



MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

2014

www.gaminternational.it



MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT
MACHINES POUR LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE
MÁQUINAS PARA LA RESTAURACIÓN PROFESIONAL

DAL 1987
FIERI DI PRODURRE IN ITALIA

SINCE 1987
PROUD TO MANUFACTURE IN ITALY

international



VENTICINQUE ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY.

Qualità dei componenti, servizio ai clienti, affidabilità nel tempo. La nostra azienda è nata oltre venticinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale macchine per la ristorazione professionale che si distinguessero per queste caratteristiche. Un obiettivo al quale siamo rimasti fedeli fino ad oggi e che ci ha permesso di crescere ininterrottamente. L'azienda di oggi è nata dalla fusione di due diversi marchi che rappresentano linee di produzione specializzate: GAM per la progettazione e la realizzazione di cutter e tagliaverdure, GAM & Company per la produzione di forni e impastatrici. Siamo certi infatti che solo in questo modo le nostre attrezzature saranno sempre in grado di mantenere elevati gli standard di qualità che le hanno fatte apprezzare in molti paesi del mondo.

Crescere insieme ai clienti.

Un'altra caratteristica importante dell'azienda è certamente la lunga esperienza maturata a fianco di chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine. Per questo sappiamo, ad esempio, che è fondamentale garantire a tutti i clienti un'assistenza veloce e completa nel corso degli anni. Ma non solo. Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida al nostro marchio, il reparto progetti è in grado di mettere a punto attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Una qualità tutta italiana.

In questo modo il marchio GAM International è per tutti i nostri clienti garanzia di un altro vantaggio: il valore unico ed irripetibile che nasce dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, noti in tutto il mondo per la passione e la cura con cui realizzano le loro creazioni. Un patrimonio di conoscenze impareggiabile con cui la nostra azienda si confronta tutti i giorni, diventando il partner ideale per tutti coloro che vogliono raggiungere l'eccellenza.

TWENTY-FIVE YEARS OF MADE-IN-ITALY QUALITY.

Quality of the components, customer service, time reliability. Our company was born more than twenty-five years ago in order to propose to the Italian and international markets professional catering equipment which would distinguish itself for its features. A target on which we remained loyal till today and which allowed us to grow incessantly. Our company was born from fusion of two different marks, representing two specialized production lines: GAM for the design and the realization of cutters and vegetable preparation machines, GAM & COMPANY for the production of ovens and spiral dough mixers. Actually, we are sure that only in this way our equipment will always be able to keep quality standard high, which make them remarkable in many countries of the world.

Growing with customers.

Another important feature of the company surely is the long experience matured close to those who use, day after day, our machines. That's why we know, for example, that it is very important to assure to the customers a fast and complete service during the years. But not only. Thanks to the valuable suggestions of those who use our mark, the design department is able to plan equipments not only more accurate for material and technical solutions, but also more careful to those details which in every condition improve their practicality and safety.

A real italian quality.

In this way, GAM International mark represents for our customers a guarantee of another advantage: the unique and unrepeatable value coming from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, known worldwide for the passion and the attention they use for their creations. An incomparable heritage of knowledge, that our company faces everyday, becoming the ideal partner for those who want to reach the excellence.



🇫🇷 VINGT-CINQ ANS DE QUALITÉ MADE-IN-ITALY.

Qualité des composants, service aux clients, fiabilité dans le temps. Notre société est née il y a plus de vingt-cinq ans pour proposer au marché italien et international des machines pour la restauration professionnelle qui se caractérisent à travers ces éléments. Un objectif auquel nous sommes restés fidèles jusqu'aujourd'hui et qui nous a permis de nous agrandir continuellement. La société d'aujourd'hui est née avec la fusion de deux marques différents représentant des lignes de production spécialisées: GAM pour la conception et la réalisation de cutter et coupe-légumes, GAM & COMPANY pour la production de fours et pétrins. Nous sommes convaincus que seulement de cette façon nos produits seront toujours en mesure de garder élevés les standards de qualité, qui l'ont faite apprécier dans plusieurs pays du monde.

Grandir avec les clients.

Une autre caractéristique importante de la société est sûrement la longue expérience mûrie aux côtés de ceux qui utilisent, quotidiennement, notre matériel. Pour cette raison nous savons, par exemple, qu'il est très important d'assurer à tous nos clients une assistance rapide et complète au fil des ans. Mais pas seulement. Grâce aux précieuses indications de ceux qui confient dans notre marque, notre bureau projet est en mesure de mettre au point des équipements pas seulement toujours plus améliorés pour ce qui concerne les matériaux et les solutions techniques, mais aussi plus précis sur les détails qui servent à améliorer la praticité d'utilisation et la sécurité.

Une qualité toute italienne.

De cette façon, la marque GAM International est pour tous nos clients la garantie d'un autre avantage : la valeur unique qui naît de l'expérience de restaurateurs et pizzaiolos italiens, connus dans le monde entier pour leur passion et pour l'attention avec lesquelles ils réalisent leurs créations. Un patrimoine de connaissances incomparable avec lequel notre société a à faire tous les jours, devenant ainsi le partenaire idéal pour tous ceux qui veulent atteindre l'excellence.

🇪🇸 VEINTICINCO AÑOS DE CALIDAD MADE IN ITALY.

La calidad de los componentes, servicio al cliente, la fiabilidad largo del tiempo. Nuestra empresa nació hace más de veinticinco años con el fin de proponer al mercado italiano e internacional equipos de hostelería profesional que se distinguen por estas características. Un objetivo sobre el cuál hemos permanecido fieles hasta hoy y que nos permitió crecer incesantemente. Nuestra empresa nace de la fusión de dos marcas diferentes, que representan dos líneas de producción especializadas: GAM para el diseño y realización cuteres y corta verduras, GAM & Company para la producción de hornos y de amasadoras. Estamos seguros que sólo de esta manera nuestros equipos siempre serán capaz de mantener altos los estándares de calidad que nos hacen apreciar en muchos países del mundo.

Crecer juntos a los clientes.

Otra característica importante de la empresa es sin duda la experiencia madurada cerca de los que, día tras día, utilizan nuestras máquinas. Es por eso que sabemos, por ejemplo, que es muy importante asegurar a todos los clientes un servicio rápido y completo largo de los años. Pero no sólo. Gracias a las valiosas sugerencias de los usuarios de nuestra marca, el departamento de diseño es capaz de planificar no sólo unos equipos más precisos en cuanto a materiales y soluciones técnicas, sino también prestar más atención a los detalles que en cada condición mejoran la facilidad de uso y la seguridad.

Una calidad toda italiana.

De esta forma, la marca GAM International es para todos nuestros clientes garantía de otra ventaja: el valor único e irrepitible que viene de la experiencia de los restauradores y pizzaiolos italianos conocidos en todo el mundo por la pasión y la atención que utilizan para sus creaciones. Un patrimonio incomparable de conocimiento, con el cuál nuestra empresa se enfrenta todos los días, convirtiéndose en el socio ideal para aquellos que quieren alcanzar la excelencia.



- 8 **forno elettrico per pizza**
PRINCE rotativo elettronico
electric pizza oven
- 10 **forno elettrico per pizza**
KING modulare elettronico
electric pizza oven
- 14 **forno elettrico per pizza**
AZZURRO monoblocco elettronico
electric pizza oven
- 18 **forno elettrico per pizza**
ME modulare elettronico
electric pizza oven
- 22 **forno elettrico per pizza**
M modulare
electric pizza oven
- 26 **forno elettrico per pizza**
MD monoblocco
electric pizza oven
- 30 **forno elettrico per pizza**
SB monoblocco
electric pizza oven
- 34 **cappa**
CAP 4 • CAP 6 • CAP 6G • CAP 9
hood
- 35 **cella di lievitazione**
4 • 6 • 6G • 9
leavening cell
- 36 **piedistalli**
stand
- 38 **forno elettrico per pizza**
SMALL 2T • 3T • 4T monoblocco
electric pizza oven
- 40 **forno elettrico per pizza**
MD 1 • MD 1+1 monoblocco
electric pizza oven
- 41 **forno elettrico per pizza**
B1 • B1+1 • B1 electronic
electric pizza oven
- 42 **accessori per pizzeria**
accessories for pizza
- 44 **forno a gas per pizza**
G
gas pizza oven
- 46 **impastatrice a testa fissa**
SX
spiral mixer with fixed head
- 48 **impastatrice a testa sollevabile**
TSX • TSVX
spiral mixer with liftable head
- 50 **impastatrice a spirale**
S
dough spiral mixer
- 54 **impastatrice a testa sollevabile**
TS • TSV
spiral mixer with liftable head
- 58 **impastatrice a spirale da banco**
SB5 • SB10
bench dough spiral mixers
- 60 **impastatrice a spirale**
L inox
dough spiral mixer
- 64 **impastatrice a forcella**
F
fork kneading machine
- 65 **impastatrice planetaria Kenwood**
KMP05 PRO
Kenwood planetary mixer
- 66 **impastatrice planetaria**
CHEF
planetary mixer
- 68 **tagliaverdure**
PIZZAQUICK
vegetable preparation machine
- 69 **tagliaverdure**
CUOCOJET INOX
vegetable preparation machine
- 70 **tagliaverdure**
C56
vegetable preparation machine
- 71 **tagliamozzarella per cubettare**
TI inox
cheese chopper
- 72 **lavorazioni tagliaverdure**
processing of vegetable preparation machine
- 82 **cutter magnum**
L16 • L20
cutter magnum
- 84 **cutter**
PRATIC
cutter
- 86 **cutter**
COMPACT L3 • IDEAL L5
PROFESSIONAL L8
cutter
- 87 **combinata inox - cutter L5**
+ tagliaverdura
CTV
food processor L5
+ vegetable preparation machine
- 88 **lavorazioni cutter**
processing of cutter
- 90 **stendipizza**
R
pizza-roller
- 91 **sfogliatrici - stendipizza**
SP • SPT
pasta-roller machine
- 92 **macchine per pasta fresca**
MPF 1,5 • MPF 2,5 • MPF 4 • MPF 8
pasta machine
- 94 **lavorazioni macchine per pasta fresca**
processing of pasta machine
- 96 **tritacarne - grattugia - abbinato**
8G
meat mincer - cheese grater - combined
- 98 **tritacarne - grattugia - abbinato**
12GF • 12AF
meat mincer - cheese grater - combined
- 100 **tritacarne - abbinato**
22E • 22AE
meat mincer - combined
- 102 **tritacarne**
TC22 • TC32
meat mincer
- 104 **segaossa a nastro inox**
1400 • 2000
stainless steel bone band saw
- 105 **segaossa a nastro**
1550 • 1830
bone band saw
- 106 **impastatrice carne**
CAR
meat-mixer
- 107 **insaccatrici**
L3 • L7 • L14 inox
sausage fillers
- 108 **hamburgatrici manuali**
H100 • H130
manual hamburger press
- 110 **affettatrici professionali a gravità**
TOP 220 • TOP 250
TOP 275 • TOP 300
professional gravity slicers
- 112 **affettatrici professionali a gravità**
GA 250 • GA 300
professional gravity slicers
- 114 **affettatrici professionali a gravità**
MI 250 • MI 300 • PA 330
PA 350 • GLE 370
professional gravity slicers
- 116 **affettatrici professionali verticali**
MIV 300 • MAV 330 • MAV 350
professional vertical slicers
- 118 **affettatrici professionali verticali**
ASE 370 • ACE 370
professional vertical slicers
- 120 **macchina sottovuoto**
GSV 33 • GSV 45 • GSV 53
vacuum packers
- 121 **macchina sottovuoto a campana**
CVE 300 • CVE 350
CVE 400 • CVE 450
macchine sottovuoto a campana



- 122 **sigillatrice**
SV
sealing machines for trays
- 123 **pelapatate**
PSP
potato peeler
- 124 **combinato frusta + mescolatore**
MIXER
combined whisk+mixer
- 126 **balance digitali in acciaio inox**
BE5 • BE10 • BE30
digital scales
- 128 **griglie a pietra lavica**
B 50 • B 80 • B 115
lava stone grill
- 130 **griglie a pietra lavica**
GS3 • GS6
lava stone grill
- 131 **fry top elettrici e a gas**
GH • GR
gas and electric fry top
- 132 **barbecue**
ANTEA 500/700
barbecue
- 133 **crepiera tonda**
CT
round crepiere
- 134 **piastre di cottura in ghisa**
PSL-R • PDL-R-M
cast iron contact plates
- 135 **piastre in vetroceramica**
PVSL • PVSR • PVDL • PVDR
glass-ceramic contact plates
- 136 **piastre a induzione**
IH
induction plates
- 138 **gyros a gas**
GD2 • GD3 • GD4 • GD5
gas gyros grill
- 140 **gyros elettrici**
EH • E1 • E2 • E3
electric gyros grill
- 142 **coltelli elettrici per gyros**
DEVAN • HERAN
electric knives for gyros
- 143 **piani caldi**
9080 • 9082 • 9084 • 9086
hot plates
- 144 **tostiera**
G 3 • G 3+3
toaster
- 145 **salamandra elettrica fissa**
S 3
fixed electrical salamander

- 146 **friggitrici elettriche**
F4 • F4+4 • F8 • F8+8
F9V • F9+9V
electric fryers
- 147 **friggitrici elettriche**
FRF
electric fryers
- 148 **friggitrice elettrica**
FT18B
electric fryer
- 149 **scaldawürstel**
CS 400
würstel steamheater
- 150 **girarrosto elettrico**
PL E2 • PL E3 • PL E4 • PL E12
electric roaster
- 151 **girarrosto a gas**
PL G2 • PL G3 • PL G4 • PL G12
gas roaster
- 152 **forni a convezione**
P 504 • P 524 • P 824 • P 906
P 910 • G 904 • G 906 • G 910
convection ovens
- 155 **accessori per forni a convezione**
GASTRONOMIA
tools for convection ovens
- 156 **accessori per forni a convezione**
PASTICCERIA e PANIFICAZIONE
tools for convection ovens
- 158 **forni a microonde**
RMS 510D • RMS 510T
RCS 511DSE • RCS 511TS
microwave ovens
- 160 **forni a microonde**
DEC 1400 E • DEC 1800 E
RFS 518 TS
microwave ovens
- 164 **lavabicchieri - lavastoviglie**
GAM 350 • GAM 400
GAM 540 • GAM 560
glasswasher - dishwasher
- 166 **lavastoviglie - lavaoggetti**
GAM 840
GAM 950 • GAM 960
dishwasher - warewasher
- 168 **lavastoviglie a capotta**
GAM 1100 • GAM 1200
GAM 1600
hood dishwashers
- 170 **lavabicchieri - lavastoviglie accessori**
tools for glasswasher - dishwasher
- 176 **banchi pizza**
TP • TPI
pizza counters

- 178 **sovrastutture refrigerate**
MPGI • MPRI
refrigerated superstructures
- 180 **armadi refrigerati**
GAM TN • GAMT NEW
refrigerated cabinets
- 182 **tavoli refrigerati**
TF02 • TF03 • TF04 GAMGN
refrigerated tables
- 184 **tavoli refrigerati**
TF02 • TF03 • TF04 GAMBT
refrigerated tables
- 186 **tavoli refrigerati**
TP02 • TP03 • TP04 GAM
refrigerated tables
- 188 **saladette**
SL 02
saladette
- 190 **saladette**
SL 03
saladette
- 192 **abbattitori**
AT
blast chillers / shock frosters
- 194 **fabbricatore ghiaccio (sistema a palette)**
MP
ice-maker (paddle system)
- 196 **fabbricatore ghiaccio (sistema a spruzzo)**
C
ice-maker (spray system)
- 198 **macchina per il gelato**
BTM
ice-cream machine
- 200 **frullatore professionale**
FRC1
professional blender
- 201 **frullatore professionale**
FRA1P • FRA2P
professional blender
- 202 **spremiagrumi elettrico professionale**
SPM-ECO • SPA
professional fruit squeezer
- 203 **frullatore per frappè**
FNA1 • FNA2
milkshake blender
- 204 **rompighiaccio / tritaggiaccio**
RP1 • RG1
ice breaker / ice crusher
- 206 **gruppi multipli**
RG2 • RG3
multiple working groups

FORNI PER PIZZERIA

PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA

HORNOS
PARA PIZZERÍA



forno elettrico rotativo per pizza



PRINCE touch screen

electric rotating pizza oven
four électrique rotatif à pizza
horno eléctrico rotativo para pizza



THE ONLY
ROTATING OVEN
IN THE WORLD WITH
TOUCH SCREEN
AND INNOVATIVE



**Pizza
Recall
System**

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltaje

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

capacità
capacity
capacité
capacidad

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

misure esterne con cappa
external dimensions with hood
dimensions extérieures avec hotte
medidas externas con capote

cappa potenza max
max. hood power
puissance max. hotte
potencia max capote

portata aria
air capacity
débit d'air
flujo de aire

assorbimento
absorption
absorption
absorción

assorbimento cella
cell absorption
absorption chambre de levitation
absorción de la célula

peso netto
net weight
poids net
peso neto

	Volt	°C	mm		mm $\begin{matrix} \\ \diagdown \\ A \\ \diagup \\ B \end{matrix}$ C	mm $\begin{matrix} \\ \diagdown \\ A \\ \diagup \\ B \end{matrix}$ C	kW	mc/h	kW	kW	kg
PRINCE	400V AC3/N/PE	50 - 450	Ø 1300	9 pizze Ø 34 cm	A 1500 B 1630 C 1630	A 1500 B 1630 C 2130	0,15	450	16	1,1	600

electric rotating pizza oven
four électrique rotatif à pizza
horno eléctrico rotativo para pizza



Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto. Ciò si traduce nel doppio vantaggio di un calore perfettamente distribuito da una parte e di un notevole risparmio energetico dall'altra.

