SLICES/HOUR*

Tostiera Hatco. Brevi tempi di riscaldamento. Possibilità di regolare la velocità del nastro e possibilità di comando per riscaldamento superiore o inferiore.

Short heating times. Possibility of adjusting the speed tape and pre-heating command upper and lower.

TM-10H

360 fette/ora - *SLICES/HOUR*

TQ400

400 fette/ora - *SLICES/HOUR*

cod.	**KW** potenza *power*	**mm** apertura per fette alte max *opening max for slice*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
TM-5H	1,3 - 1,6	89	290x416x387	16
TM-10H	1,9 - 2,3	89	368x416x387	19
TQ400 toast quick	1,8	44x250	368x450x378	21

Tostapane a espulsione
Pop-up toaster

• Perfetto per aree self-service e applicazioni con bassi volumi • Il tostapane a espulsione automatica Hatco dora una gamma estesa di prodotti da forno • L'involucro in acciaio inossidabile durevole contiene fessure autocentranti con i singoli comandi del tostapane e il vassoio raccogli-briciole rimovibile • Tosta uniformemente molti tipi di pane compresi bagel, maxi toast, waffle e muffin • Quattro fessure auto-centranti larghe 32 mm • Un selettore per tostatura ad un lato solo (o a due lati) • Costruito in robusto acciaio inossidabile • Comandi singoli tostapane • Vassoio raccogli-briciole facile da pulire • Cavo di 1829 mm completo di spina

• The Pop-Up Toaster evenly toasts a variety of bread products including bagels • Texas toast, English muffins and waffles with individual progressive color controls • Has 4 self-centering 32 mm • extra wide slots • Includes a removable crumb tray for easy cleaning and a selector switch between single- and double-sided toasting • 1829 mm of cable with plug • Constructed of durable stainless steel

cod.	**W** potenza *power*	**mm** apertura fette *opening slice*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
TPT230-4	2388	140x32	364x313x204	16

Forno elettrico a nastro per toast
Electric conveyor toaster

Tostiere a nastro realizzate interamente in acciaio inox, ideali per i servizi di colazione a buffet.
Sistema di riscaldamento a tubi infrarossi, con sistema di riscaldamento superiore ed inferiore.
Dotato di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

Stainless steel conveyor belt toaster completely made, ideal for breakfast service and buffet service. Heating system with infrared tubes, with upper and lower heating system. Equipped of manual selector of power and speed tape.

Caratteristiche
- "Color Guard system" garantisce uniformità di tostatura
- Spia "Power-safe" permette di risparmiare energia durante il periodo di punta
- Opzioni: pane tostato e panino
- Capacità produttiva: 300-400 fette ora
- Ventilatore incorporato per raffrescare la superficie del toaster
- Colori: acciaio inox o nero

Features
- *"Color Guard" system assures toast uniformity*
- *Power-save mode with indicator light saves energy during off-peak period*
- *Bread and bun toast options*
- *300-400 slices per hour toast capacity*
- *Built-in fan provides cool surface temperature*
- *Stainless steel (standard) and Black color options*

cod.	W potenza *power*	V/HZ alimentazione *power source*	n° resistenze *heating elements*	mm apertura ingresso *opening*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
TM3-10H	1920/2285	220-240 / 50-60	3	245x76	368x464x411	19

Tostiera a nastro realizzata interamente in acciaio inox, ideale per i servizi di colazione a buffet. Sistema di riscaldamento a tubi infrarossi, con sistema di riscaldamento superiore ed inferiore, capità di produzione 300 fette ora.
Dotata di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

Belt toaster made entirely of stainless steel, ideal for buffet breakfasts. Infrared tube heating system, above and below, production capacity of 300 slices per hour. Equipped with manual selector for power and belt speed.

cod.	W potenza *power*	V/HZ alimentazione *power source*	n° resistenze *heating elements*	mm apertura ingresso *opening*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
CONV300	1.950	50/60 - 230	2	250x80	368x418x395	17

Tostapane a nastro
Conveyor toaster

Progettati per applicazioni a uso continuo di medio e alto volume; la comprovata affidabilità e le prestazioni di Hatco rendono i tostapane TK i veri e propri cavalli da tiro della tua attività. Questi tostapane utilizzano la velocità del nastro e non la temperatura, per determinare la doratura dei toast.
- Per tostare una varietà di prodotti da forno
- Costruito in acciaio inossidabile per garantire anni di ininterrotto servizio
- Termostato per risparmio energetico operativo durante gli orari non di punta
- Avanzamento manuale, controllo della velocità e cavo completo di spina
- Completamente isolato per un funzionamento più fresco
- Elementi di tostatura a guaina metallica multipli
- L'area di conservazione dei toast mantiene il pane caldo e asciutto
- Capacità di 720-1000 fette all'ora
- Accesso a tre cesti per il caricamento veloce
- La ventilazione superiore mantiene il calore lontano dall'operatore

Designed for use continuous medium and high volume; the proven reliability and the following Hatco performances i TK toaster the real horses by shooting your business. THESE well enter the speed of the tape and not the temperature, for determine the toast's browning.
- *To toast a variety of products from oven*
- *Constructed in stainless steel for guarantee years of uninterrupted service*
- *Energy saving thermostat operational during off-peak times*
- *Manual advancement, control of the speed and cable complete with plug*
- *Completely isolated for a Cooler*
- *Sheath roasting elements metal multiple*
- *The toast storage area keep the bread warm and dry*
- *Capacity of 720-1000 slices per hour*
- *Access to three baskets for loading Fast*
- *Upper ventilation protected heat away from the operator*

TK72

TK100

Tutti i modelli Toast King presentano le seguenti caratteristiche:
- Tensione: 220 o 240V, monofase.
- Spessore max prodotto: 32 mm.
- Posizione del cavo: 1219 mm in basso a sinistra sul retro dell'unità.

All Toast King models have the following features:
- *Voltage: 220 or 240V, single phase.*
- *Max product thickness: 32 mm.*
- *Cable position: 1219 mm at the bottom left of the back of the unit.*

cod.	**KW** potenza *power*	**fette/slices** capacità al minuto *capacity per minute*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm LxH** dimensione cesto *basket dimension*
TK72	4,0	12	464x448x845	254x117
TK100	5,0	16	578x448x845	368x117

Fry top elettrico - *Electric fry top*

Telaio in acciaio inox e piastra cromata.
Fornite senza spina.

Body in stainless steel and chrome plate.
Plug not included.

Liscio - ***Smooth***

FYT75L

2/3 liscio/1/3 rigato
2/3 smooth/1/3 ribbed

FYT75LR

Rigato - ***Ribbed***

FYT55R

cod.	**kW** potenza *power*	**V** alimentazione *power source*	**°C** temperatura *temperature*	**mm LxPxh** piano cottura *cooking surface*	**mm LxPxh** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
FYT75L	4,4	240	50-270	725x400	735x530x245	31
FYT75LR	4,4	230	50-270	725x400	735x530x245	31
FYT55R	3,4	230	50-270	550x350	550x495x245	28

Grill 850°

Il sogno di ogni griller, un broiler a cottura diretta ad altissima temperatura, il perfect total searing in una cucina professionale.
Direttamente dall'esperienza USA, il bbq 100% Made in Italy studiato per le migliori steakhouses, hamburgerie, bracerie, pub, ristoranti, utilizza bruciatori a gas di nuova generazione.
Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Nr. 2 bruciatori gas superiori in ceramica ad alto rendimento **temp. 850°C** con accensione unica, con rubinetto gas valvolato, termocoppia, pilota, accenditore ripetitivo a batteria. Carrello estraibile regolabile in altezza su n. 8 livelli, con n. 2 griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia. Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, estraibile contemporaneamente alla griglia di cottura. Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura. Fondo camera di cottura con scarico per facilitare la pulizia.

The dream of every griller, a high temperature direct cooking broiler, the perfect total searing in a professional kitchen.
Directly from the USA experience, this 100% Made in Italy BBQ is designed for the best steakhouses, hamburgeries, pubs, restaurants, with new generation gas burners.
Structure realized entirely in stainless steel AISI 304. Nr. 2 upper ceramic gas burners with high efficiency, ***temperature 850°C*** *with single ignition, with valved gas cock, thermocouple, pilot, battery-powered repetitive ignitor. Extractable trolley adjustable in height on n. 8 levels, with n. 2 robust high-conduction grids in AISI 304 stainless steel, which can be disassembled for easy cleaning. Tray on guides to contain cooking residues, removable at the same time of the cooking grill. Nr. 2 removable water pans placed on the bottom of the cooking chamber. Cooking chamber bottom with drain for an easy cleaning.*

BRL7001

BRL8001

cod.	**kW** potenza gas *gas power*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm** superficie utile di cottura *usable cooking surface*	**kg** peso *weight*
BRL7001	8	740x450/630x745	470x380	65
BRL8001	12,8	890x450/630x745	700x380	87

DITO SAMA

Lo SPECIALISTA
della preparazione dinamica
da oltre 75 anni

La nostra mission: sostenere e facilitare il lavoro dei professionisti in cucina di tutto il mondo.

Salamandre - *Finishing ovens*

SAL5F: Realizzate in acciao inox. Simostato per la regolazione dell'intensità del calore. Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.
SAL11K: Carcassa in acciaio inox. Corpo riscaldante regolabile in altezza. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.Griglia di cottura in acciaio cromato. Resistenze corazzate. Camini di sfogo. Simostati elettronici.

SAL5F: *Made from stainless steel. Heating up controlled by a symosthat. Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill. Easy to remove crumb pan. Grind iron can be placed on 4 levels accordingly to the coocking requirements.*
SAL11K: *Stainless steel body. Heating element can be adjustable in height. Easy to remove crumb pan. Galvanized steel gridiron. Shock proof heating elements. Vent outlets. Electronic symosthats.*

SAL11K

SAL5F

cod.	W potenza *power*	HZ frequenza *frequency*	v tensione funzionamento *operating voltage*	n° zone incandescenti *heating areas*	mm LxPxH superficie utile *useful surface*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
SAL5F	2.800	50/60 F+N	230	1	480x330x320	620x350x430	25
SAL11K	3.400	50/60 F+N	230	2	585x350	600x545x510	44

SAL4K

cod.	W potenza *power*	HZ frequenza *frequency*	v tensione funzionamento *operating voltage*	n° zone incandescenti *heating areas*	mm LxPxH superficie utile *useful surface*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
SAL4K	4.000	50/60 F+N	230	2	590x330	600x515x530	42

Friggitrice gas a mobile
Free standing gas fryers

GT17
Vasca imbutita, priva di saldature.
Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura.
Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica.
Termostato di temperatura e termostato di sicurezza.
Olio a livello: 17 l.

GT17+17
Vasca doppia imbutita, priva di saldature.
Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304.
Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina.
Termostato di temperatura e termostato di sicurezza.
Olio a livello: 17 + 17 l.

Accensione bruciatori
Fiamma pilota con accensione tramite piezoelettrico posto in basso all'interno della macchina

Friggitrici fornite con predisposizione per gas metano, ugelli in dotazione

GT17
Moulded tank without welding.
Electromechanical controls with thermometer for temperature display.
Ignition by means of the electric piezo, no power required.
Temperature thermostat and safety thermostat.
Oil level to fry: 17 l.

GT17+17
Double moulded tank without welding.
Sturdy self-sustaining AISI 304 stainless steel structure.
The oil draining tap is positioned in the front part of the machine, for easy access.
Temperature thermostat and safety thermostat.
Oil level to fry: 17 + 17 l.

Burners ignition
Pilot flame with ignition by means of the electric piezo placed at the bottom inside the machine

Fryers supplied with predisposition for methane gas, nozzles supplied

Incluso
Termometro per la visualizzazione della temperatura.
Contenitore raccogli olio in acciaio inox.

Optional
- Cestello ½ (LxPxH)
  GT17 (n°2 - 105 x 375 x 120 h mm)
  GT17+17 (n°4 - 105 x 375 x 120 h mm)
- Filtro contenitore olio
- Griglia vasca
- Kit ruote movimentazione friggitrice
- Coperchio tenuta stagna
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox con ruote

Inclusive
Thermometer for temperature display
Stainless steel oil collecting bin

Optional
- *½ Basket (LxPxH)*
  GT17 (n°2 - 105 x 375 x 120 h mm)
  GT17+17 (n°4 - 105 x 375 x 120 h mm)
- Oil filter container
- Heating element net
- Rollers kit for fryer handling
- Sealed cover
- Stainless steel oil collecting bin with wheels

GT17

GT17+17

GT10

GT10+10

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza assorbita *absorbed power*	lt olio a livello *oil level to fry*	lt capacità raccogli olio *oil collecting bin capacity*	kg/h prod. con patate surgelate prod. with frozen potatoes	mm LxPxH cestello intero *full basket*
GT17	400x700x1110	12	17	21	18	n°1-215x375x120
GT17+17	700x700x1110	12+12	17+17	21+21	36	n°2-215x375x120
GT10	400x693x600	6,5	10	10	8	n°1-290x120x215
GT10+10	700xx693x600	6,5+6,5	10+10	10+10	16	n°2-290x120x215

Friggitrici ad induzione
Induction Fryers

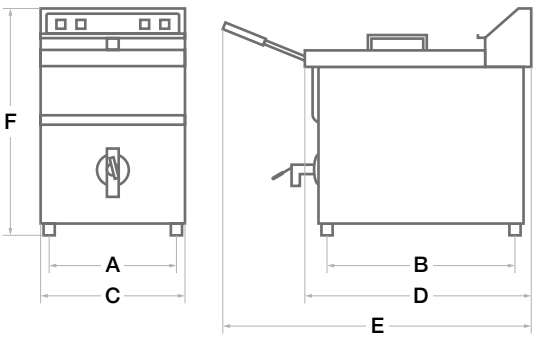
- Costruzione in acciaio inox.
- Range di temperatura: 60°C - 190°C.
- Riscaldamento ad induzione.

- *Stainless steel made.*
- *Temperature range: 60°C - 190°C.*
- *Induction heating.*

Codice		
	Cestino / *Basket*	dimensione / *dimension* 180x215xh140mm
	Bacinella / *Pan*	dimensione / *dimension* 238x300xh205mm
FRI8-IND	290x480xh515mm - 3500W - 230V/50Hz - capacità / *capacity* 8 Lt. - 10,4Kg	
FRI2X8-IND	580x480xh515mm - 3500W x2 - 230V/50Hz - capacità/*capacity* 8 Lt. x2 - 19Kg	

- Struttura totalmente in acciaio inox.
- Pratico rubinetto per scarico dell'olio.
- Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire, comandi touch a prova di liquidi.
- Temperatura settabile fino a 190°C, (range di temperatura 60°C - 190°C).
- Funzione timer, fino ad un massimo di 120 minuti.
- Pratico visore digitale della temperatura.
- Pratico richiamo controllo olio all'accensione.
- Protezione termica di sovrariscaldamento.
- Arresto automatico per inutilizzo.

- *Structure completely in stainless steel.*
- *Practical tap for oil drainage.*
- *Fast, simple and extremely easy to clean, liquid-proof touch controls.*
- *Temperature settable up to 190°C, (temperature range 60°C - 190°C).*
- *Timer function, up to a maximum of 120 minutes.*
- *Practical digital temperature display.*
- *Practical oil control recall at power up.*
- *Overheating thermal protection.*
- *Automatic stop for non-use.*



Codice	**FRI8S-IND**
Potenza	watt 3.500
Alimentazione	1 ph
Timer	min. 120
Temperatura	°C 60 ÷ 190
Capacità vasca	lt 8
Dimensioni cestello	mm 180x218 h 135
A	mm 247
B	mm 345
C	mm 290
D	mm 440
E	mm 590
F	mm 407
Peso netto	kg 12,2

Friggitrici
Fryers

Costruzione in acciaio inossidabile con vasche stampate. Maneggevole e dai ridottissimi ingombri, permette alti carichi di cottura grazie alla sua altissima resa termica ed alle vasche indipendenti dei modelli FRI 2x4 e FRI 2x8.
Cottura: La ridotta quantità di olio necessaria e la speciale resistenza ad immersione garantiscono una cottura rapida ed uniforme. Raggiunge la temperatura massima in soli 10 minuti ed a massimo carico ha un ritorno in temperatura in appena 2 minuti. Temperatura regolabile fino a 190°C. **Accessori:** Sono forniti in dotazione un coperchio ed un cestello per ogni vasca. **Sicurezza**: Ogni vasca è dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, di un interruttore di posizione per il pannello di controllo e, solo per FRI 8 e FRI 2x8, di un dispositivo contro l'apertura involontaria della valvola di scarico. **Pulizia:** La resistenza removibile e le vasche stampate permettono, insieme alla igienicità dell'acciaio inossidabile, di tenere sempre pulita la friggitrice in modo semplicissimo. La valvola anteriore facilita lo svuotamento delle vasche.

Made in stainless steel with pressed bowl. Handy and with very reduced dimensions, allows hard cooking loads with its very high thermic return and with the indipendent bowls of models FRI 2x4 and FRI 2x8.
***Cooking:** The low oil needed and the special immersion resistor ensures a quick and regular cooking. It reaches the maximum temperature only in 10 minutes and, at the maximum load, has a return te perature time of only 2 minutes provide. The oil temperature is adjustable until 190°C. **Accessories:** A cover lid and a basket with handle are supply for any bowl. **Safety:** Any bowl has a safety thermostat with manual reset, a position switch for the control panel and, only for FRI 8 and FRI 2x8, a device against the accidental opening of drain valve. **Cleaning:** The removable resistor and the pressed bowl, with the hygiene of the stainless steel, keep clean always the fryers in a very simple way. The front valve makes easy to drain the bowls.*

FRI4-WT
4 litri

FRI2X4-WT
2x4 litri

FRI8-WT
8 litri

FRI2X8-WT
2x8 litri

cod.	W potenza *power*	V/MHz alimentazione *power source*	A corrente assorbita *demanded current*	termostato regolatore *regulatin thermostat*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm LxPxH dimensione vasca *bowl dimesion*	mm LxPxH dimensione cestello *basket dimesion*	n°/litri vasca/capacità *bowl/capacity*	rubinetto scarico *oil drain tap*	kg peso *weight*
FRI4-WT	2.200	230/50	9,6	1	205x375x310	210x300x210	140x210x125	4	-	5
FRI2X4-WT	2x2.200	230/50	2x9,6	1+1	435x375x310	210x300x210	140x210x125	2x4	-	8
FRI8-WT	3.250	230/50	14,1	1	290x435x405	240x400x350	190x230x140	8	1	9,1
FRI2X8-WT	2x3.250	230/50	2x14,1	1+1	580x435x405	240x400x350	190x230x140	2x8	1+1	18

Friggitrici per pasticceria
Pastries deep fat fryers

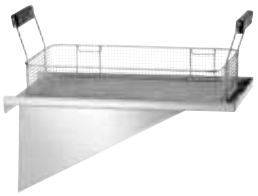
FRIP16

FRIP30

Elementi riscaldanti: acciaio Inox amovibili
In dotazione: FRIP 16 - 1 coperchio, 1 cesto / FRIP 30 - 2 coperchi, 1 cesto

Heating element: stainless steel removable
Including: FRIP 16 - 1 lid, 1 basket / FRIP 30 - 2 lid, 1 basket

cod.	potenza *power load*	materiale *material*	**mm LxPxH** dim. cesto *size basket*	**n°/litri** capacità cesto *basket content*	**n°/litri** capacità friggitrice *beaker capacity*	**mm LxPxH** dim. vasca int. *size basin*	**°C** range temp. *temperatura range*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
FRIP16	9kW 400V 50Hz 3F	CNS 18/10	475x235x80	8,9	16	515x305x130	50°C to 190°C	560x470x400	14,7
FRIP30	15kW 400V 50Hz 3F	CNS 18/10	570x440x80	19	30	615x490x130	50°C to 190°C	660x650x410	23,4



Ripiano porta cestello - FRIP16
Basket shelf - FRIP16

101566

Lato di montaggio su entrambi i lati
Assembly side on both sides

Ripiano porta cestello - FRIP30
Basket shelf - FRIP30

101565

Lato di montaggio su entrambi i lati
Assembly side on both sides

Filtro grasso per frittura
Frying fat filter

A101999

Intervallo di temperatura fino a 190°C
Può essere lavato fino a 40°C

Informazioni importanti
Non adatto per l'asciugatrice

Temperature range to 190°C
Can be washed up to 40°C

Important information
Not suitable for the dryer

cod.	materiale *material*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso *weight*
101566	CNS 18/10	445x235x85	2,9
101565	CNS 18/10	464x644x255	3,9
A101999	speciale tessuto *special fabric*	250x600x155	0,5
A150460V	lamiera d'acciao *steel plate*	Ø 280 355x335x450	4,3

Contenitore per lo smaltimento dei grassi
Fat disposal container

A150460V

Contenuto 12 litri

Proprietà
Copertura per lo scarico.
Chiusure del coperchio durante il trasporto bordo di base rialzato con aperture per la circolazione dell'aria.
Collegamento di sicurezza tra la benna e il coperchio.
Impugnatura supplementare termostabile per lo svuotamento.

Materiale
Lamiera d'acciaio.
Zincato a caldo.
Acc. a norma DIN EN ISO 1461

Informazioni importanti
Il contenitore è progettato esclusivamente per il trasporto e lo smaltimento di grasso vecchio.

Content 12 litre(s)

Properties
Cover for the drain .
Lid locks during transport raised base edge with air circulation openings.
Safety connection between the bucket and lid.
Additional heat-protected handle for emptying.

Material
Steel plate.
Hot-dipped galvanised.
Acc. to DIN EN ISO 1461

Important information
The container is only designed for the transport and disposal of old grease.

Costruita in acciaio inox. Cestello rinforzato. Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino. Resistenze corazzate. Corpo riscaldante rimuovibile e micro di sicurezza. Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile. Posizione di sgocciolo per cestello. Coperchio in dotazione.

Made in stainless steel. Reinforced basket. Thermostat and safety cut-off probe and reset button. Protected resistances. Removable heating body and safety switch. Shockproof protection on resistances easily disassembled. Position of basket drip. Lid supplied.

FRI10

10 litri

FRI2X10

2X10 litri

cod.	W potenza *power*	V/MHz alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	n°/litri vasca/capacità *bowl/capacity*	kg peso *weight*
FRI10	6.600	400/50+N	325x445x360	10	9
FRI2X10	2x6.600	400/50+N	655x445x360	2x10	18

Cutter - *Cutters*

lama coltello di serie
knife blade included

MSC04AMOZ
MSC06AMOZ
lama dentata opzionale
toohted blade optional

MSC04AMOF
MSC06AMOF
lama forata opzionale
pierced blade optional

MSC04AMOI
MSC06AMOI
lama impasto opzionale
dough blade optional

MSC04AMOP
MSC06AMOP
lama Pesto opzionale
Pesto blade optional

Robusta struttura in acciaio inox AISI 304. Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici. Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo. Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria. Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio. Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Foro di aggiunta ingredienti su coperchio. **In dotazione:** spatola, piastra affilatura lame e lama coltello.

Strong AISI 304 steel construction. Detached motor and bowl for a better thermal insulation. Stainless steel bowl with handles and heavy bottom. High efficiency ventilated motor for continuous operation. Strong cutlery steel knives. Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid. See-through Lexan lid. Lid with opening to add ingredients during operation. ***Standard:*** *spatula, sharpening stones and knife blade.*

CSK33
con variatore di velocità
with variable speed drive

CSK53
con variatore di velocità
with variable speed drive

CSK32

IB4003030
paletta raschiatrice smontabile per CSK32
removable scraper for CSK32

Basamento e vasca in ABS termoresistente. Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia. Freno motore. Comandi con NVR 24V-IP 67.
In dotazione: Mozzo con coltelli in acciaio inox. Mozzo per montare in ABS. Paletta.

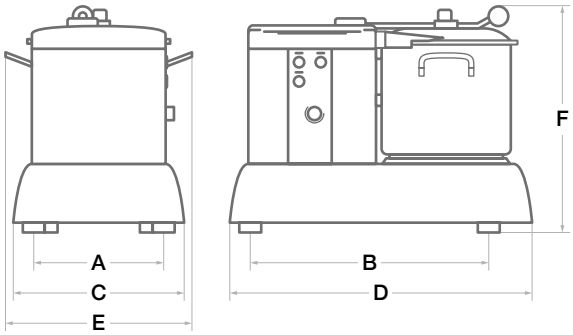
Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS. Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing. Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning. Motor brake. Control with NVR 24 Volt IP 67.
Included items: Hub with cutting knives in stainless steel. Hub for ABS assembly. Scoop
Optional: *Dismountable scraping blade.*

CSK53	CSK33	CSK32	
350	350	370	**W** potenza assorbita - *absorbed power*
230/50 F+N	230/50 F+N	230V 50/60Hz	**V/Hz** alimentazione - *power source*
1.100-2.600	1.100-2.600	2.800	**giri/min** velocità - *velocity*
320x380x320	320x380x270	240x240x355	**mm LxPxH** dimensioni - *dimensions*
3,1	1,5	1,4	***l*** capienza utile - *bowl feeling level*
11	10	8	**kg** peso netto - *net weight*
5,3	3,3	3,2	***l*** capacità vasca - *bowl capacity*

Cutter con variatore di velocità stabilizzato
Cutter stabilised speed variator

- Robusta struttura in alluminio pressofuso ed estruso.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato.
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio.
- Microinterruttore su leva.
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variatore continuo di velocità di serie e stabilizzato.

- *Sturdy die-cast and extruded aluminum structure.*
- *Motor and tank placed side by side to isolate the processed product from heat.*
- *Stainless steel tanks with thermal bottom and handles.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous use.*
- *Sturdy knives with curved blades in hardened steel.*
- *Safety microswitch on lid.*
- *Lever microswitch.*
- *Transparent Tritan lid that allows excellent visibility during processing.*
- *Hole for adding ingredients on the lid.*
- *Continuous speed variator as standard and stabilized.*



- Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione.

- *Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing.*

Codice	**CSK6VT**	**CSK9VT**
Potenza	watt 350 - Hp 0,5	watt 350+350 - Hp 0,5+0,5
Capacità vasca	lt 5,3	lt 9,4
Capienza utile vasca	lt 3,1	lt 5,4
Giri	rpm 600 ÷ 2.800	rpm 600 ÷ 2.800
A	mm 185	mm 244
B	mm 369	mm 443
C	mm 251	mm 319
D	mm 457	mm 560
E	mm 304	mm 348
F	mm 362	mm 420
Peso netto	kg 14,5	kg 23

Tagliaverdure tagliamozzarella
Vegetable mozzarellacutter

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

Aluminium alloy and S/S construction. Ventilated motor for continuous operation. Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen. The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese. Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray. Version with dishwashing safe S/S lid available. Large number of discs available for every purpose.

pulisci dischi PD

porta dischi PDP

"Monofase"	**KTVM-M1**
W potenza - *power*	515 - 0,7 hp
V/Hz alimentazione - *power source*	230 V/50 Hz/1
mm dimensioni - *dimensions*	280x510x510
rpm velocità giri al minuto - *speed*	300
kg peso netto - *net weight*	17,5

DF14 **DF10** **DF08** **DF03-DF04** **DF01-DF02**

dischi non compresi
discs not included

dischi fette - *slicing disc*

DF05

DQ10 **DQ06-DQ08** **DQ04**

dischi bastoncini - *julienne disc*

PS14-PS20 **PS10** **PS08**

dischi cubetti - *dicing disc*

DTV09 **DTV07** **DTV03-DTV04**

dischi grattuggiare - *grating disc* **DTV** **DT02**

Frullatore termico semiprofessionale
Semi-professional thermal blender

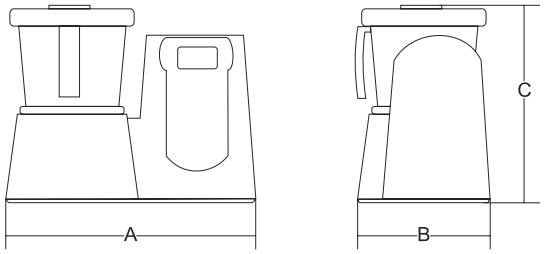
- Frullatore termico semiprofessionale.
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina.
- Potente motore separato dalla zona cottura.
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura.
- Minicooker dotato di bilancia da 5 Kg con tara.
- Variatore velocità con 10 livelli.
- Potenziometro per cotture fino a 120°.
- Pratica vasca in acciaio inox da 2 Lt .
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia.
- Coperchio con chiusura di sicurezza.
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato.
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore.
- Programma soffritti.
- Set per cottura a vapore opzionale.

- *Hand-held mixers.*
- *Practical, must-have kitchen aid.*
- *Powerful motor separated from the cooking zone.*
- *Induction heating which halves. the time required to reach desired temperature.*
- *Minicooker supplied with 5 kg scales with tare.*
- *Speed changer.*
- *Potentiometer for cooking to 120°.*
- *Practical 2 L stainless steel bowl.*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning.*
- *Lid with safety closure.*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied.*
- *Add ingredients cap with measuring device.*
- *Sautéed vegetable program.*
- *Steam cooking set optional.*

MK1600

Minicooker

Applicazione opzionale Steamer
Steamer cooking set optional



	W potenza assorbita *power assorbed*	**W/Hz** alimentazione *power source*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm** A	**mm** B	**mm** C	**rmp** velocità giri al minuto *speed*	**litri** capacità *capacity*
MK1600	1.000 induzione - *induction* 600 motore - *engine*	230/50/1	360x300x290	360	300	290	100/8.500	2
MK1800	1.000 induzione - *induction* 800 motore - *engine*	230/50/1	360x300x290	360	300	290	100/8.500	2

MK1800

Mycook

Hotmix Pro Gastro 230 V

Hotmix Pro Gastro 230 V

- Memoria: Oltre 400 ricette in memoria e possibilità di aggiungere le proprie.
- Wait temperature: garantisce la standardizzazione a prescindere dalla quantità e dalla temperatura degli ingredienti.
- Turbo Temperatura: per velocizzare la cottura.
- Turbo Velocità: per la massima finezza del risultato.
- Pulse: perfetto per una miscelazione/triturazione omogenea nelle condizioni sfavorevoli

- *Memory: Over 400 recipes in memory and ability to add your own.*
- *Wait temperature: guarantees the standardization regardless of quantity and temperature of the ingredients.*
- *Turbo Temperature: to speed up cooking.*
- *Turbo Speed: for maximum subtlety of the result.*
- *Pulse: perfect for one mixing / shredding homogeneous in conditions unfavorable.*

Accessori in dotazione:
- coperchio con bicchierino
- farfalla
- spatola

Included tools:
- *lid with measuring cap*
- *mixing paddle*
- *spatula*

Hotmix Pro Gastro X 230 V

Hotmix Pro Gastro X 230 V

VANTAGGI PRINCIPALI
- Standardizzare le tue ricette, eliminando l'errore umano, grazie alle caratteristiche uniche e innovative di HotmixPRO
- Risparmiare tempo, perché mentre la macchina lavora, l'operatore può dedicarsi ad altro
- Risparmiare denaro, producendo autonomamente semilavorati
- Personalizzare le ricette usando I nostril semilavorati, differenziandoci dalla concorrenza
- Realizzare preparazioni altrimenti impossibili
- Aumentare le qualità del menu aggiungendo piatti che altrimenti non sarebbe stato possibile inserire per mancanza di tempo
- Non occorre addestramento particolare per usare HotmixPRO.
- Una volta che lo chef ha salvato la ricetta, qualunque assistente potrà replicarla.

MAIN ADVANTAGES
- *Standardize your recipes, eliminating the error human, thanks to the unique characteristics and innovative by HotmixPRO*
- *Save time because while the car works, the operator can devote himself to something else*
- *Save money by producing independently semi-finished products*
- *Customize recipes using our semi-finished products, differentiating us from the competition*
- *Making preparations otherwise impossible*
- *Increase the quality of the menu by adding dishes that otherwise would not have been possible enter due to lack of time*
- *No special training is required for use HotmixPRO. Once the chef has saved the recipe, any assistant can replicate it.*

Accessori in dotazione:
- coperchio con bicchierino
- farfalla
- spatola
- pala mantecatrice

Included tools:
- *lid with measuring cap*
- *mixing paddle*
- *spatula*
- *creaming paddle*

PREPARAZIONE DINAMICA
Dalla preparazione alla cottura è come avere un sous chef
La caratteristica principale, unica e innovative delle machine HotmixPRO è la capacità di lavorare autonomamente qualunque tipo di ricotta, eliminando molti passaggi intermedi e il bisogno di costanti attenzioni ed interventi, garantendo comunque risultati eccellenti e perfettamente ripetibili.

DYNAMIC PREPARATION
From preparation to cooking it is like having a sous chef
The main, unique and innovative feature of HotmixPRO machines is the ability to work independently any type of cottage cheese, eliminating many intermediate steps and the need for constant attention and interventions, guaranteeing however excellent and perfectly repeatable results.

cod.	W potenza riscaldante *power heating*	W potenza motore *power motor*	W potenza tot. max *max power*	SD CARD	scocca *body*
HM2G	800	1500	2300	si/yes	acciao inox
HM2GX	1500	1800 turbo air motor system	3300	si/yes	acciao inox

V/Hz alimentazione *power source*	°C range temperature	ore massime di lavoro continuo *max continuous work hours*	velocità *speed*	rmp	litri capacità *capacity*	kg peso *weight*
230/50-60	24°/190°	4	26	0/12.500	2	13,5
230/50-60	24°/190°	12	26	0/16.000	2	15

Hotmix Pro EASY GIAZ

- Tre programmi preimpostati con tre velocità di rotazione lame
- Possibilità di variare la velocità di discesa in ciascuno dei 3 programmi (+1/-1)
- Tre scelte per l'uso dell'aria
- Fino a 10 ripetizioni possibili
- Bicchiere da 1,3lt
- Facile, intuitivo, leggero, silenzioso

LAME A DESIGN MODULARE
NUOVE POSSIBILITÀ CREATIVE
Possibilità di montare solo la lama di taglio per esplorare nuove texture.
COST SAVING
In caso di danni, potrai sostituire solo la parte danneggiata, risparmiando. Il design a doppia elica è altrettanto efficace su liquidi e gelato, evitando il bisogno di ulteriori accessori.

- *Three preset programs with three rotation speeds blades*
- *Possibility of varying the descent speed in each of the 3 programs (+ 1 / -1)*
- *Three choices for the use of air*
- *Up to 10 repetitions possible*
- *1.3lt glass*
- *Easy, intuitive, light, silent*

THE BLADES WITH MODULAR DESIGN
NEW CREATIVE POSSIBILITIES
Possibility to mount only the blade of cutting to explore new textures.
COST SAVING
In case of damage, you will only be able to replace the damaged part, saving. The double helix design is likewise effective on liquids and ice cream, avoiding the need more accessories

HMEASYGZ

PRESSIONE
3 diverse opzioni di pressione:
- In pressione a 1.8 bar
- Flusso d'aria libera
- Nessuna aggiunta di aria

PRESSURE
3 different pressure options:
- *Under pressure at 1.8 bar*
- *Free air flow*
- *No addition of air*

Affumicatore a freddo professionale per ristorazione

Professional cold smoker for catering & Horeca

Un affumicatore a freddo professionale per ristorazione, in grado di filtrare il fumo attraverso un liquido, e compatibile con ogni altra unità HotmixPRO.

Il fumo – essendo freddo – non si disperde verso l'alto quindi rimane sempre a contatto con il prodotto in maniera uniforme. Il processo di affumicatura a freddo, inoltre, previene l'insorgere di batteri e la cottura del prodotto.

- È possibile connetterlo con tutta la gamma dei prodotti HotmixPRO, grazie all'accessorio in dotazione.
- Alimentazione 110V-240V

A professional cold smoker, able to run the smoke through liquids, and compatible with every other HotmixPRO unit.

The cold smoke does not go upwards, so it remains in contact with the product. Furthermore the smoking process at a low temperature prevents the development of bacteria and does not cook the product.

- *Between the union of HotmixPro Smoke and HotmixPro Dry, is possible to create an hot smoker with a perfect control of the temperature.*
- *Power supply 110V-240V*

HMSMK

Impastatrici planetarie - *Planetary mixers*

IMK7QS

IMK7QSP

3 utensili in acciaio inox - *3 stainless steel tools*

new

IMK7QSEL

3 utensili in acciao inox
3 stainless steel tools

new

IMK10S

cod.	W potenza assorbita *absorbed power*	V/MHz alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm ØxH dimensioni vasca *tank dimensions*	litri capacità *capacity*	kg peso *weight*
IMK7QS	280	230/50/1	410x240x437	220x220	7	18
IMK7QSP	350	230/50/1	410x240x437	220x220	7	18
IMK7QSEL	350	230/50/1	410x240x437	220x220	7	18
IMK10S	450	230/50/1	500x440x630	250x230	10	50

IMK30S

IMK20S

cod.	W potenza assorbita *absorbed power*	V/MHz alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm ØxH dimensioni vasca *tank dimensions*	litri capacità *capacity*	kg peso *weight*
IMK20S	1.100	230/50/1	560x515x770	320x300	20	99
IMK30S	1.500	230/50/1	630x650x1160	360x380	30	175

Accessorio per produzione pasta
Pasta extruder attacchment

- Un invito alla pasta fatta in casa, un primo approccio al gustoso e affascinante mondo della pasta fresca.
- Utilizza trafile standard in bronzo da 70
- Bocca totalmente in acciaio inox AISI 304 lavabile in lavastoviglie.
- Perfetto connubio con la IMK30S alla prima velocità.

- *An invitation to homemade pasta, a first approach to the tasty and fascinating world of fresh pasta.*
- *Use standard 70 bronze dies*
- *Fully stainless steel AISI 304 spout in dishwasher.*
- *Perfect combination with the IMK30S at the first speed.*

IMK30SP

Impastatrice tuffante
Double arm mixer

new

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato in acciaio AISI 304
- Coperchio vasca in PETG trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Braccia inox smontabili per la pulizia con protezione in acciaio facilmente smontabile, con incastro a baionetta
- Velocità braccia da 35 a 70 battute minuto

- *Body frame in thick C40 steel*
- *Food-grade epoxy anti-scratch enamelled body*
- *Bowl with reinforced edge in AISI 304 steel*
- *Bowl lid in transparent PETG with hole for adding product while processing*
- *Removable stainless steel arms and protection for an easy cleaning*
- *Arm speed from 35 to 70 beats per minute*

cod.	W potenza assorbita *absorbed power*	PH/Hz alimentazione *power supply*	rmp giri vasca *tank*	litri capacità vasca *tank capacity*	kg capacità utile vasca *useful tank capacity*	mm ØxH dimensioni vasca *tank dimensions*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
IMK10TUFF	750 Hp1	1Ph/50 Hz	6÷14	10	6/7	320x165	379x582x658

Grattugie - *Graters*

Macchina semplice e compatta. costruzione in alluminio pressofuso lucidato. Rullo acciaio trattato per uso alimentare.

Simple and compact machines. Structure realized in polished aluminium. Galvanized steel drum.

	W potenza *power*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm LxP** dimensione bocca *open dimensions*	**rpm** giri *speed*	**kg** peso *weight*
GRAT-GP	380 - Hp 0,5	230/50Hz	290x250x310	110x65	1400	8

Robusta struttura in alluminio anodizzato. Motore ventilato. Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata. Rullo grattugia inox. Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Reliable anodized aluminium construction. Ventilated motor. Demountable anodized aluminium grating mouth. S/S drum. Safety microswitches on lever and receiving tray.

cod.	**W** potenza *power*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm LxP** dimensione bocca *open dimensions*	**kg** peso *weight*
GRAT100	250	230/50/1	442x212x420	115x62	15,5
GRAT200	370	230/50/1	465x238x444	135x62	15,5

Tritacarne - *Meat grinder*

Robusta struttura in alluminio anodizzato. Motore ventilato. Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio. Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata. Piastra e coltello inox. Pratico cassettino per piastra e coltello.

Anodized aluminium body and ABS shockproof sides. Ventilated motor. Oil-bath gear box. Ground tempered helical gears. Bright finished mouth and feeding worm. S/S plates and knives. Compartment for knives and plates.

cod.	**W** potenza *power*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg/h** produzione *output*	**Ø mm** piastra in dotazione foro *perforated plate supplied*	**kg** peso *weight*	**Ø** bocca *head*
TRX250	250	230/50/1	335x330x360	70	6	10	8
TRX550	550	230/50/1	377x366x375	85	6	15	12

Tritacarne/grattugie
Meat grinder/graters

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassettino per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *Stainless steel plates and knives.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Reverse (standard).*

TCG250

TCG550

cod.	W - Hp potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg/h produzione *output*	Ø mm piastra in dotazione foro *perforated plate supplied*	kg peso *weight*	kg/h produz. oraria TC *output hour TC*
TCG250	250-0,34	230/50	486x300x420	70	4,5	14	8
TCG550	550-0,75	230/50	520x366x452	85	6	19	12

Hamburgatrici - *Hamburger Presses*

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Stampo hamburger in acciaio inox.
- Piedini in gomma.

- *Simple and compact patty press with rounded design.*
- *Made from anodized aluminium alloy.*
- *Built-in sheets holder.*
- *Stainless steel mold hamburger.*
- *Rubber feet.*

	Ø mm stampo *mould*	kg peso *weight*
SA100	100	5,5
SA130	130	7
SA150	150	7,5
SA180	180	8

disco cellophane
cellophane disc

	Ø mm stampo *mould*	kg peso *weight*
DCH100	100	1
DCH130	130	1
DCH150	150	1
DCH180	180	1

Insaccatrici manuali
Manual sausage stufferes

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.

- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 sealed bearings.*
- *2 speed gear reducer.*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	lt capacità *capacity*	mm lungh.cilindro *cylinder lenght*	Ø mm cilindro *cylinder*	mm corsa pistone *piston stroke*	ø mm imbuti in dotazione *serie exaust funnels*	kg peso *weight*
IM8	660x200x220	8	370	165	420	10-18-25	19
IM16	820x240x250	16	500	200	560	10-18-25	23,5

Inteneritrice manuale per carne a fette
Manual operated steak tenderizer

- Realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica.
- Protezione lame in acciaio inox.
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame.
- Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita.
- Manopola adattabile per operatori mancini.

- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Feeding hopper 25 cm wide, best in its class.*
- *AISI 304 blade protection shields.*
- *Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanification.*
- *Switchable handle for left-handed operators.*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
DRK370	485x308x406

Impastatrice manuale carne
Meat mixers

IM20

IM30

- Pratica e compatta, ideale per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
  1:1 in presa diretta con la pala
  1:3 per impasti più tenaci.

- *Practical and compact, ideal for small mixed portions, in both butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Speed reducer with tempered and ground gears.*
- *Gear protection system with double lip seal.*
- *AISI 304 stainless steel blade easily removable without the aid of tools.*
- *2 mixing speeds:*
  1:1 direct drive with the blade
  1:3 for stronger mixes.

cod.	mm LxP dimensioni vasca *tank dimensions*	lt capacità *capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
IM20	270x300	20	513x325x438	11,5
IM30	270x370	30	589x325x439	13,5

Mixer ad immersione
Hand held mixers

IMKV

frusta - *whisk*

FIMKV

mm LxPxH
117-113-385

asta - *shaft*

AV35

mm ØxH
Ø100-350

AV45

mm ØxH
Ø100-450

Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore. Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro. Pratica ed ergonomica impugnatura. Disponibile con velocità fissa o variabile. Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale. Pulsante di bloccaggio motore acceso. Macchina protetta con grado IPx3. Rapido sistema di aggancio asta. Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria.

Highly effective patented cooling system. Sturdy and light weight fiberglass ABS body. Ergonomic handle. Fixed and variable speed controls available. Safety device preventing switching on by mistake. Trigger switch for continuous blending. IPX3 protection. Quick coupling device. Cutlery steel knives.

Aste e frusta vendute separatamente
Separately sold shafts

cod.	kg peso *weight*	rpm velocità *speed*	mm a-b-c	V/Hz alimentazione *power source*	W potenza *power*
IMKV43VV	2,5	0-14.500	125-190-377	230/50	430
IMKV55VV	3,5	0-16.500	125-190-385	230/50	550
IMKV75VV	4	0-17.500	125-190-390	230/50	750
AV35	1,2	-	Ø100 - h350	-	-
AV45	1,6	-	Ø100 - h450	-	-
FIMKV	1,2	-	117-113-385	-	-

Aste e frusta vendute separatamente
Separately sold shafts

frusta - *whisk*

FIMK

mm LxPxH
106-113-348

A25

mm ØxH
Ø94-250

asta - *shaft*

A35

mm ØxH
Ø94-350

IMKX

cod.	W potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	mm a-b-c	rpm velocità *speed*	kg peso *weight*
IMKX15	200	230/50	100-182-340	12.000	2
IMKX15VV	200	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2
IMKX23	280	230/50	100-182-340	12.000	2,2
IMKX23VV	280	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2,2
IMKX30VV	360	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2,5
A25	-	-	Ø94 - h250	-	0,5
A35	-	-	Ø94 - h350	-	0,7
FIMK	-	-	106-113-348	-	1,1

Mixer ad immersione
Hand held mixers

- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato.
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro.
- Pratica ed ergonomica impugnatura.
- Con velocità variabile.
- Macchina protetta con grado IP x3.
- Rapido sistema di aggancio asta.
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria.
- Completo di asta.