PRINCE è l'unico forno al mondo con il Pizza Recall System™. Rotazione del piano cottura (9 pizze) a controllo digitale (motoriduttore con inverter) con richiamo posizione pizza intuitivo da pannello comandi (TOUCH SCREEN). Piedistallo munito di ruote con sistema di ribaltamento del corpo del forno di 90° per permetterne il passaggio anche attraverso porte di 79cm di larghezza durante l'installazione e un'ottimizzazione degli ingombri per il trasporto.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI Completamente in acciaio inox; Elegante (senza saldature visibili); Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura; Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare il vetro della porta; Isolamento in lana di roccia e fibre ceramiche per mantenere meglio il calore all'interno del forno; modalità Economy per risparmiare fino al 50% di energia; porta a doppio vetro e quindi impossibilità di scottarsi; doppio sistema di controllo per indicare qualsiasi tipo di anomalia; controllo del calore superiore e inferiore; Timer e allarme; Indicatore di temperatura; Piana in pietra refrattaria; Otturatore digitale per gas di scarico; Modalità Auto per impostare l'accensione.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software installed on a microchip of the electronic board, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload. The power regulation top/bottom by the electronic control allows a gradual attainment of the requested temperature and most of all a distribution in percentage terms between area and area of the heat power used and/or necessary. This means a double advantage of a perfectly distributed heat and a big energy saving.

PRINCE is the only oven in the world with the Pizza Recall System™. Touch the display and the refractory stone will rotate and bring back the pizza (9 pizzas) in front of the door of the baking chamber (TOUCH SCREEN). PRINCE is also easy to move and transport, the stand can be tipped 90° allowing the oven to go through 79cm wide door.

MAIN FEATURES Totally made of stainless steel; Elegant (no welding visible); Possibility to store up to 9 baking programs; Sealing gasket for high temperature to insulate the window; Rock-wool and ceramic fiber insulation to better keep heat inside the oven; Economy mode to save 50% of energy; Double glazing door to prevent burn; Dual control system that indicated any malfunction; Top and bottom heat control; Timer and alarm; Temperature indicator; Perfectly flat refractory stone; Digital shutter for exhaust fumes; Auto mode to set the switching on time.

Grâce à la technologie des relais statiques utilisés, avec un logiciel étudié exprès, il est possible de personnaliser la cuisson avec la plus grande versatilité et facilité d'utilisation, en distribuant proportionnellement les absorptions énergétiques par rapport au travail prévu. Le résultat a un double avantage, la chaleur parfaitement distribuée d'un côté, et de l'autre une grande économie énergétique.

PRINCE est le seul au monde avec Pizza Recall System™. Touchez l'écran et la pierre réfractaire va tourner et ramener la pizza (total :9 pizzas) en face de la porte de la chambre de cuisson (écran tactile/touch screen). PRINCE est également facile à déplacer et à transporter, le support peut être incliné de 90° permettant au four de passer facilement à travers une porte large 79cm.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES Entièrement en acier inoxydable; Élégant (pas de soudures visibles); Jusqu'à 9 programmes de cuisson; Joint d'étanchéité pour hautes températures pour isoler la vitre de la chambre; Isolation en laine de roche et fibres céramiques afin de mieux conserver la chaleur à l'intérieur du four; Fonction Economy pour économiser jusqu'à 50% d'énergie; Porte à double vitrage pour prévenir les brûlures; Système de double commande qui indique un mauvais fonctionnement; Contrôle de la chaleur supérieure et inférieure; Minuterie et alarme; Indicateur de température; Sol en pierre réfractaire; Obturateur digital pour les gaz d'échappement; Fonction Auto pour régler l'allumage.

Gracias a la tecnología de relés estáticos utilizados, en combinación con un software especialmente diseñado, se puede personalizar la cocción con la máxima versatilidad y facilidad de uso, distribuyendo en proporción la energía absorbida en función de la carga de trabajo esperada. Esto da lugar a la doble ventaja de una perfecta distribución de calor en un lado y del otro un ahorro de energía significativo.

PRINCE es el único horno en el mundo con Pizza Recall System™. La rotación de la placa (9 pizzas) con control digital (motor con inverter) intuitivo a través del panel de control (pantalla táctil/ touch screen). Pedestal con ruedas con sistema de inclinación del cuerpo del horno de 90° para permitir el paso a través de puertas de 79cm de ancho durante la instalación y la optimización de las dimensiones globales para el transporte.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES Enteramente de acero inoxidable; Elegante (sin soldaduras visibles); Hasta 9 programas de cocción; Junta para altas temperaturas para el aislamiento de la puerta de vidrio; Aislamiento de lana de roca y fibras cerámicas para mantener mejor el calor dentro del horno; Función Economy para ahorrar hasta un 50% de energía; Puerta de doble cristal y entonces imposibilidad de quemarse; Sistema de doble control para indicar cualquier tipo de anomalía; Control del calor arriba y abajo; Temporizador y alarma; Indicador de temperatura; Piana del suelo en piedra refractaria; Obturador digital de gas de escape; Función Auto para establecer el ignición.



forno elettrico per pizza

KING modulare elettronico



electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



THE ONLY OVEN
IN THE WORLD
THAT BAKES WITH
THE INNOVATIVE

**IWOS™
SYSTEM**

**Italian
Wood
Oven
Substitute**

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltage

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

assorbimento forno
oven absorption
absorption four
absorción del horno

assorbimento cella
cell absorption
absorption chambre de lévitation
absorción de la célula

cappa potenza max
max. hood power
puissance max. hotte
potencia max capote

portata aria
air capacity
débit d'air
flujo de aire

cappa misure esterne
hood external dimensions
dimensions extérieures hotte
medidas externas capote

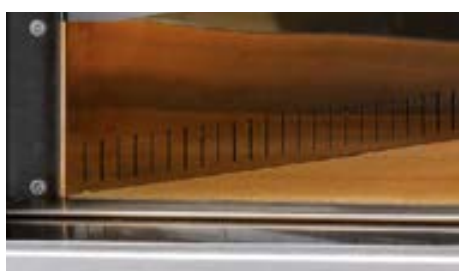
dimensioni cella / piedistallo
dimensions cell/stand
dimensions chambre de lévitation/support
dimensiones célula / soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$	kg	kW	kW	kW	mc/h	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$
KING 4 KING 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 155	A 1176 B 1225 C 379	130 148	5,6	1,1	0,15	450	A 1176 B 1431 C 341	A 1176 B 1092 C 1016	A 1300 B 1240 C 448
KING 6G KING 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 155	A 1526 B 1225 C 379	173 198	8,0	1,8	0,15	450	A 1526 B 1431 C 341	A 1526 B 1092 C 1016	A 1650 B 1240 C 448
KING 9 KING 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 155	A 1526 B 1561 C 379	216 251	12,0	1,8	0,15	450	A 1526 B 1770 C 341	A 1526 B 1428 C 1016	A 1650 B 1590 C 448

ATTENZIONE: tutte le misure esterne, sono comprensive di ingombro di pressacavo e cavo alimentazione
ATTENTION: all external dimensions include the space of cable-connector and supply cable
ATTENTION: toutes les mesures externes incluent l'encombrement du presse-câbles et câbles d'alimentation
ADVERTENCIA: todas las medidas externas incluyen el estorbo de pasacable y cable de alimentación

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto. Ciò si traduce nel doppio vantaggio di un calore perfettamente distribuito da una parte e di un notevole risparmio energetico dall'altra.

Questa serie di forni, viene realizzata in moduli singoli da 4, 6 e 9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il forno è dotato di termostato di sicurezza elettromeccanico posto sul retro. Tale apparecchiatura interviene se in seguito ad una eventuale anomalia dell'elettronica di gestione, le temperature interne camera dovessero elevarsi al di sopra dei 470°C. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello elettronico di comando. Elettronica di controllo delle più sofisticate con quadro comandi suddiviso in quadranti che facilmente identificano le funzioni su cui si vuole intervenire.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software installed on a microchip of the electronic board, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload. The power regulation top/bottom by the electronic control allows a gradual attainment of the requested temperature and most of all a distribution in percentage terms between area and area of the heat power used and/or necessary. This means a double advantage of a perfectly distributed heat and a big energy saving.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The oven is equipped with electro-mechanic security thermostat placed on the back. This equipment operates if the inner temperature of the chamber should get over 470°C because of a possible anomaly of the electronics. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. The external panel is made of stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. One of the most sophisticated electronic control system with a control panel, which is divided in quadrants, easily identifying the function to be used.

Grâce à la technologie des relais statiques utilisés, avec un logiciel étudié exprès, il est possible de personnaliser la cuisson avec la plus grande versatilité et facilité d'utilisation, en distribuant proportionnellement les absorptions énergétiques par rapport au travail prévu. Le résultat a un double avantage, la chaleur parfaitement distribuée d'un côté, et de l'autre une grande économie énergétique.

Cette ligne de fours est réalisée en modules simples de 4, 6 et 9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Le four dispose d'un thermostat de sécurité électromécanique placé sur le dos. Cet appareil intervient si, à cause de quelque anomalie sur l'électronique de gestion, les températures intérieures de la chambre augmentent à plus de 470°C. Le four dispose d'un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupierail des vapeurs. Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le système électronique de contrôle est un des plus avancés avec un panneau de commande divisé en cadrans qui identifient facilement les fonctions sur lesquelles on veut intervenir.

Gracias a la tecnología de relés estáticos utilizados, en combinación con un software especialmente diseñado, se puede personalizar la cocción con la máxima versatilidad y facilidad de uso, distribuyendo en proporción la energía absorbida en función de la carga de trabajo esperada. Esto da lugar a la doble ventaja de una perfecta distribución de calor en un lado y del otro un ahorros de energía significativo.

Esta serie de hornos está hecha de módulos individuales de 4, 6 y 9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. El horno está equipado con termostato electromecánico en la parte posterior. Este dispositivo se pone en funcion si después de una posible anomalía de gestión electrónica, la temperatura interna de la cámara se eleva por encima de 470 ° C. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción. Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panel de control electrónico. Electronica de control entre las más sofisticadas, con un panel de control dividido en cuadrantes que identifican fácilmente las funciones en el las que se desea intervenir.



forno elettrico per pizza

KING modulare elettronico

CE

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



1 modulo
1 module
1 modules
1 módulo



2 moduli
2 modules
2 modules
2 módulos



carrello in acciaio inox con ruote
trolley in stainless steel with wheels
chariot en acier inox avec roues
carro de acero inoxidable con ruedas



CE

forno elettrico per pizza KING modulare elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



cappa disponibile per tutti i modelli KING
hood available for all models KING
hotte disponible pour tous les modèles KING
capote disponible para todos los modelos KING

cella di lievitazione disponibile per tutti i modelli KING
leavening cell available for all models KING
chambre de lévitation disponible pour tous les modèles KING
célula de levadura para todos los modelos KING



forno elettrico per pizza



AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltage

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

	Volt	°C	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	kW	kg	mm $\frac{C}{A/B}$
AZZU44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 1135 B 980 C 880	11,2	240	A 1135 B 980 C 1005
AZZU66G	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1485 B 980 C 880	16,0	317	A 1485 B 980 C 1005
AZZU99	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1485 B 1330 C 880	24,0	360	A 1485 B 1330 C 1005

forno elettrico per pizza

AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli doppi da 4+4, 6+6G e 9+9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto. La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox.



This oven line is made of single blocks in double-chamber models of for 4+4, 6+6G, 9+9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload.

The external panel is entirely made of stainless steel.



Cette ligne de fours est réalisée en modules monoblocs doubles 4+4, 6+6G et 9+9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Grâce à la technologie des relais statiques utilisés, avec un logiciel étudié exprès, il est possible de personnaliser la cuisson avec la plus grande versatilité et facilité d'utilisation, en distribuant proportionnellement les absorptions énergétiques par rapport au travail prévu.

Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox.



Esta serie de hornos se realiza en módulos monobloque en los modelos dobles de 4+4, 6+6G y 9+9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo.

Gracias a la tecnología de relés estáticos utilizados, en combinación con un software especialmente diseñado, se puede personalizar la cocción con la máxima versatilidad y facilidad de uso, distribuyendo en proporción la energía absorbida en función de la carga de trabajo esperada.

Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable.



forno elettrico per pizza



AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería

🇮🇹 CARATTERISTICHE PRINCIPALI

• Risparmio energetico

- 1) Isolamento in fibra di vetro, con pareti spesse per mantenere meglio il calore all'interno del forno
- 2) Porta con doppio vetro (che isola meglio e previene ustioni)
- 3) Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta e risparmiare energia
- 4) Camera di cottura con altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta

• Intelligente

- 1) Apertura verso l'alto (utile per piccole pizzerie)
- 2) Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- 3) Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- 4) Auto mode per decidere l'orario di accensione

• A lunga durata

- 1) Totalmente in acciaio inossidabile (non può arrugginire)
- 2) Pietra refrattaria rettificata (solida, perfettamente liscia, senza intercapedini da pulire)
- 3) Long Warranty (2 years)

• Performante

- 1) High Power and Temperature (raggiunge 450 gradi di temperatura)
- 2) Controllo potenza cielo e platea
- 3) Indicatore di temperatura
- 4) Doppia lampada in ogni camera di cottura

🇬🇧 MAIN FEATURES

• Energy Saving

- 1) Extra-thick fiberglass insulation to better keep the heat inside the oven
- 2) Double glazing door (which insulates better and prevents burns)
- 3) Sealing gasket for high temperature to insulate the window and save energy
- 4) Low baking chamber for quickly warming the baking chamber and reduce the waste of energy when the window is open

• Smart

- 1) Window opens upward (ideal for small pizzerias)
- 2) Possibility to store up to 9 baking programs
- 3) Dual control system that indicated any malfunction
- 4) Auto mode to set switching on time

• Long Lasting

- 1) Totally made of stainless steel (cannot rust)
- 2) Perfectly flat refractory stone (no interspaces to clean)
- 3) Long Warranty (2 years)

• Excellent Performance

- 1) High Power and Temperature (reaches 450 degrees celsius)
- 2) Top and bottom power display
- 3) Temperature indicator
- 4) Double bulb in each baking chamber

🇫🇷 CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

• Economie d'énergie

- 1) Isolation en fibre de verre extra-épaisse afin de de mieux garder la chaleur à l'intérieur du four
- 2) Double porte en verre (qui isole mieux et évite les brûlures)
- 3) Gaine d'étanchéité pour haute température afin d'isoler au maximum la porte du four et donc économiser l'énergie
- 4) Chambre basse pour chauffer plus vite et pour réduire les gaspillages d'énergie lorsque la porte est ouverte

• Intelligent

- 1) La porte s'ouvre vers le haut (utile pour les petites pizzerias)
- 2) Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson
- 3) Système électronique de contrôle qui identifie et signale tout dysfonctionnement

• Durable dans le temps

- 1) Entièrement en acier inoxydable (impossible qu'il rouille)
- 2) Pierre réfractaire parfaitement plate (sans espace à nettoyer)
- 3) Longue garantie (2 ans)

• Hautes performances

- 1) La puissance et la température (la température atteint 450 degrés)
- 2) Contrôle de la puissance du haut et du bas
- 3) Indicateur de température
- 4) Double lampe dans chaque chambre de cuisson

🇪🇸 CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

• Ahorro de energía

- 1) Aislamiento en fibra de vidrio extra- espesa para mantener mejor el calor dentro del horno
- 2) Puerta de doble vidrio (que aísla mejor y evita quemaduras)
- 3) Vaina de alta temperatura para aislar la puerta del horno y por consiguiente ahorro de energía
- 4) Cámara baja para calentamiento más rápido y menor desperdición de energía cuando la puerta está abierta

• Intelligente

- 1) La puerta se abre hacia arriba (útil para las pequeñas pizzerías)
- 2) Capacidad de memorizar hasta 9 programas de cocción
- 3) Sistema de control electrónico que identifica y reporta cualquiera anomalía

• Duradero en el tiempo

- 1) Totalmente de acero inoxidable (no puede oxidar)
- 2) Piedra refractaria perfectamente plana (sin espacios intermedios para limpiar)
- 3) Garantía prolongada (2 años)

• Alto rendimiento

- 1) La potencia y la temperatura (la temperatura alcanza los 450 grados)
- 2) Control de potencia superior y inferior
- 3) Indicador de temperatura
- 4) Doble luz en cada cámara de cocción



apertura delle porte verso l'alto
upwards opening of the doors
ouverture de la porte vers le haut
apertura de la puerta hacia arriba

CE

forno elettrico per pizza
AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



pedistallo disponibile per tutti i modelli AZZURRO
stand available for all models AZZURRO
support disponible pour tous les modèles AZZURRO
suporte disponible para todos los modelos AZZURRO

forno elettrico per pizza

ME modulare elettronico



electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltaje

temperatura di lavoro
working thermostat
temperature de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

modulo neutro
neutral unit
module neutre
módulo neutro

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
weight
poids
peso

dimensioni supporti
stand dimensions
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	ME mm	ME TOP mm	mm $\begin{matrix} \diagup \\ A \\ \diagdown \\ B \\ \diagup \\ C \end{matrix}$	mm	kg	kW	ME kg	ME TOP kg	mm $\begin{matrix} \diagup \\ A \\ \diagdown \\ B \\ \diagup \\ C \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} \diagup \\ A \\ \diagdown \\ B \\ \diagup \\ C \end{matrix}$
ME 4 ME 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 360	A 1010 B 970 C 70	11	4,8	73	91	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 480
ME 6 ME 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 360	A 1010 B 1320 C 70	13	7,2	95	120	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 480
ME 6G ME 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 360	A 1360 B 970 C 70	13	7,2	95	120	A 1340 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 480
ME 9 ME 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 360	A 1360 B 1320 C 70	15	10,8	116	151	A 1340 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 480

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto.

Questa serie di forni, viene realizzata in moduli singoli da 4, 6 e 9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il forno è dotato di termostato di sicurezza elettromeccanico posto sul retro. Tale apparecchiatura interviene se in seguito ad una eventuale anomalia dell'elettronica di gestione, le temperature interne camera dovessero elevarsi al di sopra dei 470°C. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello elettronico di comando. Elettronica di controllo delle più sofisticate con quadro comandi suddiviso in quadranti che facilmente identificano le funzioni su cui si vuole intervenire.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software installed on a microchip of the electronic board, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The oven is equipped with on the back placed electro-mechanic security thermostat. This equipment operates when, because of a possible anomaly of the electronics the inner temperature of the chamber should get over 470°C. The oven is equipped with electro-mechanic security thermostat placed on the back. This equipment operates if the inner temperature of the chamber should get over 470°C because of a possible anomaly of the electronics. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. The external panel is made of stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. One of the most sophisticated electronic control system with a control panel, which is divided in quadrants, easily identifying the function to be used.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.

Grâce à la technologie des relais statiques utilisés, avec un logiciel étudié exprès, il est possible de personnaliser la cuisson avec la plus grande versatilité et facilité d'utilisation, en distribuant proportionnellement les absorptions énergétiques par rapport au travail prévu.

Cette ligne de fours est réalisée en modules simples de 4, 6 et 9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale. Le four dispose d'un thermostat de sécurité électromécanique placé sur le dos. Cet appareil intervient si, à cause de quelque anomalie sur l'électronique de gestion, les températures intérieures de la chambre augmentent à plus de 470°C. Le four dispose d'un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupierail des vapeurs. Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le système électronique de contrôle et un des plus avancés avec un panneau de commande divisé en cadrans qui identifient facilement les fonctions sur lesquelles on veut intervenir.

Version TOP: il est possible de réaliser la chambre du four entièrement (sol, ciel, côtés et dos) en pierre réfractaire.

Gracias a la tecnología de relés estáticos utilizados, en combinación con un software especialmente diseñado, se puede personalizar la cocción con la máxima versatilidad y facilidad de uso, distribuyendo en proporción la energía absorbida en función de la carga de trabajo esperada.

Esta serie de hornos está hecha de módulos individuales de 4, 6 y 9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. El horno está equipado con termostato electromecánico en la parte posterior. Este dispositivo se pone en función si después de una posible anomalía de gestión electrónica, la temperatura interna de la cámara se eleva por encima de 470 ° C. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción. Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panel de control electrónico. Electronica de control entre las más sofisticadas, con un panel de control dividido en cuadrantes que identifican fácilmente las funciones en el las que se desea intervenir.

Versión TOP: es posible hacer toda la cámara del horno (tierra, cielo, laterales y parte trasera) en material refractario.



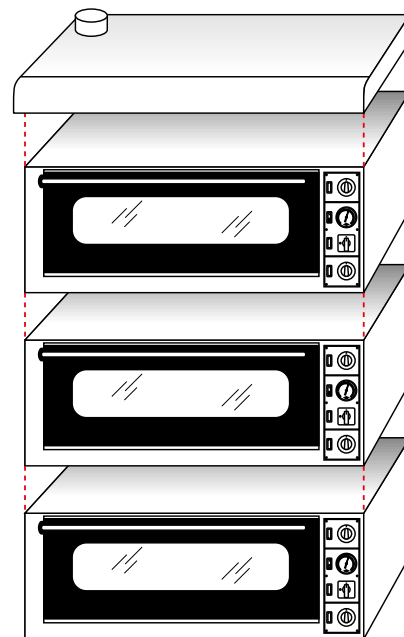
forno elettrico per pizza

ME modulare elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



2 moduli + modulo neutro
2 modules + neutral unit
2 modules + module neutre
2 módulos + módulo neutral



3 moduli + modulo neutro
3 modules + neutral unit
3 modules + module neutre
3 módulos + módulo neutral



pedistallo disponibile per tutti i modelli ME
stand available for all models ME
support disponible pour tous les modèles ME
suporte disponible para todos los modelos ME



kit porta teglie disponibile per tutti i modelli ME
baking tins' holder kit available for all models ME
kit porte-plats disponible pour tous les modèles ME
kit porta-placas disponible para todos los modelos ME

CE

forno elettrico per pizza ME modulare elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



cappa disponibile per tutti i modelli ME
hood available for all models ME
hotte disponible pour tous les modèles ME
capote disponible para todos los modelos ME



modulo neutro disponibile per tutti i modelli ME
neutral unit available for all models ME
module neutre disponible pour tous les modèles ME
módulo neutral para todos los modelos ME

cella di lievitazione disponibile per tutti i modelli ME
leavening cell available for all models ME
chambre de lévitation disponible pour tous les modèles ME
célula de levadura para todos los modelos ME



forno elettrico per pizza



M modulare

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltaje

temperatura di lavoro
working thermostat
temperature de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

modulo neutro
neutral unit
module neutre
módulo neutro

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	M mm	M TOP mm	mm $\begin{matrix} C \\ A \end{matrix} / B$	mm	kg	kW	M kg	M TOP kg	mm $\begin{matrix} C \\ A \end{matrix} / B$	mm $\begin{matrix} C \\ A \end{matrix} / B$
M 4 M 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 360	A 1010 B 970 C 70	11	4,8	73	91	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 480
M 6 M 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 360	A 1010 B 1320 C 70	13	7,2	95	120	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 480
M 6G M 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 360	A 1360 B 970 C 70	13	7,2	95	120	A 1340 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 480
M 9 M 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 360	A 1360 B 1320 C 70	15	10,8	116	151	A 1340 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 480

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli singoli da 4, 6 e 9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox.

L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate totalmente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The external panel is made of stainless steel.

The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinges system with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants and also an optimal closing. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. Large Baking chambers are completely made in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.

Cette ligne de fours est réalisée en modules simples de 4, 6 et 9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. L'utilisation d'un système de charnières avec ressort, avec la possibilité de décrochement permet d'enlever la porte en quelques instants pour le nettoyage ou/et l'entretien, sans l'aide d'outils et garantit au même temps une fermeture toujours optimale. Si le four est utilisé de façon optimale (autour de ou jusqu'à 350°C), la température extérieure de la porte restera entre les limites qui garantissent la complète sécurité contre le risque de brûlures. Les chambres de cuisson sont de grandes dimensions et sont réalisées complètement en acier Inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le four dispose d'un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des vapeurs.

Version TOP: il est possible de réaliser la chambre du four entièrement (sol, ciel, côtés et dos) en pierre réfractaire.

Esta serie de hornos está hecha de módulos individuales de 4, 6 y 9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable.

La superficie acristalada permite la monitorización continua de la cocción. El uso de de un sistema de bisagra a liberación, con muelle de retorno, permite sacar en pocos segundos la puerta para cualquiera operación necesaria de limpieza y / o mantenimiento, sin la ayuda de herramientas y garantiza al mismo tiempo un cierre optimal. Si el horno se utiliza dentro del rango de funcionamiento óptimal (acerca o hasta unos 350 ° C) la temperatura exterior de la puerta se mantiene dentro de los límites que garantizan la total seguridad de riesgo de quemaduras. Grandes cámaras de cocción construidas totalmente en acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panel de control electrónico. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción.

Versión TOP: es posible hacer toda la cámara del horno (tierra, cielo, laterales y parte trasera) en material refractario.

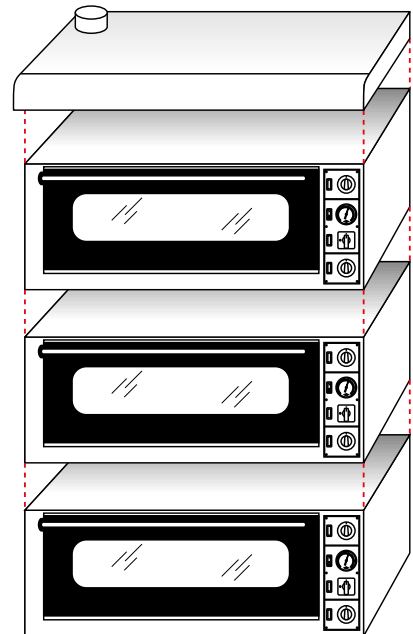


forno elettrico per pizza

M modulare

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería

modulo neutro
neutral unit
module neutre
módulo neutral



3 moduli + modulo neutro
3 modules + neutral unit
3 modules + module neutre
3 módulos + módulo neutral



pedistallo disponibile per tutti i modelli M
stand available for all models M
support disponible pour tous les modèles M
suporte disponible para todos los modelos M



kit porta teglie disponibile per tutti i modelli M
baking tins' holder kit available for all models M
kit porte-plats disponible pour tous les modèles M
kit porta-placas disponible para todos los modelos M

CE

forno elettrico per pizza

M modulare

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería

cappa
hood
hotte
capote



cella di lievitazione
leavening cell
chambre de lévitation
célula de levadura



2 moduli con cappa e cella
2 modules with hood and leavening cell
2 modules avec hotte et celle de lévitation
2 módulos con capucha y célula

forno elettrico per pizza



MD monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltage

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

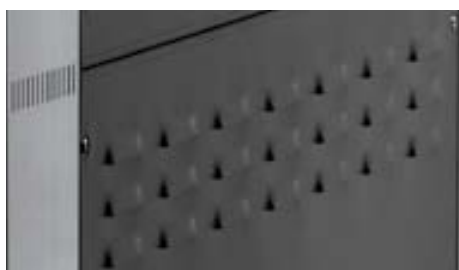
peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensiones emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	MD mm	MD TOP mm	mm $\begin{matrix} C \\ \swarrow \searrow \\ A \quad B \end{matrix}$	kW	MD kg	MD TOP kg	mm $\begin{matrix} C \\ \swarrow \searrow \\ A \quad B \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} C \\ \swarrow \searrow \\ A \quad B \end{matrix}$
MD 4 MD 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 430	4,8	80	98	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 540
MD 6 MD 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 430	7,2	97	122	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 540
MD 4+4 MD 4+4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 770	9,6	142	178	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
MD 6+6 MD 6+6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 770	14,4	193	243	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 870

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli singoli da 4 o 6 e nei modelli doppi da 4+4 e 6+6 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate totalmente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

This oven line is made in single block modules of single-deck ovens of 4-6 pizzas and double-deck ovens of 4+4 and 6+6. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The front panel is completely realized in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants also an optimal closing. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. Large Baking chambers are completely made in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.

Cette ligne de fours est réalisée en modules monoblocs dans les modèles à un étage de 4 ou 6 pizzas et dans les modèles à deux étages de 4+4 et 6+6 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. L'utilisation d'un système de charnières avec ressort, avec la possibilité de décrochement permet d'enlever la porte en quelques instants pour le nettoyage ou/et l'entretien, sans l'aide d'outils et garantit au même temps une fermeture toujours optimale. Si le four est utilisé de façon optimale (autour de ou jusqu'à 350°C), la température extérieure de la porte restera entre les limites qui garantissent la complète sécurité contre le risque de brûlures. Les chambres de cuisson sont de grandes dimensions et sont réalisées complètement en acier inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le four dispose d'un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des vapeurs.

Version TOP: il est possible de réaliser la chambre du four entièrement (sol, ciel, côtés et dos) en pierre réfractaire.

Esta serie de hornos se realiza en módulos monobloque en los modelos individuales de 4 y 6 y dobles de 4+4 y 6+6 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo.

Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable. La superficie acristalada permite la monitorización continua de la cocción. El uso de un sistema de bisagra a liberación, con muelle de retorno, permite sacar en pocos segundos la puerta para cualquiera operación necesaria de limpieza y / o mantenimiento, sin la ayuda de herramientas y garantiza al mismo tiempo un cierre optimal. Si el horno se utiliza dentro del rango de funcionamiento óptimo (cerca o hasta unos 350 ° C) la temperatura exterior de la puerta se mantiene dentro de los límites que garantizan la total seguridad de riesgo de quemaduras. Grandes cámaras de cocción construidas totalmente en acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panel de control electrónico. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción.

Versión TOP: es posible hacer toda la cámara del horno (tierra, cielo, laterales y parte trasera) en material refractario.



forno elettrico per pizza



MD monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MD 4 | MD 6



MD 4+4 | MD 6+6

CE

forno elettrico per pizza

MD modulare

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



cappa disponibile per tutti i modelli MD
hood available for all models MD
hotte disponible pour tous les modèles MD
capote disponible para todos los modelos MD



pedistallo disponibile per tutti i modelli MD
stand available for all models MD
support disponible pour tous les modèles MD
suporte disponible para todos los modelos MD



kit porta teglie disponibile per tutti i modelli MD
baking tins' holder kit available for all models MD
kit porte-plats disponible pour tous les modèles MD
kit porta-placas disponible para todos los modelos MD

forno elettrico per pizza



SB monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
hornos para pizzería



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltage

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimension
dimensiones interiores de la
medidas internas cámara d

misure esterne
external dimensions
dimensiones exteriores
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensiones emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	SB mm	SB TOP mm	mm $\begin{matrix} \\ \swarrow \searrow \\ A \quad B \end{matrix}$	kW	SB kg	SB TOP kg	mm $\begin{matrix} \\ \swarrow \searrow \\ A \quad B \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} \\ \swarrow \searrow \\ A \quad B \end{matrix}$
SB 4 SB 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 430	4,8	80	98	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 540
SB 6 SB 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 430	7,2	97	122	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1550 C 540
SB 44 SB 44 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 770	9,6	150	186	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
SBD 44 SBD 44 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 620 B 620 C 145	A 605 B 610 C 145	A 900 B 930 C 770	8,8	130	165	-	A 1040 B 1050 C 870
SBT 44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 860 B 625 C 145	-	A 1180 B 1020 C 770	13,2	189	-	A 900 B 1192 C 842	A 1320 B 1140 C 870
SB 66 SB 66 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 770	14,4	198	248	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 870
SB 6G SB 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 430	7,2	105	130	A 1360 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 540
SB 66G SB 66G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 770	14,4	200	250	A 1360 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 870
SB 9 SB 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 430	10,8	121	156	A 1360 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 540
SB 99 SB 99 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 770	21,6	227	297	A 1360 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 870

electric pizza oven
four électrique à pizza
hornos para pizzería



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate totalmente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

This oven line is made in single block modules for 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The front panel is completely realized in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants also an optimal closing. Large Baking chambers are completely realized in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.