- *Highly effective cooling system.*
- *Sturdy and light weight fiberglass ABS body.*
- *Ergonomic handle.*
- *Variable speed control.*
- *IPX3 protection.*
- *Quick coupling device.*
- *Cutlery steel knives.*
- *With shaft*

cod.	W/Hp potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	rpm velocità *speed*	lt capacità di lavoro *working capacity*	mm dimensioni *dimensions*	mm dimensioni asta *shaft dimensions*	kg peso *weight*
SK200	200/0,27	230/50	2.000 -12.5000	15	145x74x290	Ø 65 h 160	1,1

Mixer semiprofessionale
Semi-professional mixers

Grande varietà di utilizzi: mescola, passa, trita. Design ergonomico in acciaio inox. Pulsante ON/OFF. 5 diverse velocità. Accessori compresi: 1 sbattitore, 1 contenitore (800 ml), 2 contenitori speciali con lame (500 ml + 1.250 ml), 1 coperchio (per entrambi i contenitori speciali), 2 sottobicchieri antiscivolo.

Variety of uses, from mixing, pureeing and chopping to beating and stirring. Ergonomic stainless steel design, ON/OFF switch. 5 speed settings. Accessories set, consisting of: 1 whisk, 1 container (800 ml), 2 special containers with sickle blades (500 ml + 1,250 ml), 1 lid, fitting both special containers, 2 anti-slip coasters, 1 wall mount.

cod.	W potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	mm lunghezza *lenght*	mm asta *shaft*	kg peso *weight*
130206	700	230/50	410	207	1

PP6K

PP10K

Pelapatate - *Potato peeler*

Costruzione in acciaio inox AISI 304, sistema di trasmissione con cinghia Poli-V. Potenti motori ventilati per uso continuo. Fondello abrasivo in inox bugnato. Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore. Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato). Sistema di scarico patate automatico. Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica. Versione CE con microinterruttore su coperchio e su sportello scarico.

Made from AISI 304 Stainless steel. Poli-V belt drive. High efficency ventilated motors for continuous operation. Stainless steel peeling disc. Easy to replace abrasive surface. Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required). Automatic unloading system. Stainless stell outlet opening with quick and sealed locking. Adjustable S/S feet can be fixed to the floor. CE version with microswitch on the lid, microswitch on outlet opening.

cod.	W potenza *power*	V/Hz fase-*phase* alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg produzione *output*	kg-litri capacità *capacity*	rpm giri *speed*	kg peso *weight*
PP6K	370-Hp 0,5	230/50/1	400x400x690	105	6/10	320	23
PP10K	735-Hp 1	230/50/1	470x544x910	170	10/20	320	46

Lavacozze - *Shell Washer*

Senza abrasivo alle pareti
Without abrasive surface

cod.	W potenza *power*	V/Hz fase-*phase* alimentazione *power source*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg produzione *output*	kg-litri capacità *capacity*	rpm giri *speed*	kg peso *weight*
PC6K	370-Hp 0,5	230/50	400x400x690	150	6/10	320	23

Crepiere - *Crepe makers*

Struttura in acciaio inox. Forma semplice e compatta. Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro. Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale. Controllo a mezzo termostato. Resistenze corazzate. Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.

Stainless steel construction. Simple and compact shape. Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution. Thermostat control. Shock-proof coated heating elements.Adjustable feet for a safe and steady placing.

cod.	W potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	mm superficie utile *usefull source*	mm dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
CRP2	2.000	230/50+60 F+N	Ø 350	350x350x135	11

Riscaldatore elettrico bagno maria
Bain-marie hotpot

605035

606035

cod.	kW/V potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	litri capacità *capacity*	°C temperatura *temperature*	mm dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
605035	0,15/230	230	3,5	0-95	210x210x320	3,5
606035	0,30/230	230	2x3,5	0-95	415x210x320	6,5

Macchina per cialde
Waffle maker

new

- Materiale: acciaio inossidabile
- Materiale teglie: alluminio, rivestito
- Forma della cialda: rotonda (può essere modellata in coni, ciotole e panini)
- Dimensioni cialda: Ø 212 mm
- Intervallo di temperatura: da 50 °C a 300 °C
- Controllo della temperatura: elettronico, a passi di 1 °C
- Unità di controllo: manopola MDI
- Incluso: 1 modellatore di cono per wafer.

- *Material: Stainless steel*
- *Material baking trays: Aluminium, coated*
- *Waffle form: Round (can be shaped into cones, bowls and rolls)*
- *Waffle size: Ø 212 mm*
- *Temperature range: 50 °C to 300 °C*
- *Temperature control: Electronic, in 1 °C steps*
- *Control unit: MDI knob*
- *Including: 1 wafer cone shaper*

cod.	kW potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	mm dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
WMC21	1	230/50-60	255x460x250	7,7

Macchina per pasta fresca - *Pasta machine*

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire esanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento.

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm, head and ring.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *Variable-speed pasta cutter available.*
- *Bowl made of anodized aluminium.*
- *IP 54 controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*

MPF370-TP

cod.	**W/Hp** potenza *power*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**litri** capacità vasca *bowl capacity*	**kg** capacità impasto *dough capacity*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg/h** produzione *output*	**Ø mm** trafile *dies*	**kg** peso *weight*
MPF370	370 / 0,50	230/50	6	2,5	577x263x407	5	60	28
MPF370-TP	**motorino taglia pasta / *pasta cutter***							

MPF750

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea e ghiera in acciaio inox.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm and ring.*
- *IP 67 stainless steel kneading and extruding controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *Variable-speed pasta cutter available.*

MPF750-TP

MPF2250-TP

MPF2250

cod.	**W/Hp** potenza *power*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**litri** capacità vasca *bowl capacity*	**kg** capacità impasto *dough capacity*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg/h** produzione *output*	**Ø mm** trafile *dies*	**kg** peso *weight*
MPF750	750/1	230/50/1	10	4	665x305x442	8	70	42
MPF750-TP	**motorino taglia pasta / *pasta cutter***							
MPF2250	2250/3	400/50/3	21	9,8	628x778x493	20	110	72
MPF2250-TP	**motorino taglia pasta / *pasta cutter***							

	trafile/*dies*	codice/*code* Ø 60 mm	Ø 70 mm	Ø 110 mm
	Sfoglia regolabile	28184000	28181000	28183000
	N°13 bigoli/pici 3 mm	28184013	28180013	28183013
	N° 240 fusilli 8,4 mm	28184240	28180240	28183240
	N° 91 gramigne 3 mm	28184091	28180091	
	N° 21 linguine 3x1,6 mm	28184021	28180021	28183021
	N° 77 maccheroni 8 mm	28184077	28180077	28183077
	N° 38 pappardelle 15 mm	28184038	28180038	
	N° 34 tagliatelle 6 mm	28184034	28180034	28183034
	N° 32 tagliolini 3,5 mm	28184032	28180032	
	N° 220 casarrecce/strozzapreti 8,8 mm	28184220	28180220	28183220
	N° 9 spaghetti 1,9 mm	28184009	28180009	28183009
	N° 191 gnocchetti sardi 19 mm	28184191	28180191	
	N° 25 spaghetti quadri 2 mm	28184025	28180025	28183025

Tirapasta sfogliatrice - *Pasta roller*

Potente tirasfoglia. Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita. Costruzione in acciaio inox. Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione. Riduttore coassiale+trasmissione a catena. Regolazione spessore pasta 0÷10 mm. Protezione zona carico con micro di sicurezza. Ampio scivolo di carico sfoglia. Applicazione taglierina opzionale in tre misure, mm 2 - 6 - 12. Lunghezza taglierina mm 165. Ideale anche per laminare la pizza. Taglierine non incluse.

Powerful dough roller. Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed. Built out of stainless steel. Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction. Coaxial reduction gear+belt transmission. Adjustable dough thickness 0÷10 mm. Infeed area protected with safety microswitch. Wide chute for dough infeed. Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 6 - 12. Perfect also to laminate pizza. Cutters not included.

TRP42T

Tirapasta - *Pasta roller*

cod.	W/Hp potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	Ø mm dimensioni rullo *roller dimensions*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
TRP42T	370/0,5	230/50	60x420	375x700x545	59
TRP25	370/0,5	230/50	60x250	515x545x375	43

Taglierine - *Cutters*

	mm taglierina *cutter*	mm larghezza *width*
TRP2	2	165
TRP6	6	165
TRP12	12	165

Cuocipasta - *Pasta cooker*

Struttura e vasca in acciaio inox. Cestelli microforati in acciaio inox con pratica impugnatura. Speciali resistenze corazzate antiruggine. Termostato di controllo. Protezione termica di sicurezza. Rubinetto carico/scarico acqua di serie.

Structure and tank in stainless steel. Micro-drilled basket in stainless steel with handy grip. Special armored rust-proof heaters. Control thermal switch. Safety heat guard. Standard feature: inlet/outlet water faucet.

CPSTEAM

CPA6

CPA8

cod.	kW/V potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	litri capacità *capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
CPA6	3.000	230/50	6	270x420x360	8,5
CPA8	6.000	380/50	8	270x525x360	9,5
CPSTEAM	cestello steamer per pasta - *steamer basket for pasta cooker*				

Affettatrici a gravità
Gravital slicing machines

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Perni scorrimento lappati. Viteria e parafetta in acciaio inox. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Inclinazione lama 25°.

Anodized cast aluminium alloy. Great distance between blade and motor for easy cleaning. Ventilated motor. Forged, hardened large thickness blades. Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins. Stainless steel screws and slice deflector. Strong thickness gauge support. Cast-in sharpener assembly. Compact dimensions and great cutting capacity. Inclination blade 25°.

AMR250

AMR300

AMR350

AMS220 - AMS250

basamento in pressofusione con finitura in smalto alimentare. Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato. Pressa merce ergonomico in Nylon alimentare e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare.
Painted aluminium body. Anodized aluminium components. Ergonomic food-presser made of alimentary nylon teeth shaped to best block the product to cut.

cod.	kW/V motore *power*	mm spessore taglio *cut tickness*	mm corsa carrello *run of carrige*	mm piatto *hopper*	mm dimensioni *dimensions*	Ø mm lama *blade*	kg peso *weight*
AMR250	147	13	245	230x230	570x560x370	250	16
AMR300	210	13	285	250x275	640x610x420	300	20,5
AMR350	370	23	310	305x270	710x660x455	350	37
AMS220	147	13	245	230x230	480x460x370	220	15
AMS250	147	13	245	230x230	500x490x370	250	15,5

Affettatrici verticali
Vertical slicing machines

AMVR300

AMVR350

cod.	kW/V motore *power*	mm spessore taglio *cut tickness*	mm corsa carrello *run of carrige*	mm piatto *hopper*	mm dimensioni *dimensions*	Ø mm lama *blade*	kg peso *weight*
AMVR300	210	13	310	300x270	585x540x460	300	38
AMVR350	370	30	265	260x275	660x680x530	350	27

Essiccatori
Dehydrators

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite termostato manuale
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Manual thermostat control*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on dema*

Principali caratteristiche tecniche - *Main technical characteristics*

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 4 Kg
- Ingombro: 27x26x35 cm
- Struttura in acciaio verniciato e nylon caricato
- Sei cassetti per l'essiccazione in ABS alimentare
- Superficie totale di essiccazione: 2.600 cm^2

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 4 Kg*
- *Dimensions: 27x26x35 cm*
- *Structure in painted metal sheet and reinforced nylon*
- *Six drying trays in food-grade ABS*
- *Total drying surface: 2600 cm^2*

ESS-CU

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite scheda elettronica abbinata a display digitale
- Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
- 5 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- 1 programma "DELAY" che imposta l' avvio ritardato del ciclo
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Electronic board control with digital display*
- *The digital display allows the user to keep under constant review the operating temperature, the remaining time and the program set*
- *5 different "AUTO" programs to suit to every type of use*
- *1 "EVO" program for skilled users which allows to customize autonomously the dehydrating duration, the drying temperature and the fan speed*
- *1 "DELAY" program to set a deferred start*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Maintenance cycle which keeps the drying condition of the product from the end of each program up when the operator removes it from the machine*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on demand)*

Principali caratteristiche tecniche - *Main technical characteristics*

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 6 Kg
- Ingombro: 27x26x50 cm
- Struttura in acciaio inox e nylon caricato
- Sei cassetti per l'essiccazione in acciaio inox
- Superficie totale di essiccazione: 5.500 cm^2

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 6 Kg*
- *Dimensions: 27x26x50 cm*
- *Structure in stainless steel and reinforced nylon*
- *Six drying trays in stainless steel*
- *Total drying surface: 5.500 cm^2*

ESS-DL

OFF
ON
PERFEKT

LINEA FREDDO
COLD LINE

Armadi refrigerati 172
Refrigerated Cabinets

Abbattiori 173
Blast chiller

Tavoli refrigerati 175
Refrigerated tables

Vetrine refrigerate per tavoli 178
Tables refrigerated display

Frigobar 179
Bar refrigerator

Vetrina frollatura 180
Meat maturation cabinet

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets

Dotazioni di serie
3 (serie AF07) o 6 (serie AF14) kit ganci •
3 (serie AF07) o 6 (serie AF14) griglie plastificate GN 2/1 •
Fermo ventola •
Resistenza bordo porta •
solo per modello BT (Bassa Temperatura)

Armadi refrigerati realizzati con materiali di alta qualità, curati nel dettaglio specifici per Gastronomia, Ristorazione, Pasticceria, Gelateria, Carne, Pesce o per Farmacia.

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Facile da pulire grazie ad angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione, lo spessore dell'isolamento è 60 mm. Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). L'offerta prevede sia modelli a temperatura positiva che modelli a temperatura negativa. Caratteristiche armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta.

Standard equipment
3 (series AF07) or 6 (series AF14) hook kits •
3 (series AF07) or 6 (series AF14) GN 2/1 plastic coated grids •
Fan stop •
Door edge resistance only for BT (Low Temperature) model •

Refrigerated cabinets made with high quality materials, with attention to detail specific for Gastronomy, Catering, Pastry, Ice Cream, Meat, Fish or Pharmacy.

Inside and outside in Stainless Steel except bottom, ceiling and external back in Galvanized Steel. Easy to clean thanks to rounded internal corners. CFC-free polyurethane insulation, injected at high pressure, the thickness of the insulation is 60 mm. Self-closing door with magnetic gasket. Front electronic control panel with NTC probe. Ventilated refrigeration. Standard tropicalized and extra table monobloc refrigerating unit (ambient temperature +43° C and relative humidity of 65%) operating with R404A / R507 gas. Fully automatic defrosting and evaporation of condensation water.
Height-adjustable stainless steel feet (110/190 H mm). The offer includes both positive and negative temperature models. LV cabinet features: electronic control instrument with 2 NTC probes, evaporator resistance, drain resistance, door edge resistance, ventilation stop device when the door is opened.

AF07PKMBT
bassa temperatura / *low temperature*

AF07PKMTN
temperatura normale / *normal temperature*

AF14PKMBT
bassa temperatura / *low temperature*

AF14PKMTN
temperatura normale / *normal temperature*

cod.	litri capacità *litres capacity*	°C temperatura d'esercizio *working temperature*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	V alimentazione *power supply*	W potenza ass. *power req.*
AF07PKMBT	700	-18/-22	710x800x2030/2100	122	230	650
AF07PKMTN	700	0/+10	710x800x2030/2100	110	230	385
AF14PKMBT	1400	-18/-22	1420x800x2030/2100	159	230	700
AF14PKMTN	1400	0/+10	1420x800x2030/2100	150	230	570

Accessori / *Accessories*

KGGA kit ganci set 4 pz / *hooks kit 4 pcs*
GR21RI griglia Rilsan bianca GN 2/1 / *Rilsan grid 2/1* GN

Abbattitori di temperatura
Blast Chiller

- Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato;
- Angoli interni arrotondati;
- Poliuretano ad alta pressione iniettato senza gas CFC pericolosi per l'ambiente;
- Spessore dell'isolamento: 60 mm;
- Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica;
- Pannello frontale con scheda di controllo elettronica;
- Refrigerazione ventilata;A
- Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%);
- Abbattitori di temperatura progettati e predisposti anche per unità frigorifera remota;
- Griglia posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione;
- Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa;
- Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo.
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm).
- Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600×400 mm.

Dotazioni di serie
- Sonda camera;
- Sonda spillone;
- Guide universali in acciaio GN 1/1 e 600 x 400 mm

- *Inside and outside in Stainless Steel, with the exception of the external bottom in Galvanized Steel;*
- *Rounded internal corners;*
- *High pressure polyurethane injected without CFC gases dangerous for the environment;*
- *Insulation thickness: 60 mm;*
- *Door with automatic closing and magnetic gasket;*
- *Front panel with electronic control board;*
- *Ventilated refrigeration;*
- *Easily removable and tropicalized refrigerating unit as standard (ambient temperature + 40 ° C and relative humidity of 60%);*
- *Blast chillers against and also arranged for remote refrigeration unit;*
- *Rear opening grille and removable unit, for easy maintenance;*
- *Timed evaporator defrosting, at the end of the cycle, and lower tray to contain condensate water;*
- *Cycles that can be set with core probe + 3 ° C and -18 ° C, or by time.*
- *Height-adjustable stainless steel feet (60/90 H mm).*
- *Suitable to contain both GN 1/1 grids and 600 × 400 mm trays.*

Standard equipment
- *Chamber probe;*
- *Needle probe;*
- *Universal guides in steel GN 1/1 and 600 x 400 mm*

ATT02

ATT03

ATT05

ATT10

cod.	capacità *capacity*	resa surgelazione *blast chilling performance*	resa abbattimento *blast chilling performance*	**mm** spazio tra teglie *space between trays*	**litri** volume *volume*
ATT02	3 GN 2/3 o 3 334x325	-18°C 7 Kg	+3°C 9 Kg	80	30
ATT03	3 GN 1/1 o 3 600x400	-18°C 9 Kg	+3°C 15 Kg	70	70
ATT05	5 GN 1/1 o 3 600x400	-18°C 12 Kg	+3°C 23 Kg	70	100
ATT10	10 GN 1/1 o 3 600x400	-18°C 15 Kg	+3°C 25 Kg	70	190

mm LxPxH dimensione camera *chamber dimesion*	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**kg** peso netto *net weight*	**V-A Hz** alimentazione *power supply*	**W** assorbimento *power input*
340x363x270	660x540x420	45	220/240/1/50	520
610x410x280	750x740x750/780	82	220/240/1/50	1150
610x410x410	750x740x870/900	92	220/240/1/50	1424
610x410x760	750x740x1300/1320	112	220/240/1/50	1490

Abbattitori - *Blast chillers*

AB100: Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Struttura esterna in acciaio plastificato ed interna in acciaio inox. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A.
AB200-AB311: Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Totalmente costruiti in acciaio inox. Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A. Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.

AB100: *Designed for high efficiency and ease of use. Outside: made from plastic coated steel. Inside: made from stainless steel. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas.*
AB200-AB311: *Designed for high efficiency and ease of use. Made from stainless steel. It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas. Heated door gasket avoids door's clogging.*

90° nessuna proliferazione *no bacterial proliferation*

65° inizio proliferazione *start of bacterial proliferation*

37° massima proliferazione batterica, raddoppio dei batteri ogni 20 minuti *maxim bacterial proliferation*

10° bassa proliferazione *low bacteria growth*

3° Bassissima proliferazione batterica *very low bacteria growth*

AB100

AB200

AB311

AB311	AB200	AB100	
758	1.200	680	**W** potenza resa - *power output*
230/50	230/50	230/50	**V/MHz** alimentazione - *power source*
340x550x370	615x420x320	340x355x265	**mm LxPxH** dimensioni interne - *dimension internal*
640x740x500	750x740x830	610x630x395	**mm LxPxH** dimensioni esterne - *external dimension*
60	90	45	**kg** peso - *weight*
da 70 a 3°C in 90'- 9 kg	da 70 a 3°C in 90'- 12 kg	da 70 a 3°C in 90'- 8 kg	**°C** resa abbattimento - *chilling efficency*
da 70 a -18°C in 240'- 6 kg	da 70 a -18°C in 240'- 9 kg	da 70 a -18°C in 240'- 5 kg	**°C** resa surgelazione - *freezing efficency*
36	95	29	***l*** volume - *volume*
3 - GN1/1	5 - GN1/1 5 - 400x600 mm	3 - GN2/3	**n°** teglie - *trays*

Tavoli refrigerati GN 1/1

Refrigerated stainless steel tables G.N 1/1

Struttura interna ed esterna in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato, angoli interni arrotondati. Vani adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastronorm 1/1 (mm 530x325).

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
- Temperatura d'esercizio 0°/+10°C
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore dell'isolamento: 40 mm
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC
- Refrigerazione ventilata
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%)
- Funzionante con gas R404A/R507
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm)

Dotazioni di serie
- 1 griglia Rilsan GN 1/1,
- 2 guide inox ad "L" per porta

Internal and external structure in stainless steel , with the exception of the external bottom in galvanized steel; rounded internal corners; compartments suitable for the insertion of Gastro-Norm 1/1 grids or trays (mm 530x325).

MAIN FEATURES
- *Operating temperature 0 ° / + 10 ° C*
- *CFC-free polyurethane insulation, injected at high pressure*
- *Insulation thickness : 40 mm*
- *Doors with automatic closing and magnetic seal*
- *Front electronic control panel with NTC probe*
- *Ventilated refrigeration*
- *Removable and tropicalised monobloc refrigeration unit as standard (room temperature +43° C and relative humidity of 65%)*
- *Operating with R404A / R507 gas*
- *Fully automatic defrosting and evaporation of the condensed water*
- *Stainless steel feet adjustable in height (110/190 H mm);*

Standard equipment
- *1 Rilsan GN 1/1 grid*
- *2 stainless steel "L" guides for door*

TF02MIDGN
2 porte in acciaio inox / *2 stainless steel doors*

TF03MIDGN
3 porte in acciaio inox / *3 stainless steel doors*

TF03MIDGNAL
con alzatina / *with upstand*

TF04MIDGN
4 porte in acciaio inox / *4 stainless steel doors*

cod.	°C temperatura *temperature*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	litri capacità *capacity*	kg peso netto *net weight*	V-A Hz alimentazione *power supply*	W assorbimento elettrico *absorbed power*
TF02MIDGN	0 / +10	1420x700x850/920	310	86	220/240-1-50	495
TF03MIDGN	0 / +10	1870x700x850/900	460	102	220/240-1-50	495
TF04MIDGN	0 / +10	2320x700x850/900	620	118	220/240-1-50	495
TF03MIDGNAL	0 / +10	1870x700x950	460	103	220/240-1-50	495

Tavoli refrigerati pasticceria (600x400) con 2/3 porte

2/3 doors stainless steel 600x400 refrigerated pastry counters

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm).

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

TP02MID

TP03MID

cod.	°C temperatura *temperature*	litri capacità *litres capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	V-P Hz alimentazione *power supply*	W ass. elettrico *absorbed power*
TP02MID	0 / +10	310	1600x800x850/920	86	220/240-1-50	495
TP03MID	0 / +10	460	2150x800x850/920	116	220/240-1-50	495

Tavoli refrigerati pizza 600x400 con 2/3 porte e piano in granito

2/3 doors refrigerated pizza counters 600x400 standard with granite working top

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato.

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness:40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Granite working top with under top insulation.

PZ02MID80

PZ03MID80

cod.	°C temperatura *temperature*	litri capacità *litres capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	V-P Hz alimentazione *power supply*	W ass. elettrico *absorbed power*
PZ02MID80	0 / +10	440	1610x800x1030/1100	201	220/240-1-50/60	495
PZ03MID80	0 / +10	680	2160x800x1030/1100	279	220/240-1-50/60	495

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per 6/9 vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 6/9, 1/3 pans, with tempered flat glass

Le vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food.
Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati. Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura.
Bacinelle escluse.

The refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food.
Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners.
Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel.
Pans not included.

VR3160VD

VR3215VD

esempio composizione
composition example

cod.	°C temperatura *temperature*	capacità *capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	V-P Hz alimentazione *power supply*	W ass. elettrico *absorbed power*
VR3160VD	0 / +10	GN 1/3 6 Bacilelle *Pans*	1600x387x455/475	220/230-1-50/60	360
VR3215VD	0 / +10	GN 1/3 9 Bacilelle *Pans*	2150x387x455/475	220/230-1-50/60	360

Frigobar
Bar refrigerator

Il frigo bar con illuminazione interna e porta scorrevole con doppi vetri a chiusura automatica raffredda le vostre bevande in modo affidabile. Il controllo elettronico con display digitale permette l'esatta impostazione della temperatura desiderata. Chiusura con chiave.

The bar refrigerator with interior lighting and double-glazed, self-closing sliding door cools your drinks reliably. The electronic control with digital display allows the exact setting of the desired temperature. Lockable with key.

FGB124

FGB176

- Vetro di protezione: Sì
- Piedini regolabili in altezza: Sì
- Intervallo di temperatura: da 1°C a 10°C
- Tipo di porta: porta a battente, vetro
- Refrigerante: R600a
- Display digitale: sì
- Illuminazione interna: sì
- Ripiani intermedi regolabili in altezza: sì
- Funzione di sbrinamento automatico: sì
- Evaporazione dell'acqua di gocciolamento: Sì
- Tipo di ripiani intermedi: Griglia, cromo- placcato
- Proprietà: Illuminazione a LED Porta a chiusura automatica
- Termostato: Sì
- Materiale interno: alluminio
- Temperatura controllo: elettronico con incrementi di 1°C
- Isolamento: Cyclopentan, 45 mm per lato
- Raffreddamento: statico con ventola aggiuntiva
- Tipo di vetro: Doppio vetro
- Classe di efficienza energetica: D (EU No. 2019/2024)
- Temperatura ambiente: fino a 25°C

- *Safety glass:Yes*
- *Height-adjustable feet: Yes*
- *Temperature range:1 °C to 10°C*
- *Type of door:Leaf door, glass*
- *Coolant: R600a*
- *Interior lighting:Yes*
- *Height-adjustable intermediate shelves:Yes*
- *Automatic defrostingfunction:Yes*
- *Drip water evaporation:Yes*
- *Type of intermediateshelves: Grille, chrome - plated*
- *Properties:LED lightingSelf-closing door*
- *Thermostat: Yes*
- *Material inside: Aluminium*
- *Temperature control: ElectronicIn 1°C steps*
- *Insulation:Cyclopentan, 45 mm per side*
- *Cooling:StaticWith additional fan*
- *Type of glass: Double glazing*
- *Operational Temperature Compressor Defrost*
- *Energy efficiency class: D (EU No. 2019 / 2024)*
- *Ambient temperature: to 25°C*

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**lt** capacità *capacity*	**mm LxP** dimensioni ripiani intermedi *dimensions of intermediate shelves*	**kg** peso *weight*	**V-P Hz** alimentazione *power supply*	**kW** potenza assorbita *power load*
FGB124	600x500x850	124	485x317	36,4	220/230-1-50/60	0,13
FGB176	900x530x850	176	373x344	50,6	220/230-1-50/60	0,175

Vetrina frollatura carne
Meat maturation cabinet

Carne gustosa di alta qualità: questo armadio offre le condizioni perfette per la maturazione della carne.

Condizioni climatiche perfette per la stagionatura della carne:
- L'umidità dell'aria può essere regolata con incrementi dell'1%.
- La temperatura può essere regolata a passi di 1°C

Incluso:
- 1 filtro a carbone attivo
- 1 vaschetta raccogli gocce
- 1 maniglia con materiale di montaggio
- 1 griglia sospesa + 3 ganci per carne
- 1 serbatoi d'acqua + 1 serbatoi di riserva + supporto + vassoio da viaggio
- 2 chiavi
- 4 griglie in acciaio inox

Top-quality tasty meat - this cabinet provides perfect conditions for meat maturation.

Perfect climatic conditions for maturing meat
- *Air humidity can be regulated in 1 % steps*
- *Temperature can be regulated in 1°C steps*

Including:
- 1 activated carbon filter
- 1 drip tray
- 1 handle with assembly material
- 1 suspended rack + 3 meat hooks
- 1 water reservoirs + 1 spare reservoirs + holder + trip tray
- 2 keys
- 4 griglie in acciaio inox

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm LxPxH** dimensioni interne *size inside*	**ml** riserva acqua *water reservoir*	**°C** temperatura *temperature*	**°C** temp. ambiente *ambient temp.*	**litri** capacità *litres capacity*	**kg** peso *weight*	**V Hz** alimentazione *power supply*	**kW** potenza ass. *power load*
MSTK63	395x542x878	310x370x480	300	2 / +14	18 / +38	63	40,6	230-50	0,13

Lo SPECIALISTA

della preparazione dinamica

da oltre 75 anni

PIZZERIA

PIZZERIA

Forno pizza 184
Pizza oven

Impastatrici pizza 186
Dough Mixers

Stendipizza 188
Pizza Roll machine

Tagliamozzarella 188
Mozzarella cutter

Espositore gastronorm inox e accessori 189
Stainless steel stand for gastronorm containers and accessories

Vetrine refrigerate pizzeria 190
Pizzeria cooling display

Pale e palini per pizza 191
Pizza peels

Contenitori impilabili pasta/pizza 192
Pasta/pizza stackable baskets

Borse isotermiche per pizza 193
Isothermal bags for pizza

Box trasporto pizza 194
Pizza transport box

Forno elettrico per pizzeria e gastronomia
Electric oven for pizzeria and gastronomy

Pensato per gli spazi essenziali nei laboratori dei centri urbani, dove le distanze ridotte concentrano le attività per una maggiore efficienza, CITIZEN è il forno cittadino per eccellenza: compatto, razionale, dinamico.
Tonda, in pala o in teglia, una pizza impeccabile grazie al piano in ceramica refrattaria e alla perfetta uniformità di cottura.

- TOP a tiraggio naturale
- Maniglia atermica
- Piano cottura in materiale refrattario
- Illuminazione e gestione indipendente in ciascuna camera
- Resistenze corazzate in acciaio inossidabile
- Basamento con piedini regolabili (ruote disponibili su richiesta)

Designed for essential spaces in city kitchens, where short distances intensify work for greater efficiency, CITIZEN is the urban oven par excellence: compact, functional, dynamic.
Round, on a paddle or in a tray, a superb pizza thanks to the refractory ceramic floor and perfectly even cooking.

- *TOP with natural draught or extractor hood (400 m3/h)*
- *Athermic handle*
- *Refractory ceramic oven floor*
- *Independently controlled lighting in each chamber*
- *Armoured stainless-steel heating elements*
- *ase with adjustable feet (wheels available on request)*

Voltaggio standard
Standard Voltage
400Vac 3N 50 o/or 60 Hz

TOP

Modulo di cottura
Baking unit

Basamento
Base

Top

Dimensioni esterne *External dimensions* LxPxH cm	Peso *Weight* kg	Cod.
99x121x23	22	**CZTOP**

Modulo di cottura con termometro digitale / *Baking unit with digital thermometer*

Dimensioni esterne *External dimensions* LxPxH cm	Dimensioni interne *Internal dimensions* LxPxH cm	Potenza *Power* MAX kW	Potenza *Power* MED/AVG kW	Pizze *Pizzas* n°	Temperatura *Temperature* °C	Peso *Weight* kg	Cod.
99x99x59	70x70x12	5,6+5,6	2,9+2,9	4+4 (Ø 33)**	400	150	**CZFP4+4T**

**in alternativa 1+1 teglie 40x60 / *Also suitable for 1+1 pans 40x60*

Basamento / *Base*

Dim. LxPxH cm 2MC	Peso *Weight* kg 1-2MC	Cod.
99x87x101	29	**CZBAS**

Forno elettrico per pizzeria
Electric ovens for pizzerias

Il sistema brevettato Air Trap System® impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno, garantendoti una perfetta omogeneità di cottura e un risparmio energetico fino al 30% rispetto a un forno a cupola sprovvisto di tale sistema.
Granito nero anticato, colori cupola personalizzabili, un'elegante cornice in inox brunito a protezione della bocca del forno, tanti accessori opzionali per rendere unico il tuo forno.

The patented Air Trap System® prevents the heat from exiting the mouth of the oven, guaranteeing perfectly even cooking and 30% energy savings compared to an oven not equipped with this system. Antiqued black granite, colour customizable dome, an elegant burnished stainless steel frame to protect the oven mouth, many optional accessories to make your oven unique.

Voltaggio standard
Standard Voltage
400Vac 3N 50 o/or 60 Hz

Forno / *Complete oven*

Dimensioni esterne *External dimensions* LxPxH cm	Dimensioni interne *Internal dimensions* LxPxH cm	Potenza *Power* MAX kW	Potenza *Power* MED/AVG kW	Pizze *Pizzas* n°	Temperatura *Temperature* °C	Peso *Weight* kg	Cod.
162x180x216	104x70x12,5	14,4	7,2	6 (Ø 33)	500	455	**FPAUG6R**

Accessori
Accessories

cod. FPAUG6-CH
Chiusura basamento su tre lati
Base closed on three sides

cod. FPAUG6-PL
Porta-pale retraibile completo di accessori
Retractable rack for peels with accessories

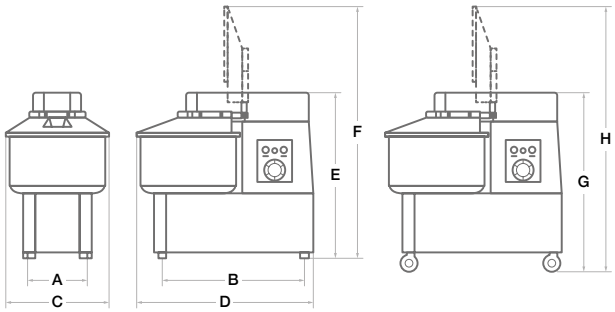
Impastatrici pizza
Dough Mixers

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Protezione termica motore. - Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.

- *Made from large thickness C40 steel.*
- *Scratch resistant powder coating.*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.*
- *Forged spiral tool.*
- *Lid with opening to add ingredients during operation.*
- *High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.*
- *Thermal overload protection circuit breaker. - Reinforced chain drive.*
- *Low voltage IP67 protection rated controls.*

IMKPZ20

IMKPZ30T2V



Dimensioni *Dimensions* mm	Dim. vasca *Tank dimensions* Ø mm	Giri vasca/spirale rpm *Revolution tank spiral rpm*	Capacità vasca *Tank capacity* lt	Capacità impasto *Dough capacity* kg	Potenza *Power* W/hp	Alimentazione *Power source* ph	Peso netto *Net weight* kg	Dim. imballo *Shipping* mm	Peso lordo *Gross weight* kg	Cod.
A: 230 - B: 530 C: 390 - D: 680 E: 625 - F: 950 G: 705 - H: 1030	360x210	10/85	21	17	750/1	1 3	70/66	530x830x1020	80/76	**IMKPZ20** **IMKPZ20T**
A: 270 - B: 590 C: 440 - D: 740 E: 700 - F: 1050 G: 780 - H: 1130	400x260	10/85	32	25	1100/1,5	3	95	530x830x1020	105	**IMKPZ30T**
A: 270 - B: 590 C: 440 - D: 740 E: 700 - F: 1050 G: 780 - H: 1130	400x260	1V=10/85 - 2V=20/170	32	25	1300-1700 1,8-2,3	3	95	530x830x1020	105	**IMKPZ30T2V**

Impastratrici a testa fissa con ruote
Fixed head spiral mixers with wheels

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 velocità, mono fase e trifase, o versione trifase a 2 velocità
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia.

The spiral dough mixer is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- *Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304• Available with 1 speed, monophase or triphase, or 2 speeds with triphase current.*
- *Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise.*
- *Emergency stop activated by lifting the protection grid.*

Dimensioni imballo *Package dimensions* **LxPxH mm**	**Dimensioni esterne** *Outsude Dimensions* **LxPxH mm**	**Dimensioni vasca** *Dimensions tanque* **ØxH mm**	**Potenza** *Power*	**Peso** *Weight* **kg**	**Capacità** *Capacity* **kg**	**Volume vasca** *Bowl volume* **Lt**	**Cod.**
450x770x840	400x630x700	360x210	1 Hp / 0,75 Kw	69	17	21	**IP20MO monofase**
450x770x840	400x630x700	360x210	1 Hp / 0,75 Kw	72	17	21	**IP20MO2V mono. 2 velocità**
450x770x840	400x630x700	360x210	1 Hp / 0,75 Kw	68	17	21	**IP20TR trifase**
450x770x840	400x630x700	360x210	1-1,5 Hp 0,75-1,1 Kw	74,5	17	21	**IP20TR2V trifase 2 velocità**

Dimensioni imballo *Package dimensions* **LxPxH mm**	**Dimensioni esterne** *Outsude Dimensions* **LxPxH mm**	**Dimensioni vasca** *Dimensions tanque* **ØxH mm**	**Potenza** *Power*	**Peso** *Weight* **kg**	**Capacità** *Capacity* **kg**	**Volume vasca** *Bowl volume* **Lt**	**Cod.**
510x790x930	440x680x780	400x260	1,5 Hp / 1,1 Kw	95	25	32	**IP30MO monofase**
510x790x930	440x680x780	400x260	2 Hp / 2,2 Kw	82	25	32	**IP30MO2V mono. 2 velocità**
510x790x930	440x680x780	400x260	1,5 Hp / 1,1 Kw	94	25	32	**IP30TR trifase**
510x790x930	440x680x780	400x260	1,7-2,5 Hp 1,25-1,8 Kw	97,5	25	32	**IP30TR2V trifase 2 velocità**

Dimensioni imballo *Package dimensions* **LxPxH mm**	**Dimensioni esterne** *Outsude Dimensions* **LxPxH mm**	**Dimensioni vasca** *Dimensions tanque* **ØxH mm**	**Potenza** *Power*	**Peso** *Weight* **kg**	**Capacità** *Capacity* **kg**	**Volume vasca** *Bowl volume* **Lt**	**Cod.**
570x850x940	495x800x798	450x260	1,5 Hp / 1,1 Kw	95	36	41	**IP40MO monofase**
570x850x940	495x800x798	450x260	3 Hp / 2,2 Kw	109	36	41	**IP40MO2V mono. 2 velocità**
570x850x940	495x800x798	450x260	1,5 Hp / 1,1 Kw	103,5	36	41	**IP40TR trifase**
570x850x940	495x800x798	450x260	1,7-2,5 Hp 1,25-1,8 Kw	107	36	41	**IP40TR2V trifase 2 velocità**

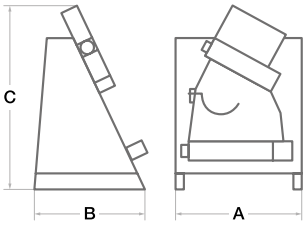
Stendipizza
Pizza Roll machine

Stendipizza pratico e di semplice utilizzo, ideale per stendere i dischi di pasta per la preparazione di pizze, focacce, pane, ecc. La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà della pasta, lo spessore e il diametro dei dischi si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore.

- Costruzione in acciaio inox AISI 430.
- Raschiatori rullo inferiore facilmente smontabili per pulizia.
- Comandi IP 54 con NVR.

Pizza roll machine practical and easy to use, ideal for spreading pasta discs for the preparation of pizzas, focaccia, bread, etc.
The processing takes place cold to avoid altering the properties of the dough, the thickness and diameter of the discs can be easily adjusted according to the individual needs of the user.

- *Construction in AISI 430 stainless steel.*
- *Lower roller scrapers easily removable for cleaning.*
- *IP 54 commands with NVR.*



Dimensioni *Dimensions* mm	Peso pasta *Pasta weight* gr	Potenza *Power* W	Alimentazione *Power source* ph	Peso netto *Net weight* kg	Dimensione imballo *Shipping* mm	Peso lordo *Gross weight* kg	Cod.
A: 440 - B: 380 - C: 615	80/210	250 - Hp 0,33	1	25	750x400x510	27	**STPZ3202**

Tagliamozzarella
Mozzarella cutter

Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.

- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia.
- Lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio.
- Tramoggia in acciaio inox.
- Trasmissione a cinghia piatta PoliV.
- Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico.
- Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

Strong compact heavy-dufy grater, made of stainless steel and anodized aluminium.

- *Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning.*
- *Cutlery steel and aluminium grating discs.*
- *Stainless steel tray.*
- *Poly-V belt drive.*
- *Guard on disc holder opening.*
- *24 V electronic push-button panel with NVR.*

Dischi intercambiabili
Exchageable discs

Dischi removibili
Removable discs

Protezione su bocca campana in ABS con micromagnete
Guard on disc holder opening

Disco *discs*	Cod.
Sfilaccio - *Shredding*	**K1TM-S**
Fette - *Slicing*	**K1TM-F**
Bastoncini - *Julienne*	**K1TM-J**

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Potenza *Power* W/hp	Alimentazione *Power source* V/Hz	Velocità giri al minuto *Speed* rpm	Fase *Phase*	Peso netto *Net weight* kg	Cod.
370x230x590	210/0,30ph	230/50	400	3	14	**K1TM**

Espositore gastronorm inox e accessori
Stainless steel stand for gastronorm containers and accessories

Non refrigerabili
Not refrigerable

6x1/6 GN - h 150

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
98x24x21	**ESG616**

Non refrigerabili
Not refrigerable

4x1/6 GN - h 150

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
35x41,5x23,5	**ESG416**

Base rete in alluminio antiaderente per pizza
Non stick aluminium pizza screen

Dimensioni *Dimensions* Ø cm	Cod.
25	**963-125**
30	**963-130**
35	**963-135**
40	**963-140**

Base rete in alluminio per pizza
Non stick aluminium pizza screen

Dimensioni *Dimensions* Ø cm	Cod.
25	**963-025**
30	**963-030**
35	**963-035**
40	**963-040**

Piatto porcellana pizza
Porcelain pizza plate

Dimensioni *Dimensions* Ø cm	Cod.
33	**S3**

Mensola porta bacinelle
Acciaio Inox
Spice Shelf
Stainless steel

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Capacità *Capacity*	Portata max *Load-bearing capacity max* kg	Cod.
800x200x150	4 x GN 1/6	40	**SH416**

Vetrine refrigerate
Refrigerated table top showcase

- Defrost automatico ogni 6 ore
- Defrost manuale: durata 8/15 min
- Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox S.S 304
- Indicatore di temperatura digitale
- Tipo gas: R600a
- Sistema di raffreddamento: statico
- Bacinelle escluse

- *Automatic defrost every 6 hours*
- *Manual defrost: duration 8/15 min.*
- *Internal and external coating in S.S 304*
- *Digital temperature display*
- *Gas tipe: R600a*
- *Cooling system: static*
- *Pans not included*

VRBK120

VRBK150

VRBK200

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Potenza *Power* W	Consumo *Consumption*	Temperatura *Temperature* °C	Capacità *Capacity*	Peso netto *Net weight* kg	Cod.
1200x395x435	153	1,61 Kw h/24h	0-12	5 GN 1/4	36	**VRBK120**
1500x395x435	156	1,75 Kw h/24h	0-12	7 GN 1/4	40	**VRBK150**
2000x395x435	160	1,83 Kw h/24h	0-12	10 GN 1/4	50	**VRBK200**

Pale e palini per pizza
Pizza peels

Paletta raccogli cenere
Dustpan ash collecting

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
21x22x156	**PRC100**

Spazzolone in fibra naturale
Natural fibre scrubbling-brush

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
7x22x171	**PRC200**

Cassetta inox per appoggio pale
Stainless steel case to stand shovels

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
40,5x16x10	**PRC300**

Supporto a muro per pale e palini
Wall support for shovels and little shovels

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
70x17x15	**PRC400**

Pala per pizza in alluminio
Aluminium pizza shovel

Lunghezza *Leinght* cm	Dimensione pala *Dimension shovel* mm	Cod.
170	30x33	**PPAZ30**
170	33x33	**PPAZ33**
170	36x36	**PPAZ36**
170	45x45	**PPAZ45**

Palino per pizza inox
Stainless steal little pizza shovel

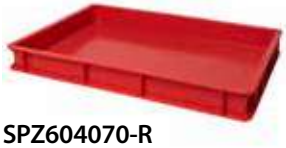
Lunghezza *Leinght* cm	Dimensione pala *Dimension shovel* Ø mm	Cod.
170	18	**PPLZ18**
170	20	**PPLZ20**
170	26	**PPLZ26**

Contenitori impilabili pasta/pizza
Pasta/pizza stackable baskets

Contenitori in polipropilene per alimenti con fondo e pareti chiuse.

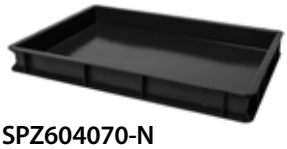
Polypropilene baskets for pizza pasta. Closed on bottom and sides.