Cette ligne de fours est réalisée en modules monoblocs de 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

La partie frontale est réalisée en acier inox et les panneaux extérieurs sont en tôle pré-peinte. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. L'utilisation d'un système de charnières avec ressort, avec la possibilité de décrochement permet d'enlever la porte en quelques instants pour le nettoyage ou/et l'entretien, sans l'aide d'outils et garantit au même temps une fermeture toujours optimale. Les chambres de cuisson sont de grandes dimensions et sont réalisées complètement en acier inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le four dispose d'un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des vapeurs.

Version TOP: il est possible de réaliser la chambre du four entièrement (sol, ciel, côtés et dos) en pierre réfractaire.

Esta serie de hornos se realiza en módulos monobloque en los modelos individuales de 4, 6, 9 y dobles de 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo.

La parte frontal es de acero inoxidable, mientras que los paneles exteriores son de chapa pintada. La superficie acristalada permite la monitorización continua de la cocción. El uso de un sistema de bisagra a liberación, con muelle de retorno, permite sacar en pocos segundos la puerta para cualquiera operación necesaria de limpieza y / o mantenimiento, sin la ayuda de herramientas y garantiza al mismo tiempo un cierre optimal. También con el fin de garantizar la máxima seguridad para el usuario, se diseñó una puerta con innovadoras características técnicas. Si el horno se utiliza dentro del rango de funcionamiento óptimo (cerca o hasta unos 350 ° C) la temperatura exterior de la puerta se mantiene dentro de los límites que garantizan la total seguridad de riesgo de quemaduras. Grandes cámaras de cocción construidas totalmente en acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panel de control electrónico. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción.

Versión TOP: es posible hacer toda la cámara del horno (tierra, cielo, laterales y parte trasera) en material refractario.



forno elettrico per pizza

SB monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



SB 4 | SB 6



SB 6G | SB 9



SB 4+4 | SB 6+6



SB 6+6G | SB 9+9

CE

forno elettrico per pizza

SB monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



cappa disponibile per tutti i modelli SB, eccetto mod. SBT e SBD
hood available for all models SB, except SBT and SBD
hotte disponible pour tous les modèles SB, exclu SBT et SBD
capote disponible para todos los modelos SB, SBT / SBD excluidos



pedistallo disponibile per tutti i modelli SB,
eccetto mod. SBT e SBD
stand available for all models SB,
except SBT and SBD
support disponible pour tous les modèles SB,
exclu SBT et SBD
suporte disponible para todos los modelos SB,
SBT / SBD excluidos



kit porta teglie disponibile per tutti i modelli SB,
eccetto mod. SBT e SBD
baking tins' holder kit available for all models SB,
except SBT and SBD
kit porte-plats disponible pour tous les modèles SB,
exclu SBT et SBD
kit porta-placas disponible para todos los modelos SB,
SBT / SBD excluidos

hood
hotte
capote



Le cappe aspiranti di nostra produzione sono realizzate in acciaio inox e specifiche per ogni modello di forno. La gamma comprende la CAP4, CAP6, CAP6G e CAP9.

L'applicazione non rende necessaria l'adozione di filtri, in quanto viene aspirato e convogliato verso la canna fumaria il solo vapore acqueo derivante dalla cottura della pizza. Con velocità regolabile.

The extractor hoods of our production are manufactured in stainless steel and are specific for each model of oven. The line is composed of, CAP6, CAP6G and CAP9.

Their installation doesn't require filters, because only the water steam coming from pizza baking is extracted and directed to the flue. With adjustable speed.

Les hottes aspirantes de notre production sont réalisées en acier Inox et sont spécifiques pour chaque modèle de four. La série comprend la CAP4, CAP6, CAP6G et CAP9.

L'installation ne rend pas nécessaire l'adoption de filtres, car seule la vapeur d'eau venante de la cuisson de la pizza est aspirée et canalisée vers la cheminée. Avec vitesse réglable.

Los capotes de nuestros productos están hechos de acero inoxidable y son específicos para cada modelo de horno. La gama incluye CAP4, CAP6, CAP6G y CAP9.

La aplicación no requiere la adopción de los filtros, ya que se aspira y se canaliza a la chimenea solo el vapor de agua resultado de la cocción de la pizza. Con velocidad ajustable.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

cappa potenza max
max. hood power
puissance max. hotte
potencia max capote

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

portata aria
air capacity
débit d'air
flujo de aire

cappa misure esterne
hood external dimensions
dimensions extérieures hotte
medidas externas capote

			mc/h	mm $\begin{matrix} C \\ A \diagdown B \end{matrix}$
CAP 4	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1010 B 1110 C 270
CAP 6	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1010 B 1460 C 270
CAP 6G	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1360 B 1110 C 270
CAP 9	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1360 B 1460 C 270

leavening cell
chambre de lévitation
célula de levadura



Dotati di ruote (di cui due con freno), sono disponibili per tutti i tipi di forni; Sono realizzati con l'esterno totalmente in acciaio inox per i forni della serie "KING", "M" e "ME", con il frontale e le porte in acciaio inox, fianchi e schiena in preverniciato nero per i forni delle serie "MS", "MD", "SB". Dotati di rinforzi in lamiera zincata, interni alla struttura, sono provvisti di resistenze poste sul fondo dell'armadio e nascoste da una grata. Sono dotati di serie di illuminazione interna, portateglie interno e la temperatura è regolabile tramite pulsantiera elettronica.

RISPONDI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO.

Equipped with wheels (two with brakes), they are available for all types of ovens. The external part is completely realized in stainless steel for the ovens "KING", "M" and "ME", the front and the doors in stainless steel, sides and back in pre-painted black for the ovens "MS", "MD", "SB". Equipped with stiffeners in galvanized sheet, inside the structure, they have heating elements placed on the bottom of the cabinet and hidden by a grill. They are equipped with internal lighting, baking tin's holder and the temperature is adjustable by an electronic control panel.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.

Pourvues de roulettes dont deux avec frein, elles sont disponibles pour tous les types de fours; l'extérieur est réalisé totalement en acier inox pour les fours modèle "KING", "M" et "ME", avec le frontail et les portes en acier inox, côtés et dos laqués noir pour les fours modèle "MS", "MD", "SB".

Avec renforcements en tôle galvanisée, à l'intérieur de la structure, elles sont pourvues de résistances mises sur le fond de l'armoire et cachées par une grille. En dotation: éclairage interne de série, porte-plaques de cuisson et la température est réglable à travers un clavier électronique.

RÉPOND À TOUTES LES RÈGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE ENTIER.

Con ruedas (dos con freno), están disponibles para todo tipo de hornos, La parte exterior es completamente en acero inoxidable para los hornos de la serie de "KING", "M" y "ME", con el frente y las puertas de acero inoxidable, costados y parte trasera de pre-pintado de negro para los hornos de la serie "MS", "MD", "SB".

Equipado con refuerzos de acero galvanizado en la estructura interna, están provistos de resistencias colocadas en la parte inferior de la caja y ocultadas detrás de una reja. Están equipadas con iluminación interior, bastidores y la temperatura interna es controlada por el teclado electrónico.

RESPECTA TODAS LAS REGLAS DE HIGIENE Y DE SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

assorbimento cella
cell absorption
absorption chambre de lévitation
absorción de la célula

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	W	mm	$\frac{C}{A/B}$	mm	$\frac{C}{A/B}$
CELLA 4	230 V / AC1 / N / PE	1100	A 1000 B 916 C 1000		A 1140 B 1010 C 890	
CELLA 6	230 V / AC1 / N / PE	1100	A 1000 B 1266 C 1000		A 1050 B 1470 C 890	
CELLA 6G	230 V / AC1 / N / PE	1800	A 1350 B 916 C 1000		A 1470 B 1050 C 890	
CELLA 9	230 V / AC1 / N / PE	1800	A 1350 B 1266 C 1000		A 1470 B 1470 C 890	



stand
support
suporte

	MODELLO MODEL MODELE MODELO	adatto per suitable for à utiliser avec a utilizar con	dimensioni dimensions dimensiones	peso net weight poids net peso neto
			mm	kg
	PIEDB1	B1/B11/MD1/MD11	565 x 460 x 900	12
	PIEDSM*	Small	720 x 610 x 900	20
	PIEDBD*	SBD Medium	880 x 700 x 910	23
	PIEDSBT*	SBT44	900 x 1192 x 910	24
	PIED4*	M4 / MD4 / SB4 MD44 / SB44	1010 x 850 x 910	24
	PIED6*	M6 / MD6 / SB6 MD66 / SB66	1010 x 1200 x 910	25
	PIED6G*	M6B / SB6B SB66B	1360 x 850 x 910	29
	PIED9*	SB9 / SB99	1340 x 1200 x 910	29
	PIEG4	G4	960 x 935 x 850	24
	PIEG6	G6	960 x 1235 x 850	25

* Disponibile con kit portateglie opzionale come da foto - Available with backing tins' holder kit optional as shown
Kit porte-plaques disponible comme en photo - Kit porta-lata de hornear disponible cómo en foto



forno elettrico per pizza



SMALL 2T • 3T • 4T monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



SMALL 2T



SMALL 3T



SMALL 4T

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	mm $\begin{matrix} \diagup C \\ A \quad B \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} \diagup C \\ A \quad B \end{matrix}$	KW	kg	mm $\begin{matrix} \diagup C \\ A \quad B \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} \diagup C \\ A \quad B \end{matrix}$
SMALL 2T	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	50 - 350	A 505 B 520 C 115	A 745 B 688 C 269	3,2	50	A 720 B 610 C 900	A 790 B 880 C 390
SMALL 3T	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	50 - 350	A 505 B 520 C 115	A 745 B 688 C 490	6	73	A 720 B 610 C 900	A 790 B 880 C 610
SMALL 4T	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	50 - 350	A 505 B 520 C 115	A 745 B 688 C 490	6,4	84	A 720 B 610 C 900	A 790 B 880 C 610

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



pedistallo disponibile per tutti i modelli SMALL
stand available for all models SMALL
support disponible pour tous les modèles SMALL
suporte disponible para todos los modelos SMALL

Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera (con 2 termostati di regolazione) a 2 camere (con 4 termostati di regolazione) e ad una camera con due piani di cottura (con 3 termostati di regolazione). L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

Le camere di cottura sono in lamiera alluminata ed hanno dimensioni 505x520xH11. Porta realizzata in acciaio inox senza vetri. Senza illuminazione interna. Struttura esterna: il frontale è in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera pre-vernicata.

Vengono utilizzate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificata per la cottura di alimenti.

Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi.

La temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 350°C.

This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber (with 2 adjustable thermostats), of 2 chambers (with 4 adjustable thermostats) and of one chamber with two baking floors (with 3 adjustable thermostats). The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The baking chambers are in aluminium sheet and have dimensions of 505x520xH11. The door is realized in stainless steel without glasses. Without any internal lights. External structure: the front is in stainless steel while the external panels are in pre-painted sheets.

In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking.

The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge.

The temperature is chosen by electromechanical thermostats which are placed on the main board with the possibility to adjust them from 50 to 350°C.

Ce modèle est réalisé uniquement dans les versions monobloc à 1 chambre (avec 2 thermostats de réglage) à 2 chambres (avec 4 thermostats de réglage) et à 1 chambre avec deux étages de cuisson (avec 3 thermostats de réglage). L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Les chambres de cuisson sont en tôle d'aluminium avec dimensions 505x520 (H=11 cm). La porte est réalisée complètement en acier Inox sans vitres. Sans éclairage interne. Structure extérieure: la partie frontale est en acier Inox et les panneaux extérieurs en tôle pré-peinte.

À l'intérieur de la chambre de cuisson sont installées des plaques en matériel réfractaire, certifiées pour la cuisson des aliments.

Le four dispose d'une cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des vapeurs.

La température est établie à l'aide de thermostats électromécaniques placés sur le panneau de contrôle avec la possibilité de les régler de 50 à 350°C.

Esta serie de hornos se realiza en la versión monobloque a 1 cámara (con 2 termostatos de regulación) y a 2 cámaras (con 4 termostatos de regulación) y a 1 cámara con dos estantes para la cocción (con 3 termostatos de regulación). El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo.

Las cámaras de cocción son de chapa de aluminio y tienen dimensiones 505x520xH11. La puerta es de acero inoxidable sin vidrio. Sin iluminación interior. Estructura externa: la parte frontal es de acero inoxidable, mientras que los paneles exteriores son de chapa pre-pintada.

Dentro de las cámaras hay placas de material refractario, certificadas para cocinar los alimentos.

El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción.

La temperatura se regula con termostatos electromecánicos puestos en el panel de control con ajuste de 50 a 350 °C.



forno elettrico per pizza



MD 1 • MD 1+1 monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MD 1+1



MD 1

Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera o a 2 camere. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Le camere di cottura sono in acciaio inox. Porta realizzata in vetro ceramico per un'ampia visione delle fasi di cottura. Dotati di illuminazione interna di tipo alogeno. Il frontale e la pannellatura esterna sono realizzati in acciaio inox. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici (2 per camera) posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 350°C.

This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber or 2 chambers. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The baking chambers are in stainless steel. The door is realized in ceramic glass for a wide view of the baking phases. Equipped with internal halogen lights. The front and the external panels are realized in stainless steel. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostats (2 for each chamber), which are placed on the main board with the possibility to adjust them from 50 to 350°C.

Ce modèle est réalisé dans les versions monobloc à 1 ou 2 chambres. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale. Les chambres de cuisson sont en acier inox. La porte est réalisée en verre céramique pour permettre une ample vision des différentes phases de la cuisson. Équipé d'éclairage interne de type halogène. La partie frontale et les panneaux extérieurs sont en acier inox. Le four dispose d'une cheminée qui, connectée à l'extérieur permet l'évacuation des vapeurs. La température est établie à l'aide de thermostats électromécaniques (2 pour chaque chambre) placés sur le panneau de contrôle avec la possibilité de les régler de 50 à 350°C.

Esta serie de hornos se realiza en la versión monobloque a 1 cámara y a 2 cámaras. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. Las cámaras de cocción son todas de acero inoxidable. La puerta es realizada en vidrio cerámico que permite la monitorización continua de la cocción. Equipados con lámparas halógenas para la iluminación interior. La parte frontal y los paneles son de acero inoxidable. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción. La temperatura se regula con termostatos electromecánicos puestos en el panel de control con ajuste de 50 a 350 °C.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
net weight
poids net
peso neto

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	kW	kg	mm $\frac{C}{A/B}$
MD 1	230V AC1/N/PE	50 - 350	A 360 B 410 C 80	A 585 B 540 C 258	1,6	27	A 660 B 590 C 390
MD 1+1	230V AC1/N/PE	50 - 350	A 360 B 410 C 80	A 585 B 540 C 450	3,2	45	A 660 B 590 C 580

forno elettrico per pizza

B1 • B1+1 • B1 electronic

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



B 1+1



B 1



B 1 electronic

Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera o a 2 camere. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Le camere di cottura sono in acciaio inox. Porta realizzata in acciaio inox senza vetri. Senza illuminazione interna. Il frontale e la pannellatura esterna sono realizzati in acciaio inox. Ogni forno è dotato di Timer elettromeccanico (B1-B11) o elettronico (B1E) inserito nel pannello comandi. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici (nel B1 e nel B11). Il forno B1E è dotato di una evoluta elettronica di controllo.

This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber or 2 chambers. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The baking chambers are in stainless steel. The door is realized in stainless steel without any glasses. Without any internal lights. The front and the external panels are realized in stainless steel. Every oven is equipped with an electromechanical (B1-B11) or electronic (B1E) timer on the main board. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostats (B1 and B11). The B1E oven is equipped with an advanced controlling electronic.

Ce modèle est réalisé dans les versions monobloc à 1 ou 2 chambres. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale. Les chambres de cuisson sont en acier inox. La porte est réalisée complètement en acier Inox sans vitres. Sans éclairage interne. La partie frontale et les panneaux extérieurs sont en acier Inox. Chaque four est équipé d'un Timer électromécanique (B1-B11) ou électronique (B1E) qui se situe sur le panneau de commande. Le four dispose d'une cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des vapeurs. La température est établie à l'aide de thermostats électromécaniques (pour le B1 et le B11). Le four B1E a un système électronique de contrôle très avancé.

Esta serie de hornos se realiza en la versión monobloque a 1 cámara y a 2 cámaras. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. Las cámaras de cocción son todas de acero inoxidable. La puerta es también de acero inoxidable sin vidrio. Sin iluminación interior. La parte frontal y los paneles son de acero inoxidable. Cada horno está equipado con temporizador electro-mecánico (B1-B11) o electrónico (B1E) puesto en el panel de control. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción. La temperatura se regula con termostatos electromecánicos (B1-B11). El horno B1E tiene un sistema de tecnología de relés estáticos utilizados en combinación con un software especialmente diseñado.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaggio

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misura interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misura esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
net weight
poids net
peso neto

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	A / kW	kg	mm $\frac{C}{A/B}$
B 1	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 245	6,9 / 1,6	23	A 660 B 540 C 330
B 1+1	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 420	13,8 / 3,2	37	A 660 B 540 C 500
B 1 Electronic	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 245	6,9 / 1,6	23	A 660 B 540 C 330

accessories for pizza
 accessoires pour la pizza
 accesorios para la pizza



accessories for pizza
accessoires pour la pizza
accesorios para la pizza



APZ 16/4



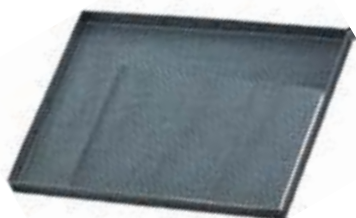
APZ 12/4



APZ140



AV 4937



APZ 582/40



APZ-KIT



COPERCHIO INOX GN



AV 4939



VASCHETTA INOX GN



AV 4938

gas pizza oven
four a gaz pour pizza
horno a gas para pizza



Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera e a richiesta nella versione modulare sovrapponibile. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Camera di cottura in lamiera alluminata. Vengono utilizzate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario dotate di certificazione per la cottura alimentare. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostato elettromeccanico posto sul pannello comandi. È dotato di illuminazione interna.



This line of ovens is manufactured in the single block version with 1 chamber and on demand in the modular and stackable version. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. Baking chamber in aluminized steel. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking. The oven is equipped with flue connected to the outside for the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostat, which is placed on the main board. With internal lighting.



Cette ligne de fours est réalisée en les versions monobloc à 1 chambre et sur demande dans la version modulaire superposable. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale. Chambre de cuisson en tôle aluminée. À l'intérieur de la chambre de cuisson sont installées des plaques en matériel réfractaire, certifiées pour la cuisson des aliments. Le four dispose d'une cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des vapeurs. La température est établie à l'aide de thermostat électromécanique placé sur le panneau de contrôle. Ils sont pourvus d'éclairage intérieur.



Esta línea de hornos se hace en las versiones monobloque a 1 cámara de cocción y opcional en la versión modular apilable. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, el resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesionales, determina una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo de combustible. Cámara de cocción en acero aluminizado. Se utilizan dentro del compartimiento de la cámara de cocción placas de material refractario con certificación para la cocción de alimentos. El horno está equipado con un tubo conectado con el exterior que permite la evacuación de humos. La temperatura se regula con termostato electromecánico en el panel de control. Equipado con iluminación interior.



pedistallo disponibile per tutti i modelli G
stand available for all models G
support disponible pour tous les modèles G
suporte disponible para todos los modelos G

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	mm $\frac{A}{B}$ C	mm $\frac{A}{B}$ C	kcal.h	kg	mm $\frac{A}{B}$ C	mm $\frac{A}{B}$ C
G 4	A 610 B 640 C 150	A 960 B 935 C 520	6.500	140	A 960 B 935 C 850	A 985 B 985 C 670
G 6	A 610 B 940 C 150	A 960 B 1235 C 520	8.500	170	A 960 B 1235 C 520	A 985 B 1285 C 670

IMPASTATRICI

DOUGH SPIRAL MIXERS

COUPE-LÉGUMES

CORTA VERDURAS



SX impastatrice a testa fissa



TSX • TSVX* impastatrice a testa sollevabile

SX spiral mixer with fixed head - TSX - TSVX* spiral mixer with liftable head
 SX pétrin à tête fixe - TSX - TSVX* pétrin à tête soulevable
 SX amasadora con cabeza fija - TSX - TSVX* amasadora con cabeza abatible



* mod. TSVX
con testa sollevabile e vasca estraibile

* mod. TSVX
with liftable head and removable bowl

* mod. TSVX
avec tête soulevable et cuve amovible

* mod. TSVX
con cabeza levantable y recipiente extraíble

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza installata trifase 400V 50Hz
three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée triphasée 400V 50Hz
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power TR 400V 50Hz
puissance installée 2 vitesses triphasée TR 400V 50Hz
potencia instalada 2 velocidades trifásica TR 400V 50Hz

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

motoriduttori a bagno d'olio
oil-bath speed reducers
motoreducteur à bain d'huile
motoreductor de baño de aceite

			mm $\frac{A}{B}$ C		mm $\frac{A}{B}$ C	kg	
SX 50	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 530 B 940 C 930	53 lt 45 kg Ø 500x300	A 690 B 1040 C 1100	207	•
SX 60	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 640 B 990 C 930	76 lt 64 kg Ø 600x300	A 690 B 1040 C 1100	213	•
TSX-TSVX 50	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 530 B 940 C 930	53 lt 45 kg Ø 500x300	A 690 B 1040 C 1100	217	•
TSX-TSVX 60	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 640 B 990 C 930	76 lt 64 kg Ø 600x300	A 690 B 1040 C 1100	223	•

SX impastatrice a testa fissa

TSX • TSVX* impastatrice a testa sollevabile

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head
 SX pétrin à tête fixe - TSX-TSVX pétrin à tête soulevable
 SX amasadora con cabeza fija - TSX-TSVX amasadora con cabeza abatible



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.

Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Il sollevamento della testa (standard in questi modelli) è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV e TSVX, è possibile procedere allo sgancio della vasca.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

These models are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The lifting head (standard for these models) is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.

Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.

Les séries "S" et "SX" ont une structure entièrement en acier peint en blanc. Le design personnalisé et actuel les rendent uniques dans leur genre.

La tête soulevable (standard sur ces modèles) est facilité et servi par un ou plusieurs pistons hydrauliques calibrés exprès. Une fois que l'on soulève la tête, sur les modèles TSV TSVX, il est possible d'extraire la cuve.

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en fil d'acier inoxydable et permet de surveiller la pâte pendant son utilisation et permet aussi d'ajouter tous les ingrédients, sans avoir à le soulever.

L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.

Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.

Las series "S" y "SX" se componen de una estructura construida totalmente en acero pintado de blanco, con líneas personalizadas y actuales que las hacen únicas.

El levantamiento de la cabeza (de serie en estos modelos) se facilita y esta servida por uno o más pistones hidráulicos especialmente calibrados. Una vez que se levanta la cabeza, en los modelos TSV TSVX, se puede proceder a la extracción de la cuba.

Espiral, cuba y rompe masa en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad.

E quipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en hilo de acero inoxidable que le permite controlar la masa durante el proceso y la adición de ingredientes sin tener que levantarla.

La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Los controles son de baja tensión de 24 voltios.



SX impastatrice a testa fissa



TSX • TSVX* impastatrice a testa sollevabile

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head
 SX pétrin à tête fixe - TSX-TSVX pétrin à tête soulevable
 SX amasadora con cabeza fija - TSX-TSVX amasadora con cabeza abatible



SX 60

mod. SX con testa fissa
 mod. SX with fixed head
 mod. SX avec tête fixe
 mod. SX con cabeza fija



SX 50

CE

SX impastatrice a testa fissa

TSX • TSVX* impastatrice a testa sollevabile

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head
 SX pétrin à tête fixe - TSX-TSVX pétrin à tête soulevable
 SX amasadora con cabeza fija - TSX-TSVX amasadora con cabeza abatible



mod. TSX con testa sollevabile
 mod. TSX with liftable head
 mod. TSX avec tête soulevable
 mod. TSX con cabeza levantable

mod. TSVX con testa sollevabile e vasca estraibile
 mod. TSVX with liftable head and removable bowl
 mod. TSVX avec tête soulevable et cuve amovible
 mod. TSVX con cabeza levantable y recipiente extraible



impastatrice a spirale



S

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase 400V 50Hz
three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée triphasée 400V 50Hz
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power
puissance installée 2 vitesses triphasée
potencia instalada 2 velocidades trifásica

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

motoriduttori a bagno d'olio
oil-bath speed reducers
moteurédacteur à bain d'huile
motoreductor de baño de aceite

				mm $\frac{C}{A/B}$		mm $\frac{C}{A/B}$	kg	
S 10	0,55 kW	-	-	A 280 B 460 C 600	10 lt 7 kg Ø 260x200	A 330 B 560 C 740	35	•
S 16*	0,55 kW	0,55 kW	1,1/0,8 kW	A 340 B 640 C 695	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	56	•
S 20*	0,75 kW	0,75 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 695	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	60	•
S 30*	1,1 kW	1,1 kW	1,7/1,3 kW	A 435 B 780 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	92	•
S 40*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 490 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	102	•
S 50*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 490 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	107	•

* disponibile anche in versione digitale
* available also in digital version
* disponible aussi en version digitale
* también disponible en versión digital

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.

Le serie "S" sono costituite da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità. È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt. Disponibile anche in versione digitale, eccetto S10.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

The "S" series are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough. It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off. The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls. Available also in digital version, except S10.

Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.

Les séries "S" ont une structure entièrement en acier peint en blanc. Le design personnalisé et actuel les rendent uniques dans leur genre.

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité. Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en fil d'acier inoxydable et permet de surveiller la pâte pendant son utilisation et permet aussi d'ajouter tous les ingrédients, sans avoir à le soulever. L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt. Disponible aussi en version digitale, exlu S10.

Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.

Las series "S" se componen de una estructura construida totalmente en acero pintado de blanco, con líneas personalizadas y actuales que las hacen únicas.

Espiral, cuba y rompe masa en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad. E quipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en hilo de acero inoxidable que le permite controlar la masa durante el proceso y la adición de ingredientes sin tener que levantarla. La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Los controles son de baja tensión de 24 voltios. También disponible en versión digital, S10 excluido.



impastatrice a spirale

CE

S

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



mod. S con pulsantiera digitale
mod. S with digital panel
mod. S avec panneau digital
mod. S con pulsador digital

CE

impastatrice a spirale

S

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espirala



S 10



S 16



S 20



S 30



S 40



S 50

impastatrice a testa sollevabile



TS • TSV*

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



* mod. TSV
con vasca estraibile

* mod. TSV
with removable bowl

* mod. TSV
avec cuve amovible

* mod. TSV
con recipiente extraible

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase 400V 50Hz
three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée triphasée 400V 50Hz
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità trifase TR-400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée 2 vitesses triphasée 400V 50Hz
potencia instalada 2 velocidades trifásica 400V 50Hz

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

motoriduttori a bagno d'olio
oil-bath speed reducers
motorréducteur à bain d'huile
motorreductor de baño de aceite

				mm $\frac{C}{A/B}$		mm $\frac{C}{A/B}$	kg	
TS-TSV 16*	0,55 kW	0,55 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 640 C 730	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	60	•
TS-TSV 20*	0,75 kW	0,75 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 730	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	63	•
TS-TSV 30*	1,1 kW	1,1 kW	1,7/1,3 kW	A 445 B 740 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	98	•
TS-TSV 40*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	108	•
TS-TSV 50*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	115	•

* disponibile anche in versione digitale
* available also in digital version
* disponible aussi en version digitale
* también disponible en versión digital

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere. Disponibili anche in versione digitale.

Il sollevamento della testa (standard in questi modelli) è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV è possibile procedere allo sgancio della vasca.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

These models are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind. Available also in digital version.

The lifting head (standard for these models) is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.

Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.

Les séries "TS" et "TSV" ont une structure entièrement en acier peint en blanc. Le design personnalisé et actuel les rendent uniques dans leur genre. Disponible aussi en version digitale.

La tête soulevable (standard sur ces modèles) est facilité et servi par un ou plusieurs pistons hydrauliques calibrés exprès. Une fois que l'on soulève la tête, sur les modèles TSV, il est possible d'extraire la cuve.

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en fil d'acier inoxydable et permet de surveiller la pâte pendant son utilisation et permet aussi d'ajouter tous les ingrédients, sans avoir à le soulever.

L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.

Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.

Las series "TS" y "TSV" se componen de una estructura construida totalmente en acero pintado de blanco, con líneas personalizadas y actuales que las hacen únicas. También disponible en versión digital.

El levantamiento de la cabeza (de serie en estos modelos) se facilita y esta servida por uno o más pistones hidráulicos especialmente calibrados. Una vez que se levanta la cabeza, en los modelos TSV, se puede proceder a la extracción de la cuba.

Espiral, cuba y rompe masa en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad.

E equipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en hilo de acero inoxidable que le permite controlar la masa durante el proceso y la adición de ingredientes sin tener que levantarla.

La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Los controles son de baja tensión de 24 voltios.



impastatrice a testa sollevabile

TS • TSV*

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



mod. TSV con testa sollevabile e vasca estraibile
mod. TSV with liftable head and removable bowl
mod. TSV avec tête soulevable et cuve amovible
mod. TSV con cabeza levantable y recipiente extraible



versione con pulsantiera digitale e ruote
version with digital panel and wheels
version avec panneau numérique et roues
versión con teclado digital y ruedas



CE

impastatrice a testa sollevabile

TS • TSV*

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



impastatrice a spirale da banco



SB5 • SB10

bench dough spiral mixers
pétrins à spirale à comptoir
amasadora a espiral de contador



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase
single-phase installed power
puissance installée monophasée
potencia instalada monofásica

misure interne
inner dimensions
dimensions intérieures
medidas interiores

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
weight
poids
peso

	230V - 50Hz / kW	mm $\begin{matrix} C \\ A \backslash B \end{matrix}$		mm $\begin{matrix} C \\ A \backslash B \end{matrix}$	kg
S5B	0,25	A 250 B 490 C 520	5 lt 3 kg Ø 240x165	A 280 B 520 C 640	34
S10B	0,25	A 250 B 490 C 520	10 lt 7 kg Ø 260x200	A 280 B 520 C 640	35

bench dough spiral mixers
pétrins à spirale à comptoir
amasadora a espiral de contador



I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate. Con questo nuovo modello di impastatrice da banco, visto il campo di applicazione, si è cercato di dare maggior spazio al design ed al comfort, utilizzando un sistema di trasmissione a cinghia meno ingombrante e comunemente più silenzioso.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità.

Questa versione è disponibile nella sola colorazione bianca verniciata.

L'alimentazione può essere solo monofase 230 Volt. Trasmissione a cinghia. Comandi a bassa tensione 24 Volt.



The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have brought to the realization of a new product with high technical features. With this new model of bench spiral mixer, considering the utilisation field, we have tried to give more attention to design and comfort, using a system of belt transmission less bulky and more quiet.

Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). The shape of the spiral and the width of the curls allows the realisation of a high quality well mixed dough.

This model is available only in white painted version.

The power supply can be single-phase 230 Volt only. Belt transmission. 24V low-tension controls.



Les nouveaux projets, résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle, ont menés à la réalisation d'un produit aux caractéristiques techniques très élevées. Avec ce nouveau modèle de pétrin à comptoir, vu le champ d'utilisation, on a cherché à donner plus d'attention au design et confort, en utilisant un système de transmission à courroie moins encombrant et donc plus silencieux.