SPZ604070



SPZ604070-R

SPZ604070-V



SPZ604070-N

SPZ604070-E

SPZ604090

SPZ604013

Scatola pasta pizza
Polypropilene pizza box

Dimensioni est. *Ext. dimensions* LxPxH cm	Dimensioni ist. *Int. dimensions* LxPxH cm	Capacità *Capacity* lt	Cod.
60x40x7	56,7x36,7x5,7	12	**SPZ604070**
60x40x9	56,7x36,7x7,7	17	**SPZ604090**
60x40x13	56,7x36,7x11,7	23	**SPZ604013**

Scatola pizza forata
Perfored pizza box

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
60x40x7	**SPZ6007**

Mezza scatola pizza
Half pizza box

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
30x40x10	**SPZ3040**
30x40x7	**SPZ30407**

Coperchio per scatola pasta pizza
Lid for pizza box

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
60x40x2	**CSPZ6040**

Coperchio
Lid

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
30x40	**CSPZ3040**

Carrello plastica per scatole pizza
Plastic trolley for pizza box

Dimensioni *Dimensions* LxPxH cm	Cod.
61,5X41,5X14	**CARE-P**

Paletta per impasti in PP
PP dough paddle

Dimensioni *Dimensions* LxH cm	Cod.
21x10	**PA210**

Borsa e zaino per trasporto pizza
Bag and backpack for pizza transport

- Realizzato in tessuto impermeabile Impertex.
- Interno: realizzata con una speciale imbottitura ad alto isolamento che mantiene la pizza a temperatura ottimale grazie a Spugne spesse e parti in plastica tra 2 fogli di alluminio.
- Dotata di anelli di sfiato 3 cm di diametro su entrambi i lati della borsa per evitare la condensa.
- tasca superiore per inserimento POS.

- *Made of Impertex waterproof fabric.*
- *Inside: made with a special high insulation padding that keeps the pizza at an optimal temperature thanks to thick sponges and plastic parts between 2 aluminum sheets.*
- *equipped with 3 cm diameter vent rings on both sides of the bag to prevent condensation.*
- *upper pocket for POS insertion*

Cartoni pizza *Pizza boxes* **n°**	**Dimensioni** *Dimensions* **LxPxH cm**	**Cod.**
6	35x35x20	**TR-35**
6	40x40x20	**TR-40**

colore / *color:* **rosso / red**

Borsa termica a zaino
Isothermal Backpack

Realizzato in tessuto impermeabile Impertex, apertura frontale con chiusura a Velcro. Interno coibentato, alto isolamento che mantiene la pizza a temperatura ottimale grazie a spugne spesse e parti in plastica 3 fogli di alluminio.

Made of Impertex waterproof fabric, front opening with Velcro closure. Insulated interior, high insulation that keeps the pizza at an optimal temperature thanks to thick sponges and plastic parts 3 aluminum sheets

Dimensioni *Dimensions* **LxPxH cm**	**Cod.**
45x45x40	**TRZ45**

colore / *color:* **nero / black**

Box pizza non coibentato, ripiano centrale per 2 borse termiche
Non-insulated pizza box, central shelf for 2 thermal bags

Box per il trasporto della pizza a domicilio, interamente in alluminio pre-verniciato giallo, leggero e resistente, impermeabile in caso di pioggia.

Box for transporting pizza to your home, entirely in yellow pre-painted aluminum, light and resistant, waterproof in case of rain.

Dimensioni esterne *External dimensions* **LxPxH cm**	**Dimensioni interne** *Internal dimensions* **LxPxH cm**	**Cod.**
46x47x50	41x43x45	**BXP33**

colore / *color:* **giallo / yellow**

Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore
Universal kit for fixing to the motorbike roof rack

Dimensioni *Dimensions* **LxPxH cm**	**Cod.**
34x37,5x3,5	**BXPKIT**

colore / *color:* **grigio / grey**

Bauletto consegne isotermico in polipropilene
EPP thermobox delivery box

new

Apertura frontale / *Front loading*

Dimensioni esterne *External dimensions* **LxPxH cm**	**Dimensioni interne** *Internal dimensions* **LxPxH cm**	**Capacità** *Capacity* **lt**	**Peso** *Weight* **kg**	**Cod.**
57,7x69x58,5	42x49,1x40,8	100	5	**DBOX**

Potrebbero interessare anche...
They might also be of interest...

Tramogge
Bins
pag. 291

Pinza per teglie
Roast pan tong
pag. 79

Spatola pizza
Pizza spatula
pag. 85

Contenitori isotermici
Isothermal containers
pag. 284

Rotella tagliapizza
Pizza wheel
pag. 86

Cucchiaio unipezzo
One piece spoon
pag. 68

Oliera inox
Stainless steel oil pourer
pag. 77

Apriscatole
Can openers
pag. 111

Teglie
Baking pans
pag. 15

Coltello pizza
Pizza knife
pag. 87

Bastardella semisferica
Mixing bowl
pag. 72

Bacinelle e coperchi GN inox
Stainless GN steel pans and lids
pag. 8

Bacinelle e coperchi in policarbonato
Polycarbonate food containers and lids
pag. 26

CARRELLI
TROLLEYS

Carrelli inox 198
Stainless steel trolleys

Carrelli, ripiani 200
Carts, shelves

Carrelli portateglie 201
Pans transport trolley

Carrelli servizio 3 piani 201
Three shelves service carts

Tavoli e cassettiere inox 202
Stainless steel drawers and tables

Carrelli portateglie 204
Pans transport trolley

Carrelli portavassoi universali 205
Universal trays trolleys

Carrelli per trasporto vassoi in linea 205
In-line trays transport trolleys

Carrelli trasporto teglie gastronorm 206
Gastronorm pans transport trolleys

Carrello inox porta cestelli 207
Stainless steel trolley racks

Carrello inox porta cassette pizza 207
Stainless steel pizza boxes trolley

Carrelli portapiatti 208
Dish carts

Carrello termico bagnomaria 209
Bain-marie heated trolley for distribution of meals

Carrello elevatore piatti neutro 2 colonne 209
Dish distributor neutral trolley 2 colums

Carrello elevatore piatti riscaldato 2 colonne 209
Dish distributor heated trolley 2 colums

Carrelli inox - *Stainless steel trolleys*

Dotati di 2 ruote frenanti e 2 senza freno. Con adesivo antirombo per limitare i rumori. Smontabili.

2 wheels with brackes, and 2 without adesive noise limit. Removable.

AISI 304

cod.	n° ripiano *shelf*	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
MS802L	2	800x500	890x590x960	120
MS1002L	2	1000x500	1.090x590x960	120

AISI 304

cod.	n° ripiano *shelf*	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
MS803L	3	800x500	890x590x960	180
MS1003L	3	1000x500	1.090x590x960	180

Carrelli inox per trasporti pesanti

Stainless steel trolleys for heavy transport

cod.	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
MS1002P-RF	1.020x575	1.160x660x940	500

cod.	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
CP1-RF	1.000x600	1.080x600x900	1.400

Carrelli inox - *Stainless steel trolleys*

cod.	n° ripiano *shelf*	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
MS802Z	2	830x515	855x535x930	80

cod.	n° ripiano *shelf*	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
MS803Z	3	830x515	855x535x930	80

porta casse - ***box trolley***

cod.	mm dim. ripiano *shelf dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg portata *load*
CP1Z	890x580	890x580x1.080	300

Carrello portapiatti inox
Stainless steel dish carts

Diametro piatti max 23 cm
DIstanza spine 6 cm

Max diameter of plates 23 cm
Distance hooks 6 cm

carrello inox+alluminio
stainless steel + aluminium carts

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	n° piatti *dishes*	kg peso *weight*
TIA-80	720x720x1.820	80	23,5

Carrelli, mensole
Carts, shelves

MSDW

MS2D

MSCNT

MSD

MSP12

MSP15

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
carrello cesti lavastoviglie - *dishwasher rack cart*	MSDW	-
carrello servizio 2 vasche - *service cart 2 sinks* **(portata 40 Kg a ripiano -** *load 40 kg per shelf)*	MS2D	855x535x940
carrello contenitore chiuso - *bins closed*	MSCNT	750x470x740
carrello per piatti - *plates cart*	MSD	980x515x830
mensola appendibile - *hangins shelve*	MSP12	1200x300x220
mensola appendibile - *hangins shelve*	MSP15	1500x300x220

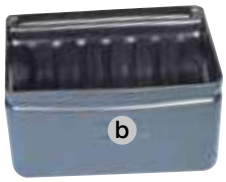
Carrelli portateglie
Pans transport trolley

cod.	mm dim. teglie *pans dim.*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	n° portata *capacity*
TT7GN11Z	1/1GN	385x550x870	7

Carrelli servizio 3 piani
Three shelves service carts

Carrello dal design elegante, è perfetto per qualsiasi tipo di servizio, dalle camere alla sala. Resistente agli urti, ha una capacità di carico di 120 kg. Cesto rifiuti e porta posate disponibili come optional.

Elegant styling cart, it is perfect for anyuse of serving. Durable costruction, 120 kg it has a load. Trash container and silverware holder available separately.



	cod.	cm LxPxH dimensioni *dimensions*	colore *color*
a. carrello servizio 3 piani - *3 floors trolley cart*	**BC641**	103x50x96	nero - black
b. cesto porta posate - *silverware container*	**BC642**	33,5x23x18	nero - black
c. cestino portarifiuti - *refuse container*	**BC643**	33x23x57	nero - black

Tavoli e cassettiere realizzati in Acciaio Inox AISI 304

Drawers and tables made in stainless steel AISI 304

TV127 - TV157 - TV207

TV127A - TV157A - TV207A

TVA127

TVA127A

TVAC157

TVACAS3

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
Tavoli su gambe con ripiano - *Work table on legs with shelf*	**TV127**	1200x700x850
	TV157	1500x700x850
	TV207	2000x700x850
Tavoli su gambe con ripiano e alzatina - *Work table on legs with shelf and upstand*	**TV127A**	1200x700x950
	TV157A	1500x700x950
	TV207A	2000x700x950
Tavolo armadiato. Porta a battente - *Cabinet with sliding door. Hinged door*	**TVA127**	1200x700x850
Tavolo armadiato con alzatina. Porta a battente *Cabinet with sliding door and upspand. Hinged door*	**TVA127A**	1200x700x950
Tavolo armadiato con cassettiera a destra *Equipped cabinetwith siding doors with drowers right*	**TVAC157**	1500x700x850
Cassettiera 3 cassetti - *Drawer cabinet 3 drawers*	**TVCAS3**	500x700x850

* Altre dimensioni disponibili su richiesta - *Other dimensions available upon request*

carrello porta 15 teglie GN 1/1 - *15 pans GN 1/1 trolley*

fermateglie di sicurezza anteriore e posteriore
one continer latch each on frontand rear

(portata GN 1/1 h 150 7 pz. - *capacity GN 1/1 h 150 7 pz.*)

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
TT15GN11Z	370x550x1.735

carrello porta 18 teglie 60x40 cm
18 pans 60x40 cm trolley

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
TT186040Z	530x680x1700

new

Carrello per panifici
Trolley for bakeries

Il carrello per panifici e cucine commerciali offre spazio per 18 teglie da forno standard con una dimensione di 600 x 400 mm. Lo svuotamento rapido e sicuro è garantito grazie alla chiusura del contenitore su entrambi i lati.

Trolley for bakeries and commercial kitchens offers space for 18 standard bakery sheets with a size of 600 x 400 mm. Fast and safe clearing is guaranteed thanks to the double-sided container lock.

cod.	kg portata massima *Total load-bearing capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm distanza guide *distance guides*	materiale *material*	kg peso *weight*
TT186040B	80	490x 630x1885	80	acciaio inox *stainless steel*	22

new

Cappottina in PVC per carrello TT186040B
PVC cover hood for for trolley TT186040B

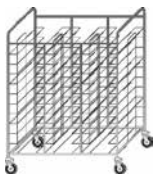
resistenza acqua - *water resistant*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm spessore *thikness*	°C resistenza temperatura *themperature resistance*
TT186040C	550x 700x1.745	0,12	-15 / 99

Carrelli portavassoi universali
Universal trays trolleys

passo guide 11 cm - *step guide 11 cm*

cod.	n° vassoi *tray*	mm dim. max vassoi *dim. max trays*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
TVL11U-RF	11	395x595	520x680x1.660
TVL22U-RF	22	395x595	960x680x1.660
TVL33U-RF	33	395x595	1.400x680x1.660



Carrelli per trasporto vassoi in linea
In-line trays transport trolleys

passo guide 11 cm - *step guide 11 cm*

cod.	n° vassoi *tray*	tipologia vassoi *tray*	mm dim. max vassoi *dim. max trays*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
TVL11GN-RF	11	GN	530x325	455x620x1.525
TVL11EN-RF	11	Euronorm	530x370	500x620x1.525
TVL11VS-RF	11	speciale - *special*	indicare dim. vassoi *to point dim. of trays*	...x620x1.525
TVL22GN-RF	22	GN	530x325	815x620x1.525
TVL22EN-RF	22	Euronorm	530x370	905x620x1.525
TVL22VS-RF	22	speciale - *special*	indicare dim. vassoi *to point dim. of trays*	...x620x1.525
TVL33GN-RF	33	GN	530x325	1.175x620x1.525
TVL33EN-RF	33	Euronorm	530x370	1.310x620x1.525
TVL33VS-RF	33	speciale - *special*	indicare dim. vassoi *to point dim. of trays*	...x620x1.525

Carrelli trasporto teglie gastronorm

Gastronorm pans transport trolleys

	cod.	n° portata *capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm dim. teglie *pans dim.*	cm distanza guide *distance guides*
	TT28GN21-A	28	760x660x1.500	2/1 GN	4,5
		56		1/1 GN	4,5
		112		2/4 GN	4,5
		h 20 mm			
	TT14GN21-RF	14	750x550x1.450	2/1 GN	7,5
		28		1/1 GN	7,5
		56		2/4 GN	7,5
		h 65 mm			
	TT14GN11-RF	14	440x630x1.450	1/1 GN	7,5
		28		1/2 GN	7,5
		42		1/3 GN	7,5
		h 20 mm		2/8 GN	7,5
	TT146040-RF	14 teglie pans	450x670x1.530	600x400	7,5
	TT7GN21-RF	7	720x660x835	2/1 GN	7,5
		14		1/1 GN	7,5
		28		2/4 GN	7,5
		h 65 mm			

accessori - *accessories*

		pezzi *pieces*	carrello *trolley*
copertura carrelli in polietilene *polyetilene covers for trolley*	**700-011**	100	1/1
	700-021	100	2/1
	700-064	100	600x400
dispositivo porta rotolo *device roll holder*	**700-100**		

Carrello inox porta cestelli
Stainless steel trolley racks

Carrello Inox porta cestelli 50x50.
Dotato di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno.

Stainless steel trolley for 50x50 racks.
Equipped with 4 swivel wheels, 2 with brakes

cod.	n° ripiani *shelves*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
BTA-11	11	520x580x1770

Carrello inox porta cassette pizza
Stainless steel pizza boxes trolley

Dotato di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno.

Equipped with 4 swivel wheels, 2 with brakes

cod.	n° ripiani *shelves*	mm LxPxH dimensioni cassette *dimensions boxes*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
PDC-714	14	600x400x70	620x480x1770
PDC-1011	11	600x400x100	620x480x1770

PDC-714

PDC-1011

Carrelli portapiatti - *Dish carts*

Inclusa cappottina invinile

Included vinyl cover

cod.	n° piatti/dishes capacità massima *max capacity*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*
CPP4	180-400	725x725x805	28,5

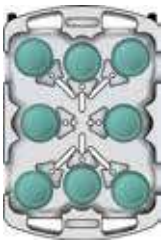
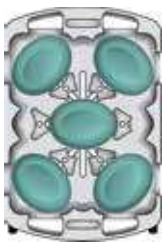
Carrelli portapiatti - *Dish carts*

I carrelli portapiatti, stampati in polietilene, aiutano ad evitare le sbeccature dei piatti durante il trasporto degli stessi, anche grazie agli angoli arrotondati sia all'interno che all'esterno. I separatori regolabili permettono ai carrelli di accomodare piatti di dimensioni diverse: usare 2-4 divisori per piatti da 254 mm o dimensioni maggiori, 6 divisori per piatti da 203-248 mm, 8 divisori per piatti da 196 mm o inferiori. Dotati di due ruote da 127 mm e due da 254 mm garantiscono un facile scorrimento. Tutti i carrelli vengono forniti completi di protezione igienica in vinile.

The polyethylene dish caddies prevent dishes from chipping during the transport and the external and internal rounded corners protect. Your fornitures. Adjustable dividers allow dollies to hold plates: use 2-4 dividers for 254 mm or larger plates, 6 dividers for for 203-248 mm plates, 8 dividers for 196 mm or smaller plates. The casters. Two 127 mm and two 254 mm. Make a very easy handling. All these caddies are shipped alredy fixed and with a vinyl hygenical cover.

carrello portapiatti con 6 elementi divisori regolabili
dish caddy with 6 dividers

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	n° piatti *dishes*
CPP6	711x1092x806	45/60

mm dimensione vassoi *tray dimensions*	mm dimensione piatti *plates dimensions*			mm dimensione vassoi *tray dimensions*	mm piatti da portata *platters*	mm dimensione piatti *plates dimensions*
-	213/248			-	140x200	149/203 140/305
-	203/210			254x368	-	191/254
289/318	140/200			-	-	305x233 241x184

Carrello termico bagnomaria
Bain-marie heated trolley for distribution of meals

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 completamente saldata. Vasca a doppia parete. Riscaldato mediante resistenza elettrica a bagnomaria 2000 W - 230 V. Controllo temperatura tramite termostato digitale 30°- 90° C. Cavo elettrico con spina Schuko. 4 ruote piroettanti in gomma grigia, 2 con freno Ø 125 mm. GN escluse.

Welded frame made in stainless steel 18/10 AISI 304. Double-wall basin. Electric water-bath heating, 2000 Watt - 230 V. Temperature controlled by a digital thermostat 30°- 90° C. Spiral cable with "Schuko" plug. 4 grey rubber swivelling wheels, 2 with brake Ø 125 mm. GN not included.

cod.	n° pasti *meals*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
CPG211	40/50	850x640x900

carrello termico 2 x 1/1 GN h200
Heated trolley 2 x 1/1 GN h200

Carrello elevatore piatti neutro 2 colonne
Dish distributor neutral trolley 2 colums

Carrello Inox Aisi 304 elevatore piatti neutro a due colonne con regolazione diametro. Ø 18-28 cm. per 100/120 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator. Diam. 18-28 cm Cap.110/120 round dished.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
CPP2N	930x480x1060

Carrello elevatore piatti riscaldato 2 colonne
Dish distributor heated trolley 2 colums

Carrello Inox Aisi 304 elevatore piatti riscaldato a due colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 18-28 cm per 100/120 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 18-28 Cm. Cap. 110/120 round dished

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*
CPP2R	1030x480x1060	900

TAVOLA BUFFET BAR
TABLE BUFFET BAR

TAVOLA BUFFET BAR - *TABLE BUFFET BAR*

Vassoi in poliestere rinforzati con fibra di vetro 212
Polyester tray fiberglass reinforced

Vassoi in laminato 212
Laminated tray

Vassoi in polipropilene con superficie antiscivolo 213
Non-slip polypropylene trays

Vassoi fast food in polipropilene colorati per alimenti 213
Polypropilene colored fast food tray

Linea buffet in melamina 215
Buffet line melamine

Piatti in melanina bianca extraforte 217
Heavy white melamine dishes

Piatti in melamina linea K 218
K lines melamine plates

Caraffe isotermiche 218
Thermal servers

Macinapepe e macinasale 219
Pepper mill and salt grinders

Vassoi espositivi 219
Display tray

Ciotole ed insalatiere 220
Bowls and salad bowls

Piatti da portata e ciotole in porcellana 220
Porcelain bowls and platters

Campane copripiatto 220
Cover dome

Pietre ollari 221
Ollar stones

Piastre di sale 222
Salt plates

Servizio tavola Linea Mini inox 223
Stainless steel miniatures table TOP service

Posateria 224
Cutlery

Accessori da tavola 227
Table accessories

Programma chafing dish 228
Chafing dish program

Scaldavivande per zuppe e minestre 230
Food warmer for soup souces and meals

Cuociriso 230
Rice cooker

Riscaldatore Riso elettrico 230
Rice warmer

Pozzetti riscaldati 231
Round heated well

Servizio bar 232
Bar service

Macchine per caffè 232
Coffe machines

Macchine per caffè americano 232
American coffee machine

Dispencer per acqua calda 233
Hot water dispencer

Servizio colazione 234
Breakfast service

Cuoci uova 235
Egg cooker

Servizio pane 238
Bread service

Fontana Cioccolato 239
Chocolate fountain

Servizio the e caffè 240
Tea and coffee service

Vetrine brioches 241
Pastry display cabinets

Vetrine brioches calde 241
Hot pastry display cabinets

Frullatori 242
Blenders

Frullatori professionali 243
Professionals blenders

Blender 243

Spremiagrumi, tritaghiaccio 244
Juicers, ice cruscher

Spremiagrumi Zumex 245
Zumex juicer

Centrifuga professionale 247
Juice extractor

Estrattore 248
Slow juicer

Frullino frappè 248
Frappè mixer

Tritaghiaccio 249
Ice crusher

Centrifuga 249
Juice extractor

Pentola riscaldante per vin brulè 249
Mulled wine pot

Cantinette vino 250
Wine cooler

Mini frigo espositore 251
Mini cooler

Vetrine refrigerate 252
Refrigerated display cabinets

Vetrina refrigerata con illuminazione 253
Refrigerated display

Minibar hotel 254

Cassaforte a mobile 254
Free standing safe

Asciugacapelli 255
Hair dryer

Bollitore 255
Kettle

Pulisci scarpe 255
Shoes polisher

Secchielli champagne 256
Champagne bucket

Portabottiglie termici 257
Isothermal bottle servers

Accessori vino 258
Wine accessories

Accessori di servizio 258
Service accessories

Brocche 259
Pitchers

Bicchieri club privè 260
Club privè glasses

Barattoli per succhi di frutta 261
Juices containers

Accessori bar 261
Bar accessories

Bar mobile 264
Mobile bar

Bordatori bicchieri 265
Glass rimmers

Tappetini bar 265
Bar mats

Misurini 266
Jiggers

Beccucci versatori a flusso libero per liquori 266
Free flowing liquor pourer

Portacondimenti in plastica 264
Plastic condiment caddies

Portaoggetti da bar 267
Bar caddy

Portabottiglie 267
Bottle holders

Vassoi in poliestere rinforzati con fibra di vetro
Polyester tray fiberglass reinforced

Vassoi indicati per comunità, ospedali, self service e mense scolastiche ad elevato tourn-over. Adatti ad utilizzo intensivo con angoli e bordi rinforzati. Lavabili in lavastoviglie. Temperatura massima lavaggio 60° C, Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Trays suitable for, communities, hospitals, school canteens and Self Service high tourn-over. Suitable for heavy use with reinforced corners and edges. Dishwasher safe. Maximum temperature 60° C washing, rinsing and drying Maximum Temperature 90° C.

colore - *color*
melange

cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
VPE-GAS	**1/1GN** - 530x325	20
VPE-EU	**euronorm** - 530x370	20
VPE-12GAS	**1/2GN** - 325x265	36

Vassoi fornibili su richiesta
Trays availables under request

Vassoi in laminato - *Laminated tray*

Vassoi in laminato indicati per, ristoranti, bar, hotel, self service e mense. Leggero e sottile occupano poco spazio quando impilati. Disponibili sia in tinte legno che colorati. Lavabili in lavastoviglie, asciugare bene prima di impilare. Temperatura massima lavaggio 60° C. Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Laminated tray suitable for, restaurants, bars, hotels, canteens and Self Service. Lightweight and thin take up little space when stacked. Available in both wood and colored dyes. Dishwasher safe, dry thoroughly before stacking. Maximum temperature 60° C washing, rinsing and drying Maximum Temperature 90° C.

colore - *color*

noce | teak | blu - *blue*

giallo *yellow* | rosso *red* | verde *green*

Vassoi fornibili su richiesta
Trays availables under request

cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
VLP-GAS	**1/1GN** - 530x325	36
VLP-EU	**euronorm** - 530x370	36
VLP-6040	600x400	24

Vassoi in polipropilene con superficie antiscivolo
Non-slip polypropylene trays

rotondi - *round*

cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
VPA150	Ø279	12
VPA160	Ø356	12
VPA180	Ø406	12

colore: nero
color: black

rettangolare - *rectangular*

cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
VPA230	350x250	12
VPA100	400x300	12
VPA110	460x360	12

colore: nero
color: black

Vassoi fast food in polipropilene colorati per alimenti
Polypropilene colored fast food tray

colore - *color*

RAL 2011 arancio *orange*
RAL 1018 giallo *yellow*
RAL 9011 nero *black*
RAL 8011 marrone *browne*
RAL 3020 rosso *red*
RAL 6029 verde *green*
RAL 5010 blu *blue*
RAL 7044 grigio *grey*

cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
VGP230	345x270	50
VGP100	415x305	50
VGP110	456x356	30
VGP-EU	euronorm - 530x370	20
VGP-GAS	gastronorm - 530x325	20

DITO SAMA

Lo SPECIALISTA

della preparazione dinamica

da oltre 75 anni

Per noi la qualità viene prima di tutto.

Ogni prodotto che creiamo è frutto di decenni di esperienza nel settore delle attrezzature per la ristorazione.

Nuova linea buffet in melamina

New buffet line melamine

Vassoio rettangolare /
Rectangular tray

MPV22037
500x200x50 mm

Piatto rettangolare /
Rectangular plate

MPV22012 358x205x38 mm
MPV22013 443x221x44 mm
MPV22014 495x272x56 mm
MPV22015 557x322x52 mm
MPV22016 710x405x53 mm

Vassoio rettangolare /
Rectangular tray

MPV22038
350x250x50 mm

Vassoio rettangolare /
Rectangular tray

MPV22091 250x150x65 mm

Vassoio quadrato
/ Square tray

MPV22001
335x335x55 mm
MPV22000
373x373x28 mm

Vassoio rettangolare /
Rectangular tray

MPV22164 250x150x70 mm
MPV22165 350x250x70 mm
MPV22166 450x300x70 mm

Vassoio forma foglia /
Leaf plate

MPV22170
505x240x70 mm

Vassoio gastronorm /
Gastronorm tray

MPV22150 530x325x20 mm
MPV22151 325x265x20 mm

Vassoio 5 scomparti /
5 compartment bowl

MPV22103
Ø 380 h 65 mm

Piatto quadrato /
Square plate

MPV220031 310x310x40 mm
MPV220030 350x350x40 mm
MPV220033 420x420x50 mm

Ciotola rotonda /
Round bowl

MPV22022 Ø 360 h 70 mm

Ciotola rotonda /
Round bowl

MPV22019 Ø 200 h 90 mm
MPV22020 Ø 280 h 125 mm

Ciotola rotonda /
Round bowl

MPV22100 Ø 160 h 90 mm
MPV22101 Ø 260 h 100 mm
MPV22102 Ø 360 h 130 mm

Ciotola quadrata /
Deep square bowl

MPV22004 250x250x88 mm
MPV22005 375x375x90 mm

Ciotola ovale /
Oval bowl

MPV22169 290x165x150 mm

Ciotola rotonda inclinata /
Slanted round bowl

MPV22174 212x208x104 mm
MPV22175 300x291x137 mm
MPV22176 360x349x163 mm

Ciotola quadrata /
Square bowl

MPV22108 125x125x35 mm
MPV22109 100x100x34 mm

Vassoio ovale /
Oval plate

MPV22023 500x360x67 mm

Tazza e piattino /
Cup and plate

MPA22178 Tazza Ø 70 mm h 48 mm 0,10 lt S
MPA22180 Tazza Ø 98 mm h 65 mm 0,25 lt L
MPA22179 Piattino Ø 103 mm S
MPA22181 Piattino Ø 144 mm L

Ciotola quadrata /
Deep squared bowl

MPV22211 70x70x42 mm
MPV22200 90x90x55 mm
MPV22201 130x130x70 mm
MPV22202 180x180x85 mm
MPV22203 240x240x100 mm
MPV22204 300x300x115 mm

Cucchiaio forato /
Slotted spoon

MPA22033 L. 300 mm

Cucchiaio /
Spoon

MPA22034 L. 270 mm 0,08 l

Cucchiaio monoporzione /
Monoportion spoon

MPA22110 145x45x50 mm

Piatto porta uovo /
Egg cup

MPA22088 115x115x20 mm

Piatti in melanina bianca extraforte
Heavy white melamine dishes

Piatto piano con falda /
Round dish

MP22111 Ø 160 mm
MP22112 Ø 200 mm
MP22113 Ø 235 mm
MP22114 Ø 265 mm

Piatto fondo con falda /
Soup plate

MP22115 Ø 240 mm

Ciotola grande /
Bis salad bowl

MP22116 Ø 190 mm h 50 mm

Ciotola piccola /
Small salad bowl

MP22117
Ø140 mm h60 mm

Piatto ovale /
Oval dish

MP22182 243x182 mm h 21 mm
MP22183 305x232 mm h 25 mm
MP22184 342x268 mm h 27 mm

Mug

MP22118
Ø 75 mm h 100 mm
0,3 lt

Piatti in melamina linea K
K lines melamine plates

Piatti di media resistenza adatti per ogni tipo di soluzione, finitura lucida. Lavabili in lavastoviglie.

Dishes of average resistent suitable for each type of solution, glossy finish. Dishwaher safe.

KM570

KM571

KM572

KM573

KM574

KM586

	cod.	cm dimensioni *dimensions*
piatto piano - ***dinner plate***	**KM570**	Ø23
piatto fondo - ***deep plate***	**KM571**	Ø21
piatto piano - ***dinner plate***	**KM572**	Ø20
ciotola - ***bowl***	**KM573**	Ø15xh5 - 450ml
ciotola - ***bowl***	**KM574**	Ø13xh7 - 350ml
ciotola - ***bowl***	**KM586**	Ø15xh8 - 500ml

Caraffe isotermiche - *Thermal servers*

Le caraffe isotermiche sono particolarmente indicate per il servizio di bevande calde, infatti, grazie alla doppia parete, mantengono il calore a lungo. Dotate di coperchio, le caraffe sono resistenti alle macchie, agli acidi ed agli odori, sono antiurto e possono essere lavate in lavastoviglie.

Isothermic pitchers for hot beverage service. Thanks to the double-walled insulation they keep the drinks warm for a long time. They are provided with lids and resistant against acids, stains, odors and impacts. Dishwasher safe.

19CAT

10SCAT

10VCAT

cod.	*l* capacità *capacity*	colori *colors*
19CAT	1,9	in acciaio *stainless steel*
10SCAT	1,00	in acciaio *stainless steel*
10VCAT	1,00	
30SCAT	3,00	senza vetro interno *without internal glass*
40SCAT	4,00	
50SCAT	5,00	

30SCAT

Macinapepe e macinasale
Pepper mill and salt grinders

	cod.	mm dimensioni *dimensions*	colori *colors*
mulino per pepe in acrilico *acrilic pepper mill*	420-001	15,5	trasparente *clear*
	420-002	20,0	
	420-003	23,0	

mulino per sale in acrilico *acrilic salt mill*	420-004	15,5	trasparente *clear*
	420-005	20,0	
	420-006	23,0	

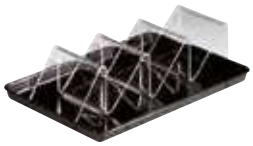
Vassoi espositivi - *Display tray*

Vassoi costruiti in policarbonato, trovano il loro miglior utilizzo sui banchi da esposizione.

Polycarbonate trays suitable for displays and buffet tables.

	cod.	mm dimensioni *dimensions*
porta torta girevole - revolving cake stand	680-000	ø300h80

vassoio espositore per 7 panini 7 sandwiches tray stand	VES7	580x195
griglia policarbonato per espositore 7 panini 7 sandwiches grid stand	VES7G	550xh85



vassoio espositore per 3 panini 3 sandwiches tray stand	VES3	290x195
griglia policarbonato per espositore 3 panini 3 sandwiches grid stand	VES3G	280xh90

vassoio espositore per 3 panini 3 sandwiches tray stand	new	TACOS3	210x105xh50
vassoio espositore per 5 panini 3 sandwiches tray stand		TACOS5	360x102xh50
vassoio espositore per 7 panini 3 sandwiches tray stand		TACOS7	440x108xh65

Ciotole ed insalatiere
Bowls and salad bowls

Le ciotole e le insalatiere a coste sono realizzate in policarbonato, non si rompono nè si scheggiano. Disponibili in varie misure, sono lavabili in lavastoviglie.

Salad bowls, which avoids the scratches. Unbreakable and dishwasher safe. Available in various sizes.

cod.	mm dimensioni *dimensions*	colore *color*	H altezza *height*
CTLPC15	Ø15	trasparente *clear*	4,5
CTLPC20	Ø20		6,5
CTLPC25	Ø25		8,0
CTLPC30	Ø30		7,5
CTLPC39	Ø39		12

ciotole in policarbonato
polycarbonate bowls

Piatti da portata e ciotole in porcellana
Porcelain bowls and platters

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	imballo *case*		
830510	Ø238	6	a	**piatto piano** - ***flat plate***
830520	Ø208	6	b	**piatto fondo** - ***deep plate***
830530	Ø204	6	c	**piatto dessert** - ***dessert plate***

Campane Copripiatto in policarbonato trasparente
Policarbonate Cover dome

new

cod.	mm Øxh dimensioni *dimensions*
CC22TR	Ø220x67
CC24TR	Ø240x70
CC28TR	Ø280x64

Le campane copripiatto sono adatte per la ristorazione, case di riposo, mense etc.. Grazie alle proprietà di infrangibilità, resistenza al calore e stabilità dei colori, sono affidabili e duraturi nel tempo.
Tutti i prodotti soddisfano le più restrittive norme italiane ed europee in materia di salute e sicurezza alimentare e risultano pertanto estremamente sicuri ed affidabili.

The cover domes are suitable for catering, retirement homes, canteens, etc. Thanks to the properties of shatterproofness, heat resistance and color stability, they are reliable and long-lasting. All products meet the most restrictive Italian and European standards on health and food safety and are therefore extremely safe and reliable

colore / *color:* **trasparente / clear**

Pietre ollari
Ollar stones

La pietra ollare è un sistema di cottura antico, qui rivisto con un design moderno.
Una cottura antica con l'esperienza della modernità. La pietra rovente può essere usata direttamente a tavola per darci il pregio del cibo appena allontanato dal fuoco.
Ciò a cui mirano le ricette moderne è, appunto, il suo sapore antico ed equilibrato. Il particolare tipo di pietra permette una cottura priva di olio, burro e di tutti quegli ingredienti grassi usati normalmente.

Nella linea sono presenti: telai cromati con impugnature di legno dallo stile moderno e basi di legno tinto.

The ollar stone is an ancient cooking system, revisited here with a modern design.
An ancient way of cooking combined with the experience of modernity. The fiery stone can be used directly on the table, so that it preserves the quality of food that has just been removed from the fire.
This type of stone allows to experience a kind of cooking without oil, butter or other fats that are normally used.

Part of the line are also: chromed frames with wooden handles perfect for modern styled houses and supports made of wood

Pietra ollare rotonda
Round ollar stone

POR30 Ø 30 mm
Telaio cromato manici faggio
Chromed frame with beech handles

Pietra ollare quadrata
Square ollar stone

POR2525 25x25 cm
Telaio cromato manici faggio
Chromed frame with beech handles

Pietra ollare rettangolare
Rectangular ollar stone

POR2540 25x40 cm
Telaio cromato manici faggio
Chromed frame with beech handles

Pietra ollare rotonda
Round ollar stone

POR30B Ø 30 mm
Base faggio
Beech base

Pietra ollare quadrata
Square ollar stone

POR2525B 25x25 cm
Base faggio
Beech base

Pietra ollare rettangolare
Rectangular ollar stone

POR2540B 25x40 cm
Base faggio
Beech base

Piastre di sale
Salt plates

Le piastre di sale sono un antico sistema di cottura composto esclusivamente di sale rosa estratto dalle miniere di Kewra in Pakistan, originariamente ricoperte da un mare preistorico, che dona ai cibi caratteristiche percepibili al gusto.
Tra le molte caratteristiche benefiche che si trovano: una rapida assimilazione da parte dell'intestino e una bassa propensione alla ritenzione dell'acqua (rispetto al solito sale da cucina). Le piastre di sale possono essere utilizzate come base calda o fredda per servire il cibo o come vero metodo di cottura, dopo averlo riscaldato nel forno.

Salted plates are an ancient cooking system exclusively made of pink salt extracted from Kewra and Pakistani mines, originally covered by a prehistoric sea. They give food a specific flavor. What modern recipes aim at is the ancient and balanced taste.
Among the many healthy features there are: a fast absorption by the gut and less water retention in the tissue when compared to normal cooking salt. Salt plates can be used as a hot or a cold base on which food is served, or as a live cooking method at the table. To prepare a dish on the table the plate needs to be warmed up in the oven beforehand. For this reason, different metallic and wooden supports have been created, to choose from.

Piastra sale rotonda
Round salt plate

PSR20 Ø 20 mm
Telaio cromato manici legno
Chromed frame with wooden handles

Piastra sale quadrata
Square salt plate

PSR2020 20x20 cm
Telaio cromato manici legno
Chromed frame with wooden handles

Piastra sale rettangolare
Rectangular salt plate

PSR2030 20x30 cm
Telaio cromato manici legno
Chromed frame with wooden handles

Piastra sale rotonda
Round salt plate

PSR20B Ø 20 mm
Base legno
Wooden base

Piastra sale quadrata
Square salt plate

PSR2020B 20x20 cm
Base legno con 2 ciotole porcellana
Wooden base with 2 porcelain bowls

Piastra sale rettangolare
Rectangular salt plate

PSR2030B 20x30 cm
Base legno
Wooden base

Servizio tavola Linea Mini inox

Stainless steel miniatures table TOP service

24407 **mini secchio -** ***mini bucket***
Ø 7,5 h 6,5 cm - 0,15 cl

24409 **mini secchio -** ***mini bucket***
Ø 9 h 8,5 cm - 0,32 cl

398-108 **mini cestino fritture tondo**
mini round presentation basket
Ø 12 h 10 cm

mini cestino fritture quadrato
mini square presentation basket

398-109 10x10 h 7 cm

398-110 **mini cestino fritture quadrato**
mini square presentation basket
12x12 h 7 cm

398-111 **mini cestino fritture rettangolare**
mini rectangular presentation basket
21x11 h 6 cm

mini casseruola inox - ***mini casserole***

398-101 Ø 10 h 6 cm - 48 cl

398-102 **mini casseruola inox -** ***mini casserole***
Ø 12 h 6 cm - 64 cl

398-103 **mini padella inox -** ***mini saute pan***
Ø 12 h 3,5 cm - 40 cl

mini padella alta inox - ***mini hight saute pan***

398-104 Ø 7 h 3,5 cm - 25 cl

398-105 **mini padella alta inox -** ***mini hight saute pan***
Ø 9 h 6 cm - 35 cl

398-106 **mini coperchio inox -** ***mini lid*** Ø 10 cm

398-107 **mini coperchio inox -** ***mini lid*** Ø 12 cm

Posateria - *Cutlery*

Azzurra

Acciaio inossidabile 18/C. Spessore 2,2 mm.

Stainless steel 18/C. Thickness 2,2 mm.

CZ755 CZ701 CZ705 CZ702

	cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
posate tavola - *table cutlery*			
cucchiaio tavola - *dinner spoon*	CZ701	202	12
forchetta tavola - *dinner fork*	CZ702	202	12
coltello tavola, forgiato - *dinner knife*	CZ705	222	12
posate frutta - *fruit cutlery*			
cucchiaio frutta - *dessert spoon*	CZ711	173	12
forchetta frutta - *dessert fork*	CZ712	175	12
coltello frutta, forgiato - *dessert and fruit knife*	CZ715	191	12
caffè - *coffee*			
cucchiaino caffè - *coffee spoon*	CZ711	134	12
cucchiaino moka - *moka spoon*	CZ722	117	12
posate dolce - *dessert cutlery*			
forchetta dolce - *dessert fork*	CZ738	155	12
posate pranzo - *lunch cutlery*			
coltello bistecca forgiato - *steak knife*	CZ755	220	12
coltello pizza forgiato - *pizza knife*	CZ7134	225	12

Infinito

Acciaio inossidabile 18/10. Spessore 2,5 mm.

Stainless steel 18/10. Thickness 2,5 mm.

CV702 CV705 CV701

cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*	
			posate tavola - *table cutlery*
CV701	205	12	**cucchiaio tavola - *dinner spoon***
CV702	205	12	**forchetta tavola - *dinner fork***
CV703	182	12	**cucchiaio brodo tavola - *soup spoon***
CV705	231	12	**coltello tavola, monoblocco - *dinner knife***
			posate frutta - *fruit cutlery*
CV711	186	12	**cucchiaio frutta - *dessert spoon***
CV712	186	12	**forchetta frutta - *dessert fork***
CV715	209	12	**coltello frutta, monoblocco - *dessert and fruit knife***
			caffè, tè - *coffee, the*
CV721	145	12	**cucchiaino caffè - *coffee spoon***
CV722	114	12	**cucchiaino moka - *moka spoon***
			posate dolce - *dessert cutlery*
CV738	150	12	**forchetta dolce - *dessert fork***

Eco

Cromo 18. Spessore 1,8 mm.

Cromo 18. Thickness 1,8 mm.

269974 269975 269973 143342

	cod.	mm dimensioni *dimensions*	imballo *case*
posate tavola - ***table cutlery***			
cucchiaio tavola - *dinner spoon*	269973	200	12
forchetta tavola - *dinner fork*	269974	200	12
coltello tavola, monoblocco - *dinner knife*	269975	220	12
caffè - ***coffee***			
cucchiaino caffè - *coffee spoon*	143342	120	12

Accessori da tavola
Table accessories

cod.

FCP1 **cucchiaio party** - *party spoon*

FCP2 **forchetta party** - *party fork*

SZ10 **spargizucchero vetro e inox**
sugar sprinkle glass and stainless steel
ø75xh135 mm

SZ20 **spargizucchero dosatore**
sugar sprinkle dispencer
h120 mm

SZ30 **spargizucchero dosatore**
sugar sprinkle dispencer
h110 mm

FG100 **formaggera** - *cheese jar*
Ø90xh75 mm

SPN4 **servizio oliera 4 pezzi inox**
stainless steel condiment sets 4 pcs.

SPN2 **servizio oliera 2 pezzi inox**
stainless steel condiment set 2 pcs

cod.

SPN1 **oliera singola** - *oil single bottle*
h230 mm

SPSP2 **set 2 pezzi sale e pepe inox**
stainless steel salt/pepper 2 pcs set

SPSP1 **saliera** - *salt holder*

SPSP15 **spargi sale e spargi pepe**
salt and pepper shaker
h120 mm

SPSL3 **set 3 pezzi sale pepe stecchi inox**
stainless steel condiments 3 pcs
h350 mm

SPSL2 **set 2 pezzi sale e pepe inox.**
stainless steel salt/pepper set
h350 mm

Programma chafing dish
Chafing dish program

Sono realizzati in acciaio inox, con coperchio rotante a scomparsa o normale. Tutti i modelli sono completi di due fornelletti (escluso gel combustibile). È disponibile la versione con riscaldamento elettrico per i modelli ALPHA e BETA.

Stainless steel chafing dishes available with roll top or standard lids. Each chafing dish is provided with its heating system (the combustible material is not supplied). Electric heating available for ALPHA and BETA

alpha gastronorm 1/1
coperchio roll top - *roll top lid*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	*l* capacità *capacity*
ALPHA	670x350x410	-	-

beta gastronorm 1/1
coperchio normale - *standard lid*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	*l* capacità *capacity*
BETA	550x330x340	-	-

combustibile in gel, durata 2 ore
fuel gel, working time 2 hours

cod.	
CD-GEL	confezione da 24 pezzi *pack of 24 pieces*

riscaldatore elettrico per chafing dish
electric heater for chafing dish

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	*l* capacità *capacity*
CD-HEAT	Ø135xh100-140	450	-

piastra riscaldante elettrica per modelli alpha e beta
electric heating system, adaptable for alpha and beta models

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	*l* capacità *capacity*
950-000	-	240	-

gastronorm 1/1 h 65 mm
coperchio normale - standard lid

in acciaio cromato - dotato di 2 contenitori per combustibile
chromated stainless steel - equipped with 2 gel-holders

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	*l* capacità *capacity*
DEDRA	610x360xh300	-	8,5

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	l capacità *capacity*
chafing dish elettrico 1/1 h100 *electric chafing dish 1/1 h100*	500830	636x357x287	2,2 230 V-50 Hz	-

chafing dish inox rotondo *round chafing dish inox*	8975	Ø515x485	-	6

tradizionale per zuppe e minestre
soup-tureen

alimentazione elettrica - coperchio e contenitore in acciaio inox regolazione temperatura da 50° a 95°C
electric stainless steel - lid and container temperature adjusting from 50° to 95°C

TRADIZIONALE	Ø390x380	450	10,0

Chaffing dish gn 1/1 per induzione
Induction Chaffing dish gn 1/1

new

L'utilizzo di questo scaldavivande in combinazione con un piano cottura a induzione o in vetroceramica offre possibilità illimitate.
Ciò consente di controllare la temperatura nello scaldavivande tramite il piano cottura esterno.