Spirale, cuve, et brise-pâte ont été réalisées en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Ce modèle est disponible dans la seule version blanche peinte.

L'alimentation peut être seulement en monophasé 230V. Transmission à courroie. Commandes à basse tension 24 Volt.



Los nuevos proyectos, resultado de años de estudio y especialización en el campo de equipos para la restauración profesional, han dado lugar a un producto con características técnicas muy altas. Con este nuevo modelo de amasadora de contador, dado el alcance de aplicación, se intentó de dar más espacio al diseño y al confort, con un sistema de transmisión de cinturón menos voluminoso y más silencioso.

Espiral, recipiente y rompe-masa són de acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de los rollos, permiten la creación de mezclas bien mezcladas y de alta calidad.

Esta versión sólo está disponible en color blanco pintado.

La alimentación sólo puede ser monofásica de 230 Volt. Transmisión de cinturón. Controles de bajo voltaje 24 voltios.



impastatrice a spirale



L inox

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase 400V 50Hz
three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée triphasée 400V 50Hz
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée 2 vitesses triphasée 400V 50Hz
potencia instalada 2 velocidades trifásica 400V 50Hz

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

motoriduttori a bagno d'olio
oil-bath speed reducers
moteur-réducteur à bain d'huile
motorreductor de baño de aceite

				mm $\begin{matrix} C \\ A \end{matrix} B$	mm	mm $\begin{matrix} C \\ A \end{matrix} B$	kg	
L 16	0,55 kW 0,75 Hp	0,55 kW 0,75 Hp	1,1/0,8 kW	A 400 B 640 C 730	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	60	•
L 20	0,75 kW 1 Hp	0,75 kW 1 Hp	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 730	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	63	•
L 30	1,1 kW 1,5 Hp	1,1 kW 1,5 Hp	1,7/1,3 kW	A 445 B 740 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	98	•
L 40	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	108	•
L 50	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	115	•

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.

La serie "L" è costituita da una struttura interamente in acciaio inox, con linee personalizzate e attuali che la rendono unica nel suo genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in PLX termoformato ad uso alimentare.

L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt e trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltage speciali sono comunque disponibili a richiesta). Tutte le macchine della linea "L" hanno in dotazione Timer elettromeccanico e 4 ruote (di cui 2 con freno). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.



Our spiral dough mixers especially for pizzerias are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

The "L"-line has a complete stainless structure of a personalized and actual line so that it becomes unique in its kind.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in under heat shaped PLX for cooking use.

The power supply may be single phase 230 Volts, three-phase 230/400 Volts and three-phase 230/400 Volts with 2 speeds (anyways special voltages are available on request). All the "L"-line machines are equipped with an electro mechanical Timer and 4 wheels (2 with brakes). 24 Volt low-tension controls.



Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.

La série "L" à une structure entièrement en acier inox, avec un design très actuel qui la rends unique dans son genre.

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en PLX thermoformé pour un usage alimentaire.

L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Toute la ligne de pétrins "L" est équipée d'un Timer électromécanique et 4 roues (dont 2 avec frein). Commandes à basse tension 24 Volt.



Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.

La serie "L" se compone de una estructura construida totalmente en acero inoxidable, con líneas personalizadas y actuales que la hacen única.

Espiral, cuba y rompe pasta en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad.

Equipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en PLX termoformado para uso alimentario.

La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Todas las máquinas de la línea "L" están equipadas con temporizador electro-mecánico y 4 ruedas (2 con freno). Los controles son de baja tensión de 24 voltios.



impastatrice a spirale

CE

L inox

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



CE

impastatrice a spirale

L inox

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



L 16



L 20



L 30



L 40



L 50

fork kneading machine
pétrin à fourche
amasadora a horquilla



L'impastatrice a forcella ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito. L'impastatrice ha una robusta struttura in acciaio verniciato corredata da vasca, utensile a forcella e coperchio interamente in acciaio inox. La protezione della vasca permette l'aggiunta d'ingredienti. La macchina è dotata di un impianto elettrico a bassa tensione e risponde ai requisiti richiesti dalle Direttive Europee. L'impastatrice è disponibile in diverse versioni: monofase 230V, trifase 400V, trifase 400V a due velocità. A richiesta sono disponibili voltaggi speciali. Carrello H10 cm. oppure cavalletto H40 cm. con ruote di cui 2 frenanti possono essere forniti come accessori.

The fork kneading machine is ideal for pizzerias, confectioners and bakeries. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product. The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork utensil and the lid are in stainless steel. The bowl protection allows to add ingredients. The machine is equipped with a low voltage electric system and responds to the requirements requested by the European Directives. The kneading machine is available in the following different versions: single-phase 230V, three-phase 400V, three-phase 400V two speeds. Special voltage and timer on request. Trolley base H10 cm. or stand H40 cm. with wheels (two of them with brakes) can be supplied as accessories.

Le pétrin fourche est l'idéal pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries. Il permet d'amalgamer d'une manière homogène et rapidement de petits et grands volumes de pâte de types différents, même les plus durs. La rotation délicate de l'élément fourche permet une oxygénation excellente de la pâte sans la chauffer, et le produit fini est ainsi plus friable. Le pétrin a une structure robuste en acier verni, avec un bac, un outil fourche et un couvercle entièrement en acier inox. La protection du bac est moitié pourvue de grille, pour faciliter la visibilité de la pâte pendant le travail et permettre d'ajouter les ingrédients. La machine est équipée d'un système électrique basse tension et répond aux caractéristiques prévues par les Directives Européennes. Le pétrin est disponible en plusieurs versions différentes: monophasé 230 V, triphasé 400 V, triphasé 400 V deux vitesses. Tout voltage spécial est disponible à la demande. Un chariot de 10 cm hauteur ou un chevalet hauteur 40 cm avec roues, dont 2 freinantes, peuvent être fournis comme accessoires.

La amasadora de horquilla es el ideal para todas las pizzerias, reposterias, pastelerias y panificadoras. Permite obtener masas homogéneas en un corto periodo de tiempo pequeños y grandes volúmenes de masa de diferentes tipos, incluso lo mas duros. La rotación suave del tenedor permite una buena oxigenación y no calienta, lo que hace más friable el producto terminado. La amasadora tiene una sólida estructura de acero pintado con cuba, con el utensilio a horquilla y tapa completamente en acero inoxidable. La protección de la cuba permite la adición de ingredientes. La máquina es dotada con una instalación eléctrica de baja tensión y responde a los requisitos solicitados por las Normas Europeas. La amasadora está disponible en muchas versiones: monofásico 230V, trifásico 400V, trifásico 400V a dos velocidades. A solicitud son disponibles voltajes especiales. Carretilla H10 cm o bien caballete H40 cm con ruedas de cuyo 2 frenantes pueden ser provistos como accesorios.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacitat tina

potenza installata (versione monofase, trifase o con variatore di velocità)
installed power (single-phase, three-phase or variable speed version)
puissance installée (monophasée, triphasée ou avec variateur de vitesse)
potencia instalada (monofásica, trifásica o con variador de velocidad)

potenza installata (versione a due velocità)
installed power (2 speeds version)
puissance installée (2 vitesses)
potencia instalada (2 velocidades)

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso
net weight
poids net
peso neto

	kg / lt			mm	kg
F30	30 / 35	0,75 kW	0,75 / 1,1 kW	A 100 B 65 C 61	100

impastatrice planetaria Kenwood

KMP05 PRO

Kenwood planetary mixer
 mixeur planétaire Kenwood
 Kenwood mezcladora planetaria



Impastatrice planetaria professionale con struttura in acciaio inox. Dotata di motore ad alta efficienza con 1500 W di potenza. La vasca da 6,7 litri, provvista di manici, permette un'agevole presa ed un facile trasferimento del prodotto ad altro contenitore.

La dotazione standard comprende 4 utensili (Sbattitore K, Frusta, Uncino spirale e una spatola flessibile). Dotata di Timer, tasto manuale (per piccoli ritocchi di lavorazione) e impostazioni (movimento planetario, velocità alta, media e bassa). All'interno della confezione è presente un frullatore con campana in vetro da inserire nella presa di forza.

Professional planetary mixer with stainless steel structure. Equipped with a high performance motor of 1500 W power. The 6,7 liters bowl with handles allows an easy seizure and a simple product transfer in another container.

The standard version is supplied with 4 tools (K-beater, whisk, hook spiral and a flexible palette knife). Supplied with a Timer, manual button (for small production quantities) and planning (planetary movement, high, medium and low speed). In the box there is also a bell-shaped glass whisk to insert into the sockets.

Pétrin planétaire professionnel avec structure en acier inoxydable. Equipé de moteur à haut rendement avec 1500 W de puissance. La cuve à une capacité de 6,7 litres, équipée de poignées permettant une prise facile et aussi le transfert des produits dans un autre récipient.

L'équipement standard comprend quatre outils (Batteur K, Fouet, crochet à spirale et une spatule souple). Equipée avec minuterie, bouton manuel (pour de petits ajustements dans le travail) et les paramètres (mouvement des planétaire, la vitesse élevée, moyenne et faible). À l'intérieur du paquet il y a aussi un mélangeur avec une cloche en verre qui doit être mis dans la prise de force.

Mezcladora planetaria con estructura profesional de acero inoxidable. Equipada con motor de alta eficiencia con 1500 W de potencia. El depósito de 6,7 litros, equipada con asas, lo que permite un fácil agarre y una fácil transferencia de producto a otro contenedor.

El equipamiento estándar incluye 4 herramientas (picador K, el látigo, gancho a espiral y una espátula flexible). Equipada con temporizador, botón manual (para pequeños ajustes en el trabajo) y lugares (movimiento planetario, la velocidad alta, media y baja). Dentro del paquete hay una licuadora con una campana de cristal que se tiene que poner en el enchufe de fuerza.



MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

capacità vasca
 bowl capacity
 capacité cuve
 capacidad tina

potenza
 power
 puissance
 potencia

alimentazione
 power supply
 alimentation
 voltaje

dimensioni
 dimensions
 dimensions
 dimensiones

peso
 net weight
 poids net
 peso neto

	lt	W		mm	kg
KMP05 PRO	6,7	1500	230 V / 50-60 Hz	A 385 B 310 C 350	12,9

impastatrice planetaria



CHEF

planetary mixer
mixeur planétaire
mezcladora planetaria



CHEF 30

CHEF 60

Le planetarie della serie CHEF sono macchine particolarmente adatte all'uso nel settore alberghiero. L'azionamento mediante variatore elettronico permette di usare le 6 velocità reimpostate premendo pulsanti di grande semplicità operativa. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, riduttori per vasca e utensili, bruciatori a gas. IN DOTAZIONE: spatola, frusta standard, spirale, vasca in acciaio inox.



The Chef Line of planetary mixers is highly recommended for use in the hotel sector. The electronic inverter control, with its easy-to-use buttons, operates the 6 preset speed modes. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction these machines stand up to rigorous professional use. In addition to the standard features like bowl, paddle, whisk and spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whisks, trolleys for bowl, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. EQUIPPED WITH: paddle, standard whisk, spiral, stainless steel bowl.



Les mixeurs planétaires de la série Chef sont des machines particulièrement aptes à l'utilisation dans le secteur de l'hôtellerie. L'actionnement grâce au variateur électronique (inverter) permet de gérer les 6 vitesses préétablies en appuyant sur les touches qui sont d'une grande simplicité opérative. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. En plus des équipements standards, comme la cuve, la pelle, le fouet et la spirale, ces machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme : racleur, fouets spéciaux, chariot porte-cuve, protections transparentes, réducteur avec prise de force latérale, hache-viande, coupe-légumes, réducteurs pour cuves et ustensiles, brûleurs à gaz. ÉQUIPEMENT: spatule, fouet standard, spirale, cuve en acier inox.



Las mezcladoras planetarias de la serie Chef son máquinas particularmente aptas para ser utilizadas en el sector hotelero. El accionamiento mediante variador electrónico (inverter) permite gestionar las 6 velocidades predispuestas apretando los pulsadores que son de gran simplicidad operativa. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen idóneas para un uso altamente profesional. Además de las dotaciones estándar, tales como contenedores, pala, látigo y espiral, estas máquinas pueden ser equipadas con una serie de accesorios tales como: rascadores, látigos especiales, carro por contenedor, protección transparente, utensilios de reducción, reductor con toma de fuerza lateral, picadora de carne, cortador de verduras y quemadores de gas. EN DOTACIÓN: spatula, batidora estándar, espiral, tanque de acero inoxidable.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

dimensioni
dimensions
dimensions

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

peso netto
net weight
pois net
peso neto

	kW	mm	lit	kg
CHEF 10	0,55	A 500 B 510 C 750	10	55
CHEF 20	0,75	A 600 B 630 C 830	20	80
CHEF 30	1,1	A 600 B 630 C 1180	30	100
CHEF 40	1,5	A 700 B 920 C 1290	40	160
CHEF 60	2,2	A 800 B 1000 C 1510	60	240

TAGLIAVERDURE

VEGETABLE PREPARATION MACHINE

COUPE-LÉGUMES

CORTA VERDURAS



tagliaverdure PIZZAQUICK



vegetable preparation machine
coupe-légumes
corta verduras

A pag. 72-80 sono riportati i dischi disponibili e le lavorazioni che possono essere realizzate.

At page 72-80 you can find the list of all available discs and processing.

À la page 72-80 vous trouverez la liste des disques disponibles et les travaux qu'on peut réaliser.

En la página 72-80 lista de los discos disponibles y de los procesos que se puede lograr.

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Costruita totalmente in acciaio inox, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica e con ridotti tempi di lavorazione; elevate prestazioni e ottima qualità di taglio poiché il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza l'utilizzo del disco espulsore.

Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in stainless steel and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time; high performance and best cutting quality as the worked product falls directly into the collecting bowl without the need of the ejectable disc.

Indispensable dans chaque cuisine, projeté pour couper en tranches, petits cubes, listels, pour râper, effiloche, broyer une grande variété de produits, tels que: légumes, fruits, pain, fromage, chocolat, fruits secs.

Construit complètement en acier Inox, équipé de protections en conformité aux normes en vigueur. Très pratique, la machine réduit remarquablement les temps de travail ; haute performance et une excellente qualité de coupe puisque le produit transformé tombe directement dans le récipient sans l'utilisation du disque d'éjection.

Indispensable en cualquier cocina, diseñada para cortar, rebanar, cortar en cubitos, hacer tiras, rallar, triturar, moler una amplia variedad de productos tales como verduras, frutas, verduras, pan, queso, chocolate, frutos secos, etc.

Fabricada completamente en acero inoxidable, tiene protecciones en conformidad con las regulaciones vigentes en materia. Muy práctica, reduce el tiempo de procesamiento; alto rendimiento y excelente calidad de corte, porque el producto elaborado cae directamente en el recipiente sin el uso del disco de expulsión.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

peso netto
net weight
poids net
peso neto

livello medio rumorosità
average noise level
niveau moyen de bruit
nivel promedio de rumorosidad

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

		kg		mm	mm
				A B C	A B C
PIZZAQUICK	0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A	20	< 70 dB (A)	A 235 B 550 C 560	A 320 B 660 C 570

vegetable preparation machine
coupe-légumes
corta verduras

A pag. 72-80 sono riportati i dischi disponibili e le lavorazioni che possono essere realizzate.

At page 72-80 you can find the list of all available discs and processing.

À la page 72-80 vous trouverez la liste des disques disponibles et les travaux qu'on peut réaliser.

En la página 72-80 lista de los discos disponibles y de los procesos que se puede lograr.



Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità.

Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in stainless steel and a special alloy and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time. Who needs a special processing has now the possibility to order the two speeds version.

Indispensable dans chaque cuisine, projeté pour couper en tranches, petits cubes, listels, pour râper, effiloche, broyer une grande variété de produits, tels que: légumes, fruits, pain, fromage, chocolat, fruits secs.

Construit en acier Inox et ligue spéciale, équipé de protections en conformité aux normes en vigueur. Très pratique, la machine réduit remarquablement les temps de travail. Version 2 vitesses disponible pour ceux qui nécessitent une utilisation plus particulière.