- Colore: Argento
- Compatibile GN: Sì
- Include: 1 contenitore GN 1/1 GN 65 mm di profondità, acciaio inossidabile
- Funzioni: Tenere in caldo
- Materiale: acciaio inossidabile
- Tipo di riscaldamento: esterno, tramite induzione di livello o piano cottura in vetroceramica
- Materiale coperchio: acciaio inossidabile Plexiglas
- Gastronorm: 1/1 GN
- Profondità contenitore GN max.:65 mm
- Proprietà coperchio: Con finestra Meccanismo Soft-Close (cerniera idraulica) Rimovibile, con maniglia
- Informazioni importanti: Per utilizzare il dispositivo è necessario un piano cottura esterno
- Proprietà: Controllo del calore tramite piano cottura esterno
- Dispositivo di sollevamento per contenitori GN

Using this chafing dish in combination with an induction or glass ceramic hob offers unlimited possibilities. This allows the temperature in the chafing dish to be controlled via the external hob.

- Colour:Silver
- GN-capable:Yes
- Including: 1 GN container 1/1 GN 65 mmdeep, stainless steel
- Functions:Keeping warm
- Material:Stainless steel
- Heating type: External, via level induction orglass ceramic installed hob
- Material lid: Stainless steelPlexiglas
- Gastronorm:1/1 GN
- Depth GN containermax.:65 mm
- Lid properties:With window Soft-Close mechanism (hydrauliclid hinge) Detachable, with handle
- Important information: An external hob is required touse the device
- Properties:Heat control via external hobLift-up device for GN containers

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kg peso *weight*	l capacità *capacity*
CD11FIND	580x420x205	7	8,5

Scaldavivande per zuppe e minestre
Food warmer for soup souces and meals

SCV55
scaldavivande rotonde
food warmer round

SCV65
scaldavivande ovale
food warmer oval

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	l capacità *capacity*
SCV55	Ø345xh276	280	5,5
SCV65	419x295x253	320	6,5

150529

RC40

Cuociriso - *Rice cooker*

Struttura in acciaio inossidabile. Compatto e robusto ha in dotazione due cucchiai ed un misurino. Doppia funzionalità. Progettato per la rapida cottura di grossi quantitativi di riso, è dotato della funzione WARM che permette de tenere in caldo il prodotto cotto. Pratico, veloce e versatile. Semplicissimo da usare, velocissimo per la preparazione di grandi quantitià di riso, prepara fino a 40 porzioni di riso in 20 minuti. Involucro interno estraibile. Facile e rapido da pulire. Maneggevole e robusto. La facilità di pulizia e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Sicurezza. Tramite lo speciale tampone di protezione permette un'efficienza sempre ottimale dello scambio termico tra resistenza e contenitore. Dotata di termostato, fusibile e raccoglitore di condensa.

Stainless Steel frame. Compact and strong it is provided with two little spoons and a measuring cup. Double functionality. Realized for cooking quickly big amount of rice. It is provided with the "WARM" function which allows to keep the cooked product warm. Practical, quick and versatile. Easy to clean, it is a longlasting product. Very easy to use. It can prepare 40 rice portions in 20 minutes. Removable internal container. Safe, thanks to the protection buffer. It is provided with thermostat, fuse and condensation container.

cod.	persone *persons*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	l capacità *capacity*	kg peso *weight*
150529	40/60	Ø465xh400	2,85	acqua 12 *water 12*	15,6
RC40	25/40	Ø384xh375	1,950	riso 6/acqua 8 *rice 6/water 8*	11
RC10	2/10	Ø285xh280	0,7	acqua 1,8 *water 1,8*	3,5

Riscaldatore Riso elettrico - *Rice warmer*

Pentola interna: rivestimento antiaderente resistente al calore.
Inclusi: 1 cucchiaio di riso1 cucchiaio da mescolare.
Materiale: acciaio inossidabile.
Quantità di riempimento riso bollito: 8,5 kg

Inner pot:Non-stick coating Heat resistant.
Including:1 rice spoon1 stirring spoon.
Material:Stainless steel.
Filling quantity rice -boiled: 8,5 kg

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	alimentazione *power source*	kg peso *weight*
RR85	395x465x395	0,11	230 V - 50/60 Hz	7,8

Pozzetti riscaldati - *Round heated well*

Il pozzetto riscaldato a secco multifunzione di Hatco offre la flessibilità di scaldavivande, bollitori, riscaldatori a bagnomaria, vaporiere e cuocipasta in un'unica soluzione. Con una gamma estesa di temperature selezionabili, Heat-Max può cuocere pasta, cucinare a vapore, riscaldare e mantenere salse, curry, sughi e guarnizioni alla giusta temperatura per servire.

- Tre punti di temperatura prefissati da 50°C a 100°C per riscaldamento, cottura a vapore e bollitura.
- La modalità a bassa potenza consente l'efficienza energetica.
- Modello singolo integrato disponibile (un ripiano rotondo da 10 litri).
- Unità autonome disponibili come modelli singoli (un ripiano rotondo da 10 litri) o doppi (due ripiani rotondi da 10 litri) con ripiani controllati singolarmente.

The dry heated cockpit Hatco's multifunctional offers the flexibility of food warmer, kettles, bain-marie heaters, steamers and pasta makers in one solution. With an extended range of selectable temperatures, Heat-Max can cook pasta, cook steam, heat and maintain sauces, curries, sauces and seals right temperature to serve.

- *Three pre-set temperature points from 50°C to 100°C for heating, steaming and boiling.*
- *Low power mode thanks to energy efficiency.*
- *Integrated single model available (10-liter round shelf).*
- *Standalone units available as individual models (a 10 liter round shelf) or double (two 10 liter round shelves) with individually controlled shelves.*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	l capacità *capacity*
RHW-1	359x330x355	1,3	10

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	l capacità *capacity*
RHW-2	630x330x355	2,5	10+10

Servizio bar - *Bar service*

Costruzione in acciaio inossidabile. Doppio piano riscaldato in acciaio. Con ripiano caldo e caraffa in acrilico con fondo inox, capacità per ora 16 litri, tempo di preparazione 6 min a caraffa. Doppia funzionalità. Progettata per la rapida realizzazione di infusi di polvere di caffè. È dotata di due piastre riscaldanti, quella inferiore per tenere in caldo il caffé appena prodotto e quella superiore per riscaldare altre caraffe di bevande già pronte. Pratica, veloce e versatile. Semplicissima da usare, velocissima per la preparazione di grandi quantità di caffè, prepara 1,6 litri di caffè in 5 minuti. Serbatoio per l'acqua fredda di immediato accesso. Sicurezza. Dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, pressostato di livello e due termostati regolatori per le due piastre scaldanti. Facile e rapida da pulire. Maneggevole e robusta, struttura e carenature sono in acciaio inossidabile. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Il serbatoio è semplice da svuotare per l'apposito scarico posteriore.

Made of stainless steel. Stainless steel heated double deck. Realized for the quick preparation of coffee infusions, it is provided with two hot plates. The one on the bottom is used to keep the just prepared coffee warm and the upper one to maintain the temperature of the coffee prepared previously. Practical, quick and easy to use, it allows the preparation of big amount of coffee in a very short time. It can make 1,6 l of coffee in 5 minutes. Manual safety thermostat. The temperature of each hot plate can be set separately. The water tank is handy and easy to empty, thanks to the waste on the back side.

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	l capacità *capacity*	kg peso *weight*
1 caraffa in dotazione *1 jug supplied* **macchina caffè** ***coffee machine***	**COMA1000**	215x385x460	200	1,6	6,5
mantenitore caldo per caraffe ***warming plate for coffee jug***	**COMA20**	358x218x80	160	-	-
Manico e beccuccio in plastica nera *Handle and filling lid black.* **caraffa in vetro -** ***glass jug***	**COMA15**	Ø150xh175	-	1,7	0,5
confezione 1.000 filtri in carta per macchina da caffè ***1.000 filters paper for coffee machine***	**COMAF1**	-	-	-	-

Macchine per caffè - *Coffe machines*

macchina per caffè ***coffe machine***

Corpo in acciaio inox. Base e coperchio di plastica. Indicatore di livello di riempimento. Massimo volume: 48 tazze circa REG4. 90 tazze REG9. Due sistemi di riscaldamento separati per la preparazione e il mantenimento del calore.

Stainless steel body. Base and lid of plastic. Filling level indicator. Max capacity: approx 48 cups REG4. Approx 90 cups REG9. Two separate heating systems for brewing and keep warm function.

filtro di carta ***filter paper***

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	Kw potenza *power*	l capacità *capacity*	kg peso *weight*
REG4	Ø220x420	1,2/1 230	6,8	4
REG-4F	**1.000 pezzi per box -** ***pieces per box***			
REG9	Ø270x460	1,6/1 230	15	4,5
REG-9F	**1.000 pezzi per box -** ***pieces per box***			

Dispencer per acqua calda
Hot water dispencer

controllo temperatura 30-100° C
temperature control 30-100° C

HW100 200063

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*	Kw potenza *power*
HW100	Ø205xh505	**10**	2,5 230/50
200063	Ø300xh640	**28**	2,8 230/50

Servizio colazione - *Breakfast service*

dispenser cereali
a mulino singolo e doppio
single and double cereal dispencer

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*
2520	220x175x520	4,5
2521	220x350x520	2x4,5

2520

2521

new

dispenser cereali
cereal dispenser

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*	kg peso *weight*
500377	180x170x395	3,5	1,8
500378	360x170x395	2x3,5	3,7
500379	540x170x395	3x3,5	5,6

500377

500378

500379

caraffa in policarbonato per cereali
cereal polycarbonate jug

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*
5503	Ø100xh280	-

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
40284	175xh255
5006-04	Ø70

stand portaciotole inox
bowl dispencer
ciotola vetro
glass bowl

portafrutta inox 3 vassoi
3 trays fruit bowls inox

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
2583	Ø220/300/380 h550

portauova inox 1/3 GN
egg dispenser gn 1/3 box

2421

cod.

39848-1 **portaburro in acrilico** *acrilic butter dispenser*
220x220xh260

39848-3 **Buffet acrilico porta yougurt/ marmellate 3 contenitori**
acrylic yogurt/jam 3 containers stand

39848-2 **buffet acrilico porta yougurt/ marmellate 2 contenitori**
acrylic yogurt/jam 2 containers stand

39883 **cucchiaio policarbonato**
policarbonate spoon

distributore per succhi
fruit juice dispenser

Tubo interno porta ghiaccio
Internal ice tube

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
DS37	260x360x550	8

dispencer latte 8 lt inox
stainless steel milk dispenser

Non isotermico
Not isothermal

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
2528	220x360x510	8

Cuoci uova - *Egg cooker*

- Capacità bacinella: 4 litri - Materiale: acciaio inox
- Dimensioni: L 301 x P 152 x H 200 mm
- Portauovo, 6 supporti separati, contrassegnati a colori
- Portauova rimovibile - Intervallo di temperatura: da 30°C a 110°C
- Potenza: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensioni: L 365 x P 220 x H 290 mm - Peso: 5 kg

- Basin capacity: 4 litres - Material: stainless steel
- Basin size: W 301 x D 152 x H 200 mm
- Egg holder, 6 separate holders, marked in colour
- Egg holder removable - Temperature range: 30°C to 110°C
- Power: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Size: W 365 x D 220 x H 290 mm - Weight: 5 kg

cod. **EGG6**

buffet rotondo refrigerato con coperchio roll top completo
cooling round tray with roll top lid

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
39843	Ø45x28

CPA11R

Cestino pane rettangolare in rattan sintetico
Rectangular synthetic rattan Bread Basket
53x 32.5 - GN 1/1

CPA11R-C

Coperchio roll-top rettangolare GN 1/1
Policarbonato

GN 1/1 rectagular roll-top cover
Polycarbonate

CPR40

Cestino pane tondo in rattan sintetico
Polipropilene fili con sezione piena

Round synthetic rattan bread basket
Polypropylene solid-section wires
ø cm 40 - cm 12

CPR40-C

Coperchio roll-top tondo
Policarbonato

Round roll-top cover
Polycarbonate
ø cm 40

590-001

vetrina brioches neutra
display cabinet
40x24,5xh15,5

590-002

vetrina brioches neutra
display cabinet
50,5x30,5xh18

590-003

vetrina 2 piani brioches neutra
double display cabinet
40x24,5xh32

590-004

vetrina 2 piani brioches neutra
double display cabinet
50,5x30,5xh40

cupola per top fresh
roll top lid

top fresh legno nero
clooser frame

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
904-300 **cupola**	570x370x175
904-200 **top fresh**	570x370x145

placca refrigerante per top fresh
cloosers plate

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
904-500	475x275x35

refrigeratore GN 1/1 h150 yogurt/bottiglie
GN 1/1 h 150 bottle / yogurt cooler

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
904-155	570x370x145

cestino rifiuti inox tavola
stainless steel table rubbish

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
6500	Ø120x180

cesto portaposate rete di plastica, con fili di ferro
plastic cutlery basket

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
104903	530x325x90

Servizio pane - *Bread service*

	cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*
tagliere legno per pane raccogli briciole wooden *bread board*	2615	400x275

CP880

CP881

CP882

CP880	180x120x65
CP881	235x150x70
CP882	280x145x75

cestino per pane ovale - *oval bread basket*

CP840	180x120x65
CP841	235x150x70

cestino per pane rettangolare
rectangular bread basket

CP4816	130x130x150
CP4807	175x175x150
CP4836	265x265x180

cestino pane carta lavabile
bread basket washable

Servizio the e caffè
Tea and coffee service

cioccolatiera - *chocolate dispenser*

- Riscaldamento a bagnomaria
- Altezza tazza: max 10 cm
- Bacinella di raccolta con indicatore di livello
- Rubinetto di scarico rimovibile
- Caldaia in acciaio inox con protezione contro il surriscaldamento
- Interruttore ON/OFF con spia

Corpo esterno in plastica, contenitore in policarbonato, agitatore in acciaio inossidabile, ala agitatrice rotante in plastica
Regolazione della temperatura:
continua, 0 °C – 85 °C

Plastic body, container made of polycarbonate
Stirrer made of stainless steel, rotating stirring blade made of plastic
Heating via water bath principle
Infinitely variable temperature control:
0 °C to 85 °C
Cup height: max. 10 cm
Drip tray with filling level sensor
Removable outlet tap
Stainless steel boiler with overheating protection
On/Off switch with indicator light

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	Kw potenza *power*	*l* capacità *capacity*	kg peso *weight*
900011	288x420x465	1kW 230 V 50 Hz	5	7,2

Samovar inox - *stainless steel Samovar*

Teiera realizzata Acciaio inossidabile
Manici termoisolanti
Protezione surriscaldamento
Temperatura regolabile in continuo
Thè brocca incluso, capacità: 1,2 litri e colino da tè

Stainless steel
Heat-insulated handles
Overheating protection
Infinitely variable temperature control
Tea jug included, capacity: 1,2 litre and tea strainer

cod.	mm ØxH dimensioni *dimensions*	Kw potenza *power*	*l* capacità *capacity*	kg peso *weight*
191001	Ø 200x490 (compreso brocca / *including jug*)	1,5 kW 230 V 50 Hz	3,0	1,7

Samovar Inox e plastica - *stainless steel, plastic Samovar*

Ø 200 mm
Manici termoisolanti
Protezione surriscaldamento
Funzione di spegnimento automatico
Funzione mantenimento caldo
Thè brocca in gres incluso, capacità: 0,8 litri e colino da tè

Ø 200 mm
Heat-insulated handles
Overheating protection
Automatic switch-off function
Keep-warm function
Tea jug made of stoneware included, capacity: 0,8 litre and tea strainer

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	Kw potenza *power*	*l* capacità *capacity*	kg peso *weight*
191004	270x275x495 (compreso brocca / *including jug*)	2 kW 220-240 V 50-60 Hz	3,2	2,15

fontana di cioccolato - *chocolate fountain*

Corpo in acciaio, funzionamento con vite senza fine, temperatura 0~110°C

Stainless steel body, worm screw operation, Temperature: 0~110°C

cod.	mm ØxH dimensioni *dimensions*	*kg* capacità *capacity*	kg peso *weight*	Kw potenza *power*
FON04000	330x600	5	6	265 kW 230 V 50/60 Hz

	cod.	l capacità *capacity*
teiera inox - ***stainless steel tea pot***	800-025	0,25
	800-040	0,40
	800-060	0,60
caffettiera inox - ***stainless steel coffee pot***	801-035	0,35
lattiera inox - ***stainless steel creamer***	802-015	0,15
	802-025	0,25
	802-060	0,60
	802-100	1,00
teiera - ***tea pot***	804-025	0,25
	804-035	0,35
	804-060	0,60
caffettiera - ***coffee pot***	805-035	0,35
	805-060	0,60
	805-100	1,00
lattiera - ***milk jug***	806-015	0,15
	806-025	0,25
	806-035	0,35
	806-060	0,60
	806-100	1,00
	806-150	1,50
	806-200	2,00
zuccheriera con coperchio - ***sugar bowl with lid***	807-025	0,25
	807-035	0,35
caraffa per infusi - ***herbal tea jugd***	423-003	0,35
	423-008	0,80

Vetrine brioches - *Pastry display cabinets*

cod.		mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm dimensioni piano *level dimensions*	W potenza *power*	V/HZ alimentazione *power source*	kg peso *weight*
VB1	**1 piano - *1 level***	500x355x325	480x290	-	-	7
VB2	**2 piani - *2 levels***	500x355x405	sup. 480x265 480x290	-	-	9

Vetrine brioches calde - *Hot pastry display cabinets*

cod.		mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm dimensioni piano *level dimensions*	W potenza *power*	V/HZ alimentazione *power source*	kg peso *weight*
VB1C	**1 piano - *1 level***	500x355x325	480x290	300	230/50-60	7
VB2C	**2 piani - *2 levels***	500x355x405	sup. 480x265 480x290	300	230/50-60 F+N	9

Frullatori
Blenders

FBQ200K

- Bicchiere quadro da 2 litri, realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco, pratico e funzionale, si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothies con sciroppi e concentrati.

- *2-Litre square glass made in unbreakable transparent material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.*
- *Very practical square glass, with possibility of pouring in 3 different directions, ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.*
- *Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.*

FBL200K

- Bicchiere tondo da 2 litri ideale per frullati e frozen, realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Optional: bicchiere inox da 2 litri, ideale per frullati e frozen.

- *Round 2-litre glass, ideal for shakes and frozen drinks, built out of transparent, indestructible material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.*
- *Optional: round 2-litre glass, made in stainless steel, ideal in the preparation of shakes and frozen drinks.*

- Frullatori professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc.
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligata.
- Comandi a membrana siliconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR.
- Variatore di velocità.
- Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia.
- Albero coltelli supportato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio.

- *Professional mixer designed to cater for specific requirements of bars, restaurants, cafeterias, etc.*
- *Extruded aluminium machine body and sides in ABS.*
- *Membrane sealing system to prevent fluids from entering the machine.*
- *Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.*
- *Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.*
- *Siliconic membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device.*
- *Speed control.*
- *Glass lid in rubber with plug for adding ingredients.*
- *Stainless steel transmission hub body; can be easily separated from the glass body for easy cleaning.*
- *Cutters shaft supported by ball bearings to prevent overheating and to guarantee enhanced durability.*
- *Star drive in high-resistance sintered steel.*
- *4-Spoke cutter obtained from a single pressing of hardened steel for blades also suitable for crushing ice.*

FBQ200K

FBL200K

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	***l*** cap. bicchiere *jug capacity*	**rpm** motore *motor*	**W** potenza *power*	**v/hz/fase** alimentazione *power source*	**kg** peso *weight*
FBQ200K **frullatore blender. corpo in alluminio** ***blender. aluminium body***	208x210x490	2	8.000/16.000	750 / Hp 1	230/50-60/ F+N	5
FBL200K **frullatore blender. corpo in alluminio** ***blender. aluminium body***	208x210x490	2	8.000/16.000	750 / Hp 1	230/50-60/ F+N	5

Frullatori professionali
Professionals blenders

- Corpo macchina grigio, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Motore ad elevata potenza con ventilazione forzata.
- Bicchiere da 1,5 litri in tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni uk e usa.
- Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione.
- Sistema di trasmissione in metallo e gomma a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria facilmente smontabile.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere.
- Variatore di velocità.

- *Gray body, no edges or seams for easy cleaning.*
- *Powerful ventilated motor.*
- *Transparent, unbreakable 1,5 lt tritan container is dishwasher safe and graduated with litres and uk/ usa gallons.*
- *Tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.*
- *Metal and rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation.*
- *4-Blades stainless steel knife can be easily disassembled.*
- *Safety microswitch on the lid.*
- *Speed control.*

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**l** cap. bicchiere *jug capacity*	**rpm** motore *motor*	**W** potenza *power*	**v/hz/fase** alimentazione *power source*	**kg** peso *weight*
FBL15 **frullatore blender. Corpo in ABS con variatore** ***blender. ABS body with variator***	213x200x416	1,5	11.000/16.000	450	230/50-60/ F+N	3

Blender
Blender

- Capacità: 2 litri
- RPM max: 25000 rpm.
- Materiale: plastica ABS, bicchiere miscelatore
- Controlli manuali, velocità variabile
- Coltello: acciaio inossidabile
- Funzione a impulsi
- Potenza: 1,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensioni: L 445 x P 310 x A 350 mm
- Peso: 4,45 kg

- *Filling quantity: 2 liters*
- *Max RPM: 25000 rpm.*
- *Material: plastic ABS, blending tumbler*
- *Speed control via RPM controller*
- *Design knife: stainless steel*
- *Pulse function*
- *Power: 1.5 kW / 220-240 V 50/60 Hz*
- *Size: W 445 x D 310 x H 350 mm*
- *Weight: 4.45 kg*

FBL25-ABS

Il frullatore ad alte prestazioni con cupola antirumore permette la preparazione di frullati, cocktail, zuppe, dessert e anche ghiaccio tritato. Sia gli utenti che gli ospiti apprezzano il frullatore piacevolmente silenzioso in cucina ma soprattutto vicino al bancone.

The high-performance blender with a noise protection hood allows the preparation of smoothies shakes, cocktails, soups, desserts and also crushed ice. Users and guests alike appreciate the pleasantly quiet blender in the kitchen but especially near the counter.

- Coltello design: Acciaio inossidabile a 6 lame
- Unità di controllo: interruttore a razzo a levetta
- Interruttore ON / OFF: Si
- Colore: nero
- Interruttore di sicurezza: sul serbatoio sul coperchio
- Controllo della velocità: continuo
- Funzione a impulsi: Sì
- Progettato per: Tritare Mescolare Preparare il ghiaccio
- Regolazione dei piedini: gomma dura
- Materiale: plastica ABS
- Proprietà: protezione antirumore rimovibile
- Cappuccio antirumore: Sì
- Compreso: 1 pestello
- Protezione motore: sì
- Senza BPA: sì 0,1 mg / kg
- Materiale bicchiere: policarbonato

- *Design knife: Stainless steel6-wing*
- *Control unit: Rocket switchToggle*
- *ON/OFF switch: Yes*
- *Colour: Black*
- *Safety switch: On the tankOn the lid*
- *Speed control: Stepless*
- *Pulse function:Yes*
- *Designed for: Chopping Mixing Mashing Shaking Crushing ice*
- *Setting feet: hard rubber*
- *Material: Plastic ABS*
- *Properties: Detachable noise protectionhood*
- *Noise protection hood:Yes*
- *Including: 1 stamper*
- *Motor protection: Yes*
- *BPA-free: yes0.1 mg/kg*
- *Material mixing beaker: Polycarbonate*

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**l** capacità *capacity*	**l** cap. di riempimento *filling capacity*	**kg** peso *weight*	**rpm** motore *motor*	**kW/v/hz** potenza *power*
FB25B	240x270x570	2,8	2,5	9,08	28000/min.	1,68/230/50

Spremiagrumi, tritaghiaccio
Juicers, ice cruscher

FJ100L

FJ100

ICET350

TICEK

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	*l* cap. bicchiere *jug capacity*	rpm motore *motor*	W potenza *power*	V/hz alimentazione *power source*	kg peso *weight*
spremiagrumi con leva *juicers with handle*	**FJ100L**	210x480	-	280-750	150	230/50-60	3,5
spremiagrumi - *juicers*	**FJ100**	210x440	-	320	150	230/50-60	2,5
tritaghiaccio - *ice crusher*	**ICET350**	210x465x245	2	12.000 giri coltello 1.500	350	230/50-60	8,4
rompighiaccio - *ice crusher*	**TICEK**	200x200x470	3	800	150	230/50-60	4,5

Corpo in alluminio estruso e fianchi in ABS. Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto. Bicchiere Inox. Coperchio incernierato con micro. Regolazione dello spessore del ghiaccio
Structure in estrude aluminium and sides in ABS Motor with gear reducer. Jug made in stainless steel. Hinged lid with microswitch. Adjusting ice thickness.

Spremiagrumi
Juicer

- Capacità dell'alimentatore 6/7 frutti
- 2 Modalità di servizio:
  1-Rubinetto self-service per spremere direttamente nel bicchiere.
  2-Caraffa integrata con capacità di 750 ml.

- Rubinetto self-service Meccanismo antigoccia e bloccaggio opzionale per uso automatico
- Consumo di energia 0.2 A / 0.45 A
- 3 sensori di sicurezza e rilevamento di blocco motore
- Protezione anti umidità IPX0

Original System: La nuova generazione del sistema di spremitura è il risultato dell'ottimizzazione di ogni parte per prestazioni e qualità del succo insuperabili.

Tecnologia ASP: Igiene certificata. La nostra tecnologia antibatterica, basata su ioni d'argento, inibisce la crescita di qualsiasi batterio in modo efficace e duraturo.

Gestione dei rifiuti: Vaschetta scarti integrata Convertibile per lo smaltimento continuo dietro il bancone

Impostazioni della lingua: 23 lingue

- Feeder capacity 6/7 fruits
- Two operating modes:
1-Self-service tap to squeeze directly into the glass.
2-Integrated jar 750 ml capacity.

- Self-service tap Anti-drip and optional locking mechanism for automatic use
- Energy consumption 0.2 A / 0.45 A
- Three safety devices and motor seizure sensor
- Anti-humidity protection: IPX0

Food hygiene certified. Our silver ion-based antibacterial technology inhibits the growth of bacteria, ensuring long-lasting, extra-efficient protection.

This new generation of juicing systems is the result of improving every single part for optimum performance and juice quality. ASP Antibacterial technology.

Waste management: ntegrated convertible juice container for continuous removal on countertop

Language settings: 23 languages

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**cm** calibro frutto *fruit size*	produttività *productivity*	**kg** peso *weight*	**V/hz** alimentazione *power source*	**W/HP** energia *power*
Z04917	383x368x712	6,5/7,8	13 frutti/min *fruit/min*	19,5	230-240 / 50-60	50 W / 0.07 HP 44 W / 0.06 HP

Spremiagrumi Essential-Pro
Juicer Essential Pro

2 Modalità d'uso:
1 - Modalità self service: per spremere direttamente nel bicchiere.
2 - Modalità Autostart: avviando la spremitura quando inserisci gli agrumi nell'alimentatore.

- Rubinetto self-service: Meccanismo antigoccia e bloccaggio opzionale per uso automatico
- Consumo di energia 2.7 A
- Sicurezza: Due sensori di sicurezza e rilevamento del blocco motore
- Protezione antiumidità: IPX4

Original System® Top performance: La nuova generazione del sistema di spremitura è il risultato dell'ottimizzazione di ogni parte per prestazioni e qualità del succo insuperabili.

Tecnologia ASP: Igiene certificata. La nostra tecnologia antibatterica, basata su ioni d'argento, inibisce la crescita di qualsiasi batterio in modo efficace e duraturo.

Gestione dei rifiuti: Vaschetta scarti integrata. Convertibile per lo smaltimento continuo dietro il bancone.

2 usage modes:
1 - *Self-service mode: to squeeze directly into the glass.*
2 - *Professional mode: squeezes the fruit automatically when the citrus fruit is placed into the feeder.*

- *Self-service tap: Anti-drip and optional locking mechanism for automatic use*
- *Energy consumption 2.7 A*
- *Safety:Two safety devices and motor seizure sensor.*
- *Anti-humidity protection IPX4*

Original System® Top performance: This new generation of juicing systems is the result of improving every single part for optimum performance and juice quality.

ASP Antibacterial technology: Food hygiene certified. Our silver ion-based antibacterial technology inhibits the growth of bacteria, ensuring long-lasting, extra-efficient protection.

Waste management:Integrated convertible juice container for continuous removal on countertop.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	Ø diametro frutto *fruit diameter*	capacità dell'alimentatore *feeder capacity*	produttività *productivity*	kg peso *weight*	V/hz alimentazione *power source*	W/HP energia *power*
Z04873	470x500x750	65-81 mm	4/5 frutti *4/5 fruits*	22 frutti/min *fruit/min*	45,5	220-240 / 50-60 115 / 60	300 W / 0.40 HP 320 W / 0.43 HP

Soul Series 2

- Capacità dell'alimentatore 3-6 arance 7-8 lime
- *Si raccomanda di spremere limoni di varietà dalla forma tonda e buccia sottile. Esempi: Eureka, Lisbon, Meyer.
- Rubinetto Up&Down: antigoccia e ad ampio flusso
- Connettività Wifi
- Rumorosità: Meno di 60 dB
- PulpOut System Spazzatrice automatica per polpa

Conical System®: Accompagna la frutta e la colloca al centro per effettuare un taglio preciso e netto, ottenendo il massimo succo e tutto il sapore da ogni frutto.

Tecnologia ASP®: Igiene certificata. La nostra tecnologia antibatterica, basata su ioni d'argento, inibisce la crescita di qualsiasi batterio in modo efficace e duraturo.

Gestione dei rifiuti: 7 L / 12-14 arance

- *Feeder capacity 3-6 oranges 7-8 limes*
- **It is recommended to squeeze a variety of lemons with rounded and thin skin. Examples: Eureka, Lisbon, Meyer.*
- *Up&Down Tap: Anti-drip and optimal flow*
- *Connectivity: WiFi*
- *Sound pressure level:Less than 60 dB*
- *PulpOut System:Automatic pulp and seed removal*

Conical Sytem®: The system moves the fruit until it is perfectly centered to ensure clean, accurate cutting, obtaining the maximum amount of juice and flavor from each piece of fruit

ASP® Antibacterial Technology: Food hygiene certified. Our silver ion-based antibacterial technology inhibits the growth of bacteria, ensuring long-lasting, extra efficient protection.

Waste removal management 7 L / 12-14 oranges

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	cm calibro frutto *fruit size*	frutti al minuto *fruits per minute*	kg peso *weight*	V/hz alimentazione *power source*	W/HP energia *power*
Z10268	300x480x537	Kit M: 6,4/8,1 Kit S: 4,5/6,5 Kit XS: 4,2/5,2	Kit M/S: 18 Kit XS: 36	32	100-240 / 50-60	100 / 0,134

Centrifuga Multifruit
Juice extractors Multifruit

Motore Brushless: 4 volte superiore.
Centrifuga efficiente: filtro ottimizzato.

- Sistema di spremitura
- Disco trituratore in titanio
- Massima durezza per tutta la frutta e tutte le verdure, e maggior durata dell'affilatura. Ottieni un servizio 24 h Non-stop
- Rubinetto grande portata
- Vassoio rimovibile
- Vassoio raccogligocce
- Consumo di energia 1.8 A
- Velocità 3.500 r.p.m. | 4.500

- Sicurezza: due microinterruttori, in maniglia e in vaschetta
- Sistema di rilevamento di sicurezza e protezione termica
- Protezione antiumidità IPX1
- Gestione dei rifiuti: vaschetta scarti integrata. Convertibile per lo smaltimento continuo dietro il bancone
- Rumorosità Inferiore a 70 Db

Brushless motor: allows a use time 4 times superior than a conventional motor. No friction, no heat release.
Efficient centrifuge: optimized filter.

- *Juicing system*
- *Titanium shredding disc*
- *Maximum hardness for all fruits and vegetables with superior sharpness durability*
- *Tap optimal flow*
- *Removable tray*
- *Optimized drop collecting design*
- *Energy consumption 1.8 A*
- *Speed 3.500 r.p.m. | 4.500*

- *Safety One micro switch on handle and one on waste bucket.*
- *Safety detection system and thermal overload relay*
- *Anti-humidity protection IPX1*
- *Waste management: Integrated convertible juice container for continuous removal on countertop*
- *Sound pressure level Below 70dB*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	Ø diametro frutto *fruit diameter*	kg/h prestazioni *performance*	kg peso *weight*	V/hz alimentazione *power source*	W/HP energia *power*
Z09875	290X500X510	fino a 75 mm *up to 75 mm*	120	15	220-240 / 50-60	870 / 1,17

Estrattore
Slow Juicer

Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.

- Coclea ad alta efficienza.
- Tappo salvagoccia.
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione.
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito.
- Spazzola per la pulizia.
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo, di serie.
- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura.
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Speciale tramoggia di introduzione grande che agevola il carico dei pezzi più grossi
- Fornito con 2 vaschette: una per gli scarti e una per il succo.

Low speed extractor for extracting juices a cold from fruits and vegetables.

- *High efficiency auger.*
- *Drip cap.*
- *Practical and quick disassembly of the interested parts to processing.*
- *Pestle to facilitate the advancement of the food inserted.*
- *Cleaning brush.*
- *Standard waste tray and one for juice.*
- *Equipped with 3 baskets with different holes.*
- *Powerful asynchronous ventilated motor with reduction with gears.*
- *Special large introduction hopper which facilitates the loading of larger pieces*
- *Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste.*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	rpm giri minuto	kg peso *weight*	V/hz alimentazione *power source*	W potenza *power*
EST41	165x230x400	40	6,4	230 / 50	250

MIXER2

FR100

	cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	*l* cap. bicchiere *jug capacity*	rpm motore *motor*	W potenza *power*	V/hz alimentazione *power source*	kg peso *weight*
frullino frappè doppio *double frappè mixer*	**MIXER2**	300x195x485	0,55x2	14.000	100+100	230/50-60	5
frullino frappè, mixer *frappè mixer*	**FR100**	150x195x485	0,55	14.000	100	230/50-60	2,5
bicchiere inox per FR100 *stainless steel glass inox for FR100*	**FR100B**	-	0,55	-	-	-	-
bicchiere plastica per FR100 *plastic glass inox for FR100*	**IB4050100**	-	0,55	-	-	-	-

Spremiagrumi automatico
Automatic Juicer

Struttura forte e performante.
Tutti i componenti si smontano facilmente per una pulizia ottimale.

Automatic citrus juicer Strong, high-performance structure.
All components are easily dismantled for optimal cleaning.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	cm calibro arance *orange size*	cm range ottimale *optimal range*	produttività *productivity*	kg peso *weight*	V-Hz motore *motor*	kW potenza *power*
RS496	400x300x780	6/9	7,5/8,5	20/25 arance minuto *oranges per minute*	38	220/50	200

Tritaghiaccio - *Ice crusher*

2 interruttori di sicurezza, imbuto e recipiente, 4 piedini a ventosa. Acciaio inox, imbuto di plastica, recipiente di plastica.

2 safety switches, funnel and receptacle, 4 feet with suction cups. Stainless steel, plastic funnel, receptable made of plastic.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l cap. bicchiere *jug capacity*	rpm motore *motor*	W potenza *power*	V/hz alimentazione *power source*	kg peso *weight*
4ICE	175x240x463	3,5	-	60-80	230/50-60	3,6

Centrifuga - *Juice extractor*

Scocca in acciaio inox. Tubo di alimetazione XXL, Ø75 mm. Potente, motore a basso rumore, 2 livelli di velocità, max 18.000 giri (per i frutti morbidi, duri e verdure). Fine setaccio in acciaio inox per una perfetta spremuta. Pulizia facile e veloce, parti lavabili in lavastoviglie (escluse le unità di base). Compreso spazzolino per la pulizia e la tazza di plastica con paraspruzzi (capacità 1 litro).

Stainless steel housing. XXL feed chute, Ø 75 mm. Powerful, low-noise motor, 2 speed levels, max. 18.000 r.p.m. (for soft and hard fruit or vegetables). Fine stainless steel sieve for perfect fruit delight Fast and easy cleaning, dishwasher-proof parts (excluding basic unit). Including cleaning brush and plastic cup with splash guard (capacity: 1 litre).

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	V potenza *power*	kW consumo *power consuption*	kg peso *weight*
TJ150	310x210x400	230	0,7	4

Pentola riscaldante per vin brulè
Mulled wine pot

range temperatura 30-70°C
temperature range 30-70°C

controllo temperatura: termostatico continuo
temperature control: steplaess thermostatic

dotazione: griglia inox Ø 320 mm
kit: 1 grille Ø 320 mm

200049

A200052

200057

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	alimentazione *power source*	l capacità utile *useful content*	materiale *material*	coperchio *lid*	kg peso *weight*
200049	370x370x500	1,8	230V-50 Hz	21	plastica	plastica	5,4
A200052	450x450x470	2	230V -50/60Hz	25	inox	vetro	6,1
200057	370x370x520	2	230V -50/60Hz	30	inox	vetro	5,5

Cantinette vino
Wine cooler

CA182 **CA96** **CA51** **CA51-2**

CA250
710 lt

- Porta reversibile con vetro temperato doppio
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna.

- *Reversible door with double tempered glass.*
- *Removable wood shelves*
- *Digital touch controls*
- *Thermostat adjustment in °C or °F*
- *LED display and interior light*
- *Auto-defrost*
- *Active carbon filter*
- *Interior fan.*

	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**W** consumo *power consuption*	**°C** termostato *thermostat*	**n°** zone refrigerate *refrigerated zone*	**n°** capacità max bottiglie *max capacity bottles*	**kg** peso *weight*
CA250	1000x600x1900	230/50	160	5-12/12-22	2	250	140
CA182	595x760x1800	230/50	160	5-12/12-22	2	182	90
CA96	595x590x1640	230/50	150	5-12/12-22	2	96	75
CA51	595x575x850	230/50	120	5-22	1	51	43
CA51-2	595x575x850	230/50	120	5-12/12-22	2	51	43

Cantinette vino da incasso
Built in wine cooler

CA16

Cantinetta vino con compressore contenente fino a 16 bottiglie bordolesi. Design adatto ad ogni arredamento, da incasso o a vista. Dotata di una porta in vetro temprato doppio con filtro UV, con serratura. Comodo ed intuitivo display che consente di regolare la temperatura da 5°C a 18°C.
Dotata di luce interna a led.

Wine cellar with compressor containing up to 16 Bordeaux bottles. Design suitable for any decor, built-in or exposed. Equipped with a double tempered glass door with UV filter, with lock. Convenient and intuitive display that allows you to adjust the temperature from 5°C to 18°C. Equipped with internal LED light.

CA24

Elegante cantinetta vino con compressore, da incasso. Contiene fino a 24 bottiglie bordolesi. Dotata di porta in vetro temprato doppio provvisto di filtro UV, lascia i vini a riparo dalla luce indesiderata. Pratica maniglia per un apertura frontale. Fornita di 3 ripiani in legno, estraibili. Pratici comandi digitali touch esterni che permettono di regolare la temperatura da 5°C a 19°C. Dotata di luce interna a led.

Elegant built-in wine cellar with compressor. Holds up to 24 Bordeaux bottles. Equipped with a double tempered glass door equipped with a UV filter, it leaves the wines protected from unwanted light. Practical handle for front opening. Supplied with 3 removable wooden shelves. Practical external digital touch controls that allow you to adjust the temperature from 5°C to 19°C. Equipped with internal LED light.

- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV, compresa di serratura con chiave
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Auto-sbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB
- Predisposto da incasso

- *Double tempered glass door with UV protection, including lock key*
- *Digital touch controls*
- *Thermostat adjustment in °C or °F*
- *Display and internal LED light*
- *R600a gas*
- *Self-defrosting*
- *Active carbon filter*
- *Internal ventilation*
- *Noise level 40 dB*
- *Built-in ready*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	n° zone refrigerate *refrigerated zone*	°C temperatura *temperature*	n° capacità max bottiglie *max capacity bottles*	lt volume *volume*	kg peso *weight*	W potenza *power*	V/hz alimentazione *power source*
CA16	398x410x565	1	5-18	16	49	28	70	230/50
CA24	595x600x455	1	5-19	24	53	28,5	75	230/50

Mini frigo espositore
Mini cooler

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	V/hz alimentazione *power source*	kW consumo *power consuption*
MN78	430x390x986	230/50	0,18

Cantinetta vino
Wine refrigerator

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	V/hz alimentazione *power source*	kW consumo *power consuption*	kg peso *weight*
700082G	430x480x825	220-240/50	0,085	23,4

Vetrine refrigerate
Refrigerated display cabinets

- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
- Led di illuminazione opzionali.
- Vaschette non comprese.

- *Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.*
- *Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.*
- *Airtight tank in stainless steel.*
- *Digital thermal switch with temperature display.*
- *Optional lighting LED.*
- *Trays not included.*

EC100 2 bacinelle1/2 gastronorm pan h. 40 mm
4 bacinelle 1/4 gastronorm pan h. 40 mm

EC130 3 bacinelle1/2 gastronorm pan h. 40 mm
6 bacinelle 1/4 gastronorm pan h. 40 mm

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**W** potenza *power*	**V/hz** alimentazione *power source*	**°C** Temperatura *Temperature*	**kg** peso *weight*
EC100	950x434xh220	150	230/50	3	28
EC130	1280x434x220	150	230/50	3	33

Vetrina refrigerata con illuminazione
Refrigerated display

Vetrina refrigerata da banco, ideali per mantenere la temperatura di vari prodotti della gastronomia come tramezzini, insalate pronte, macedonie di frutta, portate fredde, dolci da pasticceria e persino sushi.

Countertop refrigerated display cases, ideal for maintaining the temperature of various gastronomy products such as sandwiches, ready-made salads, fruit salads, cold dishes, pastry desserts and even sushi.

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**mm** dim. griglie interne *dim. int. grids*	***l*** capacità *capacity*	**W** potenza *power*	**V/hz** alimentazione *power source*	**°C** temperatura *temperature*
700202G	710x575x685	635x340 635x370	120	160	230/50	da 2°C a 12 °C

Minibar termoelettrico da incasso o libera installazione

Thermoelectric minibar built-in or free standing

- Colore: nero
- Tipo installazione Incasso o libera
- Termostato elettronico
- Sbrinamento ciclico
- 1 ripiano interno regolabile
- Luce interna a LED
- Porta reversibile
- Classe efficienza energetica (UE 2019/2016) G

- *Color: black*
- *Built-in/Free standing*
- *Electronic thermostat*
- *Cyclic defrost*
- *1 adjustable shelf*
- *Internal LED light*
- *Reversible door*
- *Energy efficiency class (UE 2019/2016) G*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	lt volume netto *net volume*	V/hz tensione di alimentazione *voltage*	W potenza nominale *rated power*	kg peso *weight*
TP30N	380x430x465	24	220-240/60	58	11

Cassaforte a mobile

Free standing safe

TSD-OH

- Combinazione elettronica digitale con display LCD
- Spessore porta: 3 mm
- Spessore corpo: 1,5 mm
- Serratura elettromagnetica controllata da un congegno elettronico ad alta affidabilità.
- Segnalazioni sonore e visive su display a LCD di tutte le funzioni.
- Codice Cliente programmabile da 3 a 8 cifre.
- Possibilità di programmare il codice Master ad uso esclusivo dell'Albergatore.
- Serratura a chiave per apertura di emergenza(identica per tutte le casseforti dello stesso hotel).
- Funzionamento con 4 batterie alcaline da 1,5 V.
- Tappetino sulla base.
- Fori di ancoraggio sullo schienale e sulla base (2+2).
- Tasselli per fissaggio in dotazione.
- Verniciatura a polvere termoindurente colore grigio scuro

- *Electronic Combination with visual LCD display*
- *Thickness of door: 3 mm*
- *Thickness of body: 1,5 mm*
- *Electromagnetic digital combination lock controlled by a high performing electronic system*
- *All function are marked by sound and visual LCD display.*
- *Guest code programmable from 3 to 8 digits.*
- *Possibility to program a master code for use by Hotel Management.*
- *Override key for emergency opening (identical for all safes of the same Hotel).*
- *Powered by 4 x 1,5V alkaline batteries.*
- *Internal carpet provided.*
- *Back and base fixing holes (2+2).*
- *Screw anchor fixing bolts provided.*
- *Gray colour powder coated finishing.*

Asciugacapelli con supporto da parete 1200 W
Wall-mounted hair dryer 1200 W

- Corpo in ABS bianco con finitura cromata.
- 2 regolazioni di velocità. Slide switch: Two air flows settings
- Bassa rumorosità di funzionamento e ottimo flusso d'aria calda che consente un'asciugatura veloce.
- Sistema di autoprotezione contro il surriscaldamento.
- Interruttore di sicurezza On / Off sulla base a muro.
- Installazione Zona 3 del bagno.
- Cavo spiralato flessibile tra asciugacapelli e base a muro, lunghezza 60/120 cm.
- Cavo lineare di alimentazione lunghezza 90 cm.
- Viti per fissaggio in dotazione.
- Funzionamento: Pulsante a rilascio di sicurezza
- Grado di protezione elettrica: CLASS II (doppio isolamento)
- Tensione di alimentazione: 220 V - 240 V
- Frequenza: 50 - 60 Hz
- Potenza: 2 regolazioni max.1200 W
- Peso: 700 gr

- *White ABS with chrome plating.*
- *Slide switch: Two air flows settings*
- *Quiet, long-life motor and excellent warm air flow that allows a quick drying.*
- *Self-protection system against overheating.*
- *On / Off switch on wall base*
- *Installation zone 3 of bathroom*
- *Spiral cord between hair dryer and wall base length 60/120 cm.*
- *Power supply cable length 90 cm*
- *Fixing screw included.*
- *Functioning: Push / release button*
- *Electrical insulation: CLASS II (double insulation)*
- *Power supply: 220 V – 240 V*
- *Frequency: 50 - 60 Hz*
- *Wattage: two settings max.1200 W*
- *Weight: 700 gr*

TD1

Bollitore in acciaio inox
Stainless steel kettle

- Bollitore in acciaio inox con attacco su pratico vassoio, in ABS wengé.
- Interruttore acceso spento con spia luminosa.
- Spegnimento automatico di sicurezza.

- Stainless steel kettle with connection to a practical tray, in wenge ABS.
- On/off switch with indicator light.
- Automatic safety shutdown.

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**lt** volume netto *net volume*	**V/hz** tensione di alimentazione *voltage*	**W** potenza *power*
BO-VA	240x430x225	1,2	220-240/50-60	1350

Lucida scarpe elettrico
Electric shoes polisher

Acciaio, verniciato a polvere, colore nero opaco. Con 3 spazzole rotanti ,silenziosità di funzionamento: 2 spazzole di lucidatura fatti di Terylene (poliestere) per le scarpe chiare o scure; 1 spazzola per lo sporco grossolano. Scarpa dispenser lucidare con valvola a sfera per 100 ml scarpa liquido polish, non riempito. Foot-operazione con il tasto (ON/OFF). 1 maniglia di trasporto sulla parte superiore del dispositivo, 2 impugnature laterali.

Steel, powder-coated, matt black. 3 low noise running rotary brushes: 2 polishing brushes made of Terylene (polyester) for light or dark shoes; 1 cleaning brush for coarse dirt. Shoe polish dispenser with ball valve for 100 ml liquid shoe polish, unfilled. Foot-operation vith button (ON/OFF). 1 carry handle on the top of the device, 2 lateral recessed grips.

cod.	**mm LxPxH** dimensioni *dimensions*	**V/Hz** alimentazione *power source*	**kg** peso *weight*
PUL3	400x240x260	120/230	6,4

Secchielli champagne
Champagne bucket

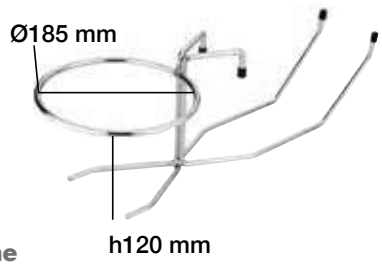
	cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*
 secchiello champagne con maniglie ***champagne bucket with handles***	340-200	Ø210xh200	-
 secchiello champagne con anelli ***champagne bucket with rings***	340-300	Ø190xh190	-
 342-001 **bowl**	342-001	Ø350xh250	10
 343-000	343-000	Ø400xh245	13
 secchiello champagne ovale in acrilico ***oval acrylic champagne bucket***	350-200 350-300	270x200xh200 350x260xh270	
 secchiello champagne inox con maniglie fisse ***stainless steel champagne bucket with fixed handles***	340-002	Ø180xh180	
 secchiello champagne acrilico bicolor ***bi color plastic champagne bucket***	340-910	Ø190xh210	

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	
340-911	325x235x220	**secchiello champagne acrilico olvale nero** *oval plastic champagne bucket black*

340-912	445x415x250	**secchiello champagne acrilico olvale trasp.** *oval plastic champagne bucket clear*

341-004	Ø180xh675	**piedistallo inox per cestello champagne** *stainless steel champagne bucket-holder stand*
347-000	Ø220xh690	**piedistallo inox per secchiello champagne 2 bottiglie** *stainless steel holder stand for 2 bottles*

349-001	180x520x170	**supporto da tavolo per secchiello champagne** *champagne table bucket holder*



Portabottiglie termici
Isothermal bottle servers

348-000

351-000

	cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*
inox doppia parete *double wall insulated cooler*	**348-000**	Ø105xh185
refrigeratore - *cooler*	**351-000**	350xh180

Accessori vino
Wine accessories

	cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*
anello salva goccia - *ring stop drop*	352-000	Ø40xh20
tappo champagne inox *stainless steel champagne stopper*	354-000	Ø30xh55

Accessori di servizio
Service accessories

	cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*
portamenu - *menu holder*	424-000	80x20
porta conto piccolo - *small bill holder*	426-000	155x110
porta conto grande - *big bill holder*	427-000	215x125
posacenere - *ashtray*	429-000	125x125x25
posacenere ad acqua - *water ashtrays*	428-000	Ø110xh55

Brocche - *Pitchers*

Le brocche in policarbonato sono la migliore alternativa al vetro. Non si scheggiano e non si rompono, assicurano una lunga durata, e facilità di utilizzo grazie alla loro leggerezza. Le diverse forme e dimensioni si adattano ai diversi servizi, dalla colazione all'aperitivo ed in qualsiasi altra occasione di ristoro. Lavabili in lavastoviglie.

Polycarbonate pitchers are the best alternative to glass. They are strong, longlasting and cheap. Thanks to their lightweight they are easy to carry. Dishwasher safe.

BRA340

BRA320

BRA360

policarbonato - ***polycarbonate***

cod.	**mm LxPxh** dimensioni *dimensions*	***l*** capacità *capacity*	colore *color*	imballo *case*
BRA320	Ø110xh170	0,95	trasparente *clear*	6
BRA340	Ø85,0xh195	1,4		6
BRA360	Ø92,0xh209	1,8		6

Bicchieri club privè
Club privè glasses

Nuova linea bicchieri in policarbonato e polipropilene ideali per ogni tipo di locale. La gamma comprende Tumbler, Bicchieri e Flut per un offerta completa, ideale per ogni tipo di bevanda partendo dall'aperitivo, al party, alla tavole buffet fino al club più esclusivo. Resistenti e infrangibili sono lavabili in lavastoviglie, funzionali ed impilabili. Colore standard: trasparente. Altri colori a richiesta, con possibilità di personalizzazione.

New line of polycarbonate glasses polypropylene and ideal for any type of local. The range includes Tumbler, Glasses and Flut to offer a complete, ideal for all types starting from the aperitif to drink, to party, the buffet tables to the most exclusive club. Shatter resistant and are washable. Dishwasher safe, functional and stackable. Standard color: transparent. Other colors available on request, with the possibility customization.

cod.		35 cl	45 cl
	TUMBLER		
TBM350 **TBM450**	**policarbonato trasparente** clear *polycarbonate*	90 106 60 capacità al bordo 40 cl servizio 35 cl *edge capacity 40 cl* *capacity 35 cl*	90 132 60 capacità al bordo 50 cl servizio 45 cl *edge capacity 50 cl* *capacity 45 cl*
TMPP350 **TMPP450**	**polipropilene** *polypropilene*		
TMPP350C **TMPP450C**	**polipropilene colorato rosso/bianco/nero** *coloured polypropilene red/white/black*		
TBM350C **TBM450C**	**policarbonato colorato** *coloured polycarbonate*		

cod.		33 cl
BPC330	**bicchiere policarbonato** *polycarbonate glass*	75 130 57,5 capacità al bordo 38 cl - servizio 33 cl *edge capacity 38 cl - capacity 33 cl*

cod.		13 cl
BFL130	**flut policarbonato** *polycarbonate flut*	74 207 capacità al bordo 13 cl - servizio13 cl *edge capacity 13 cl - capacity 13 cl*

Barattoli per succhi di frutta
Juices containers

Sono la soluzione ideale per il bar per la preparazione di bevande a base di succhi. Questi contenitori, grazie al polipropilene ad alta densità con cui sono costruiti, sono facilmente lavabili, igienici e sicuri. Sono forniti completi di beccuccio antisgocciolamento e di base in variante colore coordinato. Le confezioni contengono 4 colori assortiti per differenziare i succhi di frutta.

Made of polypropylene, these bottles are a very good bar tools for preparing fruit juice drinks. Thank to their smoot internal and external surface, they are easy to clean, hygenic and safe. Supplied with non-dripping spouts and caps, available in different colours. Each case contains four colours, in order to recognise the bottles content quickly.

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	colore *color*	l capacità *capacity*	imballo *case*
BSF05	Ø92xh256	assortiti *assorted*	0,5	6
BSF1	Ø89x h334		1	6

Accessori bar - *Bar accessories*

cucchiaio cocktail *cocktail spoon* — **PK513** — 25

coltello 2 punte con lama seghettata *forked knife* — **CL90740** — 12

pestello in polietilene da bar *polyethylene bar pestle* — **MA2020** — 20

shaker in acciaio stainless steel cocktail shaker

SK176	0,35
SK177	0,5
SK178	0,7

portaghiaccio isotermico 4 lt - nero

isothermal ice continer *4 lt - black*

5498A

cod.	cm dimensioni *dimensions*	
21218		**Sifone seltz 1 lt** - *Sifone seltz 1 lt*
21212		**ricarica seltz 10pz** - *ricarica seltz 10pz*
JW-BSW	0,50	**shaker in acciaio boston** - *boston stainless steel cocktail shaker*
C210	Ø9x18,5	**colino inox per cocktail** - *stainless steel cokctail stainer*
JW-BO		**apribottiglie in vinile** - *vinyl bottle opener*
BFW BFW-FL		**bottiglia per allenamento** - *flair bottle* **bottiglia per allenamento fluorescente** *fluorescent flair bottle*
POS5	Ø100	**posacenere rotondo** - *round ashtray*

pinza spremi lime - *citrus press* **PSL18**

paletta ghiaccio verticale - *vertical ice scoop* **PGV19**

paletta ghiaccio drenante - *dry ice scoop* **PG14**

Bar mobile
Mobile bar

Bar mobile
Mobile bar

BARTB

Drink station

CSI85PL

Facile da montare in pochi passaggi e senza viti
Easy to assemble, in a few steps and without screws

Bar mobile
BAR MOBILE richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo Bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.

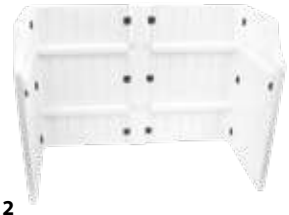
Drink station
DRINK STATION DA INCASSO grigia metallizzata. Realizzata in una miscela di ABS/Policarbonato. Pratica, versatile e funzionale. Completa di: vasca porta ghiaccio con separatore removibile per ghiaccio intero e/o ghiaccio spaccato, 3 vani porta succhi e/o premix e/o bottiglie varie, (spazio per tot. 9 bottiglie), vaschette porta frutta con tappo ermetico (4 da 1/9 h100 e 2 da 1/6 h 100), vano porta frutta/condimenti refrigerabile mediante il ghiaccio, gruppo di scarico completo di sifone, sistema doppio di drenaggio. Angoli arrotondati adatti per una perfetta pulizia.

Mobile bar
Mobile Bar collapsible and portable, made of white ABS meets your needs for external services and transform into any corner bar area at your leisure. Easy to assemble, has a full bar, adaptable and integrated with numerous options from the bar station to continue with the pocket bottle holders and all other accessories.

Drink station
DRINK STATION BUILT grey metallic. Made from a mixture of ABS/Polycarbonate. Practical, versatile and functional. Complete with: ice bath door with removable separator for entire ice and/or ice cracked, 3 compartments juice and / or premix and / or various bottles, (space for tot. 9 bottles), trays Bowls with Airtight cap (4 from ninth h100 and 2 1/6 100 h), storage compartment Fruit / Condiments refrigerabile through the ice, Group of complete exhaust siphon, double drainage system. Rounded corners suitable for a perfect cleaning.

Dimensioni ***Dimensions*** **LxPxH mm**	**Dim. foro incasso** ***Cavity dim. for built-in models*** **LxPxH mm**	**Cod.**
1600x720x1150	-	**BARTB**
840x540x420	785x500x220/280	**CSI85PL**

1



2

3

4

5

6

7

8

Bordatori bicchieri
Glass rimmers

	cod.	colore *color*
bordatore di bicchiere a 3 unità - ***3 tier glass rimmer***	BOR3	nero-*black*

Bar mats

Rete poggia bicchieri, realizzata in materiale plastico, elastico e morbido, ottima resistenza antiscivolo. permette drenaggio dell'umidità e il ricircolo dell'aria nei bicchieri. spessore rotolo 3 mm

Net based glasses, made of plastic, flexible and smooth, excellent resistance to slip. It allows moisture drainage and air circulation in the glasses. thick roll 3 mm

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	colore *color*
TBAR5	3.000x600	trasparente *transparent*

Tappeto poggia bicchieri perfetto per rivestire il bar nei punti di stoccaggio bicchieri e o sulle scaffalature. dotato di sistema di aggancio ad incastro può essere utilizzato in molte varietà di posizioni. consente flusso d'aria e drenaggio per una perfetta asciugatura. lavabile in lavastoviglie

Carpet rests glasses perfect to coat the bar at the point of storage glasses on the shelves. Equipped with system and coupling can be used in many varieties of positions. allows air flow and drainage for a perfect drying. dishwasher safe

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	colore *color*
TBAR33	330x330	nero-*black*

Tappetini bar - *Bar mats*

I tappetini da bar evitano agli oggetti di scivolare e mantengono puliti i banchi. Adatti per bar, ristoranti, discoteche e dovunque vengono serviti drink.

Non-slip mats help keep counter top clean. Use in bars, restaurant, clubs and anywhere mixed drinks are served.

cod.	cm LxPxh dimensioni *dimensions*	colore *colour*
TBAR1	584x76	584x76
TBAR2	457x305	457x305

TBAR1
tappetino bar - ***bar mat***

Misurini - *Jiggers*

	l capacità *capacity*
	1 da 7.5 a 15 ml
	1 da 22.5 a 30 ml
	1 da 37.5 a 45 ml
MJ8W	1 da 52.5 a 60 ml

kit completo jigger 4 pezzi
jigger kit 4 pcs

Beccucci versatori a flusso libero per liquori

Free flowing liquor pourer

cod.	beccuccio *spout collar*	imballo *case*
BFC85	metallo *metal*	12
BFC105	trasparente *clear*	12

cromo, affusolato, a flusso continuo medio
chrome, tapered, medium flow

beccuccio flusso medio in policarbonato
polycarbonate pourer medium flow

Portacondimenti in plastica
Plastic condiment caddies

Struttura in plastica completa di coperchio in plastica, contiene bacinelle portacondimenti.

Plastic structure with plastic lid, it contains four little ingredients containers.

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	comparti con coperchio *caddies with lid*
PCO4	500x150x100	4
PCO6	500x150x100	6

Portaoggetti da bar - *Bar caddy*

Realizzato in plastica infrangibile, ideale per salviette, cucchiaini ed altri accesori su banchi bar.

Made in unbreakable plastic, ideal bar-top holder that allows quick access to cocktail napkins, stirrers and other accessories.

cod.	comparti *caddies*
PO5	5

Portabottiglie - *Bottle holders*

Tasca portabottiglie in ABS. Con asole per aggancio e sgancio rapido.

ABS bottle holder, with slots for quick coupling and release.

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	n° bottiglie *bottles*
PBA6	580x110x210	6
PBA10	850x110x210	10

FORNI e SCALDAVIVANDE
OVENS and FOOD WARMERS

FORNI e SCALDAVIVANDE
OVENS and FOOD WARMERS

Forni convezione 270
Convection oven

Riscaldatore ad infrarossi dall'alto 1/1GN 272
Infrared overhead warmer 1/1GN

Scaldavivande portatile 272
Warmer brackets

Scaldavivande ad infrarossi 273
Infrared food warmer

Bagnomaria elettrico 275
Electric bain marie

Lampade riscaldanti 276
Heat shades

Piastre elettriche riscaldanti 278
Electric warming tray

Scaldapiatti 278
Plate warmer

Contenitori isotermici per bevande/minestre 279
Insulated containers for beverage/soup

Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm 280
Gastronorm loaders insulated containers

Carrelli portaghiaccio in polietilene e poliuretano 281
Polyethylene and polyurethane ice cart

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus 283
Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus

Contenitore isotermico ATTIVO 285
Isothermal ACTIVE container

Contenitori isotermici in polipropilene 285
Polypropilene isothermal containers

Piastra refrigerata 285
Cooling plate

Gel per termostazione caldo e freddo 285
Gel for temperature hot and cold

Contenitori isotermici monopasto 286
Isothermical single meal containers

Vassoio isotermico 287
Isothermal tray

Forni convezione - *Convection oven*

Struttura in acciaio inox interno ed esterno, 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia, pratica rastrelliera funzionale con 4 griglie di serie, camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce, porta in acciaio inox, con doppio vetro, illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea, distribuzione calore con una ventola, regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300°C, timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo. Versione FCA23P plus. Umidificatore di serie, sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

Stainless steel construction including chamber, comes with 4 removable racks for an easy cleaning, run-in rails with 4 standard racks, seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination, double glass stainless steel door, effective 2 lamp chamber lighting, heat-distribution with single-fan, thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F), choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation. The FCA23P "Plus" version Feature Humidifier, inverter system allows for an even and effective heat distribution.

FCA23

4 ripiani per teglie 2/3gn
4 shelves for 2/3gn pans

2600 W

FCA23P

4 ripiani per teglie 2/3gn
4 shelves for 2/3gn pans

3100 W

	FCA23	**FCA23P**
W potenza resa - *power output*	2.600	3.100
V/MHz alimentazione - *power source*	230/50	230/50
°C temperatura - *temperature*	25-300	25-300
n° ripiani - *shelves*	4	4
mm dimensioni teglie - *dimension pans*	440x330	440x330
mm LxPxH dimensione - *dimension*	600x570x515	600x570x515
kg peso - *weight*	35	35

Forni convezione - *Convection oven*

- Realizzato con Acciaio Inox: camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola.
- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Vetri temperati con basso emissivo all'interno.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro.
- Doppio motore e doppia ventola.
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale.
- Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
- Apertura porta con disattivazione ventole.
- Porta a ribalta (standard).
- Cerniere ad alta resistenza.
- Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura.
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.
- Illuminazione interna

- *Made with stainless steel: internal chamber and racks, covers and visible components, fan housing and fan.*
- *Cooking chamber in stainless steel with rounded corners*
- *Tempered glass with low emissivity inside*
- *Handle with safety opening system*
- *Interlocking gasket fixing system*
- *Double motor and double fan*
- *Global diffusion internal ventilation system*
- *Cold door with double glass, removable to maximize cleaning operations*
- *Door opening with fan deactivation*
- *Lap door (standard)*
- *High strength hinges*
- *Internal lighting*
- *Possibility of setting the cooking chamber temperature and cooking times*
- *Reliable according to IPX3 protection standards*
- *Internal lighting*

FEM04NEGNV

Per 4 teglie o griglie GN 1/1, porta a ribalta
Suitable for 4 pans or grigs GN 1/1, folding door

FEM04NE595V

Per 4 teglie o griglie 435x350/450x325 mm, porta a ribalta
Suitable for 4 pans or grids 435x350/450x325 mm, folding door

FO4DO0087 teglia/*tray* 435x350

FEGM04NE595V

Con Grill, per 4 teglie o griglie 435x350/450x325 mm, porta a ribalta
With Grill, suitable for 4 pans or grids 435x350/450x325 mm, folding door

FEM03NEPSV

Per pasticceria, capacità 3 teglie da mm 600x400 (escluse), versione con comandi manuali
For pastry, capacity 3 trays of mm 600x400 (excluded), version with manual controls

FEM04NEGNV	FEM04NE595V	FEGM04NE595V	FEM03NEPSV	
Elett.-Mecc.	Elett.-Mecc.	Elett.-Mecc.-Grill	Elett.-Mecc.	versione - *version*
4 GN 1/1	4 435x350/450x325	4 435x350/450x325	3 600x400	capacità teglie - *loading capacity*
84	84	84	105	**mm** distanza teglie - *distance between trays*
560x420x370	464x420x370	464x420x370	650x460x350	**mm LxPxH** dimensioni camera - *oven chamber size*
686x660x580	589x660x580	589x660x580	775x700x560	**mm LxPxH** dimensioni esterne - *external dimension*
35	33	33	35	**kg** peso netto - *net weight*
14	14	14	14	**A** ass. elettrico totale - *total rated current*
3,15	3,15	3,15 +1,7 grill	3,15	**kW** potenza elettrica totale - *total electrical power*
220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60	**V/Hz** alimentazione - *power source*

Riscaldatore ad infrarossi dall'alto 1/1GN

Infrared overhead warmer 1/1GN

[1]Potenza assorbita riscaldamento - *Heating assorbed power*	**MRAY30T**
W PAR[1] **LAP**[1]	1.000
V/MHz alimentazione - *power source*	230/50
mm LxPxH dimensione - *dimension*	33x56x50
kg peso - *weight*	8

Scaldavivande portatile - *Warmer brackets*

Scaldavivande portatile Gio-Max con elementi riscaldanti rivestiti in guaina di metallo. Colore nero verniciato a polvere. Unità munita di 2 luci (lampade).

Gio-Max portable food warmer heating elements coated with metal sheathing. Black powder coated. Units equipped with 2 lights (lamps).

	GMFFL
W potenza - *power*	600
V/MHz alimentazione - *power source*	230/50
mm dimensione teglia - *dimension pan*	1/1 h 40 (non inclusa)
mm LxPxH dimensione - *dimension*	329x644x445
kg peso - *weight*	8

Scaldavivande ad infrarossi
Infrared food warmer

Scaldavivande ad infrarossi in alluminio, garantiscono una distribuzione uniforme del calore, senza zone fredde.

Chafing infrared aluminum, guarantee a uniform distribution of heat, without cold areas.

GRAH-30

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	cod. con controllo potenza remoto a infinito *with infinite switch*
GRAH-18	457x152x64	350	GRAH-18+BLTINF
GRAH-24	610x152x64	500	GRAH-24+BLTINF
GRAH-30	762x152x64	660	GRAH-30+BLTINF
GRAH-36	914x152x64	800	GRAH-36+BLTINF
GRAH-42	1.067x152x64	950	GRAH-42+BLTINF
GRAH-48	1.219x152x64	1.100	GRAH-48+BLTINF
GRAH-54	1.372x152x64	1.250	GRAH-54+BLTINF
GRAH-60	1.524x152x64	1.400	
GRAH-66	1.676x152x64	1.560	
GRAH-72	1.829x152x64	1.725	

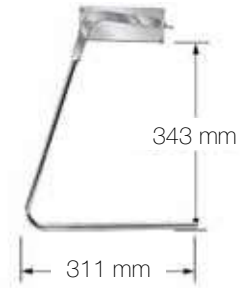
GRAH30+BLTINF

GRAHL-72

con luce - *with light*

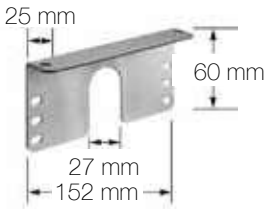
cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	cod. con controllo potenza remoto a infinito *with infinite switch*
GRAHL-18	457x229x64	470	GRAHL-18+BLTINF
GRAHL-24	610x229x64	620	GRAHL-24+BLTINF
GRAHL-30	762x229x64	780	GRAHL-30+BLTINF
GRAHL-36	914x229x64	980	GRAHL-36+BLTINF
GRAHL-42	1.067x229x64	1.130	GRAHL-42+BLTINF
GRAHL-48	1.219x229x64	1.340	
GRAHL-54	1.372x229x64	1.490	GRAHL-54+BLTINF
GRAHL-60	1.522x229x64	1.700	
GRAHL-66	1.676x229x64	1.860	
GRAHL-72	1.828x229x64	2.085	

accessori - *accessories*



CL-HIGH

CHAIN1



ADJ-ANGLE

RMB-3CECE

RMB-3DECE

RMB7NECE

CL-HIGH	montati a C h 343 coppia - *fixed C h 343 couple*
ADJ- ANGLE	staffe angolari a soffitto - *ceiling angular bracket*
CHAIN1	catena sospensione 60 cm - *chain suspension 60 cm*
RMB-3CECE	controllo remoto 1 termost infinito/*infinite remote control enclosure*
RMB-3DECE	controllo remoto 1 interruttore a levetta *remote control enclosure with toggle switch*
RMB7NECE	1 interr. levetta 1 infinito *1 infinite remote control enclosure with toggle switch*

Bagnomaria elettrico
Electric bain marie

200240: 1/1 H 150, dotato di rubinetto scarico
202207: 1/1 H 200, dotato di rubinetto scarico
200232: 2x1/2 H 150

200240: *1/1 H 150, water drain tap*
202207: *1/1 H 200, water drain tap*
200232: 2x1/2 H 150

200240

202207

200232

200240	202207	200232	
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz	potenza - *power*
1/1 GN - h150	1/1 GN - h200	2x1/2 GN - h150	**mm** dim. bacinella - *basin size*
590x340x240	540x348x248	550x355x295	**mm** dimensioni - *dimension*
7,5	10,3	9,5	**kg** peso - *weight*

Lampade riscaldanti - *Heat shades*

Riscaldamento ed illuminazione. Il calore generato dalle lampade a raggi infrarossi viene indirizzato in modo ottimale verso le pietanze per mantenerle alla temperatura adeguata e nello stesso tempo le tengono illuminate per una loro piacevole esposizione. Due le versioni disponibili: con corda fissa o con sistema regolabile in altezza. Entrambi i modelli sono disponibili in rame ed alluminio. Uso semplice e sicuro, riscaldando per irraggiamento riducono al minimo i rischi di bruciature. **Lampada inclusa**

Heating and illumination. The heat created by the infrared rays coming from the lamp is perfectly directed to the dish in oreder to keep the right temperature and at the same time the infrareds enlighten the displayed food. Two versions are available: with a fixed rope or with a height-adjustable system. Both the above mentoned models are available in aluminum or copper. Safety: the use is simple and safe, the heating by rays reduces at minimum the risk of burns. ***Lamp included***

DLATCC-RA

DLATSC-AL

DLCTCC-RA

DLCTSC-AL

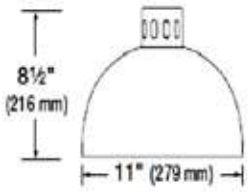
DLETCC-RA

DLETSC-AL

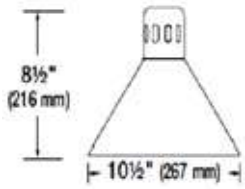
DLEACC-RA

DLEASC-AL

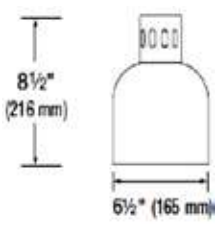
DLAT



DLCT



DLET - DLEA



DLAT / DLCT / DLET

lunghezza saliscendi min. 28 cm / max 150 cm - ***rise&fall lenght min. 28 cm / max 150 cm***

DLEA

lunghezza cavo 2 m - ***cable lenght 2 m***

L5930

lampada 250W- ***lamp 250W***

688045

Porta lampada diametro 23 cm.	*Lamp Holder: 23 cm diameter*
Color CROMO.	*Crome Color*
Con interruttore.	*With switch*
Fornita senza lampada.	***Supplied without lamp***
Cavo estendibile a 180 cm.	*Extensible cable 180 cm*

710205 - Lampada rossa 250W - *Red lamp 250W*

15031 **15032**

Lampada diametro 23 cm.	*Lamp: 23 cm diameter*
Colore Alluminio o Rame.	*Aluminum or Copper Color*
Con interruttore.	*With switch*
Fornite con lampada rossa (250 W max).	***Supplied with red lamp (250 w max)***
Cavo lunghezza fissa.	*Cable with fixed length*

15029 **15030**

Lampada diametro 23 cm.	*Lamp: 23 cm diameter*
Colore Alluminio o Rame.	*Aluminum or Copper Color*
Con interruttore.	*With switch*
Facile da installare.	*Easy to install*
Fornite con lampada (250 W max).	***Supplied with lamp (250 w max)***
Meccanismo estendibile (80/140 cm).	*Extensible (80/140 cm)*

Piastre elettriche riscaldanti
Electric warming tray

VER11 - VER21: Ottime per tenere in caldo le pietanze precedentemente cucinate e contemporaneamente ne permettono in modo igienico l'esposizione al pubblico. Uniformità di temperature in ogni posizione ed un'alta efficienza energetica permettono di raggiungere la temperatura di lavoro in pochissimo tempo e di garantire un bassissimo consumo. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Per i modelli alimentati elettricamente, il sistema di riscaldamento è controllato da un termostato che mantiene sempre la temperatura ottimale.

VER11 - VER21: *Perfect to keep dishes warm and at the same time they allow the hygienical display of food. The temperature uniformity on the whole top surface and the high energetic efficiency allow to reach the working temperature in a very short time and at a very low consumption. Handy and strong it is perfect for various applications in the industrial kitchens. For the electrical models, the heating system is controlled by a termostat always keeping the right temperature.*

VER11

VER21

VER11 1/1 GN	VER21 2/1 GN	
150	300	**W** potenza assorbita - *power requested*
566x345x40	666x545x40	**mm** dimensioni - *dimension*
3,8	4,8	**kg** peso - *weight*

Scaldapiatti - *Plate warmer*

SCP40: Scaldapiatti in acciaio inox, intervallo di temperatura da 30°C a 80°C, termostato, porta rotante a scomparsa, diametro massimo piatti 320 mm, 30/40 piatti.

SCP40: *Plate warmer SS, temperature range 30°C to 80°C, thermostatic, rotating door, diameter plates max. 320 mm, 30/40 plates.*

SCP40	
600	**W** potenza - *power*
230 | 50 Hz	**V/MHz** alimentazione - *power source*
465x465x565	**mm** dimensioni - *dimension*
22,4	**kg** peso - *weight*

SCP40

Contenitori isotermici per bevande/minestre
Insulated containers for beverage/soup

Realizzati in un unico blocco di polietilene, con un anima di poliuretano espanso, isolano per ore i liquidi riducendo le perdite di temperatura. La guarnizione posta sotto al coperchio ed i ganci di chiusura in nylon fissati su placche incorporate al contenitore, assicurano un'ottima tenuta termica. L'erogazione avviene tramite un rubinetto, smontabile per una facile pulizia.

Insulated beverage and soup servers made of polyethylene, the walls are filled with a polyurethane steam which keeps drinks and soup warm or cold for a longer time. Perfect for transporting and serving soup and chili. Tight lid prevents spills and leaks thanks to a three times wide latch.

dispersione termica *thermal dispersion*

90°	85°	81°	76°	72°
0h	2h	4h	6h	8h

	KRL350-T	KRL1000-T
l capacità - *capacity*	10	20
mm LxPxH dimensione - *dimension*	295x430x500	295x430x675
colore - *color*	nero - black	nero - black

Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm
Gastronorm loaders insulated containers

La performance di temperatura di questa cassa termica è stata perfezionata così da mantenere il cibo caldo e quello freddo alla dovuta temperatura per periodi di tempo più lunghi. Ciò permette di servire il cibo sempre a temperature sicure. L'innovativo design contemporaneo rende questo prodotto adatto sia al reparto della sala che a quello della cucina. Il portacontenitori è dotato di binari singoli per contenere bacinelle GN nelle altezze pari a 20 mm, 65 mm, 100 mm e150 mm. Nel complesso la sua capacità massima è di 6 x 65 mm contenitori GN.

The improved temperature performance will ensure you keep hot food and cold food for longer periods, ensuring you always serve food at safe temperatures. The new contemporary design means the product is equally at home in a front of house environment as back of house. The carrier has moulded in individual tracks for GN Containers and can take a combination of 20 mm, 65 mm, 100 mm & 150 mm pans. It has an increased maximum capacity of 6 x 65mm GN Pans.

KRX400-T

465x610x650
nero, grigio, blu black, grey, blue

mm LxPxH dimensione - *dimension*

colore - *color*

TCB600C **base carrellata KRX400-T**
dolly for KRX400-T

Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm
Insulated containers for gastronorm food pans

Contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermicità. Ganci chiusura in nylon. Resistenza da -40° +100° C. Per bacinelle gastronorm apertura dall'alto. Può contenere una bacinella GN 1/1 h 200 mm.

Container high density polyethylene foam inside with polyurethane foam for added isothermal. Hook closure in nylon. Resistance -40° +100° C. For gastronorm top opening. It can contain a basin GN 1/1 h 200 mm.

1/1GN H200 **KRX180-T**

22,7
635x435x310
grigio - gray

l capacità - *capacity*

mm LxPxH dimensione - *dimension*

colore - *colour*

Carrelli portaghiaccio in polietilene e poliuretano
Polyethylene and polyurethane ice cart

BICE125

BICE175

- Il corpo è saldato, monoblocco e doppia parete in polietilene e dotato di spessa schiuma di poliuretano.
- 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno.
- Resistente, adatto a tutte le condizioni atmosferiche. Non migra, non gonfia, inossidabile, a tenuta e indistruttibile.
- Nessun assemblaggio richiesto.
- Dotato di rubinetto per scarico dell'acqua.
- Il coperchio scorrevole riduce il rischio di contaminazione incrociata (HACCP).
- Facile da pulire.

- *Body is welded, monoblock and double walled it is produced.*
- *With 4 swivel castors with 2 brakes and 2 brakes.*
- *Polyethylene body and provided with thick polyurethane foam. Thanks to the insulation can store ice for days.*
- *Durable, suitable for all weather conditions. Does not migrate, does not swell, stainless, leakproof and unbreakable.*
- *No assembly required.*
- *Thanks to the protected tap and water discharge chamber. Keeping the ice away from melting for a longer period of time.*
- *Sliding door reduces the risk of cross-contamination (HACCP).*
- *Easy to clean.*

BICE125	BICE175	
nero/black	nero/black	colore - *color*
610x800x745	610x965x745	**mm** dimensioni - *dimensions*
125 (57kg)	175 (80kg)	**lt** max portata - *max capacity*
27	33	**kg** peso - *weight*

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus

Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus

Superficie esterna d'alta qualità - La superficie esterna dei nuovi box isotermici oltre ad essere piacevole da vedere, garantisce stabilità e durabilità! **Superficie interna impermeabile** - L'umidità ed i liquidi non rappresentano un problema per la nostra box. La superficie interna è impermeabile impedendo così la fuoriuscita di liquidi e rendendo il box più facile da pulire! **Angoli precisamente sagomati** - Gli angoli interni della box sono stati arrotondati per ulteriormente facilitare la pulizia degli stessi, aiutando così a compiere le normative igieniche in vigore!maniglie sono ancor più ergonomiche **Apertura diagonale** - Il coperchio può essere facilmente aperto dai lati grazie ad una leva maggiore!

High quality external surface *- The outer surface of the new isothermal boxes besides being pleasant to see, guarantee stability and durability!* ***Waterproof internal surface*** *- Moisture and liquids are not a problem for ours box. The inner surface is waterproof thus preventing the leakage of liquids and making the box easier to clean!* ***Corners: shaped*** *- The inside corners of the box have been rounded for additional the cleaning of the same, thus helping the regulations hygiene in force! handles are even more ergonomic.* ***Diagonal opening*** *- The lid can be easily opened from the sides Greater!*

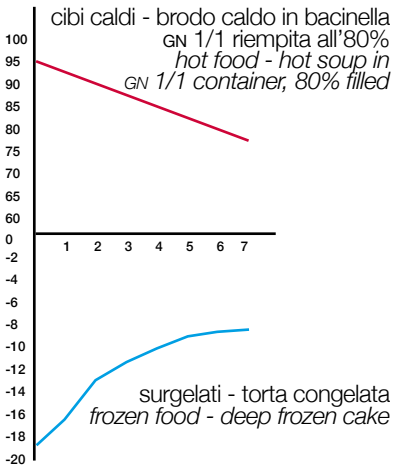
KRB200PG

KRB200PG-A

KRB200PG-C

KRB200PG-K

	cod.	cm LxPxH dim. int. *int. dim.*	cm LxPxH dim. est. *ext. dim.*
box termico 1/1 h 200 con coperchio *Thermal box 1/1 h 200 with lid*	KRB200PG	53,5x34x22	60x40x28
alzata porta ghiaccioli con termometro *cooling lid with thermometer*	KRB200PG-A	53,5x34x5	
coperchio ricambio *part lid*	KRB200PG-C	53,5x34x5	
carrello ABS per KRB200PG *Trolley ABS for KRB200PG*	KRB200PG-K	60x40x16	



Questo modello di contenitore isotermico in polipopropilene espanso, si distingue per la maggiore tenuta termica. Infatti, grazie al colore blu, ha il potere di riflettere internamente il calore oltre il 15% in più rispetto a qualsiasi altro colore.

This particular model of thermal container, realized with combined polypropylene, has higher thermal properties. The blu color itself, colour blue, has a reflected heat power which is 15% higher than any other color.

KRB150T

KRB120T

KRB6040T

KRB3535P

	cod.	bacinella *container*	*l* capacità *capacity*	mm LxPxH dimensioni esterne *external dimensions*	mm LxPxH dimensioni interne *internal dimensions*	colore *colour*
contenitore isotermico - *isothermal carrier*	**KRB120T**	1/2GN h200	19	390x330x280	330x270x220	nero - black
	KRB150T	1/1GN h150	30	600x400x230	535x340x170	nero - black
contenitore isotermico porta teglie *isothermal carrier for pans*	**KRB6040T**	600x400	55	645x495x260	625x465x200	nero - black
contenitore isotermico per trasporto pizza capacità di trasporto 4 unità *isothermal carrier for pizza, transport 4 units*	**KRB3535P**	350x350	21	410x410x240	350x350x185	nero - black

Contenitore isotermico ATTIVO - *Isothermal ACTIVE container*

Collegando alla rete 220 V un contenitore vuoto, i generatori termici innalzano parallelamente la temperatura dell'aria nel contenitore e quella dell'accumulatore termico fino a stabilizzarsi una volta raggiunti i 65°C.
Una volta raggiunti i 65° C il consumo si stabilizza a circa 30 Watt.

By connecting an empty container to the 220 V mains, the thermal generators they simultaneously raise the temperature of the air in the container and that of the thermal accumulator until it stabilizes once it reaches 65°C. Once 65° C is reached, consumption stabilizes at around 30 Watts

KRB400-E	
535x330x480	**mm LxPxH** dimensioni interne - *internal dimensions*
650x510x610	**mm LxPxH** dimensioni esterne - *external dimensions*
83	***l*** capacità - *capacity*

Contenitori isotermici in polipropilene
Polypropilene isothermal containers

KRB400: Contenitore isotermico in polipropilene apertura frontale per gastronorm. Dotato di 12 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle.
KRB450: Contenitore isotermico in polipropilene con apertura frontale per teglie 60x40 cm.
Dotato di 9 guide interne.

KRB400: *Polypropylene isothermal container front loading gastronorm. 12 supports for front loading of gastronorm. Various combinations possible by using containers with different heights.*
KRB450: *Polypropylene isothermal container front loading backing tins 60x40 cm. 9 supports.*

KRB450

2x 1/1GN h200
3x 1/1GN h150
4x 1/1GN h100
6x 1/1GN h65

KRB400

KRB450	KRB400	
600x400x500	535x330x470	**mm LxPxH** dimensioni interne - *internal dimensions*
720x600x630	630x500x585	**mm LxPxH** dimensioni esterne - *external dimensions*
5,1	4,5	**kg** peso netto - *net weight*
45	45	**gl** densità - *density*
128	83	***l*** capacità - *capacity*

Piastra refrigerata - *Cooling plate*

	KRPR400T
mm LxPxH dimensioni - *dimensions*	530x325x30
°C temperatura - *temperature*	0/-21

Gel per termostazione caldo e freddo
Gel for temperature hot and cold

La proprietà permette un'efficienza del 100% superiore a quella del ghiaccio e dell'acqua. Riscaldabile a bagnomaria. Raffreddabile in freezer. Utilizzabili con tutti i formati.

The properties enables a thermal efficiency of 100% higher than ice and water. Heated in a water bath bain marie. Cool off in the freezer. Can be used with all size.

	HCGEL92
mm LxPxH dimensioni - *dimensions*	275x360x15
kg peso - *weight*	1,2

Contenitori isotermici monopasto
Isothermical single meal containers

Contenitore monopasto ad apertura frontale con maniglia. È un contenitore isotermico monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.

container single meal front opening with handle. It is an isothermal single meal for the distribution of food in hospitals, canteens and community.

	BL05
mm LxPxH dimensioni interne - *internal dimensions*	200x210x305
mm LxPxH dimensioni esterne - *external dimension*	240x250x350
g peso netto - *net weight*	360

Contenitore realizzato con due vani coibentati predisposti per contenere piattini in polipropilene 180x180 mm termosaldati ed un ampio vano supplementare per trasportare acqua o vino, pane, frutta, posate, ecc.

Container made with two insulated compartments arrange to containe polypropylene 180x180 mm and a large extra for transporting water or wine, bread, fruit, cutlery, etc..

	BL02
mm LxPxH dimensioni interne - *internal dimensions*	420x290x120
mm LxPxH dimensioni esterne - *external dimension*	485x350x160
g peso netto - *net weight*	350

Ogni alveolo può alloggiare: pietanze di diametro 120 mm con h. 60 mm; piattini in polipropilene misura 160x160 mm; vaschettine in alluminio misura 160x160 mm.

Each cell can accommodate: dishes with a diameter of 120 mm h. 60 mm; saucers polypropylene measuring 160x160 mm; aluminum pan measuring 160x160 mm.

	BL03
mm LxPxH dimensioni interne - *internal dimensions*	400x340x90
mm LxPxH dimensioni esterne - *external dimension*	440x380x120
g peso netto - *net weight*	230

Vassoio isotermico - *Isothermal tray*

Realizzato in polipropilene, con interno isolante in poliuretano. Adatto per piatti piani, fondi, ciotole in porcellana, in policarbonato o melamina. Stoviglie non incluse.

Made in polypropylene with insulating polyurethane. Suitable for plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine. Complements not included.

	mm LxPxH dimensioni interne *internal dimensions*	colore *color*	
919-000	530x370x110	blu - blue	**vassoio isotermico -** ***insulated tray***
920-001	Ø206xh29	bianco - white	**piatto piano policarbonato** ***polycarbonate flat plate***
920-002	Ø185xh45	bianco - white	**piatto fondo policarbonato** ***polycarbonate soup plate***
921-001	Ø125xh68 0,45 *l*	bianco - white	**coppetta rotonda doppia parete policarbonato con coperchio Ø 125 mm** ***double wall polycarbonate bowl with lid ø 125 mm***
922-000	138x95xh45 0,25 *l*	bianco - white	**coppetta rettangolare policarbonato** ***polycarbonate rectangular bowl***
922-100	139x93xh24	bianco - white	**coperchio per 922.000 -** ***lid for 922.000***

STOCCAGGIO
STORAGE

Contenitori per la conservazione di cibi 290
Food storage containers

Contenitori per ingredienti tramogge 291
Ingredient bins

Cassa forata polietilene 292
Polyetilene perforated create

Cassette e coperchi in PP per alimenti 292
PP boxes and lids for foods

Secchio con becco 293
Bucket with spout

Sessole 293
Scoops

Scatole stoccaggio in polipropilene 293
Polipropylene food storace boxes

Pedane di sostegno 294
Dunnage racks

Pedane in Polietilene per contatto alimentare nel rispetto delle norme HACCP 294
HACCP Polyethylene pallets for food contact

Portascontrini 295
Label holder

Portaposate 295
Cutlery boxes

Vassoi vetrina 295
Show trays

Vassoi espositivi in SAN 296
Display SAN trays

Dispenser pellicola 296
Film dispenser

Sigillatrici 296
Sealers

Scaffale per vino 297
Wine rack

Scaffalature in alluminio con ripiani in polipropilene 298
Aluminium shelving system with polypropylene shelves

Ripiani in polipropilene 298
Polypropilene shelves

Montanti, ruote e ganci 298
Legs, wheels, fixing points

Contenitori per la conservazione di cibi
Food storage containers

Contenitori quadrati: contenitori impilabili rinforzati su tutti gli angoli per facilitare le operazioni di riordino. Perfetti per la conservazione di condimenti, spezie, guarnizioni e per la preparazione dei cibi. Manici ampi, facili da impugnare con fori di scarico per un'asciugatura rapida. Parte esterna strutturata per una migliore presa. Interno liscio per facilitare le operazioni di pulizia. Lavabili in lavastoviglie.