Indispensable en cualquier cocina, diseñada para cortar, rebanar, cortar en cubitos, hacer tiras, rallar, triturar, moler una amplia variedad de productos tales como verduras, frutas, verduras, pan, queso, chocolate, frutos secos, etc.

Fabricada en acero inoxidable y aleación especial, tiene protecciones en conformidad con las regulaciones vigentes en materia. Muy práctica, reduce el tiempo de procesamiento. Para aquellos que necesitan un proceso especial está disponible en la versión de 2 velocidades.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase
single-phase installed power
puissance installée monophasée
potencia instalada monofásica

potenza installata trifase
three-phase installed power
puissance installée triphasée
potencia instalada trifásica

potenza installata trifase
three-phase installed power
puissance installée triphasée
potencia instalada trifásica

potenza installata 2 velocità trifase
2 speeds three-phase installed power
puissance installée 2 vitesses triphasée
potencia instalada 2 velocidades trifásica

peso netto
net weight
poids net
peso neto

livello medio rumorosità
average noise level
niveau moyen de bruit
nivel promedio de rumorosidad

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	230V - 50Hz	230V - 50Hz	400V - 50Hz	TR 400V - 50Hz	kg	dB (A)	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$
CUOCOJET INOX	0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A	0,55 kW 0,75 Hp 1,7 A	0,55 kW 0,75 Hp 1 A	-	20	< 70	A 235 B 550 C 560	A 320 B 660 C 570
CUOCOJET INOX 2V	-	-	-	0,60 / 0,26 kW 0,80 / 0,35 Hp 1,6 / 1,4 A	22	< 70	A 235 B 550 C 600	A 320 B 620 C 610



vegetable preparation machine
coupe-légumes
corta verduras

A pag. 72-80 sono riportati i dischi disponibili e le lavorazioni che possono essere realizzate.

At page 72-80 you can find the list of all available discs and processing.

À la page 72-80 vous trouverez la liste des disques disponibles et les travaux qu'on peut réaliser.

En la página 72-80 lista de los discos disponibles y de los procesos que se puede lograr.

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Costruita totalmente in acciaio con bocca, manico e vaschetta di lavorazione in inox, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica e con ridotti tempi di lavorazione. Questo modello non ha la possibilità di cubettare.

Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in steel with a stainless steel mouth, handle and working bowl and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and has short working time. This model cannot realize cubes.

Indispensable dans chaque cuisine, projeté pour couper en tranches, listels, pour râper, effilo-cher, broyer une grande variété de produits, tels que: légumes, fruits, pain, fromage, chocolat, fruits secs.

Construit entièrement en acier avec bec, manche et bol en inox. Équipé de protections en conformité aux normes en vigueur. Très pratique, la machine réduit remarquablement les temps de travail. Avec ce modèle il n'est pas possible de couper en petits cubes.

Indispensable en cualquier cocina, diseñada para cortar, rebanar, hacer tiras, rallar, triturar, moler una amplia variedad de productos tales como verduras, frutas, verduras, pan, queso, chocolate, frutos secos, etc.

Fabricada completamente en acero con pico, asa y cuba de trabajo de acero inoxidable, tiene protecciones en conformidad con las regulaciones vigentes en materia. Muy práctica, reduce el tiempo de procesamiento. Con este modelo no se puede cortar en cubitos.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase
three-phase installed power
puissance installée triphasée
potencia instalada trifásica

peso netto
net weight
poids net
peso neto

livello medio rumorosità
average noise level
niveau moyen de bruit
nivel promedio de rumor:

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	230V - 50Hz	400V - 50Hz	kg		mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$
C 56	0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A	0,55 kW 0,75 Hp 1 A	20	< 70 dB (A)	A 310 B 630 C 465	A 320 B 660 C 570

cheese chopper
coupe-fromage mozzarella
corta mozzarella para cortado en dados



INPD 16x16x8



INPD 12x12x8



INPD 10x10x8



INPD 8x8x8



PZ 7



coltello per cubettare P8
knife for dicing P8
couteau pour cubes P8
cuchillo para cortar en cubitos P8

Progettata e realizzata per cubettare la mozzarella, mantiene il prodotto lavorato particolarmente soffice e con una ottima resa nella cottura.

Costruita nel rispetto delle normative igieniche e di prodotto vigenti, è completamente smontabile per una semplice pulizia; il coperchio e gli accessori smontabili possono essere lavati anche in lavastoviglie. Tutti i tagliamozzarella "TI" INOX sono realizzati in acciaio inox Aisi 304 con trattamento brevettato di elettro lucidatura che garantisce la conformità alla normativa relativa al contatto con gli alimenti ed una elevatissima resistenza alla corrosione. Tutte le macchine sono dotate di motoriduttore potente e silenzioso. La produzione oraria del Tagliamozzarella "TI" per cubettare varia da Kg. 120 - 190.

Designed and realized to cube mozzarella, it maintains the worked product particularly soft with an optimal cooking result.

Constructed respecting all the general and specific hygienic laws; it is completely dismantlable for a simple cleaning; the lid and the dismantlable accessories can be cleaned even in the dishwasher. All the "TI" INOX mozzarella cutters are realized in stainless steel Aisi 304 with a patented treatment of electro polishing, which assures the compliance to the normative related to the contact with food and a very high resistance against corrosion. All the machines are equipped by a mighty and silent motor reducer. The hourly production of the "TI" Mozzarella Cutter to cube varies from Kg. 120 - 190.

Projeté pour la coupe en petits cubes de la mozzarella, maintient le produit travaillé très souple et avec un excellent rendement à la cuisson.

Construit en conformité aux règlements d'hygiène et de produit actuels, complètement démontable pour en faciliter le nettoyage, le couvercle et les accessoires amovibles peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Tous les coupes mozzarella TI INOX sont construits en acier inoxydable Aisi 304 avec un traitement breveté de électro-polissage qui garantit la conformité à la normative pour le contact avec les aliments et à une très élevée résistance à la corrosion. Tous les appareils ont un moteur avec transmission à engrainages très puissant et silencieux. La production par heure du coupe mozzarella TI InOX pour cuber varie de kg 120 kg -190.

Diseñado y construido para el corte de la mozzarella, mantiene el producto trabajado muy suave y con un buen rendimiento en la cocción.

Construido en conformidad a las normas de higiene y de producto, es totalmente desmontable para una fácil limpieza y la tapa y los accesorios desmontables se pueden lavar en el lavavajillas. Todos los cortadores de mozzarella "TI" están hechos de acero inoxidable AISI 304 con tratamiento patentado electro-pulido que garantiza el cumplimiento de las normas de contacto con los alimentos y de la resistencia a la corrosión. Todas las máquinas están equipadas con un motor potente y silencioso. La producción por hora del cortador de mozzarella "TI" para hacer cubitos varía de 120 kg - 190.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

produzione oraria
production per hour
production horaire
producción por hora

giri disco al minuto
disc rpm
tours du disque à la minute
revoluciones disco por minuto

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

	W	kg	rpm		kg	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$
TI - monofase	350	120 - 190	140	230 V / 50 Hz / 1	20	A 390 B 460 C 740
TI - trifase	450	120 - 190	140	400 V / 50 Hz / 3	20	A 390 B 460 C 740



lavorazioni tagliaverdure



processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



EG1

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

1 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc.
*cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.
concombres, carottes, rondelles d'oignon, frites, choux, etc.
pepinos, zanahorias, aros de cebolla, papas fritas, col, etc.*



EG2

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

2 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc.
*cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.
concombres, carottes, rondelles d'oignon, frites, choux, etc.
pepinos, zanahorias, aros de cebolla, papas fritas, col, etc.*



EG3

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

3 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc.
*cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.
concombres, carottes, rondelles d'oignon, frites, choux, etc.
pepinos, zanahorias, aros de cebolla, papas fritas, col, etc.*



E4I

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

4 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli, ecc.
*cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage, etc.
concombres, carottes, rondelles d'oignon, frites, choux, etc.
pepinos, zanahorias, aros de cebolla, papas fritas, col, etc.*

processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



E51

<p>Disco per taglio a fette. Slicing discs. Disques pour couper en tranches. Disco para cortar en rebanadas.</p>			
<p>spessore di taglio: cutting thickness: épaisseur de coupe: grosor de corte:</p>	<p>adatto per: suitable for: convient pour: adecuado para:</p>		
<p>5 mm</p>	<p>pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery tomates, agrumes, bananes, pommes, rondelles d'oignon, pommes de terre, champignons, céleri tomates, cítricos, plátanos, manzanas, aros de cebolla, patatas, champiñones, apio</p>		



E6

<p>Disco per taglio a fette. Slicing discs. Disques pour couper en tranches. Disco para cortar en rebanadas.</p>			
<p>spessore di taglio: cutting thickness: épaisseur de coupe: grosor de corte:</p>	<p>adatto per: suitable for: convient pour: adecuado para:</p>		
<p>6 mm</p>	<p>pomodori, agrumi, banane, mele e anelli di cipolla, patate, funghi, sedano tomatoes, citrus fruits, bananas, apples, onion rings, potatoes, mushrooms, celery tomates, agrumes, bananes, pommes, rondelles d'oignon, pommes de terre, champignons, céleri tomates, cítricos, plátanos, manzanas, aros de cebolla, patatas, champiñones, apio</p>		



E8

<p>Disco per taglio a fette. Slicing discs. Disques pour couper en tranches. Disco para cortar en rebanadas.</p>			
<p>spessore di taglio: cutting thickness: épaisseur de coupe: grosor de corte:</p>	<p>adatto per: suitable for: convient pour: adecuado para:</p>		
<p>8 mm</p>	<p>taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D) coupe en tranches ou en bandelettes (en combinaison avec le disque B) ou pour couper en petits cubes (en combinaison avec le disque D) corte en rebanadas o bandas (en combinación con los discos B) o para cortar en cubitos (en combinación con los discos D)</p>		



E10

<p>Disco per taglio a fette. Slicing discs. Disques pour couper en tranches. Disco para cortar en rebanadas.</p>			
<p>spessore di taglio: cutting thickness: épaisseur de coupe: grosor de corte:</p>	<p>adatto per: suitable for: convient pour: adecuado para:</p>		
<p>10 mm</p>	<p>taglio a fette o a listelli (abbinato ai dischi B) o cubettare (abbinato ai dischi D) slicing or stick cutting (together with discs B) or dicing (together with discs D) coupe en tranches ou en bandelettes (en combinaison avec le disque B) ou pour couper en petits cubes (en combinaison avec le disque D) corte en rebanadas o bandas (en combinación con los discos B) o para cortar en cubitos (en combinación con los discos D)</p>		

lavorazioni tagliaverdure



processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



E14

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

14 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



taglio a fette o cubettare (abbinato ai dischi D)

*slicing or dicing (together with discs D)
coupe en tranches ou en petits cubes (en combinaison avec le disque D)
corte en rebanadas o en cubitos (en combinación con los discos D)*



S1

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

1 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



taglio fine per prodotti delicati

*fine cut for delicate products
coupe fine pour produits délicats
corte fino para productos delicados*



S2

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

2 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



taglio fine per prodotti delicati

*fine cut for delicate products
coupe fine pour produits délicats
corte fino para productos delicados*



E5

Disco per taglio a fette.

*Slicing discs.
Disques pour couper en tranches.
Disco para cortar en rebanadas.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

5 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*



taglio fine per prodotti delicati

*fine cut for delicate products
coupe fine pour produits délicats
corte fino para productos delicados*

processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



B6

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET).

Stick cutting disc (Only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en bandelettes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para chacer tiras (Sólo con corta verduras Cuocojet)

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

6 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
it can be used only together with disc E8 and E10
peut être utilisé que en combinaison avec disque E8 et E10
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E8 y E10



B8

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET).

Stick cutting disc (Only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en bandelettes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para chacer tiras (Sólo con corta verduras Cuocojet)

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

8 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
it can be used only together with disc E8 and E10
peut être utilisé que en combinaison avec disque E8 et E10
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E8 y E10



B10

Disco per taglio a listelli (solo per tagliaverdure CUOCOJET).

Stick cutting disc (Only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en bandelettes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para chacer tiras (Sólo con corta verduras Cuocojet)

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

10 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
it can be used only together with disc E8 and E10
peut être utilisé que en combinaison avec disque E8 et E10
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E8 y E10



D8x8

Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET).

Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en petits cubes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para cortar en cubitos (sólo con corta verduras Cuocojet)

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

8 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

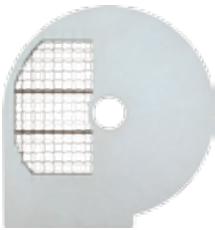


può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
it can be used only together with disc E8 and E10
peut être utilisé que en combinaison avec disque E8 et E10
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E8 y E10

lavorazioni tagliaverdure



processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



D10x10

Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET).
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en petits cubes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para cortar en cubitos (sólo con corta verduras Cuocojet)

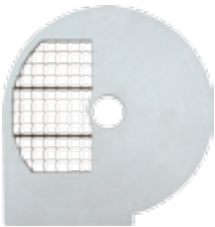
spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

10 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
it can be used only together with disc E8 and E10
peut être utilisé que en combinaison avec disque E8 et E10
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E8 y E10



D12x12

Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET).
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en petits cubes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para cortar en cubitos (sólo con corta verduras Cuocojet)

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

12 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14
it can be used only together with disc E10 and E14
peut être utilisé que en combinaison avec disque E10 et E14
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E10 y E14



D20x20

Disco per taglio a cubetti (solo per tagliaverdure CUOCOJET).
Cube cutting disc (only for CUOCOJET vegetable preparation machine).
Disque pour couper en petits cubes (Seulement avec coupe-légumes Cuocojet)
Disco para cortar en cubitos (sólo con corta verduras Cuocojet)

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

20 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



può essere usato solo in combinazione con un disco E10 e E14
it can be used only together with disc E10 and E14
peut être utilisé que en combinaison avec disque E10 et E14
sólo se puede utilizar en combinación con el disco de E10 y E14



H2,5

Disco per taglio a listelli ricurvi.
Curved stick cutting disc.
Disque pour couper en bandelettes courbées
Disco para hacer bandas curvadas.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

2,5 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



tagliare verdure a forma di listelli ricurvi
cutting vegetables in curved sticks
couper les légumes en bandelettes courbées
cortar verduras en bandas curvadas

processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



H4

Disco per taglio a listelli ricurvi.
Curved stick cutting disc.
Disque pour couper en bandelettes courbées
Disco para hacer bandas curvadas.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

4 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



tagliare verdure a forma di listelli ricurvi
cutting vegetables in curved sticks
couper les légumes en bandelettes courbées
cortar verduras en bandas curvadas



H6

Disco per taglio a listelli ricurvi.
Curved stick cutting disc.
Disque pour couper en bandelettes courbées
Disco para hacer bandas curvadas.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

6 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



tagliare verdure a forma di listelli ricurvi
cutting vegetables in curved sticks
couper les légumes en bandelettes courbées
cortar verduras en bandas curvadas



H8

Disco per taglio a listelli ricurvi.
Curved stick cutting disc.
Disque pour couper en bandelettes courbées
Disco para hacer bandas curvadas.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

8 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



tagliare verdure a forma di listelli ricurvi
cutting vegetables in curved sticks
couper les légumes en bandelettes courbées
cortar verduras en bandas curvadas



H10

Disco per taglio a listelli ricurvi.
Curved stick cutting disc.
Disque pour couper en bandelettes courbées
Disco para hacer bandas curvadas.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

10 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:



tagliare verdure a forma di listelli ricurvi
cutting vegetables in curved sticks
couper les légumes en bandelettes courbées
cortar verduras en bandas curvadas

lavorazioni tagliaverdure



processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



Z2

Disco per sfilacciare e grattugiare.

*Shredding and grating disc.
Disque pour effilocheur et râper.
Disco para el desmenuzado y rallado.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

2 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*

carote, pane, noci ecc.
*carrots, bread, nuts, etc.
carottes, pain, noix, etc.
zanahorias, pan, frutos secos, etc.*



Z3

Disco per sfilacciare e grattugiare.

*Shredding and grating disc.
Disque pour effilocheur et râper.
Disco para el desmenuzado y rallado.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

3 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*

sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc.
*celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc..
céleri, carottes, salades, fromage, noix, chocolat, etc.
apio, zanahorias, ensaladas, queso, frutos secos, chocolate, etc.*



Z4

Disco per sfilacciare e grattugiare.