Square containers: *Reinforced stacking lugs on all corners help prevent jamming. Perfect for storing condiments, spices, toppings and for preparation of foods. Wide, easy grip handles, with drain holes for quick drying. Textured exterior for better grip, smooth interior for easy cleaning. Dishwasher safe.*

BRQ2T

BRQ4T

BRQ6T

BRQ8T

BRQ12T

BRQ18T

BRQ22T

cod.	**cm LxPxh** dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
BRQ2T	18,1x18,1x9,7	1,9
BRQ4T	18,1x18,1x18,5	3,8
BRQ6T	22,2x22,2x18,6	5,7
BRQ8T	22,2x22,2x22,9	7,6
BRQ12T	28,3x28,3x21,0	11,4
BRQ18T	28,3x28,3x32,0	17,2
BRQ22T	28,3x28,3x38,9	20,8

contenitore quadrato graduato in policarbonato trasparente
graduated polycarbonate square clear food storage containers

cod.	per contenitori *for containers*	colore *color*
BRQ2CT	BRQ2T - BRQ4T	trasparente *trasparent*
BRQ6CT	BRQ6T - BRQ8T	
BRQ12CT	BRQ12T - BRQ18T BRQ22T	

coperchio in PP - ***PP cover***

Tramogge in Polipropilene con ruote
Polypropylene igredient bins with wheels

Coperchio trasparente e dotate di paletta da 0,75 lt

Transparent lid and equipped with a 0.75 liter scoop

TRPP62

TRPP82

TRPP102

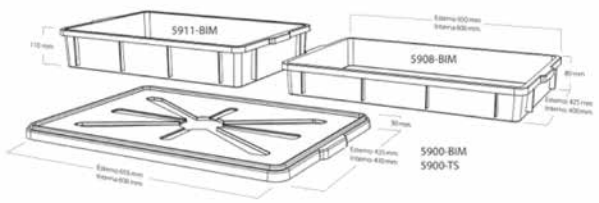
cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*
TRPP62	350x720x600	62
TRPP82	350x720x720	82
TRPP102	420x720x720	102

Cassa forata polietilene
Polyetilene perforated create

Inseribile e sovrapponibile - *Inserable anc stackable*

cod.	**cm LxPxh** dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
132-50	55x43x31	50
132-65	63x44x34	65

Cassette e coperchi in PP per alimenti
PP boxes and lids for foods



5908-BIM	650x425xh80mm esterna/*external* - 600x400mm interna/*internal*
5911-BIM	650x425xh110mm esterna/*external* - 600x400mm interna/*internal*
5900-BIM	coperchio/*lid* BIANCO/*white* 435x655xh30mm esterna/*external* 600x430mm interna/*internal*
5900-TS	coperchio/*lid* TRASPARENTE/*clear* 435x655xh30mm esterna/*external* 600x430mm interna/*internal*

Secchio con becco
Bucket with spout

cod.	*l* capacità *capacity*
4212	12

Sessole - *Scoops*

Sessole realizzate in policarbonato, robuste e solide soprattutto nel manico esteticamente perfette anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie. Sono disponibili in diverse misure.

Tough and strong polycarbonate scoops, expecially in the handles. Dishwasher safe. Available in different sizes.

cod.	mm lunghezza *length*	*l* capacità *capacity*
SSL25	135	0,0025
SSL50	165	0,0050
SSL100	200	0,1000
SSL250	260	0,2500
SSL500	315	0,5000
SSL1000	390	1,0000

SSL50

SSL100

in plastica - *plastic*

	cm dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
990-010	10	0,10
990-015	15	0,40
990-019	19	1,00
990-024	24	1,70

inox - *stainless*

Scatole stoccaggio in polipropilene
Polipropylene food storace boxes

Tra loro sovrapponibili - *Can be put on the other.*
Trasparenti - *Clear*

cod.	cm LxPxh dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
SSBT20	38x28x30	20
SSBT40	58x38x26	40
SSBT60	58x38x38	60

SSBT20

SSBT40

SSBT60

scatola con coperchio
container with lid

Pedane di sostegno - *Dunnage racks*

Realizzate in polietilene a doppia parete in un unico pezzo, le panche di sostegno, sono estremamente durature. Inattaccabili dalla ruggine e facili da pulire, permettono di immagazzinare in modo pratico ed efficiente prodotti alimentari, garantendo un'altezza da terra di 30 cm.

Realized in only one piece of double layer polyethylene. The dunnage racks are extremely resistant. They don't rust and are very easy to clean and let you make a very efficient organisation of your food, liquids and other staff, guarantee 30 height cm from the floor.

pedana beige per cella frigorifera
beige dunnage rack

cod.	**cm LxPxh** dimensioni *dimensions*	**kg** portata *capacity*
MRS300	76x56x30	683
MRS360	91x56x30	683
MRS480	122x56x30	1.365
MRS600	152x56x30	1.365

pallet bianco per alimenti
withe *pallet for aliment*

30560012	120x80x14	4.000

Pedane in Polietilene per contatto alimentare nel rispetto delle norme HACCP

HACCP Polyethylene pallets for food contact

cod.	Pedana PP chiusa *PP platform closed* **mm LxPxh** dimensioni *dimensions*	**kg** portata *capacity*
MRSP6040	600x400x300	200
MRSP8060	800x600x300	250
MRSP12080	1200x800x300	300

Portascontrini - *Label holder*

cod.	cm LxPxh dimensioni *dimensions*
362-000	9x22
APC61	61
APC91	91

spillone - ***bill spike***

asta - ***label holder***

Portaposate - *Cutlery boxes*

cod.	cm LxPxh dimensioni *dimensions*
1128-0	53x32,5x10
PP86	53x32,5x9,5
PP86C	53x32,5x2

portaposate polietilene - ***polyethylene cutlery boxes***

portaposate - ***cutlery boxes***

coperchio per PP86 - ***lid for PP86***

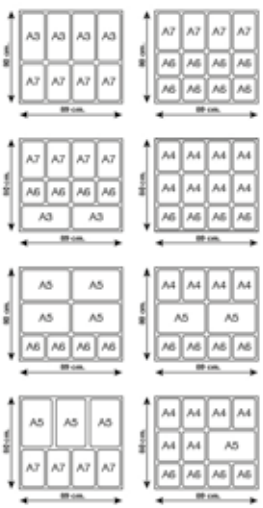
Vassoi vetrina
Show trays

Vassoi a bordo alto 5 cm in metacrilato (PMMA) adatto all'esposizione degli alimenti in banchi frigo (le misure modulari tra di loro vanno ad ottimizzare lo spazio), antiassorbente al colore ed agli odori, di uno spessore tale per un utilizzo professionale.

Trays on board 5cm wide methacrylate (PMMA) suitable exposure of food in refrigerated counters (modular measures between them are to maximize space), anti-absorbent to the color and smells, of a thickness as for professional use.

vassoio antiassorbente per alimenti
anti-absorbent tray

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*
128-A3B	220x440x50 Bianco
128-A3N	220x440x50 Nero
128-A4B	220x295x50 Bianco
128-A4N	220x295x50 Nero
128-A5B	290x440x50 Bianco
128-A5N	290x440x50 Nero
128-A6B	220x220x50 Bianco
128-A6N	220x220x50 Nero
128-A7B	220x360x50 Bianco
128-A7N	220x360x50 Nero



Vassoi espositivi in SAN - *Display SAN trays*

Vassoi con bordo basso realizzati in SAN (antiassorbente), adatti alla presentazione di alimenti.
Disponibili in 2 colori (bianco e nero) in 5 misure.

Trays with low edge made of SAN (anti-absorbent), suitable to the presentation of food.
Available in 2 colors (black and white) in 5 sizes.

cod.	mm LxPxh dimensioni *dimensions*
VIS20	200x150x12
VIS28	280x190x12
VIS35	350x240x12
VIS42	420x300x12
VIS50	500x360x12

Dispenser pellicola - *Film dispenser*

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
Struttura in acciaio inox - Rulli e astine in alluminio anodizzato - Piano riscaldante regolabile tramite termostato - Profilo teflonato (non provocano fumo).

Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygeninc service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.
Stainless steel body - Anodized aluminium rollers and rods - Heating surface temperature adjustable by thermostat - Teflon coated section (do not smoke).

cod.	W potenza *power*	V/Hz alimentazione *power source*	cm piano riscald. *heating surface*	cm LxPxh dimensioni *dimensions*	kg
WP450	650	230/50	38,5x12,5	48,5x60x14	5
48010012 (film)				1.500 m - 40 cm	13

Sigillatrici - *Sealers*

Dal veloce e facile utilizzo, sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.
Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello SG400/T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.

Fast and easy to use sealers are indispensable devices for food management. These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2 mm and across a length of 300 or 400 mm. The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model SG400/T, fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.

	SG300	SG400	SG400T
W potenza - *power*	510	700	700
cm lunghezza sigillatura - *sealing length*	20-30	20-40	20-40
°C temperatura sigillatura - *sealing temperature*	150 max	150 max	150 max
S tempo sigillatura - *sealing time*	min. 0,5 max 2,5	min. 0,5 max 2,5	min. 0,5 max 2,5
S tempo sigillatura regolato - *sealing time*	1,5	1,5	1,5
cm dimensioni - *dimensions*	7,5x45,5	7,5x45,5	7,5x45,5
kg peso - *weight*	3,5	4,0	4,0

Scaffale per vino
Wine rack

Materiale: acciaio cromato

Material: steelChrome-plated

cod.	**mm LxPxh** dimensioni *dimensions*	**kg** portata ripiano max *Shelf max load*	**kg** portata massima *max load*	numero ripiani *shelves*	capacità *capacity*	**kg** portata *capacity*
SCAFB	900x350x139	50	200	5	9 Bottiglie per ripiano *9 bottles per shelf*	12,5

Scaffalature in alluminio con ripiani in polipropilene
Aluminium shelving system with polypropylene shelves

Scaffalatura in alluminio anodizzato con ripiani in polipropilene, realizzata con materiali inossidabili ed idonei al contatto con gli alimenti. Facili da pulire, i piani d'appoggio sono asportabili e lavabili in lavastoviglie. Il montaggio della scaffalatura avviene in modo facile e veloce senza l'ausilio di utensili, per esempio in soli 10 minuti un solo operatore può assemblare una scaffalatura a quattro ripiani. Scaffalatura modulabile, grazie alla possibilità di essere montata in linea, ad angolo oppure mobile su ruote.

Anodized aluminium shelving system with polyethylene shelves. Realized with stainless raw material, it is suitable and certfied for being in contact with food. Shelves are very easy to clean, removable and dishwasher safe. Assembling takes 10 minutes without the need of special tools. Modular shelving system which can be fixed in line or at right angle and on casters.

Ripiani in polipropilene
Polypropilene shelves

Ripiani in polipropilene resistenti e facili da pulire, smontabili e lavabili in lavastoviglie.
Amovibili anche a scaffale montato, hanno una portata fino a 150 kg. Posizionati sulle traverse, realizzate in alluminio anodizzato, i piani sono disponibili in quindici lunghezze diverse; da 600 mm fino a 2.000 mm. Due le profondità disponibili: 400 mm o 500 mm. Boccole ferma ripiano comprese.

Resistant polypropylene shelves, very easy to clean, disassembled and dishwasher safe. You can easily move even when a shelving unit is assembled. Capacity: 150 kg. Located on the traverses, completely made in anodized aluminium. Shelves come in fifteen different lenghts: from 600 to 2.000 mm. Two depths: 400 mm - 500 mm. Shelp stop bushes included.

cod.	**cm** lung. - *lenght*	**cm** prof. - *depth*	**cod.**	**cm** lung. - *lenght*	**cm** prof. - *depth*
RSA064	60	40	**RSA065**	60	50
RSA074	70	40	**RSA075**	70	50
RSA084	80	40	**RSA085**	80	50
RSA094	90	40	**RSA095**	90	50
RSA104	100	40	**RSA105**	100	50
RSA114	110	40	**RSA115**	110	50
RSA124	120	40	**RSA125**	120	50
RSA134	130	40	**RSA135**	130	50
RSA144	140	40	**RSA145**	140	50
RSA154	150	40	**RSA155**	150	50
RSA164	160	40	**RSA165**	160	50
RSA174	170	40	**RSA175**	170	50
RSA184	180	40	**RSA185**	180	50
RSA194	190	40	**RSA195**	190	50
RSA204	200	40	**RSA205**	200	50

Montanti, ruote e ganci
Legs, wheels, fixing points

I montanti sono realizzati in alluminio anodizzato ø 3,5 cm con uno spessore di 2,0 cm, traverse in alluminio 40,0x30,0x2,0 cm. L'altezza dei montanti è di 160, 180 o 200 cm, per una profondità di 40 o 50 cm, sui quali è possibile montare 3, 4 oppure 5 ripiani. Dotati di piedini regolabili a vite, i quali possono anche essere sostituiti da ruote.

Less are made completely in anodized aluminium, ø 3,5 cm, thickness 2,0 cm, with 40,0x30,0x2,0 cm aluminium crossbars. Leg height is 160, 180 or 200 cm, depth 40 cm or 50 cm. Just one single leg for 3-4-5 levels. Available with screwed adjustable feet or with casters.

	cod.	ripiani *shelves*	**cm/h**	**cm/Ø**
montante con piede regolabile *leg with adjustable foot*	**GSA160**	3-4-5	160	3,5
	GSA180	3-4-5	180	3,5
	GSA200	3-4-5	200	3,5
ruota girevole - ***swivel caster***	**RS**			
ruota girevole con freno - ***swivel caster with brakes***	**RSF**			
gancio per ripiani - ***shelf fixing point***	**AR**			

Esempi di composizione
Composition examples

cod.		cod.		cod.		cod.		cm lung. - *lenght*
RSAC064H18P4	h. 180 cm - piani *shelves* 4 - profondità *depth* 40 cm	RSAC064H18P5	h. 180 cm - piani *shelves* 5 - profondità *depth* 40 cm	RSAC064H2P4	h. 200 cm - piani *shelves* 4 - profondità *depth* 40 cm	RSAC064H2P5	h. 200 cm - piani *shelves* 5 - profondità *depth* 40 cm	60
RSAC074H18P4		RSAC074H18P5		RSAC074H2P4		RSAC074H2P5		70
RSAC084H18P4		RSAC084H18P5		RSAC084H2P4		RSAC084H2P5		80
RSAC094H18P4		RSAC094H18P5		RSAC094H2P4		RSAC094H2P5		90
RSAC104H18P4		RSAC104H18P5		RSAC104H2P4		RSAC104H2P5		100
RSAC114H18P4		RSAC114H18P5		RSAC114H2P4		RSAC114H2P5		110
RSAC124H18P4		RSAC124H18P5		RSAC124H2P4		RSAC124H2P5		120
RSAC134H18P4		RSAC134H18P5		RSAC134H2P4		RSAC134H2P5		130
RSAC144H18P4		RSAC144H18P5		RSAC144H2P4		RSAC144H2P5		140
RSAC154H18P4		RSAC154H18P5		RSAC154H2P4		RSAC154H2P5		150
RSAC164H18P4		RSAC164H18P5		RSAC164H2P4		RSAC164H2P5		160
RSAC174H18P4		RSAC174H18P5		RSAC174H2P4		RSAC174H2P5		170
RSAC184H18P4		RSAC184H18P5		RSAC184H2P4		RSAC184H2P5		180
RSAC194H18P4		RSAC194H18P5		RSAC194H2P4		RSAC194H2P5		190
RSAC204H18P4		RSAC204H18P5		RSAC204H2P4		RSAC204H2P5		200
RSAC065H18P4	h. 180 cm - piani *shelves* 4 - profondità *depth* 50 cm	RSAC065H18P5	h. 180 cm - piani *shelves* 5 - profondità *depth* 50 cm	RSAC065H2P4	h. 200 cm - piani *shelves* 4 - profondità *depth* 50 cm	RSAC065H2P5	h. 200 cm - piani *shelves* 5 - profondità *depth* 50 cm	60
RSAC075H18P4		RSAC075H18P5		RSAC075H2P4		RSAC075H2P5		70
RSAC085H18P4		RSAC085H18P5		RSAC085H2P4		RSAC085H2P5		80
RSAC095H18P4		RSAC095H18P5		RSAC095H2P4		RSAC095H2P5		90
RSAC105H18P4		RSAC105H18P5		RSAC105H2P4		RSAC105H2P5		100
RSAC115H18P4		RSAC115H18P5		RSAC115H2P4		RSAC115H2P5		110
RSAC125H18P4		RSAC125H18P5		RSAC125H2P4		RSAC125H2P5		120
RSAC135H18P4		RSAC135H18P5		RSAC135H2P4		RSAC135H2P5		130
RSAC145H18P4		RSAC145H18P5		RSAC145H2P4		RSAC145H2P5		140
RSAC155H18P4		RSAC155H18P5		RSAC155H2P4		RSAC155H2P5		150
RSAC165H18P4		RSAC165H18P5		RSAC165H2P4		RSAC165H2P5		160
RSAC175H18P4		RSAC175H18P5		RSAC175H2P4		RSAC175H2P5		170
RSAC185H18P4		RSAC185H18P5		RSAC185H2P4		RSAC185H2P5		180
RSAC195H18P4		RSAC195H18P5		RSAC195H2P4		RSAC195H2P5		190
RSAC205H18P4		RSAC205H18P5		RSAC205H2P4		RSAC205H2P5		200

Montaggio - *Assembly*

Inserimento boccole sui montanti a distanza desiderata - Inserimento e bloccaggio telaio - Inserimento delle griglie mobili in polietilene.

Fix the bushings to the leg at a given distance - Fix the frame - Insert the mobile polyethylene grids.

PASTICCERIA
PASTRY

PASTICCERIA
PASTRY

Accessori pasticceria 302
Pastry utensils

Sacchetti per decorazione 303
Icing bags

Bocchette per decorare 304
Decorating tubes

Set stampini 307
Non-stick set

Raschietti 307
Scrapers

Spatole 308
Spatules

Pennelli 308
Brushes

Cucchiai 308
Spoons

Pennelli in silicone 308
Silicone brushes

Spatole 309
Spatules

Cestini per l'impasto 310
Mixing baskets

Cerchi e dischi per torte 310
Discs and rings for cakes

Rulli e mattarelli 311
Rowers and rolling pin

Tagliapasta 312
Pastry cutters

Tortiere antiaderenti inox 313
Stainless steel non-stick pastry moulds

Tagliapasta inox 316
Stainless steel cake cutters

Accessori inox 318
Stainless steel utensil

Setacci 320
Sieves

Bottiglie per bagne 320
Bottles for rum spraying

Caraffe graduate 320
Measuring jug

Termometri pasticceria 321
Pastry thermometers

Bruciatore a gas per flambè 321
Blow torch

Accessori pasticceria
Pastry utensils

paletta angolata - ***angular spatula***

cod.	cm dimensioni lama *blade dimensions*
501-016	10
501-021	15
501-031	25

paletta - spatula

larghezza lama 34 mm - *blade width 34 mm*

cod.	cm dimensioni lama *blade dimensions*
502-031	31
502-036	36

bacinella rotonda in PE - ***PE round pan***

cod.	cm ØxH dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*	colore *colour*
503-032	Ø15x8	1,0	bianco *white*
503-042	Ø23x10,5	2,5	
503-052	Ø27,5x11,5	4,5	
503-062	Ø32x15	6,0	
503-072	Ø36x16	9,0	
503-082	Ø40x18	13,0	

SIF10 **SIF5**

sifone panna professionale
siphons professional cream

Sifone panna professionale inox con bottiglia in acciaio e testa in acciaio inox. Interamente lavabile in lavastoviglie con 2 beccucci. Adatto anche per mousse e spume.
Siphons inox professional cream, with bottle and top in stainless steels; dishwasher safe, 2 nozzles and suitable for mousse and foam.

cod.	cm LxPxH dimensioni *dimensions*	*l* capacità *capacity*
SIF10	10,2x10,2x33,6	1,0
SIF5	9,4x8,2x31	0,5

capsula per panna - ***capsules for cream***
n. 10 pezzi per box. Il contenuto di 1 capsula è sufficiente per 0,5 lt di panna
n. 10 pieces for box. n. 1 capsule is good for 0,5 lt of cream

SIFC	9,4x8,2x31	0,5

Sacchetti per decorazione - *Icing bags*

sintetico - *synthetic*

con bordo risvoltato e asola
with seam and hanger

cod.	grandezza *height*	cm lunghezza sacchetto *bag length*	imballo *pack*
504-001	0	25	6
504-011	1	28	6
504-021	2	34	6
504-031	3	40	6
504-041	4	46	6
504-051	5	50	6
504-061	6	55	6
504-071	7	60	6

cotone - *coton*

con punta rinforzata
with reinforced tip seam and hanger

505-001	0	25	6
505-011	1	28	6
505-021	2	34	6
505-031	3	40	6
505-041	4	46	6
505-051	5	50	6
505-061	6	55	6
505-081	8	65	6

plastica trasparente - *pastry bags*

a strappo monouso - *one way*

506-001		30	100
506-011		46	100
506-021		53	100

Accessori - *Accessories*

cod.	mm altezza *heigth*
504-200	230

supporto porta sacchetto
icing bag stand

supporto porta sacchetti e attrezzi in rilsan
rilsan stand for icing bags and accessories

cod.	mm altezza *heigth*
505-200	500

Bocchette per decorare
Decorating tubes

cod.	mm Ø	misura *size*	imballo *pack*
507-053	7	5	6
507-073	9	7	6
507-093	11	9	6
507-113	13	11	6
507-133	15	13	6
507-153	17	15	6
507-173	19	17	6

foro tondo, grande. PP h 6 cm - *PP plain tube nozzles, h 6 cm*

508-053	7	5	6
508-073	9	7	6
508-093	11	9	6
508-113	13	11	6
508-133	15	13	6
508-153	17	15	6
508-173	19	17	6

foro a stella, grande. PP h 6 cm - *PP star tube nozzles, h 6 cm*

Fantasia set 8 pz con box. PP h 6 cm.
Set of 8 assorted PP nozzles.

509-100 — 1

cod.	mm Ø	imballo *pack*
511-002	2	6
511-003	3	6
511-004	4	6
511-005	5	6
511-006	6	6
511-007	7	6
511-008	8	6
511-009	9	6
511-010	10	6
511-011	11	6
511-012	12	6
511-013	13	6
511-014	14	6
511-015	15	6
511-016	16	6
511-017	17	6
511-018	18	6
511-019	19	6
511-020	20	6
511-021	21	6
511-022	22	6
511-023	23	6
511-024	24	6

In acciaio inox unipezzo con foro tondo, h 5 cm
Stainless steel plain tube nozzles, h 5 cm

511-100			1

Set 6 pz. in acciaio inox unipezzo con foro tondo, h 5 cm del 4-6-8-10-13-15.
Stainless steel set 6 pc. star tube nozzles, h 5 cm of 4-6-8-10-13-15.

cod.	mm Ø	denti *tooth*	imballo *pack*
510-002	2	6	6
510-003	3	6	6
510-004	4	6	6
510-005	5	6	6
510-006	6	6	6
510-007	7	6	6
510-008	8	6	6
510-009	9	6	6
510-010	10	7	6
510-011	11	7	6
510-012	12	7	6
510-013	13	7	6
510-014	14	8	6
510-015	15	8	6
510-016	16	9	6
510-017	17	9	6
510-018	18	10	6

In acciaio inox unipezzo con foro festonato, h 5 cm
Stainless steel star tube nozzles, h 5 cm.

510-100				1

In acciaio inox unipezzo con foro festonato, h 5 cm set 6 pz. - del 4-6-8-10-13-15
Stainless steel set 6 pc. star tube nozzles, h 5 cm. of 4-6-8-10-13-15.

cod.

Set 12 piccole in PP
4 a stella. ø 5-7-9-11.
4 foro tondo. ø 7-9-11-13.
4 decorazione.
Foro bava, foro a rosa, dx + sx con punta festonata.

PP set 12 pc. small nozzles
4 star tube nozzles. ø 5-7-9-11.
4 plain tube nozzles. ø 7-9-11-13.
4 decorating tubes. Fin tube, righr + left festoned tube. **512-100**

Set 12 grandi in PP
4 a stella. ø 13-15-17-19.
4 foro tondo. ø 13-15-17-19.
4 decorazione.
Foro a foglia, a rosa, doppio foro, punta scanalata.

PP set 12 pc. big nozzles
4 star tube nozzles. ø 13-15-17-19.
4 plain tube nozzles. ø 13-15-17-19.
4 decorating tubes. Leaf tube, rose tube, double tube, groove tube. **512-200**

Set 20 piccole in PP
4 a stella. ø 4-6-8-10.
8 foro tondo. ø 4-5-6-7-8-9-10-11-12. 8 decorazione.

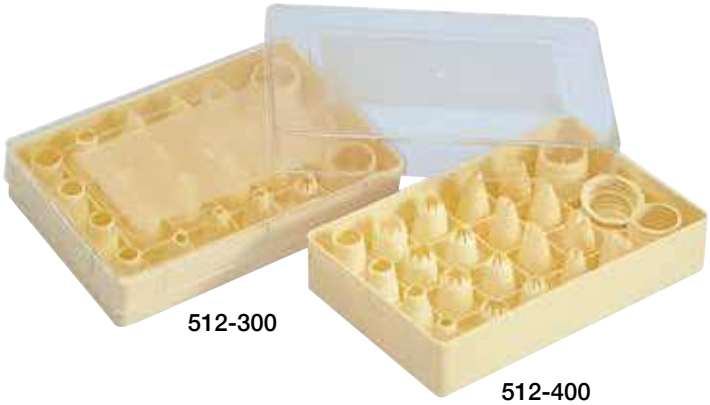
PP set 20 pc. small nozzles
4 star tube nozzles. ø 4-6-8-10.
8 plain tube nozzles. ø 4-5-6-7-8-9-10-11-12. 8 decorating tubes. **512-300**

Set 20 grandi in PP
8 a stella. ø 3-4-5-6-7-8-9-10.
4 foro tondo. Grandezza 5-7-9-12.
8 decorazione.

PP set 20 pc. big nozzles
8 star tube nozzles. ø 3-4-5-6-7-8-9-10. 4 plain tube nozzles. ø 5-7-9-12. 8 decorating tubes. **512-400**

512-100

512-200



512-300

512-400

Set stampini - *Non-stick set*

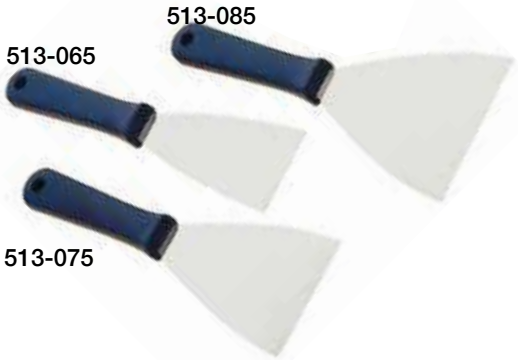
cod.	
670-100	**set stampini antiaderente - *60 moulds non-stick set*** 60 pezzi (5 per 12 tipi). - *(5 pieces of each 12).*

Raschietti - *Scrapers*

CL1260

cod.	mm Lxh dimensioni *dimensions*	
CL1260	150x75	**raschietto con manico in abs - *dough scraper abs handle***
CL1261	200x150	
CL1262	215x125	
CL1263	147x100	
CL1264	110x125	
CL1266	137x100	
CL1267	120x87	**raschietto in polipropilene - *polipropylene scraper***

Spatole - *Spatules*



spatola, impugnatura PP colore blu
spatula PP blue handle
in acciaio 18/8 - *stainless steel 18/8*

cod.	cm larghezza *width*	g peso *weight*
513-065	6	85
513-075	8	95
513-085	10	105

Pennelli - *Brushes*

pennelli poliamide - *PA brushes*
con setole naturali - *natural bristles*

cod.	cm larghezza *width*	g peso *weight*
514-040	4	35
514-060	6	50
514-075	7,5	60

resistente fino a 220°C
220°C resistant

Cucchiai - *Spoons*

cucchiaio piatto per mescolare
PA plane spoon for mix

in poliamide rinfozato con fibra di vetro
reinforced with fiber-glass

cod.	cm larghezza *width*	g peso *weight*
515-030	30,0	60
515-035	35,0	65
515-040	40,0	100
515-045	45,0	130
515-050	50,0	160

Pennelli in silicone - *Silicone brushes*

manico rinforzato bianco, setole in silicone blu resistente fino a 220° C
reinforces white handles, blu silicone bristels heat resistance 200°C

cod.	cm larghezza *width*
PS10765	4
PS10768	6

Spatole - *Spatules*

cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm lunghezza *length*	g peso *weight*
516-027	**8,5x4**	27	45
516-033	**14,5x7**	33	130

spatola con manico in legno
spatula wood handle

516-073	**7**	25	70
516-083	**7**	35	80
516-093	**7**	45	95

spatola silicone blu - *blue silicon spatula*

516-127	**4**	27	550
516-133	**7**	33	45
516-146	**7**	46	170

spatola con manico in poliamide
PA spatula with handle

per alte temperature
for high temperature

Cestini per l'impasto
Mixing baskets

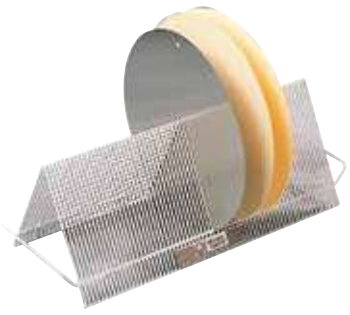
cestino per impasto rettangolare in PP
PP rectangular mixing basket
Resistente, igienico, impilabile, lavabile in lavastovilglie.
Igienic, stockable, dish washer safe, high resistant.

cod.	cm dimensioni *dimensions*	*ml* capacità *capacity*	colore *color*
517-050	12x17	500	verde *green*
517-100	13x35	1.000	arancio *orange*
517-150	14x42	1.500	blu *blue*

cestino per impasto rotondo in PP
PP rounded mixing basket
Resistente, igienico, impilabile, lavabile in lavastovilglie.
Igienic, stockable, dish washer safe, high resistant.

cod.			
518-050	Ø 19	500	verde *green*
518-100	Ø 22	1.000	arancio *orange*
518-150	Ø 25	1.500	blu *blue*

Cerchi e dischi per torte
Discs and rings for cakes



cod.	mm Ø
523-300	300

disco sottotorta in alluminio, con foro
aluminium disc for cake

NON ADATTI PER FORNO
NOT USE IN OVEN

cod.	mm Ø	mm altezza *height*
524-075	75	30
524-240	240	65

cerchi per torte e dessert - ***rings for cake***

Rulli e mattarelli
Rowers and rolling pin

cod.	cm larghezza *width*	g peso *weight*	
525-160	6	60	**rullo tagliapasta** - ***cutting roller***
525-060	6	60	**rullo bucasfoglia** - ***spiked roller***
525-115	11,5	150	
525-200	10	200	**rullo per losanghe** - ***cutting roller*** in plastica - *plastic*
525-300	12	420	**rullo per losanghe** - ***cutting roller*** inox - *stainless steel*
525-400	Ø30	380	**stampo decorazione crostate** ***stencil for grating pastry*** In PS - *PS*

	mm lunghezza tot. *total length*	mm Ø	
526-150	290	70	**mattarello girevole in PE** - ***PE rolling pin***
526-160	380	70	

Tagliapasta - *Pastry cutters*

cod.	cm dimensioni triangolo *triangle dimensions*	
529-010	1,1 min. 12,5 max	**tagliapasta inox liscio 5 rulli** *stainless steel pastry cutter 5 plain weels*
529-030	1,1 min. 12,5 max	**tagliapasta inox liscio e ondulato 7 rulli** *stainless steel pastry cutter 7 plain and fluted* **weels**

cod.	
530-030	**rotella tagliapasta doppia** **double paste cutter** liscia e rigata - *plan and serrated*

cod.	cm dimensioni triangolo *triangle dimensions*	
528-085	18x16,5	**rullo taglia croissants semplice** ***croissant roller cutter double*** Inox impugnatura PE - *Stainless steel PE handle*
528-095	18x20	**rullo taglia croissants doppio** ***croissant roller cutter single*** Inox impugnatura PE - *Stainless steel PE handle*

Tortiere antiaderenti inox
Stainless steel non-stick pastry moulds

	cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
	600-026	26x9,5	7,5
tortiera rettangolare - *resctangular loaf pan*	600-028	28x10	7,5

	601-024	24x9,5	7,0
tortiera rettangolare apribile *rectangular folding loaf pan*	601-030	30x10	7,5

tortiera fondo mobile *baking mould with loose botom*	602-035	35x11	2,5

stampo per madeleinettes - *madeleine sheet*	603-020	39,5x12,5	

cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
605-020	Ø20	5,0
605-024	Ø24	5,0
605-028	Ø28	5,0
605-032	Ø32	5,5

tortiera tonda alta - *high cake mould*

606-020	Ø20	2,5
606-024	Ø24	2,5
606-028	Ø28	2,5

tortiera festonata - *round tart with fluted* edges

607-020	Ø20	2,5
607-024	Ø24	2,5
607-028	Ø28	2,5
607-032	Ø32	2,5

tortiera festonata fondo mobile
round tart with fluted edges and loose bottom

609-008	Ø8	2,0
609-022	Ø22	4,5
609-024	Ø24	5,0

ciambella - *savarin mould*

610-022	Ø22	5,5

tortiera trois frères - *trois frères ring mould*

tartelletta a brioche 10 coste
10 wide ribs brioche mould

cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
611-006	Ø6	2,5
611-008	Ø8	3,2
611-010	Ø10	3,8

tartelletta a barchetta - *plain oval boat mould*

613-008	8x3,3	1,2
613-010	10x4,3	1,3

tartelletta rotonda festonata
round fluted tart mould

614-006	Ø6	1,0
614-007	Ø7	1,0
614-008	Ø8	1,2
614-010	Ø10	1,8
614-012	Ø12	2,0

tartelletta rotonda liscia - *round plain tart mould*

615-006	Ø6	1,2
615-007	Ø7	1,2
615-008	Ø8	1,2
615-010	Ø10	1,2

Tagliapasta inox
Stainless steel cake cutters

anello rotondo per torte - *tart ring*

cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
627-006	6	2
627-008	8	2
627-010	10	2

anello rotondo per torte - *tart ring*

628-006	6	3,5
628-008	8	3,5
628-010	10	3,5

anello rotondo per mousse - *mousse ring*

630-007	7,5	4
630-008	8,0	4,5
630-010	10,0	4,5
630-012	12,0	4,5
630-014	14,0	4,5
630-016	16,0	4,5
630-018	18,0	4,5
630-020	20,0	4,5
630-022	22,0	4,5
630-024	24,0	4,5
630-026	26,0	4,5
630-028	28,0	4,5

anello rotondo per torte gelato
ice cream cake ring

631-006	6,0	6
631-008	8,0	6
631-010	10,0	6
631-012	12,0	6
631-014	14,0	6
631-016	16,0	6
631-018	18,0	6
631-020	20,0	6
630-022	22,0	6
631-024	24,0	6
631-026	26,0	6
631-028	28,0	6

cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
632-025	25x9	6
632-050	50x9	6

teglia triangolare per torte
triangle cake mould

633-025	25x9	6
633-050	50x9	6

teglia arrotondata per torta
round cake mould

636-020	20	4,5
636-024	24	4,5

esagono - ***exagon***

639-006	6	4,5
639-008	8	4,5

lacrima - ***tear***

641-008	8	4,5
641-010	10	4,5
641-018	18	4,5
641-020	20	4,5
641-022	22	4,5

cuore - ***heart***

642-025	25	4,5

ovale - ***oval***

Accessori inox
Stainless steel utensil

	cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
stampo semisferico - ***hemispherical***	**643-008**	8	4,0
	643-010	10	5,0
	643-012	12	6,2
tortiera rettangolare - ***rectangular baking***	**644-020**	20x13	8,0
	644-025	25x13	8,0
	644-030	30x13	8,0
	644-035	35x13	8,0
	644-040	40x13	8,0
vassoio rettangolare - ***baking sheet***	**646-040**	40x30	1,0
	646-048	48x31	1,0
	646-060	60x40	1,0
vassoio pasticceria - ***pastry baking sheet*** spessore 0,7 mm - *thickness 0,7 mm.*	**647-017**	25,5x17,5	1,0
	647-021	27,5x21	1,0
	647-026	30x26	1,0
	647-060	60x20	1,0
vassoio pasticceria - ***pastry baking sheet*** spessore 1,2 mm - *thickness 1,2 mm.*	**648-040**	40x30	1,2
	648-060	60x40	1,2
vassoio pasticceria in alluminio ***aluminium pastry baking sheet***	**649-040**	40x30	1,2
	649-060	60x40	1,2

cod.	cm dimensioni *dimensions*	cm altezza *height*
670-300	da Ø3 a Ø10 *from Ø3 to Ø10*	

set 8 tagliapasta rotondi lisci
set 8 round plain cutters

670-400	da Ø3 a Ø10 *from Ø3 to Ø10*	

set 8 tagliapasta rotondi ondulati
set 8 round fluted cutters

114-006	Ø6	5,5
114-007	Ø8	5,5
114-008	Ø16	5,5

stampo per flan in alluminio - ***aluminium flan mould***

650-000	1 litro
650-001	2 litri

imbuto colatore inox - ***confectionary funnel***

651-000	Ø26

supporto per colino o imbuto
stand for colander or funnel

Setacci - *Sieves*

dimensione reale rete
grid real dimension

0,5 mm

1,0 mm

1,4 mm

2,0 mm

setaccio ABS - ***ABS sieve***

cod.	mm dimensioni *dimensions*	mm dimensione rete *grid dimension*
SABS18	Ø305xh110	1,8
SABS12	Ø305xh110	1,2
SABS085	Ø305xh110	0,85
SABS050	Ø305xh110	0,5

setaccio inox - ***stainless steel sieve***

SI10	Ø300xh90	2,0
SI11	Ø350xh90	2,0
SI12	Ø300xh90	1,4
SI13	Ø350xh90	1,4
SI14	Ø300xh90	0,5
SI15	Ø350xh90	0,5

Bottiglie per bagne
Bottles for rum spraying

con scala graduata - *with measuring*

cod.	*l* capacità *capacity*
BOT1	1

Caraffe graduate - *Measuring jug*

impilabili - *stackable*

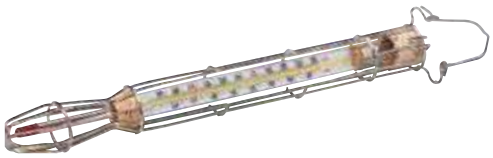
MIS100

MIS500

caraffa in PP graduata scala blu con impugnatura chiusa
PP measuring jug

cod.	*ml* capacità *capacity*
MIS50	500
MIS100	1000
MIS200	2000
MIS300	3000
MIS500	5000

Termometri pasticceria
Pastry thermometers



	cod.	cm lunghezza *lenght*	g peso *weight*
termometro per zucchero ***sugar thermometer*** +70° C/ +180° C	THERM-Z	30	30

Bruciatore a gas per flambè
Blow torch

Facile da maneggiare, pratico da usare e riporre. Accensione piezoelettrica. La fiamma prodotta dal bruciatore può essere regolata sia in portata che in temperatura. Distribuzione termica ideale. Doppia regolazione fiamma. Grazie alla pratica impugnatura può essere facilmente indirizzato verso il prodotto da fiammeggiare. La temperatura della fiamma può essere regolata fino a 1.300 °C. Pratico e veloce. Maneggevole e robusto, è semplicissimo da usare per creme brûlée e realizzare flambè. Ricaricabile utilizzando comuni bombolette di ricarica per il gas degli accendini.

Easy to handle, to use and to put aside. Piezoelectric start. Ideal thermal distribution. Double setting of the flame. Thanks to the comfortable handle, the flame can be easly directed to the dish. The flame temperature can be set up to 1.300°C. Practical and quick. Handy and strong, it is very easy to use and it is suitable for cream brûlée and flambè. It can be recharged by the means of normal gas bottles for cigar lighter.

	cod.	mm lunghezza *lenght*	g peso *weight*
bruciatore a gas per flambè con base-piccolo ***blow torch with base***	BRU1	Ø33h158	300

Microtorcia con accensione Piezoelettrica. È ideale per l'utilizzo in sala per caramellare e dorare.
Dotato di blocco sicurezza per bambini e serbatoio integrato facilmente ricaricabile.
Cartucce acquistabili in tabaccheria.

Piezoelectric micro torch. Ideal to use in the restaurant room, suitable to caramelize and brown. Equipped with children security lock and integrated tank easy refillable.

BRUK1

Mini scottatore con cartuccia per gli amanti della cucina. Utilizzabile in posizione capovolta. Perfetto per caramellare dolci come la crema catalana, dorare carni e tostare semi. Dotato di accensione piezo e pulsante per regolazione fiamma. Funziona con cartuccia di gas butano 577, 1 in dotazione. Ideale per servizi di catering.

Mini burner with cartridge for kitchen lovers. It can be used in upside position. Suitable for candy sweets like crème brulée, to brown meat and roast seeds. Equipped with piezo ignition and flame adjustable button. It work with butane gas cartridge art. 577, 1 supplied. Ideal for catering service.

GASB577

BRUK2

CESTELLI
RACKS

CESTELLI
RACKS

Linea cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio 324
Raks system completely closed for washing and storage

Guida per il dimensionamento dei cestelli 325
How to define a rack system for glasses

Cestelli per lavastoviglie 326
Racks for dishwashers

Base carrellata per cestelli 328
Dolly for racks

Telo coprente in plastica per cestelli 329
Plastic transparent cover for racks

Coperchi per cestelli 329
Racks covers

Sistema bar 330
Bar system

Scatole portapiatti 331
Box for dishes

Linea cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio

Raks system completely closed for washing and storage

La base è l'elemento essenziale del sistema QUADRA di Karel. Realizzata secondo le più moderne tecnologie è stata progettata in collaborazione con importanti aziende produttrici di lavastoviglie professionali per potere riversare in questo prodotto le migliori conoscenze del settore. Le pareti laterali chiuse permettono sia un lavaggio perfetto sia uno stoccaggio ed un trasporto sicuro ed igienico. Il tassello in codice colore permette un facile riconoscimento del contenuto del cestello senza dovere aprire il coperchio e quindi far penetrare la polvere e lo sporco all'interno. Le maglie del fondo vantano l'esclusiva progettazione alare per fare in modo di non far diminuire la potenza lavante dei getti d acqua delle lavastoviglie. La parete completamente liscia non permette allo sporco di attaccare il cestello.

The base is the essential part of the Karel Quadra system. Made according to the most modern technologies, it was designed in collaboration with important manufacturers of industrial dishwashers in order to put the most up-to-date knowledge of the sector into this product. The closed sides allow both perfect washing and safe and hygienic storage and transport. The color-coded insert allows easy recognition of the contents of the basket without having to open the cover and thus letting in dust and dirt. The mesh bottom has the exclusive winged design that does not reduce the washing force of the jets of water in dishwashers. The completely smooth sides prevent dirt from sticking to the basket.

cod.		mm LxPxH dimensioni *dimensions*	cm altezza interna *internal height*
CB258Q	**cestello base -** ***base rack***	49,7x49,7x10,5	7,0
K3Q	**rialzo aperto -** ***open extender***	49,7x49,7x6,2	5,0

rialzo con griglia - ***extender with dividers***

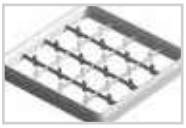
	h mm rialzo *extender*	n scomparti griglia *compartements grids*
9K3Q	50	9
16K3Q	50	16
25K3Q	50	25
36K3Q	50	36
49K3Q	50	49

		n scomparti *compartements*
16K1Q	**divisorio base -** ***divider***	16
16K2Q	**divisorio supplementare -** ***additional divider***	16
25K1Q	**divisorio base -** ***divider***	25
25K2Q	**divisorio supplementare -** ***additional divider***	25
36K1Q	**divisorio base -** ***divider***	36
36K2Q	**divisorio supplementare -** ***additional divider***	36
49K1Q	**divisorio base -** ***divider***	49
49K2Q	**divisorio supplementare -** ***additional divider***	49
9K1Q	**divisorio base -** ***divider***	9
9K2Q	**divisorio supplementare -** ***additional divider***	9

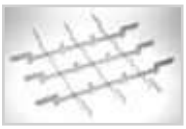
TCB	**tassello colorato - dowel colorfil**
1875Q	**inclinatore bicchiere doppio -** ***double glass tilted system***
PI59314Q	**cestello per piatti -** ***dishes racks***
CR258Q	**cestello per posate -** ***cutlery racks***

CB258Q

K3Q



16K3Q



16K2Q

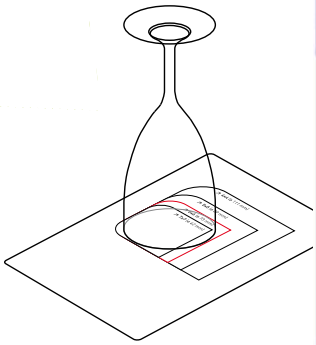
TCB

PI59314Q

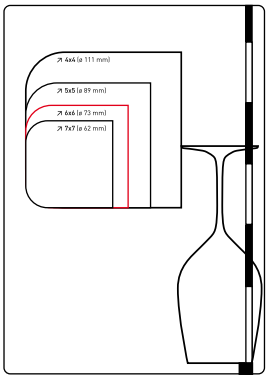
CR258Q

Guida per il dimensionamento dei cestelli

How to define a rack system for glasses

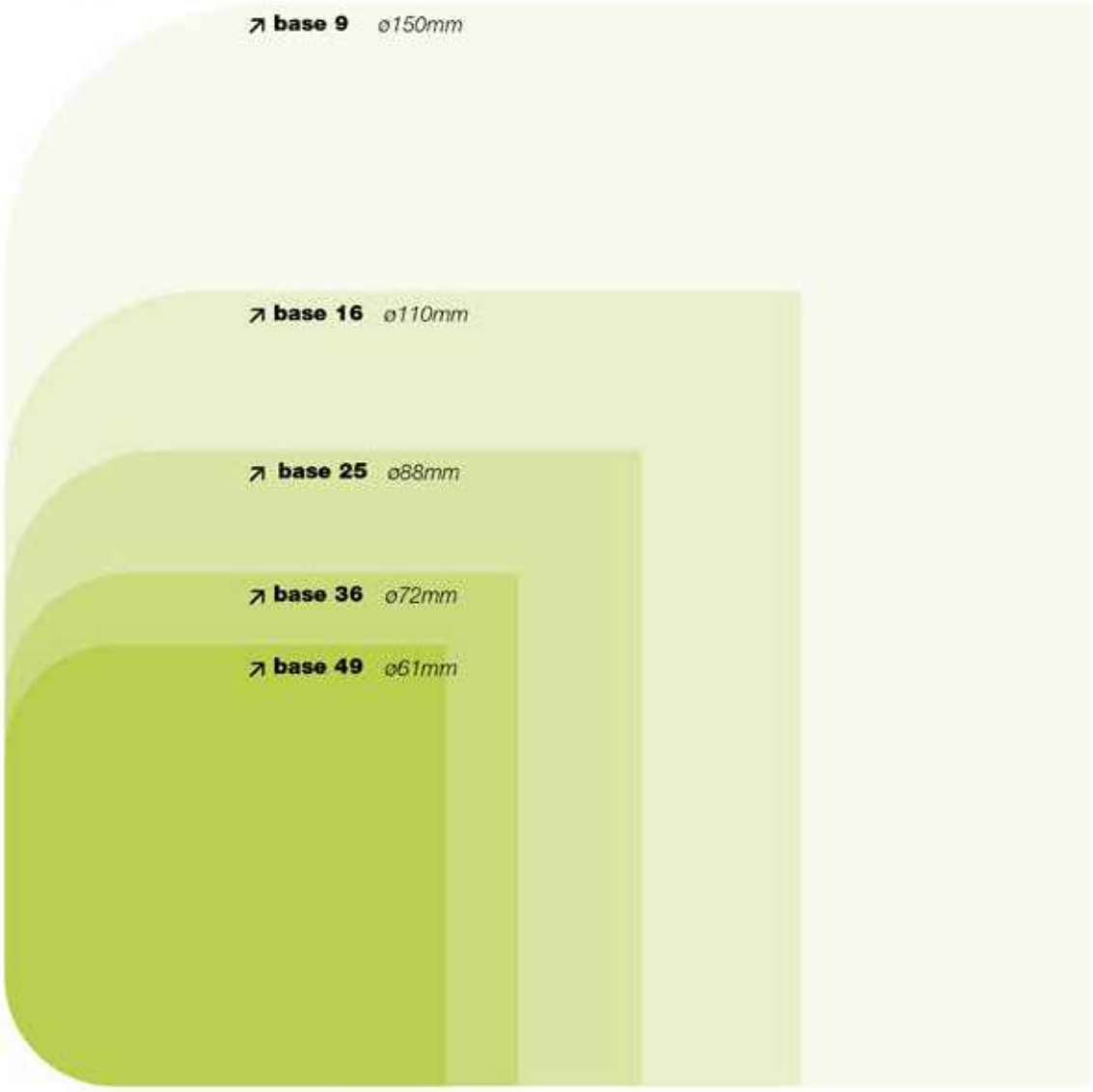


1) Determinazione del separatore. Posizionare il bicchiere o il calice su una superficie piana, provare il compartimento che sembra adattarsi meglio.
Se il bicchiere o il calice passa completamente senza toccare i bordi leggere sul misuratore il numero dei comparti adatti al cestello.
2) Determinazione dell'altezza del cestello
Posizionare il bicchiere o il calice in corrispondenza della scala graduata posta sul fianco del misuratore.
Posizionare la base del calice o del bicchiere in corrispondenza della tacca di inizio misurazione che corrisponde all'alloggiamento interno della base.
La sommità del bicchiere o del calice si troverà in posizione intermedia tra le varie tacche colorate che corrispondono ai rialzi necessari al cestello.
Il numero dei rialzi necessari al cestello corrisponde alla tacca successiva alla sommità del bicchiere o calice.

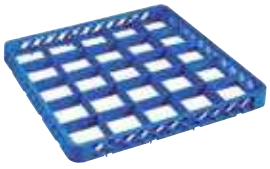


1) How to define the dividers:
Check the compartments which fits better your glass.
The best compartment is the one where the glass is contained without touching the border lines. E.g. In case of your glass fits the 7x7 (ø 61 mm) compartment, it means that the right dividers are the 49K1Q (to put directly on the rack base) and the 49K2Q (to place directly on the top, after the extenders).
2) How to define the number of extenders you need:
Take a measurement of the glass heigh by the means of the vertical guide in this page.
In doing so, the top of the glass will correspond to the precise level indicating the number of extenders your rack requires. In case of the glass or steamware heigh is between two different extenders (e.g. 17 cm) consider 1 more extender. E.g. 14 cm heigh corresponds to 2 extenders / 17 cm heigh corresponds to 3 extenders.

Appoggio bicchiere | Base of glass ↗



Cestelli per lavastoviglie
Racks for dishwashers

		mm LxPxH dimensioni *dimensions*	mm Ø bicchiere *glasses size*
	base universale aperta - *universal open base* **CIBM**	500x500x84	
	base per cestello 9 scomparti *base for rack 9 compartments* **CIB9M**	500x500x84	151
	base per cestello 16 scomparti *base for rack 16 compartment* **CIB16M**	500x500x84	111
	base per cestello 25 scomparti *base for rack 25 compartments* **CIB25M**	500x500x84	88
	base per cestello 36 scomparti *base for rack 36 compartments* **CIB36M**	500x500x84	72
	base per cestello 49 scomparti *base for rack 49 compartments* **CIB49M**	500x500x84	62
	cestello piatti - *rack for dishes* **CIBP**	500x500x84	
	base porta vassoi grandi - *base for trays* **CIBVG**	500x500x84	
	cestello porta posate - *rack for cutlery* **CIBPP**	500x500x84	
	rialzo universale aperto - *universal open extender* **CIBA**	500x500x42	
	**rialzo 9 scomparti** - *extender 9 compartments* **CIBR9M**	500x500x42	151
	rialzo 16 scomparti - *extender 16 compartment* **CIBR16M**	500x500x42	112
	rialzo 25 scomparti - *extender 25 compartments* **CIBR25M**	500x500x42	88
	rialzo 36 scomparti - *extender 36 compartments* **CIBR36M**	500x500x42	72
	rialzo 49 scomparti - *extender 49 compartments* **CIBR49M**	500x500x42	62

Composizione cestelli linea aperta
Racks compostion

descrizione componenti cestello completo ***description of complete racks components***	**mm** h max bicchiere *h max glass*	comparti *compartments*	**Ø mm** max bicchiere *max glass*
base con divisori *base with compartments*	88mm	9	151
base con divisori + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 extender with compartments*	129mm		
base con divisori + 1 rialzo universale + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 universal extender + 1 extender with compartments*	171mm		
base con divisori + 2 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 2 universal extender + 1 extender with compartments*	213mm		
base con divisori + 3 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 3 universal extender + 1 extender with compartments*	255mm		
base con divisori + 4 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 4 universal extender + 1 extender with compartments*	297mm		
base con divisori *base with compartments*	88mm	16	112
base con divisori + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 extender with compartments*	129mm		
base con divisori + 1 rialzo universale + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 universal extender + 1 extender with compartments*	171mm		
base con divisori + 2 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 2 universal extender + 1 extender with compartments*	213mm		
base con divisori + 3 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 3 universal extender + 1 extender with compartments*	255mm		
base con divisori + 4 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 4 universal extender + 1 extender with compartments*	297mm		
base con divisori *base with compartments*	88mm	25	88
base con divisori + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 extender with compartments*	129mm		
base con divisori + 1 rialzo universale + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 universal extender + 1 extender with compartments*	171mm		
base con divisori + 2 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 2 universal extender + 1 extender with compartments*	213mm		
base con divisori + 3 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 3 universal extender + 1 extender with compartments*	255mm		
base con divisori + 4 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 4 universal extender + 1 extender with compartments*	297mm		
base con divisori *base with compartments*	88mm	36	72
base con divisori + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 extender with compartments*	129mm		
base con divisori + 1 rialzo universale + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 universal extender + 1 extender with compartments*	171mm		
base con divisori + 2 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 2 universal extender + 1 extender with compartments*	213mm		
base con divisori + 3 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 3 universal extender + 1 extender with compartments*	255mm		
base con divisori + 4 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 4 universal extender + 1 extender with compartments*	297mm		
base con divisori *base with compartments*	88mm	49	62
base con divisori + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 extender with compartments*	129mm		
base con divisori + 1 rialzo universale + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 1 universal extender + 1 extender with compartments*	171mm		
base con divisori + 2 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 2 universal extender + 1 extender with compartments*	213mm		
base con divisori + 3 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 3 universal extender + 1 extender with compartments*	255mm		
base con divisori + 4 rialzi universali + 1 rialzo con divisori *base with compartments + 4 universal extender + 1 extender with compartments*	297mm		

Base carrellata per cestelli
Dolly for racks

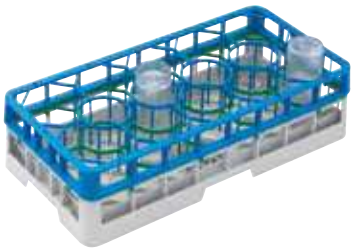
BCR5050

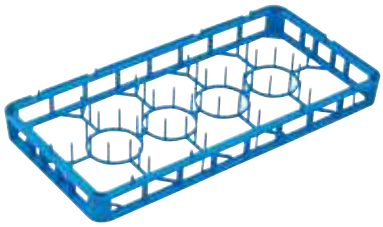
BCR5050Q

BCR5050H

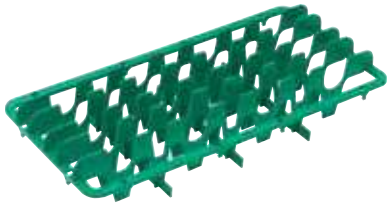
cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	colore *color*	
BCR5050	575x545x210	azzurro - *azure*	**base carrellata per cestelli - *dolly for racks***
BCR5050Q	575x545x210	acciaio - *steel*	
BCR5050H	575x545x750	azzurro - *azure*	**carrello portacestelli con maniglia** *dolly for rack with handle*

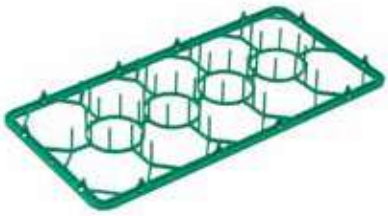
cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	
RCEST08	430x205x140	**portaposate a 8 scomparti blu** *blue rack for cutlery with 8 compartments*
RBASE5025	aperta/*open* 500x250	**base universale grigia** *grey universal rack base*
RALZB5025	aperto/*open* 500x250	**rialzo per base universale blu** *blue universal extender*





cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	
RALZPI	500x250	**rialzo per piattini verde** *green extender for saucers*
RDIST	500x250	**distanziatore per piattini verde** *green keeper for base and extender*





Telo coprente in plastica per cestelli
Plastic transparent cover for racks

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
TCESTB	535x535x1,410

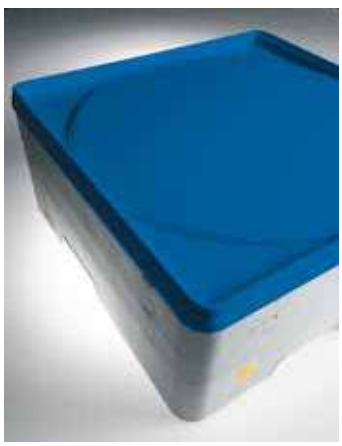
new

Coperchi per cestelli
Racks covers

Il coperchio del sistema di lavaggio stoccaggio QUADRA chiude perfettamente i cestelli impedendo alla polvere di entrare e sporcare le stoviglie. Realizzato in robusto materiale plastico, con nervature per aumentarne la solidità,offre la possibilità di impilare sopra altri cestelli.

The cover of the QUADRA washing and storage system closes the racks perfectly, thereby preventing dust from entering and dirtying crockery. Made of robust plastic material, with ribs to increase their rigidity, it offers the possibility of stacking other racks on top.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	colore *color*
KDR2020Q	50x50x2,5	blu - *blue*



Sistema bar - *Bar system*

La linea di cestelli QUADRA di Karel offre nella propria gamma tre differenti misure di cestelli adatti per lavastoviglie da bar o piccoli esercizi. Le misure dei cestelli si prestano alle dimensioni delle lavastoviglie più diffuse: 35x35, 38x38, 40x40 cm. Interamente realizzati in polipropilene, il loro modernissimo design permette un flusso dell'acqua di lavaggio ottimale. Sono perfettamente impilabili per fare in modo di occupare il minor spazio possibile in esercizi dove spesso lo spazio risulta essenziale. Completa la gamma un praticissimo e modernissimo cesto portaposate.

The Karel QUADRA line of racks offers three different sizes of rack that are suitable for dishwashers used in bars or small businesses. The sizes of the racks are suitable for the dimensions of the most common dishwashers: 35x35, 38x38, 40x40 cm. Made entirely from polypropylene, their exceptionally modern design allows an optimum flow of washing water. They are perfectly stackable so that they occupy the least possible space in businesses where space is at a premium. A very practical and very modern cutlery rack completes the range.

	cod.	cm LxPxH dimensioni *dimensions*
cestello per lavastoviglie bar *bar rack*	**LT35**	35x35x15
	LT38	38x38x15
	LT40	40x40x15
cestello posate bar - ***cutlery bar rack***	**LT9**	11x11x13
cestello piatti - ***dishes rack***	**LT4510**	45x45x10,5
	LT4513	45x45x13,0
cesto bicchieri - ***glass rack***	**LT45**	45x45x16,5
	R350K160Q	Ø35xh16
	R380K170Q	Ø38xh17
cesto rotondo - ***round rack***	**R400K180Q**	Ø40xh18
portaposate a 4 cilindricutlery *holder with 4 cylinders*	**PP4C**	26x31x20
portaposate cilindrico in acciao *cutlery cylinder steel*	**PP1C**	Ø11xh14

Scatole portapiatti - *Box for dishes*

cod.	cm LxPxH dimensioni *dimensions*	cm LxP dimensioni interne *internal dimensions*
DMP14	40x30x14	40x30x14
DMP17	40x30x17	40x30x17
DMP22	40x30x22	40x30x22
DMP32	40x30x32	40x30x32
	36,5x26,2x32	36,5x26,2x32
	56,5x36x32	56,5x36x32
DMP40	60x40x22	60x40x22
DMP45	60x40x24	60x40x24
DMP50	60x40x27,5	60x40x27,5

contenitori trasporto piatti
container transport plates

32194419	30x40
32194420	30x40
	60x40
32194421	60x40

pettine divisorio - ***divider***

cod.	cm LxPxH dimensioni *dimensions*
DMPC4030	30x40
DMPC60470	60x40
DMPC604070	60x40

DMPC4030

coperchio a slitta - ***sleed cover***

coperchio appoggio - ***lid***

DMP32

DMVP	26,4x9x6
DMPS	

vaschetta portaposate - ***cutlery continer***

separatore per vaschetta portaposate
divider cutlery continer

PULIZIA IGIENE SICUREZZA
CLEANING HYGIENE SAFETY TOOLS

PULIZIA IGIENE SICUREZZA
CLEANING HYGIENE SAFETY TOOLS

Pulitore multiuso 334
Multipurpose cleaner

Pattumiere inox 336
Stainelss steel waste bins

Bidone raccolta differenziata 337
Collection bin recycling

Asciugamani 338
Hand dryers

Erogatori sapone manuale 338
Manual soap dispencers

Guanti protezione termica 339
Thermal protection gloves

Guanti resistenti al taglio 339
Cut resistant gloves

Pedane modulari isolanti 339
Insulated dunnage racks

Fasciatoio /stazione cambio 340
Baby changing station

Seggiolone bambino 340
Baby chair

Porta casco da muro 340
Helmet holder

Sterminatore insetti a piastra collante 341
Gluebord flykiller

Trappole a luce UV a griglia elettrica 343
Electric insect exterminator

Gel Igienizzatore mani 344
Rapid gel hands

Dosatore Gel 345
Gel dispender

Termometro infrarossi 345
Infrared thermometer

Pulitore multiuso
Multipurpose cleaner

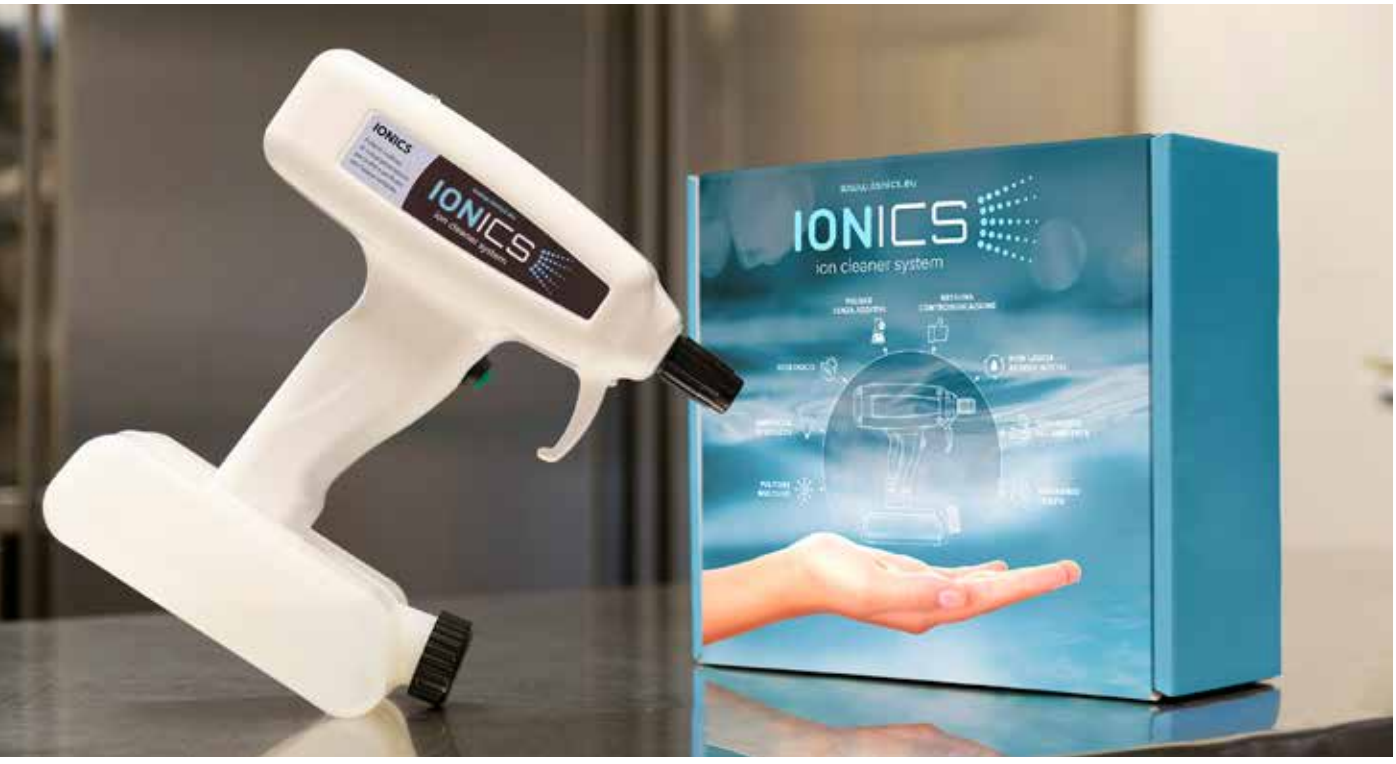
IONICS® è l'innovativo sistema di pulizia ecologico che utilizza la forza dell'acqua ionizzata per pulire ed igienizzare superfici lisce. Completamente made in Italy.

È un nuovo sistema di pulizia ed igienizzazione, economico ed ecologico che sfrutta la ionizzazione dell'acqua attraverso il processo di elettrolisi. È progettato per rimuovere i microrganismi patogeni principali ed alteranti delle superfici anche più scomode grazie alla sua impugnatura ergonomica e pratica.
Alimentazione: per batterie Ni-MH ricaricabili con protezione sovraccarica

IONICS® is the innovative ecological cleaning system that uses force of ionized water to clean and sanitize smooth surfaces. Completely made in Italy.

Is a new, economical and ecological cleaning and sanitization system that exploits the ionization of water through the electrolysis process. It is designed to remove the main pathogenic and surface-altering microorganisms even more uncomfortable thanks to its ergonomic and practical handle.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità serbatoio *tank capacity*	kg peso *weight*
IONICS	215x95x250	0,4	850g



IONICS
IONICS
Ion cleaner system

Pattumiere inox
Stainelss steel waste bins

contenitore mobile a pedale
mobile pedal waste bin
acciaio inox AISI 430 - *stainless steel*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	lt capienza *capacity*	kg peso *weight*
PAT110X	480×420×965	110	13

contenitore mobile a pedale
mobile pedal waste bin
acciaio inox AISI 430 - *stainless steel*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	lt capienza *capacity*	kg peso *weight*
PAT70X	480×420×755	70	10

contenitore con sportello basculante
waste container with swinging door
acciaio inox AISI 430 - *stainless steel*

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	lt capienza *capacity*	kg peso *weight*
PAT50FF	400×320×1075	50	11,5

Portarifiuti - *Bin waste*

Pratico bidone porta rifiuti con ruote, realizzato in PP (Polipropilene) 100% riciclabile, Il bidone è particolarmente adatto per ambienti interni.
Il prodotto è dotato di assale in acciaio zincato e ruote in gomma con diametro 120 mm con relativo sistema di bloccaggio.

Made of 100% recyclable PP (Polypropilene)
- With 4 fixed hooks to lock the bag
- Easy stackable bins
- No-slip preassembled wheels with a 120mm diameter and brake system

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*	kg peso *weight*	colore *color*
PAT80	450x500x780	80	3	bianco *white*

cod.	
PAT80P	kit pedale *pedal kit*

Bidone raccolta differenziata
Collection bin recycling

Prodotto in polietilene ad alta densità di prima scelta (PE-HD), resistente agli agenti chimici, non attaccabile da parassiti, non assorbe liquidi, lavabile e sterilizzabile è dotato di ruote da 200 mm.

Made in high quality polythene (PE-HD), chemical agents and parasite resistant, liquid proof, washable and sterilizable, with diamater 200 mm wheels.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*	colori *colors*
PAT120	480x550x930	120	bianco/*white*
PAT240	570x730x1070	240	giallo/*yellow* verde/*green* marrone/*brown*

cod.	
PAT120P	kit pedale+anello fermasacco
PAT240P	*pedal kit+bag holder ring*

Bidone raccolta differenziata
Collection bin recycling

Pratica e robusto contenitore portarifiuti, ideale per la raccolta differenziata urbana e domestica. Si adatta a tutti gli ambienti ed è dotato di sportello basculante a becco e coperchio con apertura a 270° e meccanismo antiradagismo; reso ancor più pratico dal maniglione ergonomico di trasporto con blocco verticale. Il bidone è realizzato in PP (Polipropilene), riciclabile al 100%, ed è resistente agli agenti atmosferici, agli agenti chimici, ai raggi UV. È disponibile con coperchio colorato: blu, giallo, marrone o verde.

Practical and sturdy waste bin, ideal for urban and domestic waste collection. Perfect for all environments, it is equipped with a hinged 270° opening lid and anti-stray mechanism; it has an ergonomic carrying handle with vertical locking system. The bin is made of PP (Polypropylene), 100% recyclable, weather, chemicals and UV rays resistant. It is stackable and RFID technology predisposed. Available colored lid: blue, yellow, brown or green.

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	l capacità *capacity*	kg peso *weight*	colori *colors*
PAT35-B	365x370x520	35	1,4	blu - *blue*
PAT35-M	365x370x520	35	1,4	marrone - *brown*
PAT35-G	365x370x520	35	1,4	giallo - *yellow*
PAT35-V	365x370x520	35	1,4	verde - *green*

Erogatori sapone manuale
Manual soap dispencers

SDWM

SDMC

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	ml capacità *capacity*
SDWM	123x115x261	1000
SDMC	123x115x261	1000

Asciugamani elettrici
Hand Dryer

DRYDV-A

acciaio inox - *stainless steel*

DRYDV-B

ABS bianco - *ABS white*

- Robusta copertura
- Viti di bloccaggio di sicurezza
- Tempo di asciugatura di 30 secondi
- Facile da pulire

- *Robust cover*
- *Security lock screws*
- *30 second drying time*
- *Easy to clean*

cod.	W potenza *power*	giri/min velocità *motor speed*	mm LxPxH dimensioni *dimensions*
DRYDV-A	2.100	5.000	252x208x273
DRYDV-B	2.100	5.000	252x208x273

Guanti protezione termica
Thermal protection gloves

KT3615

KT4549

cod.	°C tenuta *style*	cm dim.	
KT3615	250	36x15	**guanto in tela** *canvas glove*
KT4549	300	45x19	**guanto in pelle** *leather glove*

Guanti resistenti al taglio
Cut resistant gloves

I guanti resistenti al taglio sono realizzati utilizzando le più moderne tecnologie e materiali. Il risultato finale è un guanto realizzato in Spectra una fibra leggera che permette massima vestibilità e comfort durante l'utilizzo garantendo alti standard di protezione e resistenza al taglio (testato e certificato al livello 5 secondo gli standard CE). Inoltre una ulteriore protezione Antimicrobial assicura la massima sanificazione del guanto.

The cut-resistant gloves are manufactured using the latest technologies and materials. The final result is a glove made of Spectra fiber light, which allows maximum fit and comfort during use ensuring high standards of protection and shear strength (tested and certified to CE standards level 5). In addition a further protection ensures maximum Antimicrobial sanitizing of the gloves.

cod.	
PBS301XS PBS301S PBS301M PBS301L PBS301XL	ambidestro two-handed

Pedane modulari isolanti
Insulated dunnage racks

Le pedane modulari isolanti sono realizzate in polietilene, facili da montare e da pulire. Ideali per i posti di lavoro dove si rimane in piedi a lungo, hanno un effetto ammortizzante ed antiscivolo, inoltre sono isolanti e resistenti ad acidi e grassi. Resistenti a temperature comprese fra -40° e +80 °C.

Polyethylene modular insulated dunnage racks are extremely easy to assemble and even to clean. Their use is recommended in working areas where workers are obliged to stand up for a long time due their no-slip and damping properties. They are insulating, resistant to acids, tains and withstand temperatures from -40° to +80 °C.

a. pedana - dunnage rack
b. scivolo laterale maschio sider slide male
c. scivolo laterale femmina sider slide female

cod.	cm LxPxh dimensioni *dimensions*
PL-971R	500x500x25
PL-975R	500x130
PL-976R	500x130

colore: nero
color: black

BAD01

Fasciatoio /stazione cambio
Baby changing station

Colore grigio
Dimensioni 850 x 510 x h 80 mm
Peso Kg 6,9

Color Grey
Dimensions 850 x 510 x h 80 mm
Weight Kg 6,9

BMS86

Seggiolone bambino
Baby chair

Realizzato in polietilene per la comodità del bambino a tavola, facile da spostare, è compreso di cinture di sicurezza. Ideale per ristoranti e scuole materne.
Made in Polyetylene suitable for food safe for children, easy to move, includes safety belt. Ideal for restaurant and kindergarten.

Colore grigio
Dimensioni 550 x 590 x h 860 mm
Peso Kg 7

Color Grey
Dimensions 550 x 590 x h 860 mm
Weight Kg 7

Porta Casco da muro
Helmet holder

Sterminatore insetti a piastra collante
Gluebord flykiller

È una lampada stermina insetti che grazie al suo disegno aperto aumenta il raggio d'azione della lampada UV. La cattura avviene grazie alla piastra collante di grandi dimensioni che rende questo prodotto tra i più efficaci sul mercato. La manutenzione è semplice e non richiede utensili per il cambio delle lampade (consigliato una volta l'anno) e per le piastre collanti (ogni 4/6 settimane).
Lunghezza cavo 18,7 cm (esclusi attacchi).

This lamp provides a highly effective and hygienic functioning, thanks to the special design which enlarges the light reflection. Functioning: flying insects are caught by particular glueboard of big dimensions which makes this lamp one of the most effective in the market. Maintenance is extremely easy - no tools required for lamps replacement (recommended once per year) and for glueboards (every 4-6 weeks). Cable length 18.7 cm (fixing excluded).

applicazione a sospensione
hanging application

applicazione a parete
wall application

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	m^2 area
FT40	650x352x178	18x2	120

applicazione ad angolo
corner application

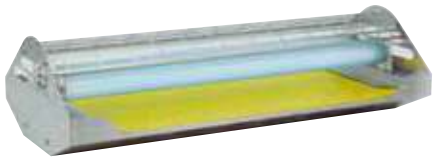
lampade ricambio
replacement lamps

TPX18-24 **lampada per FT40 18W -** ***lamp FT40 18W***

piastra collante ricambio
replacement glueboard

INF061 **piastra collante FT40 - conf. 6 pz -** ***glueboard FT40 - pack. 6 pz***

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	m^2 area
FT80P	650x305x160	36x2	240



lampade ricambio
replacement lamps

TPX36-24 **lampada per FT80P -** ***lamp FT80P***

piastra collante ricambio
replacement glueboard

GB011 **piastra collante FT80P -** ***glueboard FT80P***

lura

Lampada dal design classico adatta per la sala, attira gli insetti tramite i raggi UV i quali vengono poi catturati da una grande piastra collante posta intorno alla lampada. Bianco.

Classical and elegant design, ideal for any application. Insects are caught by the glueboard placed around the lamp. Available in color white.

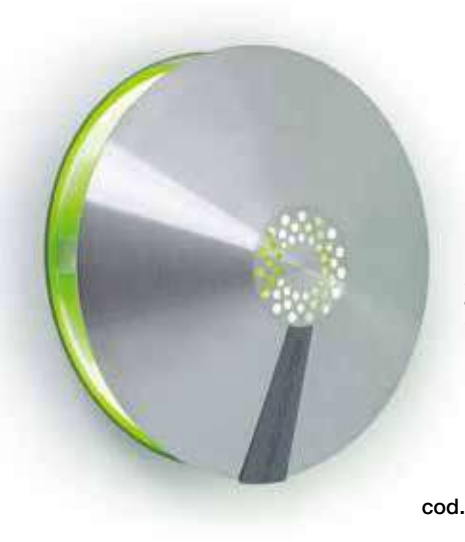
cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	m² area
LURA	465x190x155	20	60

lampada ricambio Lura - ***replacement Lura lamp***

TPX18 - 18 watt

piastra collante ricambio Lura - ***replacement Lura glueboard***

INL118 - conf. 6 pz



aura

Ideale utilizzo in luoghi pubblici quali bar, ristoranti e hotel. Non solo si distingue per essere esteticamente gradevole alla vista e futuristica nel design, ma anche per possedere specifiche che la rendono innovativa, semplice da usare ed altamente efficace.
- Totale rispetto alle normative vigenti riguardo l'igiene degli alimenti.
- Ricambi intercambiabili senza l'utilizzo di utensili.
- Costruita interamente in acciaio inox satinato e policarbonato stabile agli agenti UV.

Ideal for use within cafes, restaurants ,bars and hotels, the Aura offers an elegant, modern aesthetic alongside innovative, easy-to-service features and maximum efficacy. Contemporary detailing and elegant clean lines.
- *Ensures compliance with food hygiene legislation and protects clientele from flying pests.*
- *Easy tool free access and efficient servicing.*
- *Robust stainless steel and UV stable polycarbonate construction.*

cod.	mm ØxH dimensioni *dimensions*	m² area
ZF51	270x135	40

lampada ricambio Aura- ***replacement Aura lamp***

TGX22 - 22 watt

piastra collante ricambio Aura
replacement Aura glueboard

INL198 - conf. 6 pz

new

prism

Neon: 1 PHILIPS TPX11
Colore: acciaio

Color: steel

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	W potenza *power*	m² area
ZF011	150x90x250	11	30

piastra collante di ricambio
replacement glueboard

INL212

Trappole a luce UV a griglia elettrica
Electric insect exterminator

La linea è stata curata nei minimi dettagli per renderla un apparecchio a griglia elettrica di nuova generazione.
I neon sfalsati determinano una migliore emissione di luce, mentre l'innovativa griglia elettrica crea una più ampia zona di cattura.
Rimozione dei neon senza utensili per una manutenzione più rapida. Massima flessibilità nel montaggio: installazione a parete, a sospensione oppure ad appoggio. Conforme alla normativa RoHS e alle legislazioni europee in vigore.

The line has been treated in detail to make it a device of new generation electric grid.
The staggered neon determine a better light emission, while the innovative electric grid creates a broader area of capture.
Removal of neon without tools for faster maintenance. Maximum flexibility in mounting: wall mounting, suspension or countertop.
RoHS compliant, and with European legislation in force.

PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12
PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12

ZE40

PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12
PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12

ZE80

cod.	mm LxPxH dimensioni *dimensions*	kW potenza *power*	m² area	kg peso netto *net weight*
ZE40	262x365x130	16	40	2,3
ZE80	262x514x130	30	80	2,5

Lampada ricambio per ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm
Replacement lamp ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm

TVX8-12

Lampada ricambio per ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm
Replacement lamp ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm

TVX15-18

1019

1019-1

Rapid Gel mani
Rapid Gel hands

Rapid Gel mani ml 500 con pompetta. Gel mani Igienizzante gel alcolico al 70%-71%

Rapid Gel hands ml. 500 with pump. Hand gel Sanitizing 70% -71% alcoholic gel

1019

tanica 5 Lt - ***tank 5 Lt***

1019-1

PIA003G

Piantana per dispenser gel
Stand for gel dispenser

Piantana per dispenser gel completa di salva-goccia in polietilene removibile. 1 adesivo con indicazione igienizzazione mani. Piantana verniciata in epossipoliestere colore grigio RAL 9006. Articolo da assemblare, fornito con kit di montaggio completo di viti e bulloni. Posizionamento a pavimento senza uso di viti e tasselli. Piantana ideale per qualsiasi modello di dispenser automatico. Possibilità supporto universale per flacone (fornito a parte).

Stand for gel dispenser, complete with removable polyethylene drip protector. 1 adhesive indicating hand sanitation. Floor lamp painted in RAL 9006 gray epoxy-polyester. Item to be assembled, supplied with assembly kit complete with screws and bolts. Positioning on the floor without the use of screws and dowels. Ideal stand for any model of automatic dispenser. Universal bottle holder available (supplied separately)

713SVLT2

Piantana porta gel igienizzante
Stand for gel dispenser

Piantana per dispenser gel completa di salva-goccia in polietilene removibile. 1 adesivo con indicazione igienizzazione mani. Piantana verniciata in epossipoliestere colore grigio RAL 9006. Articolo da assemblare, fornito con kit di montaggio completo di viti e bulloni. Posizionamento a pavimento senza uso di viti e tasselli. Piantana ideale per qualsiasi modello di dispenser automatico. Possibilità supporto universale per flacone (fornito a parte).

Stand for gel dispenser, complete with removable polyethylene drip protector. 1 adhesive indicating hand sanitation. Floor lamp painted in RAL 9006 gray epoxy-polyester. Item to be assembled, supplied with assembly kit complete with screws and bolts. Positioning on the floor without the use of screws and dowels. Ideal stand for any model of automatic dispenser. Universal bottle holder available (supplied separately)

SPF508G

Supporto per dispenser
Wall dispenser holder

Supporto per dispenser da parete ideale per qualsiasi tipo di flacone gel con sistema ad incastro

Wall dispenser holder ideal for any type of gel bottle with interlocking system

Accessorio supporto flacone
Universal bottle holder accessory

Accessorio supporto flacone universale (fornito a parte)

Universal bottle holder accessory (supplied separately)

SPF003G

Supporto a muro per dosatore
Wall support for manual dispenser

Supporto a muro per dosatore manuale completo di pannello istruzioni per la disinfezioni mani e vassoio raccogli goccia integrato

Wall support for manual dispenser complete with instruction panel for hand disinfection and integrated drip tray

EMS031G

Dosatori per Gel
Dispencers for Gel

Dosatore per Gel automatico ad azionamento con fotocellula.

Automatic dispencer for Gel activated by photocell.

DISO30G

DISO30G

Dosatore per gel ad azionamento manuale realizzato in abs bianco adatto per fissaggio a parete sistema di dosaggio anti goccia,vetro per monitorare il livello del contenuto,

Manually operated gel dispenser made of white abs suitable for wall mounting anti-drop dosing system, glass to monitor the level of the content.

DISO31G

DISO31G

Termometro digitale ad infrarossi
Gun-shaped digital infrared thermometer

Termometro digitale ad infrarossi a forma di pistola per la misurazione della temperatura corporea, dell'ambiente e degli oggetti in 1 solo secondo a distanza. Rispetto al termometro tradizionale in vetro con mercurio, ha diversi vantaggi: la facilità di lettura, la rapidità, la precisione, l'affidabilità della misurazione, la memoria e il segnale acustico a fine misurazione.

Gun-shaped digital infrared thermometer for measuring body temperature, environment and objects in just 1 second from a distance. Compared to the traditional glass thermometer with mercury, it has several advantages: ease of reading, speed, accuracy, measurement reliability, memory and the acoustic signal at the end of the measurement.

TER169

- Range di misurazione: da 32°C a 42.5°C
- Precisione: +/- 0,2°C
- Avviso acustico ad 1 secondo dall'avvenuta misurazione
- Durata misurazione: circa 1 secondo
- Batteria DC 3V (2 pezzi AA)
- Distanza di misurazione: circa 3-5 cm
- Spegnimento automatico dopo 30" secondi
- Display LCD
- Peso 105 g incluse le batterie
- CE 0123

- *Measurement range: from 32 ° C to 42.5 ° C*
- *Accuracy: +/- 0.2 ° C*
- *Acoustic warning 1 second after the measurement has taken place*
- *Measurement duration: approximately 1 second*
- *DC 3V battery (2 pcs AA)*
- *Measurement distance: about 3-5cm*
- *Automatic shutdown after 30" seconds*
- *LCD display*
- *Weight 105g including batteries*
- *CE 0123*

Visiera anti appannamento
Anti-fog visor in anti-fog

Visiera anti appannamento in poliestere antiappannante
- Protezione frontale in poliuretano espanso
- Laccio posteriore regolabile in pvc
- Panno pulisci visieratessuto in non tessuto
- Dimensioni mm 300 (L) x 231 (H)

Anti-fog visor in anti-fog polyester
- *Front protection in polyurethane foam*
- *Adjustable back lace in pvc*
- *TNT cleaner*
- *Dimensions mm 300(L)x231(H)*

VIS001

200
160
150
140
130
120
110
90
80
70
60
50
40

STRUMENTI DI MISURAZIONE
MEASURING INSTRUMENTS

Termometro digitale termocoppia 348
Thermocouples digital thermometer

Certificazione temperatura Accredia 348
Accredia temperature certification

Termometro a infrarossi (2 laser) 349
Infrared themometer (2 laser)

Termometro con timer ed allarme 349
Timer and alarm themometer

Termometro per carne e pesce 350
Meat and fish thermometer

Termometro tascabile meccanico ad ago 350
Pocket thermometer mechanical needle

Termometro verticale frigo congelatore 351
Vertical fridge freezer thermometer

Termometro per celle da incasso 351
Thermometer for cellar to be welded

Termometro/igrometro 351
Hygro/thermometer

Termometro impermeabile tascabile 352
Waterproof pocket thermometer

Termometro digitale impermeabile 352
Waterproof digital thermometer

Termometro digitale 353
Digital thermometer

Spatola termometro 353
Spatula thermometer

Termometro e Igrometro 353
Thermometer and Hygrometer

Termometro da cella frigo 354
Refrigerator thermometer

Timer elettronico con memoria 354
Electric timer with memory

Termometro analogico per forno 354
Analogic thermometer for oven

Termometro digitale elettronico 355
Electronic multi-purpose thermometer

Termometro da incasso con sonda 355
Thermometer to be embedded with probe

Termometro infrarossi con sonda ago 355
Thermometer infrared with needle probe

Termometro 2 temperature 355
Digital min/max thermometer

Termometro c/sonda e allarme 356
Thermometer with probe and allarm

Termoigrometro portatile 356
Portable thermo-hygrothermometer

Assorbiodori naturale 356
Natural absorbs odors

pHmetro con termometro 356
pHmeter with thermometer

Tester olio frittura 357
Frying oil tester

Rilevatore qualità olio 357
Oil quality meter

Termometro digitale termocoppia
Thermocouples digital thermometer

Termometro portatile, con microprocessore, per termocoppie tipo K.
Lettura dei valori MIN e MAX, indicatore di stabilità della misura.
Calibrazione protetta su 1 punto con indicazione della correzione effettuata.
Fermo-lettura e autospegnimento dopo 20 minuti (disattivabile) di non funzionamento.
Messaggi di autodiagnosi, guscio protettivo in gomma con supporto da banco.
Garanzia per la parte elettronica di 5 anni. Grado di protezione: IP56.
Campo di misura con termocoppie tipo K: –200…1350 °C.
Risoluzione: 0,1 °C tra –99,9…199,9 °C / oltre 1 °C.

Completo di valigetta di trasporto. Fornito senza sonda.
Certificabile ACCREDIA

Portable thermometer, with microprocessor, for type K thermocouples.
Reading of MIN and MAX values, measurement stability indicator.
Protected calibration on 1 point with indication of the correction made.
Stop-reading and auto-off after 20 minutes (deactivated) of non-operation.
Self-diagnosis messages, protective rubber shell with bench support.
Warranty for the 5-year electronic part. Degree of protection: IP56.
Measuring range with type K thermocouples: *–200… 1350 ° C.*
Resolution: 0.1 ° C between –99.9… 199.9 ° C / over 1 ° C.

Complete with transport case. Supplied without probe.
Certifiable ACCREDIA

50011032

Temp7K

51000762

Sonda termocoppia K per Temp7K - cm 20
K thermocouple probe for Temp7K - 20 cm

Certificazione temperatura Accredia
Accredia temperature certification

cod.	range
21006059	-40°C... +600°C, 3 punti (1 negativo e 2 positivi) *3 point (1 negative and 2 positive)*

Termometro a infrarossi (2 laser)
Infrared themometer (2 laser)

Divisione 0.1°C / 0.1 F. Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 580 °C / + 1076 F, min: - 50 °C/ - 58 F. Precisione ± 2 °C / ± 3.6 F. Allarme per alta / bassa temperatura. Misurazione temperatura max/ min / differenza / media. Schermo LCD.

Scale 0.1°C / 0.1 F. Selected temperature °C o F. Detected temperature: max: + 580 °C / + 1076 F, min: - 50 °C/ - 58 F. Accuracy ± 2 °C / ± 3.6 F. High and low temperature alarm. Max / temperature measurement min / difference / average. LCD display.

cod.	°C temperatura *temperature*
GUNTER	-50/+580

Termometro con timer ed allarme
Timer and alarm themometer

Risoluzione: 0,1° C. **Funzione:** Massima/Minima DATA HOLD. Timer 23h 59m 59s. Allarme. Fissaggio Calamita. Completo di Sonda di acciaio inossidabile: 150 mm Ø 4 mm. Cavo di acciaio inossidabile 100 mm.

***Resolution:** 0,1° C. **Function:** Massima/Minima DATA HOLD. Timer 23h 59m 59s. Alarm. Fixing Magnet. With Stainless steel probe: 150 mm Ø 4 mm. Stainless steel cable 100 mm.*

DTT302

termometro con timer ed allarme
timer and alarm thermometer

DTT302S

sonda per DTT302
DTT302 probe

cod.	°C temperatura *temperature*
DTT302	-50/+300

Termometro per carne e pesce
Meat and fish thermometer

Si consiglia l'uso per controllare la giusta temperatura dopo la cottura di tutti i tipi di carne, pesce e pollo. **Caratteristiche:** Struttura in acciaio inox. Quadrante con suddivisione delle diverse gamme di temperature per rispondere alle diverse esigenze di controllo delle carni più comuni.

It is recommended to check the right temperature after cooking of meat, fish and chicken.
Features: *Stainless steel construction. Zoned dial to fit the various needs of checking temperatures of the most commont meats.*

cod.	°C temperatura *temperature*
123C	+54/+85

Termometro tascabile meccanico ad ago
Pocket thermometer mechanical needle

Doppia scala: °C/F. **Sonda inossidabile:** 130 mm Ø 4,5 mm.
Double scale: *°C/F.* ***Stainless steel probe:*** *130 mm Ø 4,5 mm.*

cod.	°C temperatura *temperature*
CT70C	-40/+70

Doppia scala: °C/F. **Sonda inossidabile:** 130 mm Ø 4,5 mm.
Double scale: *°C/F.* ***Stainless steel probe:*** *130 mm Ø 4,5 mm.*

cod.	°C temperatura *temperature*
CT120C	0/+120

Doppia scala: °C/F. **Sonda inossidabile:** 150 mm Ø 5 mm.
Double scale: *°C/F.* ***Stainless steel probe:*** *150 mm Ø 5 mm.*

cod.	°C temperatura *temperature*
CT300C	0/+300

Termometro verticale frigo congelatore
Vertical fridge freezer thermometer

A liquido blu, in plastica con gancio.

A blue liquid, plastic hook.

cod.	°C temperatura *temperature*
5050	-50/+50

Termometro per celle da incasso
Thermometer for cellar to be welded

Caratteristiche: Corda 2 metri, bulbo 10 cm. Fissaggio ad incasso. Sonda lettura istantanea.

Features: *2 metercord, 10 cm bulb. Flush mounting. Probe istant read.*

cod.	°C temperatura *temperature*
6142-20	-40/+15

Termometro/igrometro
Hygro/thermometer

Termo-igrometro doppio display. **Doppia scala:** C/F. **Precisione:** ±1 °C. **Termometro:** massima/minima interna esterna. **Cavo:** 200 cm.

Double scale: *C/F.* ***Precision:*** *±1 °C.* ***Thermometer:*** *Maximum/minimum internal external.* ***Cable:*** *200 cm.*

cod.	°C temperatura *temperature*
TRH006	-50/+70

Termometro impermeabile tascabile
Waterproof pocket thermometer

Caratteristiche: Interruttore istantaneo accensione e spegnimento. Astuccio protettivo. Sonda 11 cm.

Features: *Instant Switch on/off. Protected case. Probe lenght 11 cm.*

cod.	°C temperatura *temperature*
DPP51	-50/+200

Termometro digitale impermeabile
Waterproof digital thermometer

È un termometro digitale impermeabile con display per una comoda lettura. Inserito in una comoda custodia protettiva di colore bianco.
Caratteristiche: Autospegnimento e pulsante di fermo lettura, tasto ON/OFF.

Waterproof digital thermometer with display for an easy reading. Strong protective white sheath.
Features: *Automatically ON/OFF.*

	cod.	°C temperatura *temperature*
sonda 70 mm - *probe lenght 70 mm*	**PDT300**	-40/+200

Caratteristiche: Sonda 120 mm - ***Features:*** *Probe lenght 120 mm*

cod.	°C temperatura *temperature*
PDT400	-40/+250

Termometro digitale
Digital thermometer

Resistente all'acqua IP65. Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: watt 1 x LR44 1.5V.
Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.

Waterproof IP65. Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: watt 1 x LR44 1.5V.
Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.

cod.	°C temperatura *temperature*
DITER	-50/+300

Spatola termometro
Spatula thermometer

Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: watt 1 x LR44 1.5V.
Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.
Autospegnimento dopo 40 min.

Waterproof IP65. Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: watt 1 x LR44 1.5V.
Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.
Auto-off after 40 min.

cod.	°C temperatura *temperature*
SPATER	-50/+300

Spatola termometro
Spatula thermometer

Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: watt 1 x LR44 1.5V.
Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.

Waterproof IP65. Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: watt 1 x LR44 1.5V.
Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.

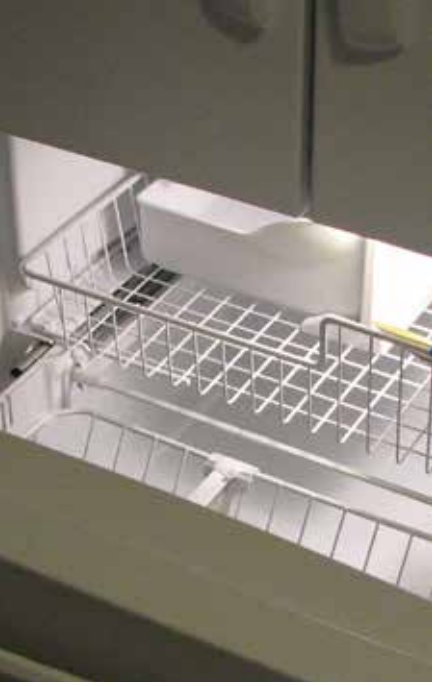
cod.	°C temperatura *temperature*
SPATERM	-50/+300

Termometro e Igrometro
Thermometer and Hygrometer

Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: 1.5V (AAA).
Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.
Precisione ± 1 °C / ± 1.8 F.
Umidità rilevata: 10% - 99% RH. Divisione umidità 1%. Precisione ± 5%.
Visualizzazione orologio 12/24h. Funzione orologio e calendario (mese e data). Da tavolo o da parete.

Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: 1.5V (AAA).
Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C/ - 58 F.
Accuracy ± 1 °C / ± 1.8 F.
Detected humidity: 10% - 99% RH. Division of humidity 1%. Accuracy ± 5%.
Clock display 12/24h. Clock and calendar function (month and date). Table or wall.

cod.	°C temperatura *temperature*
HUTER	-50/+300



Termometro da cella frigo
Refrigerator thermometer

Doppia scala: °C/°F - ***Double scale:*** *°C/°F*

cod.	°C temperatura *temperature*
30C	-30/+30

Timer elettronico con memoria
Electric timer with memory

Timer 3 funzioni: Orologio/Cronometro. Timer 23 ore 59 min 59 sec. Dotato di calamita

3 Timer functions: *Clock/Stopwatch. Timer 23 hours 59 min 59 sec. Equipped with magnet*

TCS14

Display LCD. Dispone di luce lampeggiante, memoria interna, ed allarme con intensità di suono regolabile. Rivestimento protettivo. Piedini antiscivolo in gomma. Possibilità di montaggio a parete.

Display LCD. It has red flashing light Internal memory, alarm with adjustable intensity sound. Durable Protective construction. Skid rubber feet, it can easily mounted on the wall.

cod.	**ore/hours** tempo *time*
FT24	24

Termometro analogico per forno
Analogic thermometer for oven

Consente di rilevare la temperatura nei forni in modo accurato e preciso.
Caratteristiche: Struttura in acciaio inox.

It has the specific function to test the temperature inside ovens with extremely precision and accuracy.
Features: *Stainless steel construction.*

cod.	°C temperatura *temperature*
124C	+100/+300

Termometro digitale elettronico
Electronic multi-purpose thermometer

Ideale per la temperatura di aria, gas, liquidi e materie plastiche.
Caratteristiche: Memorizzazione della temperatura massima e minima. A tenuta d'acqua. Sonda con cavo da 80 cm. Commutatore °C/°F.

For the temperatures of air, gas, liquids and plastic substances.
Features: *Ideal memory for the highest and lowest temperature. Waterproof. Insertion probe with 80 cm cable. °C/°F switch.*

cod.	°C temperatura *temperature*	mm sonda *probe*
TFA	-40/+200	Ø4x20

Termometro da incasso con sonda
Thermometer to be embedded with probe

Doppia scala: °C/°F. Precisione: ±1° C. **Termometro:** Massima/minima interna esterna. **Funzioni:** allarme programmabile sonoro. Cavo 100 cm

Double scale: *°C/°F. Precision: ±1° C.* ***Thermometer:*** *Maximum/minimum internal external.* ***Functions:*** *Programmable alarm sound. Cable 100 cm*

cod.	°C temperatura *temperature*
DT51	-50/+70

Termometro infrarossi con sonda ago
Thermometer infrared with needle probe

Termometro infrarossi -40 + 280 °C / -40 + 536 °F. Sonda: lungh. 80 mm rotazione di 180°, rapporto distanza: 3/1. Risoluzione: 0.1 °C / 0,2 °F. Fix emissività: 0.97. Precisione: ± 1,5% o ± 1 °C. Impermeabilità IP 65. Temperatura massima - Data Hold – Timer.

Infra-Red thermometer -40+280°C / -40+536°F. Piercing Probe : 80 mm Rotation 180°, Distance ratio : 3/1. Resolution : 0.1°C / 0.2°F. Fix emissivity : 0.97. Accuracy : ±1.5% or ±1°C. Waterproof IP 65. Maximum temperature - Data Hold – Timer.

cod.	°C temperatura *temperature*
PDT280	-40 / +280

Termometro 2 temperature
Digital min/max thermometer

Termometro digitale con doppio display e due sonde di lettura: interna e esterna.
Caratteristiche: Possibilità di richiamare le temperature Min/Max. Possibilità di fissaggio a muro o a pannello. Lunghezza della sonda esterna 3 m. Dimensioni 100x100x188 mm, peso 150 g. Alimentazione a pila AAA 1,5V.

Digital thermometer with double display and two probes of reading: internal and external.
Features: *Possibility to recall the Min/Max temperatures. Possibility of fixing to wall or panel. Length of the external probe 3 m. Dimensions 100x100x188 mm, weight 150 g. Feeding to battery AAA 1,5V.*

cod.	°C temperatura *temperature*
PDT96	-50/+70

Termometro c/sonda e allarme
Thermometer with probe and allarm

Temperatura attuale, MAX/MIN/HOLD. Allarme temperatura selezionabile. Sonda penetrazione in acciaio, cavo 1 m. Sostegno da tavolo a calamita. A tenuta stagna, protezione IP65.

Real temperature , MAX/MIN/HOLD. Alarm selectable temperature. Stainless steel probe, cable 1 m. Magnet table support. Watertight protection IP65.

cod.	°C temperatura *temperature*
LT101	-40/+200

Termoigrometro portatile
Portable thermo-hygrothermometer

cod.	°C temperatura *temperature*
DT97	-10/+60

Assorbiodori naturale
Natural absorbs odors

Questo stupefacente cristallo naturale assorbe gli odori e dura più a lungo del bicarbonato di sodio. Testato per efficacia e valore da numerose organizzazioni (membro testato da National Health and Wellness). Per il frigorifero e ambienti.

This amazing all natural crystal absorbs odors better and lasts longer then baking soda. Independently tested for efficacy and value by numerous organizations (Member tested by National Health and Wellness). For cooler and ambient.

REFR1 refrigerator fresh

pHmetro con termometro
pHmeter with thermometer

PH5

PH5F

- Scala pH: -2 ... 16 pH, risoluzione 0.01 pH.
- 1 ... 3 punti di calibrazione, 5 tamponi USA in memoria.
- Funzione mV per test qualità elettrodo pH o per collegare il sensore ORP per la misura del potenziale redox.

Scale pH:-2….16 pH, resolution 0.01 pH.
1….3 calibration points, 5 USA swabs memory.
MV function for testing quality electrode pH or to connect the ORP sensor for measuring the redox potential.

cod.	PH	
PH5	-1,0/15,0	**pHmetro per liquidi -** *pHmeter for liquid*
PH5F	-1,0/15,0	**pHmetro per food -** *pHmeter for food*

50014403 - elettrodo ricambio per PH5 - *electrode parts for PH5*

50014423 - elettrodo ricambio PH5F - *electrode parts for PH5F*

Tester olio frittura - *Frying oil tester*

Test olio monouso per frittura. Test semplicissimo permette di valutare se l'olio di frittura può essere di nuovo utilizzato o no, e quindi di risparmiare evitando di gettare l'olio ancora sano.

Test kit oil for frying . Simple test allow to asses whether the frying oil can be used again or not, and thus save not throwing the oil still healthy.

cod.	confezione *kit*
TOILM	10 pz

Rilevatore qualità olio digitale - *Digital oil food tester*

new

- Intervallo composto polare: 0-40% PC / Risoluzione: 1% PC
- Precisione: ±2 TPM
- Intervallo di temperatura: +50 +250°C: 1°C / Risoluzione: 0,1°C
  Precisione: ± 1°C
- Compatibile con cucine a INDUZIONE
- La percentuale di composti polari, immediatamente visibile sul display digitale, ti permette di valutare velocemente il livello di ossidazione termica del tuo olio di frittura.
- 3 LED di diversi colori forniscono una chiara valutazione visiva dello stato di ossidazione: 0-15 % (led verde) = basso, 16-24 % (led giallo) = accettabile, 25 % e più (led rosso) = olio non idoneo al consumo.
- Dotato di protezione antiurto in gomma
- Ricarica USB
- Fornito in valigetta con liquido di ricalibrazione
- Con certificato di precisione e conformità Istruzioni in diverse lingue

- *Polar Compound Range : 0-40 % PC / Resolution: 1 % PC*
- *Accuracy : ±2 TPM*
- *Temperature Range : +50+250°C: 1°C / Resolution: 0.1°C*
  Accuracy: ± 1°C
- *Compatible with INDUCTION cookers*
- *The percentage of polar compounds, immediately visible on the digital display, allows you to quickly assess the level of thermal oxidation of your frying oil.*
- *3 LEDs of different colors give a clear, visual assessment of the oxidation state: 0-15 % (green led) = low, 16-24 % (yellow led) = acceptable, 25 % and more (red led) = oil unsuitable for consumption*
- *With rubber shock protection*
- *USB charging*
- *Supplied in a case with recalibration liquid*
- *With Accuracy and Conformity Certificate Instructions in several languages*

RQ916

OUTDOOR

Carrello cocktail 360
Cocktail trolley

Barbecue a gas 362
Gas BBQ

Bar mobile 363
Mobile bar

Griglia liscia portatile 364
Portable flat plancha

Cartuccia a gas butano 364
Butane gas cartridge

Fornelloni in ghisa, alimentazione a gas 365
Gas cooker

Fornelloni in ghisa 3 rubinetti 364
Cast iron stoves with 3 taps

Funghi riscaldanti alimentati a gas 366
Flame patio heaters

Lampade riscaldanti infrarossi 367
Heaters electric infrared

Trappole a luce UV a griglia elettrica 368
Electric insect exterminator

Tavolo e panca pieghevole 368
Table and bench foldings

Posacenere da esterno 369
Outdoor ashtray

Posacenere a muro 369
Wall ashtray

Colonna segna percorso 369
Barrier stand

Carrello cocktail
Cocktail trolley

CARRK

- Costruzione in acciaio al carbonio con rivestimento antiruggine e vernice nera satinata.
- Elementi dell'area di lavoro in acciaio inossidabile.
- Pannello solido antiumidità con finitura rovere.
- Cassetto con guide metalliche.
- Ruote piroettanti di cui due con freno.
- 5 binari per appendere i bicchieri.
- 2 contenitori forati, GN 1/3, per ghiaccio.
- Dim. LxPxH mm: 1325 x 630 x 985

- Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.
- Elements of the work area in stainless steel.
- Solid anti-humidity board with oak finish.
- Drawer with metal runners.
- Revolving casters, two with brakes.
- 5 rails for hanging glasses.
- 2 perforated containers, GN 1/3, for ice.
- Dim. LxPxH mm: 1325 x 630 x 985

CARRQ

- 3 binari per appendere i bicchieri.
- Area per bicchieri.
- Capacità 20 bicchieri.
- Ripiani per miscelatori e 2 tasche veloci
- Dim. LxPxH mm: 915 x 630 x 980

- 3 rails for hanging glasses
- Area for rocks glasses.
- 20-glass capacity
- Shelves for mixers, 2 speed rails
- Dim. LxPxH mm: 915 x 630 x 980

Barbecue a gas
Gas BBQ

BBQ3Z

BBQ4Z

- Griglia cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati.
- Coperchio, plancia comandi e porte in acciaio inox.
- Struttura e ripiani di appoggio in acciaio laccato.
- Fornite senza spina

- *Cooking grid divided into 3 or 4 zones with separate controls.*
- *Cover, dashboard controls and ports stainless steel.*
- *Structure and levels of support in steel lacquered.*
- *Supplied without plug*

Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura.
Profit Raised shelf for temperature maintaining.

4 ruote con freno.
4 casters with brake.

Fornello laterale integrato con coperchio.
Integrated side burner with lid.

Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile.
Practical collect liquids casting under the burners with removable pan.

Griglie inox facilmente smontabili per la pulizia.
Easily removable stainless steel grids for the cleaning.

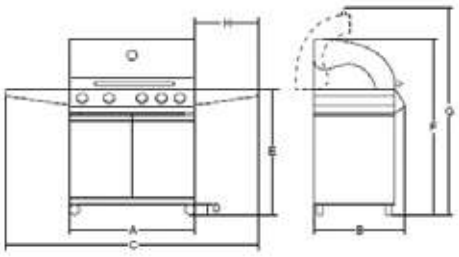
Termometro sul coperchio.
Thermometer on the lid.

Girarrosto elettrico
Electric rotisserie

37001000

Griglia ghisa
Cast iron grill

37001001



A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	Cod.
600	515	122	90	867	114	147	310	**BBQ3Z**
707	515	133	90	867	114	147	310	**BBQ4Z**

Bar mobile
Mobile bar

Bar mobile
Mobile bar

BARTB

Drink station

CSI85PL

Bar mobile
BAR MOBILE richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo Bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.

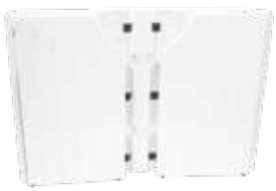
Drink station
DRINK STATION DA INCASSO grigia metallizzata. Realizzata in una miscela di ABS/Policarbonato. Pratica, versatile e funzionale. Completa di: vasca porta ghiaccio con separatore removibile per ghiaccio intero e/o ghiaccio spaccato, 3 vani porta succhi e/o premix e/o bottiglie varie, (spazio per tot. 9 bottiglie), vaschette porta frutta con tappo ermetico (4 da 1/9 h100 e 2 da 1/6 h 100), vano porta frutta/condimenti refrigerabile mediante il ghiaccio, gruppo di scarico completo di sifone, sistema doppio di drenaggio. Angoli arrotondati adatti per una perfetta pulizia.

Mobile bar
Mobile Bar collapsible and portable, made of white ABS meets your needs for external services and transform into any corner bar area at your leisure. Easy to assemble, has a full bar, adaptable and integrated with numerous options from the bar station to continue with the pocket bottle holders and all other accessories.

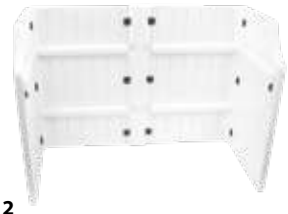
Drink station
DRINK STATION BUILT grey metallic. Made from a mixture of ABS/Polycarbonate. Practical, versatile and functional. Complete with: ice bath door with removable separator for entire ice and/or ice cracked, 3 compartments juice and / or premix and / or various bottles, (space for tot. 9 bottles), trays Bowls with Airtight cap (4 from ninth h100 and 2 1/6 100 h), storage compartment Fruit / Condiments refrigerabile through the ice, Group of complete exhaust siphon, double drainage system. Rounded corners suitable for a perfect cleaning.

Dimensioni *Dimensions* **LxPxH mm**	**Dim. foro incasso** *Cavity dim. for built-in models* **LxPxH mm**	**Cod.**
1600x720x1150	-	**BARTB**
840x540x420	785x500x220/280	**CSI85PL**

Facile da montare in pochi passaggi e senza viti
Easy to assemble, in a few steps and without screws



1



2

3

4

5

6

7

8

Griglia liscia portatile
Portable flat plancha

Con alimentazione a cartuccia di gas butano.
Ampia zona di cottura (34x25 cm) in alluminio con rivestimento antiaderente.
Accensione piezo.
Facile inserimento cartuccia gas (non inclusa).
Autonomia 90 minuti in posizione massima.
Facilmente trasportabile nella sua comoda valigetta.

With butane gas cartridge.
Aluminium nonstick coating large cooking surface (34x25 cm).
Piezo ignition.
Easy insertion of the gas cartridge (not included). Autonomy 90 minutes in maximum position.
Easily transportable in its convenient case.

Dimensioni *Dimensions* **LxPxH mm**	**Potenza** *Power* **kW**	**Peso netto** *Net weight* **kg**	**Cod.**
430x290x120	1,9	3,5	**G430L**

Cartuccia a gas butano
Butane gas cartridge

Dimensioni *Dimensions* **ØxH mm**	**Contenuto** *Content* **gr**	**Cod.**
50x150	227	**GASB577**

Fornelloni in ghisa, alimentazione a gas
Gas cooker

Fornelloni in ghisa a 4 piedi con supporto pentola. FGHT986V provvisto di valvola con termocoppia e accensione piezo.

4 foot cast iron cookers with pot support. FGHT986V equipped with thermocouple valve and piezo ignition.

FGH986

FGHT986V

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Potenza *Power* kW	Peso netto *Net weight* kg	Cod.
560x400x180	7,5	4,6	**FGH986**
560x400x180	7,5	4,6	**FGHT986V**

Fornelloni in ghisa 3 rubinetti
Cast iron stoves with 3 taps

Efficiente regolazione fiamma.
Doppio bruciatore.

Efficient flame adjustement.
Double burner.

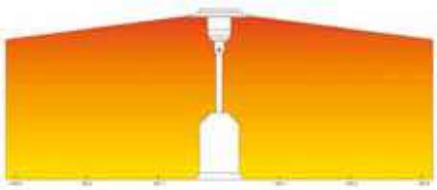
Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Potenza *Power* kW	Peso netto *Net weight* kg	Cod.
300x400x170	8,6	6,7	**FGH988**

Funghi riscaldanti alimentati a gas
Flame patio heaters

FUN654N

- Potenza irraggiata da 5,5kW a 12kW
- Tubo raccordato automaticamente
- Bruciatore in acciaio inox
- Valvola anticaduta
- Superficie irraggiata: 20/25 mq
- Consumo medio: 0,7 Kg/h
- Accensione piezoelettrica
- Struttura in acciaio verniciato e polveri epossidiche nero (FUN654N) o acciaio inox (FUN654A)
- Dimensioni 813x813x2200 mm
- Peso 22Kg

- Power irradiated from 5.5kW to 12kW
- Hose connected automatically
- Stainless steel burner
- Anti-fall valve
- Irradiated surface: 20/25 sq.m
- Average consumption: 0.7 Kg /h
- Piezoelectric ignition
- Structure in painted steel and epoxy powders black (FUN654N) or stainless steel (FUN654A)
- Dimensions 813x813x2200 mm
- Weight 22 kg



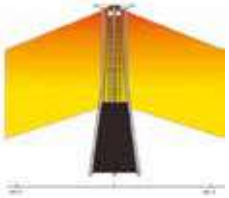
FUNF

Riscaldatore da esterni interamente prodotto in Italia, altamente scenografico e suggestivo; infatti grazie alla fiamma "viva" che scorre all'interno dell'originale e di altissima qualità vetro a marchio SHOTT, permette di creare un ambiente conviviale e caloroso.
La struttura è composta da montanti e cappello in acciaio inox mentre le pareti laterali sono in acciaio verniciato.
La base interna prevede un sistema di blocco della bombola e può ospitare bombole fino a 15 Kg.
Valvola anticaduta inclusa.

- Dimensioni 620x650x2200 mm
- Potenza irraggiata da 6kW a 12kW
- Peso 25,5 Kg

Outdoor heater entirely produced in Italy, highly scenographic and suggestive; in fact, thanks to the "living" flame that flows inside the original and very high quality glass with the SHOTT brand, it allows to create a convivial and warm atmosphere.
The structure is made up of stainless steel uprights and hat while the side walls are in painted steel.
The internal base provides a cylinder blocking system and can accommodate cylinders up to 15 Kg.
Fall arrest valve included.

- Dimensions 620x650x2200 mm
- Power from 6kW to 12kW
- Weight 25,5 Kg



Lampade riscaldante infrarossi
Heaters electric infrared

Lampade riscaldante Infrarossi per esterno o interno in alluminio.

Aluminium electric indoor/outdoor infrared heaters.

EIH20

- Tubo riscaldante 2000w.
- Classe protezione IP54.
- 1 telecomando.
- 1 supporto a parete per assemblaggio flessibile: può essere ruotato fino a 90°, può essere inclinato di 90°.
- Potenza 2Kw/230/50.
- Display digitale.
- Uscita cavo posteriore lungh 1,7 mt.
- Dimensioni 615x60x100 mm.
- Peso 1,6 kg.

- Infrared heating tube 2000w.
- Protection class IP54.
- 1 remote control.
- 1 wall holder for flexible assembly: can be turned by up to 90°,can be tilted by 90°.
- Power load 2Kw/230/50.
- Digital display.
- Output behind on spot length 1.7 metres.
- Sizes 615x60x100 mm.
- Weight 1,6 kg.

EIH30

- Tubo riscaldante 2x1500w.
- Classe protezione IP54.
- 1 telecomando remote control.
- 1 supporto a parete per assemblaggio flessibile: può essere ruotato fino a 90°, può essere inclinato di 90°.
- Potenza 3Kw/230/50.
- Display digitale.
- Uscita cavo posteriore lungh 1,8 mt.
- Dimensioni 1.050x60x100 mm.

- Infrared heating tube 2x1500w.
- Protection class IP54.
- 1 remote control.
- 1 wall holder for flexible assemby: can be turned by up to 90°, can be tilted by 90°.
- Power load 3Kw/230/50.
- Digital display.
- Output behind on spot length 1.8 metres.
- Sizes 1.050x60x100 mm.

Trappole a luce UV a griglia elettrica
Electric insect exterminator

La linea è stata curata nei minimi dettagli per renderla un apparecchio a griglia elettrica di nuova generazione.
I neon sfalsati determinano una migliore emissione di luce, mentre l'innovativa griglia elettrica crea una più ampia zona di cattura.
Rimozione dei neon senza utensili per una manutenzione più rapida. Massima flessibilità nel montaggio: installazione a parete, a sospensione oppure ad appoggio. Conforme alla normativa RoHS e alle legislazioni europee in vigore.

The line has been treated in detail to make it a device of new generation electric grid.
The staggered neon determine a better light emission, while the innovative electric grid creates a broader area of capture.
Removal of neon without tools for faster maintenance. Maximum flexibility in mounting: wall mounting, suspension or countertop. RoHS compliant, and with European legislation in force.

PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12

PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12

ZE40

PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12

PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12

ZE80

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Potenza *Power* kW	Area m²	Peso netto *Net weight* kg	Cod.
262x365x130	16	40	2,3	**ZE40**
262x514x130	30	80	2,5	**ZE80**

Lampada ricambio per ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm
Replacement lamp ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm

TVX8-12

Lampada ricambio per ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm
Replacement lamp ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm

TVX15-18

Tavolo e panca pieghevole
Table and bench foldings

Tavolo pieghevole
Table folding

PSETT

Panca pieghevole
Bench folding

PSETP

Dimensioni tavolo *Table dimensions* LxPxH mm	Dimensioni panca *Benches dimensions* LxPxH mm	Cod.
1.829x762x736	-	**PSETT**
-	1.830x296x440	**PSETP**

Posacenere da esterno
Outdoor ashtray

Realizzato in Polietilene alta densità, con raccoglitore interno in acciaio Inox.

Made in Polietylene hight density, with ashtray parts in Stainless steel.

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Cod.
265x210x1.040	**KULTUR**

Posacenere a muro
Wall ashtray

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Capacità *Capacity* lt	Cod.
160x90xh200	1	**PCM86**

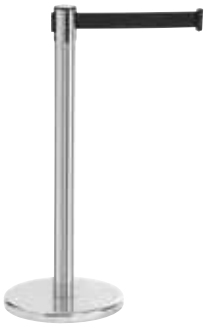
Colonna segna percorso - *Barrier stand*

new

Pratico sistema di colonne segna percorso per maggiore sicurezza e ordine: il nastro da 1,8 metri, 3 nastri di fissaggio integrati e il blocco di sicurezza collegato garantiscono un utilizzo sicuro, flessibile e basato sulle esigenze ovunque.

Handy barrier post system for extra safety and order – the 1.8 metre tape, 3 integrated tape fasteners and attached safety lock ensure safe, flexible and needs-based use anywhere.

Dimensioni *Dimensions* LxPxH mm	Peso netto *Net weight* kg	Cod.
360x360xh915	6,4	**BS1800**



Potrebbero interessare anche...
They might also be of interest...

Carrello portapiatti
Dish cart
pag. 208

Chafing dish
pag. 228

Chafing dish
pag. 228

Piastre induzione da appoggio
Induction cookers
pag. 132

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus
Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus
pag. 283

Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm
Gastronorm loaders insulated containers
pag. 280

INDICE

INDICE

A

abbattitori 173-174
accessori bar 261
accessori inox 67
accessori tavola 227
accessori vino 258
affettatrici a gravità 167
affettatrici verticali 168
apriscatole 111
armadi refrigerati 172
asciugamani 338
asciugacapelli 255

B

bacinella rotonda in PE 302
bacinelle gastronomia melamina 30-31
bacinelle gastronorm forate inox 10/17
bacinelle gastronorm inox 9/15
bacinelle gastronorm policarbonato 25
bacinelle gastronorm policarbonato TRITAN 26
bacinelle gastronorm polipropilene 20/23
bacinelle gastronorm polipropilene IML 22
bacinelle gastronorm sottovuoto inox 29
bacinelle gelateria 42
bacinelle gelateria policarbonato 43
bacinelle semisferiche 72
bagnomaria elettrico 275
barattoli condimenti 111
barattoli per succhi di frutta 261
barbeque a gas 362
bar mobile 363
basi carrellate 328
bauletto porta pizza 194
beccucci versatori 266
bicchieri PP e PC 260
bidoni rifiuti 337-338
bilance 106-108
bocchette 304-306
bollitore 255
borse isotermiche per pizza 193
bottiglie per bagne 320
brocche 259
bruciatore a gas per flambè 321
buffet colazione 234

C

cantinette vino 250
caraffe graduate 320
caraffe isotermiche 218
carapine gelateria inox 42
carrelli inox 198
carrelli portaghiaccio 281
carrelli portapiatti 199/208
carrelli portateglie 206
carrelli portavassoi 205
carrello porta cestelli 207
carrello porta cassette pizza 207
carello cokail 360
carrello elevatore piatti 209
carrello termico bagnomaria 209
cassa forata polietilene 292
cassaforte 254
cassettiere 202
centrifuga 247-249
centrifughe manuali 110
cestelli aperti per lavaggio 326
cestelli bar 330
cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio 324
cestini impasto 310
cestini pane 238
chaffing dish 228-229
cioccolatiera 239
colapasta inox 71
colini inox 69-70
colonna segna percorso 369
coltelleria professionale 83-85
contenitori isotermici 280/283
contenitori isotermici per gelateria 45/46
contenitori isotermici PP 283
coperchi gastronorm inox 11
coperchi gelateria 43
coperchi polipropilene 21
cottura bassa temperatura 92/95
crepiera 163
cucchiai 68
cucchiai in nylon 82
cucchiai pasticceria 308
cuoci hot dog 137
cuocipasta 166
cuociriso 230
cuociuova 235
cutter 150

D

dischi per torte 310
dispencer acqua calda 233
dispenser pellicola 296
dosaspezie 73
dosatori gel 345

E

erogatori sapone 338
espositori pizzeria 189
essiccatori 169
estrattori 248

F

fasciatoio 340
fontana di cioccolato inox 239
forbici e utensili 89
forchettoni inox 68
fornetti toast 130
fornelli gas 365
forni convezione 270-271
forni microonde 116-124
forno pizza 184-185
freezer da banco 47
friggitrice gas 145
friggitrici 147
friggitrici induzione 146
friggitrici pasticceria 148
frigobar 179
frullatori blender 242-243
frullino frappè 248
fruste inox 69
fry-top 141
funghi riscaldanti 366

G

gastronorm porcellana 30
gel mani 344
gelateria accessori 44
grattugia 4 tagli 74
grattugia 75
grill gas 850° 142
grattugie elettriche 158
griglia portatile 364
griglie GN 13
guanti protezione termica 339
guanti resistenti al taglio 339
guanto maglia inox 87

H

hamburgatrici 159
hot mix 154

I

imbuto colatore inox 319
imbuto conico con filtro estraibile 74
imbuto PP 89
impastatrice manuale carne 160
impastatrici pizza 186-187
impastatrici planetarie 156-157
insaccatrici 159
insalatiere 220
inteneritrice 160

L

lampade riscaldanti 276-277
lucidascarpe 255

M

macchina per pasta fresca 164-165
macchina waffle 131
macchina cialde 163
macchine caffè 232
macchina spremiagrumi 245-247
macchine sottovuoto 96-101
mattarelli 311
mensole inox 200
mestoli inox 67-68
minibar 254
mixer immersione 160-162
mulini 219

O

oliera inox 77
oliera tavola 227

P

padelle in alluminio 61-63
padelle in ferro 67
padelle inox 55
pale pizza 191
paletta per patatine 73
palette pasticceria 302
panca e tavolo 368
passaverdure inox 71
pattumiere inox 336
pedane di sostegno 294
pelapatate 162
pennelli 308
pennelli in silicone 308
pentolame alluminio 58-65
pentolame inox 52-57
pentolame pietra lavica 65
pentola riscaldante per vin brulè 206
pentole alluminio antiaderente per induzione 64
pentole alluminio per induzione 63
phmetri 356
piastre di sale 222
piastre induzione 132-136
piastre scaldapanini ghisa 127-128
piastre scaldapanini vetroceramica 129
piatti in melanina bianca extraforte 217
piatti porcellana 220
pietre ollari 221
pinze 79-80
pinze Chef 89
pistola affumicatrice 113
porta casco 340
portabottiglie termici 257
portacondimenti in plastica 267
portaoggetti da bar 267
portaposate 295
portasalatini 77
portascontrini 295
posacenere 258
posateria 224-226
pressa aglio 73
puliscicozze 162
pulitore multiuso 334

R

raccogli verdura 73
raschietti 307
rete in alluminio per pizza 189
rilevatore qualità olio 357
riscaldatore elettrico bagno maria 275
robot multifunzione 153
rowzer 125
rulli sfoglia 311-312

S

sacche posh 303
salamandre 144
salsiera 77
samovar 239
scaffalature 298
scaffale per vino 297
scaldavivande 230-231
scaldavivande infrarossi 272-273
scalda piatti 278
scatole per alimenti 293
scatole pizza 192
scatole portapiatti 331
schiumarole inox 67/68
secchielli champagne 256-257
secchio con becco PP 293
secchio inox 74
seggiolone 340
servizio mini 223
servizio the e caffè 239-240
sessole 293
setacci 320
sifoni panna 302
sigillatrice vaschette 104
sigillatrici 296
spatole 308-309
spremiagrumi 244
squamapesce 74
srotolatore pellicola 105
stampini pasticceria 307
stampo per flan 319
stendipizza 188
sterilizzacoltelli 105
sterminainsetti 341-343

T

tagliamozzarella 152/188
tagliapasta 311-312
taglia uovo 74
tagliaverdure mandolina 109
tagliaverdure tagliamozzarella 152
taglieri 110
tappetini bar 265-266
tasca portabottiglie 267
tavoli inox 202
tavoli refrigerati 175-177
telo per cestelli 329
teglie alluminio 35-39
teglie alluminio gastronorm 35
teglie alluminio pasticceria panificazione 37
teglie gastronorm inox 12/19
teglie smaltate 34
termometro pasticceria 321
termometri digitali 348-355
termometro infrarossi 345/355
test olio 357
timer 354
tirapasta sfogliatrice 166
tortiere 313-314
tostiere a nastro 138-140
tramogge 291
tremometri igrometri 351/353
tritacarne 158-159
tritaghiaccio 244

U

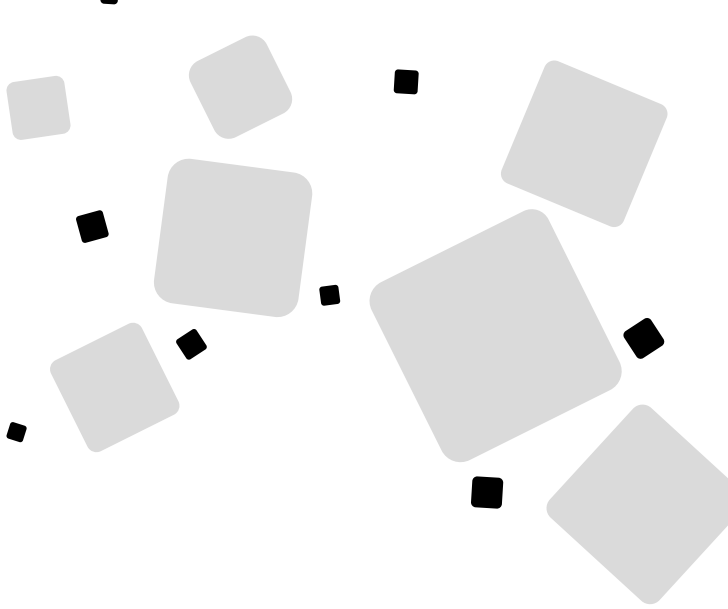
utensili inox 67-74
utensili nylon 82

V

vassoi 212-213
vassoi buffet in melamina 215-216
vassoi espositivi 219
vassoi espositivi in SAN 296
vassoio isotermico 287
vassoio pasticceria 318
vassoio per frutti di mare 81
vassoio servizio ovale 77-78
vassoi riscaldanti 278
vassoi stampati 39
vassoi vetrina 295
vetrina frollatura carne 180
vetrina gelato 47
vetrine refrigerate 252
vetrine brioches 241

Z

zuppiera 78
zuppiera elettrica 229



INDEX

A

aluminium backery and pastry pans 35-39
aluminium cookware 59-66
aluminium frypan 61-63
aluminium induction cookware 63-64
aluminium pans 35
aluminium pizza screen 189
ashtray 258

B

baby chair 340
baby changing station 340
bain-marie heated trolley 209
bain-marie hotpot 275
bar accessories 261
bar caddy 267
bar mats 265-266
bar raks 330
bar refrigerated 179
barrier stand 369
BBQ 362
bin waste 337-338
blast chiller 173-174
blenders 242-243
blow torch 321
bottle holders 257
box for dishes 331
bread baskets 238
breakfast buffet 234
brushes 308
bucket with spout 293

C

cake cutters 311-312
can opener 111
chaffing dish 228-229
champagne bucket 256-257
chip bagger 73
chocolate dispenser 239
chocolate fountain 239
cocktail trolley 360
coffee machine 232
confectionary funnel 319
convection ovens 270-271
conveyor toaster 138-140
cover for raks 329
crepe machine 163
cutlary 83-85
cutlery boxes 295
cut resistant gloves 339
cutters 150
cutting boards 110

D

decorating tubes 304-306
dehydrators 169
digital thermometers 348-355
disc for cakes 310
dish carts 199/208
dish distributor trolley 209
dispencer gel 345
display 252
display cabinets 252
display SAN trays 296
display tray 295
dolly for racks 207
dough mixers 156-157
drawers 202
dredgers 73
dryer 338
drying cycles 110
dunnage rack 294

E

egg cooker 235
egg slicer 74
electric bain marie 275
electric toaster 138-140
extractor 248

F

film dispenser 296
finishing 144
flan mould 319
fly killers 341-343
food continers 290-293
food warmer 230-231
frappè mixer 148
freezer 47
fry-top 141
fryers 146-148
funnel with mobile filter 74

G

garlic press 73
gas cookers 365
gas fryers 145
gastronorm aluminium pans 35
gastronorm pans transport trolleys 204/206
gastronorm polycarbonate 25
gastronorm polycarbonate TRITAN 26
gastronorm polypropylene 20/23
gastronorm polypropylene IML 22
gastronorm porcelain 30
gastronorm stainless steel lid 11/18
gastronorm stainless steel pans 12/19
gastronorm stainless steel perforated pan 10/17
gastronorm stainless steel vacuum pans 28
gas grill 850° 142
gavital slicing machines 167
grater - 4 cuts 74
grater 75-76
graters 158
gravy boat 77
grids 13

H

hamburger press 159
hair dryer 255
hand dryers 338
hand hel mixers 160-162
hand wrapper 105
hands gel 344
hangins shelve 200
heat shades 276-277
heavy white melamine dishes 217
helmet holder 340
hot dog machine 137
hot mix 154
hot water dispencer 233
hygro/thermometers 351-353

I

ice cart 281
ice cream accessories 44
ice cream isothermal continers 45-46
ice cream lids polycarbonate pans 43
ice cream stainless steel carapina 42
ice cream stainless steel pans 42
ice cream cabinet 47
ice cruscher 244
icing bags 303
igredient bins 291
induction cookers 132-236
induction fryers 146
infrared food warmer 272-273
infrared thermometer 345/355
insulated continers 280-283
iron cookware 67
isothermal bags for pizza 193
isothermal bottle servers 218
isothermal tray 287

J

juice extractor 248
juicers 244
juice machine 245/247
juices containers 261

K

knives 83-85
knives sterilizer 105
kettle 255

L

label holder 295
lava stone cookware 65
liquor pourer 266
low cooking temperature 92-95

M

measuring jug 266
meat grinder 158-159
meat mixer 160
meat cabinet 180
melamine gastronorm pans 30-31
microwave ovens 116-124
mills 219
mini service 223
minibar 254
mixing basket 310
mobile bar 264
moulds 307
mozzarella cutter 152/188
mulled wine pot 206
multifuncional robot 153
multipurpose cleaner 334

N

non stick aluminium induction cookware 64
nylon utensils 82

O

oil tester 357
oval serving dish 77-78

P

panini grill casted iron 127-128
panini grill ceramic glass 129
pans transport trolley 206
pasta cooker 166
pasta machine 164-165
pasta roller 166
pastry baking sheet 318
pastry cutters 311-312
pastry fryers 148
pastry moulds 307
patio heaters 366
PE round pan 302
phmeter 356
pitchers 259
pizza boxes 192
pizza oven 184-185
pizza peels 191
pizza roll machine 188
pizza delivery box 194
planetary mixers 156-157
plastic condiment caddies 267
polycarbonate ice cream pans 43
polyetilene perforated create 292
porcelain plates 220
portable flat plancha 364
potato peeler 162
PP and PC glasses 260
PP insulated continers 280-283
PP lids 21
pressed trays 39
professional cutlery 83-85

R

raks completely closed for washing and storage 324
raks open for washing 326
refrigerated cabinets 172
refrigerated tables 175-177
rice cooker 230
rice warmer 230
rolling 311
rowzer 125

S

salad bowls 220
salt plates 222
safe 254
samovar 239
sausage stufferes 159
scale fish 74
scales 106-108
scissors and tools 89
scoops 293
scrapers 307
sea food tray 81
sealers 296
shell washer 162
shelving 298
shoes polisher 255
show diplay 219
sieves 320
smoker infuser 113
snack bowl set 77
soap dispencer 338
soup tureen 78
spatulas 308-309
spoons 68/308
sqeeezers bottle 111
s. steel butcher glove 87
s. steel vaste bins 336
stainless steel accessories 67
stainless steel buket 74
stainless steel colander 69-70
stainless steel cookware 52-57
stainless steel forks 68
stainless steel frypan 55
stainless steel ledles 67-68
stainless steel mixin bowls 72
stainless steel oil pourer 77
stainless steel pasta colander 71
stainless steel skimmer 67-68
stainless steel tablets 202
stainless steel trolleys 198
stainless steel utensils 67-74
stainless steel vegetable sieve 71
stainless steel whisks 69
steak tenderizer 160
sylicone brushes 308-309

T

table accessories 227
table and bench 368
tea and coffee service 239-240
thermal protection gloves 339
thermal servers 218
thermometers 348-355
thermosealers 296
timer 354
tongs 79-80
trays 212-213
trays buffet line melamine 215-216
trays trolleys 205
tweezer Chef 89

V

vacuum machine 96-101
vegetable mozzarella cutter 152
vegetable picker 73
vegetable slicer 109
vertical slicing machines 168

W

waffle machine 131/163
warming trays 278
wine accessories 258
wine cooler 250
wine rack 29

karel
Sempre al fianco della grande ristorazione.

Note - *Notes*

Note - *Notes*

karel
Sempre al fianco della grande ristorazione.

karel
Sempre al fianco della grande ristorazione.

Note - *Notes*

NUOVA QUALITÀ

L'ALLEATA VINCENTE DI OGNI CUCINA

Barilla Selezione Oro Chef: elevata resistenza in cottura, grazie alla combinazione di una migliorata miscela di semole di grani duri e numerosi formati di pasta, ora più spessi. Per offrire una pasta ancora più corposa. Studiata per tutti gli usi professionali ed ottimizzata per la doppia cottura.

Scopri di più su:
www.barillaforprofessionals.it
Numero Verde 800 388 288

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA

DAL 1877
Barilla
FOR PROFESSIONALS
SELEZIONE ORO CHEF

karel

2024

CATALOGO

Via Mario Colombi Guidotti, 7
43126 Parma - Italia
Tel. +39 0521 992844
info@karelsrl.com
www.karelsrl.com