*Shredding and grating disc.
Disque pour effilocheur et râper.
Disco para el desmenuzado y rallado.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

4 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*

sedano, carote, insalate, formaggio, noci, cioccolato, ecc.
*celery, carrots, salads, cheese, nuts, chocolate, etc..
céleri, carottes, salades, fromage, noix, chocolat, etc.
apio, zanahorias, ensaladas, queso, frutos secos, chocolate, etc.*



Z7

Disco per sfilacciare e grattugiare.

*Shredding and grating disc.
Disque pour effilocheur et râper.
Disco para el desmenuzado y rallado.*

spessore di taglio:
*cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:*

7 mm

adatto per:
*suitable for:
convient pour:
adecuado para:*

Rösti svizzero, insalata, formaggio, ecc.
*Swiss Rösti, salad, cheese, etc..
Rösti suisse, salade, fromage, etc.
Rösti suizo, lechuga, queso, etc.*



processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



V

Disco per grattugiare.

Grating disc.
Disque pour râper.
Disco para rallado.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

< 1 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

pangrattato, parmigiano, noci, ecc.
bread crumbs, parmesan cheese, nuts, etc
chapelure, parmesan, noix, etc.
pan rallado, queso parmesano, nueces, etc.



PZ7

Disco per sfilacciare la mozzarella.

Mozzarella shredding disc.
Disque pour effiloche la mozzarella.
Disco para deshilachar la mozzarella.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

7 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

listelli di mozzarella
mozzarella shredding
effiloche la mozzarella
deshilachar la mozzarella



DT9

Disco per sfilacciare la mozzarella.

Mozzarella shredding disc.
Disque pour effiloche la mozzarella.
Disco para deshilachar la mozzarella.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

9 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

listelli di mozzarella
mozzarella shredding
effiloche la mozzarella
deshilachar la mozzarella



X 1-8

Disco per taglio a fette. Spessore di taglio regolabile da 1 a 8 mm. Completamente in acciaio inox.

Slicing disc. Adjustable thickness from 1 to 8 mm. Completely in stainless steel.
Disque pour couper en tranches. Épaisseur de coupe réglable de 1 à 8 mm. Complètement en acier inox.
Disco para cortar en rebanadas. Grosor de corte ajustable de 1 a 8 mm. Completamente en acero.

spessore di taglio:
cutting thickness:
épaisseur de coupe:
grosor de corte:

1 - 8 mm

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

fette da 1 a 8 mm - Non utilizzare in combinazione con altri dischi
slices from 1 to 8 mm - Not to be used together with other discs
tranches de 1 à 8mm - Non utilisable en combinaison avec d'autres disques
rebanadas de 1 hasta 8mm - No puede utilizarse en combinación con otros discos



processing of vegetable preparation machine
travaux coupe-légumes
procesamiento de corta verduras



per / for / pour / para
A2



per / for / pour / para
C56

Disco espulsore.
Ejector disc.
Disque éjecteur.
Disco expulsor.

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

espellere alimenti
ejecting food
expulser les aliments
expulsar a los alimentos



Porta dischi.
Discs holder.
Porte disques.
Lleva discos.

adatto per:
suitable for:
convient pour:
adecuado para:

contenere fino a 20 dischi
storing up to 20 discs
contenir jusqu'à 20 disques
contener hasta 20 discos



Disco per taglio a cubetti per Pizzaquick.

Cube cutting disc for Pizzaquick.
Disque pour couper en petits cubes pour Pizzaquick.
Disco para cortar en cubitos para Pizzaquick.



D8x8

cubetto di circa 8 mm. Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
about 8 mm cube. It can be used only together with disc E8 and E10
sticks de pommes de terre d'environ 8 mm. Peut être utilisé que en combinaison du disque E8 et E10
cubito de unos 8 mm. Sólo puede ser utilizado en combinación con disco E8 y E10

D10x10

cubetto di circa 10 mm. Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
about 10 mm cube. It can be used only together with disc E8 and E10
sticks de pommes de terre d'environ 10 mm. Peut être utilisé que en combinaison du disque E8 et E10
cubito de unos 10 mm. Sólo puede ser utilizado en combinación con disco E8 y E10

D12x12

cubetto di circa 12 mm. Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
about 12 mm cube. It can be used only together with disc E8 and E10
sticks de pommes de terre d'environ 12 mm. Peut être utilisé que en combinaison du disque E8 et E10
cubito de unos 12 mm. Sólo puede ser utilizado en combinación con disco E8 y E10



Disco per taglio a listelli per Pizzaquick.

Stick cutting disc for Pizzaquick.
Disque pour couper en bandelettes pour Pizzaquick.
Disco para hacer bandas para Pizzaquick.



B6

listelli di patate di circa 6 mm. Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
about 6 mm potatoes sticks. It can be used only together with disc E8 and E10
sticks de pommes de terre d'environ 6 mm. Peut être utilisé que en combinaison du disque E8 et E10
bandas de patatas unos 6 mm. Sólo puede ser utilizado en combinación con disco E8 y E10

B8

listelli di patate di circa 8 mm. Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
about 8 mm potatoes sticks. It can be used only together with disc E8 and E10
sticks de pommes de terre d'environ 8 mm. Peut être utilisé que en combinaison du disque E8 et E10
bandas de patatas unos 8 mm. Sólo puede ser utilizado en combinación con disco E8 y E10

B10

listelli di patate di circa 10 mm. Può essere usato solo in combinazione con un disco E8 e E10
about 10 mm potatoes sticks. It can be used only together with disc E8 and E10
sticks de pommes de terre d'environ 10 mm. Peut être utilisé que en combinaison du disque E8 et E10
bandas de patatas unos 10 mm. Sólo puede ser utilizado en combinación con disco E8 y E10



CUTTER
CUTTERS
CUTTER
CUTTER

cutter magnum

L16 • L20



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

giri motore al minuto
motor rpm
tours moteur à la minute
revoluciones del motor por minuto

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

assorbimento
absorption
absorption
absorción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso
net weight
poids net
peso neto

	kW / Hp		lit	A	mm $\frac{A}{B}$	kg
L 16	3,5 - 4,5 3,3 - 2,6	1 vel 1400 2 vel 2800	16 (Ø 320 x h=230)	8,4 - 6,58	A 750 B 500 C 510	100
L 20	3,5 - 4,5 3,3 - 2,6	1 vel 1400 2 vel 2800	20 (Ø 320 x h=255)	8,4 - 6,58	A 750 B 500 C 510	105



Appositamente studiato per grandi cucine, pasticcerie, gelaterie, laboratori alimentari e ovunque necessiti la lavorazione di grandi quantità di prodotto con estrema cura e precisione. Estremamente pratico e semplice da utilizzare.

Un sofisticato sistema programmabile di controllo a microprocessore permette di seguire le lavorazioni più complesse, controllando e visualizzando sull'apposito display le temperature dei cibi interrompendo eventualmente le lavorazioni alla temperatura programmata. Le ridotte dimensioni consentono di collocare la macchina su un normale tavolo da cucina, il sistema di ribaltamento ne rende facile lo svuotamento e la pulizia. Vasca collocata separatamente dal motore per evitare trasmissione di calore al prodotto. Timer digitale per impostare tempi di lavorazione. Realizzato interamente in acciaio Inox Aisi 304. Seconda velocità: partenza automatica sempre dalla prima velocità. Sistema di controllo elettronico a microprocessore.

Dispositivi di protezione termica e di controllo della temperatura del prodotto lavorato. Due velocità di lavorazione 1400/2800 giri/min. Dispositivi di protezione termica separati sulle due velocità del motore. Pulsante manuale per piccoli ritocchi di rifinitura lavorazioni. Funzione particolare a cicli di alcuni secondi programmabili per lavorare prodotti sensibili al calore.

It is specially studied for professional kitchens, confectioneries, ice-cream shops, food-workshops and wherever it is necessary a working of big quantities of product with the utmost care and precision. Extremely practical and easy to use.

A sophisticated control system with micro-processor allows the execution of the most complicated workings, checking at the same time, on the special display, the temperature of food, eventually also stopping the workings at the programmed temperature. The reduced dimensions allow to place the machine on a normal working-table of the kitchen, the system of overturn facilitates the clearing out of the bowl and a better cleaning. The bowl is placed separately from motor to avoid transmissions of heat to the product. Digital timer to set out working-time. Entirely realized in stainless steel Aisi 304. Second speed: automatic start always from first speed. Electronic control system with micro-processor.

Thermal protection and temperature control devices of worked product. Two working speeds 1400/2800 rpm. Thermal protection devices separated on the two motor speeds. Manual pushbutton for little finishing retouching. Particular cycling function of few seconds which can be programmed to work heat-sensitive products.

Projeté exprès pour les grandes cuisines, pâtisseries, cafés, glaciers, laboratoires alimentaires et partout où il est nécessaire de travailler de grandes quantités de produits avec soin et précision. Très pratique et facile à utiliser.

Un système sophistiqué programmable de contrôle à micro-processeur permet de contrôler les travaux les plus complexes, en contrôlant et en visualisant sur le display les températures des aliments en interrompant les travaux à la température programmée. Les dimensions réduites permettent de placer la machine sur une table normale de cuisine, le système de renversement rends plus facile le vidage et le nettoyage. Cuve séparée du moteur pour empêcher la transmission de la chaleur au produit. Minuterie digitale pour régler les temps de travail. Complètement en acier Inox AISI 304. Deuxième vitesse: départ automatique toujours à partir de la première vitesse. Système de contrôle électronique à micro-processeur. Dispositifs de protection thermique et de contrôle de la température du produit travaillé. Deux vitesses de travail 1400/2800 tours/minute.

Dispositifs de protection thermique séparés sur les deux vitesses du moteur. Touche manuelle pour petites retouches de finition sur l'élaboration du produit. Possède aussi un mécanisme particulier à cycles de quelques secondes programmables pour travailler des produits sensibles à la chaleur.

Específicamente diseñado para grandes cocinas, panaderías, heladerías, laboratorios alimentares y en todas partes donde se necesita elaborar grandes cantidades de producto con cuidado y precisión. Muy práctico y fácil de usar.

Un sofisticado control por microprocesador programable le permite seguir los procesos más complejos, controlando y visualizando sobre el display las temperaturas de las comidas y eventualmente interrumpiendo las elaboraciones a la temperatura programada. Las reducidas dimensiones permiten colocar la máquina sobre una normal mesa de cocina, el sistema de vuelco hace fácil el vaciado y la limpieza. La cuba se encuentra separada del motor para evitar la transferencia de calor al producto. Temporizador digital para ajustar el tiempo de trabajo. Fabricada totalmente de acero inoxidable AISI 304. Segunda velocidad: arranque automático siempre a partir de la primera velocidad. Microprocesador del sistema de control electrónico.

Dispositivos de protección térmica y control de la temperatura del producto elaborado. Dos velocidades de procesamiento 1400/2800 rpm / min. Dispositivos de protección térmica separados sobre las dos velocidades del motor. Tecla manual por pequeños retoques de acabado elaboraciones. Función particular a ciclos de algunos segundos programables para trabajar productos sensibles al calor.



A pag. 88-89 sono riportate le lavorazioni che possono essere realizzate.

At page 88-89 you can find the list of processing.

À la page 88-89 vous trouverez la liste des travaux qu'on peut réaliser.

En la página 88-89 lista de los procesos que se puede lograr.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophase 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso
net weight
poids net
peso neto

livello medio rumorosità
average noise level
niveau moyen de bruit
nivel promedio de rumorosidad

giri lame al minuto
blade rpm
tours lames à la minute
revoluciones hojas por minuto

dimensioni vasca
bowl dimensions
dimensions de la cuve
dimensiones del recipiente

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

		mm $\begin{matrix} \diagup C \\ A \diagdown B \end{matrix}$	kg	dB A		mm	mm $\begin{matrix} \diagup C \\ A \diagdown B \end{matrix}$
PRATIC 3	480 W 2,2 A	A 350 B 240 C 310	11	< 70	da 900 a 2200	Ø 180 105 h	A 400 B 380 C 390
PRATIC 5	960 W 4,4 A	A 410 B 310 C 340	18	< 70	da 900 a 2200	Ø 240 120 h	A 470 B 400 C 500
PRATIC 8	960 W 4,4 A	A 410 B 310 C 400	19	< 70	da 900 a 2200	Ø 240 180 h	A 470 B 400 C 500



Lama tagliente (dotazione standard)
Cutting blade (standard equipment)
Lame de coupe (en dotation standard)
Cuchilla para cortar (de serie)



Lama dentata (opzionale)
Toothed blade (optional)
Lame de scie (optionnel)
Cuchilla dentada (opcional)



Lama forata (opzionale)
Pierced blade (optional)
Lame percée (optionnel)
Cuchilla perforada (opcional)



SEMPLICITÀ E SICUREZZA. I nostri cutter della linea PRATIC sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.

Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in policarbonato per uso alimentare.

Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter pratic è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

SIMPLICITY AND SAFETY. Our Cutters PRATIC have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.

The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use.

Having a special motor of high performance, the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.

SIMPLICITÉ ET SURETÉ. Nos Cutters modèle PRATIC sont réalisés pour satisfaire les toujours plus croissantes exigences de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par leur grande simplicité d'utilisation, ils peuvent effectuer tout travaux nécessaires dans une cuisine: homogénéiser, pétrir, émietter, couper et hacher.

Le respect des normes les plus sévères de sûreté est garanti par des commandes à basse tension 24 Volt, frein mécanique à doublure actionné par un levier de dégagement du couvercle du bol, micro-interrupteur de sûreté sur le couvercle.

Dans le respect des normes hygiéniques générales et spécifiques, pour la réalisation de nos cutters on utilise que de l'acier Inox pour la cuve, les outils et le corps. Le couvercle est réalisés en poly-carbonate spécial pour le contact avec la nourriture. Ayant un moteur spécial à haute performance, l'électronique permet de régler la vitesse de rotation entre 9 positions comprises entre 900 et 2200 tours/minute pour permettre l'utilisation de la vitesse plus apte au travail à effectuer et au type de produit. La cuve du Cutter « Pratic » est distancée par rapport au corps de la machine et du moteur, afin de maintenir le produit à une température ambiante.

SENCILLEZ Y SEGURIDAD. Nuestros cutteres de la línea PRATIC han sido diseñados para satisfacer las mas crecientes necesidades de los usuarios profesionales. Se caracteriza por la facilidad de uso, son capaces de realizar todo el trabajo necesario en la cocina: mezclar, amasar, cortar, picar, cortar.

Conformemente a las normas más estrictas de seguridad que está garantizada por los controles de bajo voltaje a 24 voltios, con freno mecánico a ferodo accionado por la palanca de liberación de la tapa de la cuba, microinterruptor de seguridad, en la tapa. En conformidad de las normas higienicas generales y especificas, para la construcción de nuestros cutteres se utiliza exclusivamente acero inoxidable para la cuba, el cuerpo y las herramientas de trabajo. La tapa de la cuba es de policarbonato para alimentos.

Al estar equipado con un motor de alto rendimiento especial, el control electrónico le permite ajustar la velocidad de rotación entre 9 posiciones entre las 900 y 2200 revoluciones / minuto para permitir el uso de la velocidad más adecuada en relación con el trabajo que se tiene que realizar y al tipo de producto. La cuba del cutter PRATIC está separada del cuerpo y del motor para mantener el producto procesado a temperatura ambiente.



cutter robot



COMPACT 3 • IDEAL 5 • PROFESSIONAL 8



A pag. 88-89 sono riportate le lavorazioni che possono essere realizzate.

At page 88-89 you can find the list of processing.

À la page 88-89 vous trouverez la liste des travaux qu'on peut réaliser.

En la página 88-89 lista de los procesos que se puede lograr.

SEMPLICITA' E SICUREZZA. I nostri cutter della linea ROBOT sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in policarbonato per uso alimentare. Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 a 2 velocità.

SIMPLICITY AND SAFETY. Our Cutters of the ROBOT line have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Power supply single phase 230 Volt, three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 2 speeds motor.

SIMPLICITÉ ET SURETÉ. Nos Cutters modèle ROBOT sont réalisés pour satisfaire les toujours plus croissantes exigences de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par leur grande simplicité d'utilisation, ils peuvent effectuer tout travaux nécessaires dans une cuisine: homogénéiser, pétrir, émietter, couper et hacher. Le respect des normes les plus sévères de sûreté est garanti par des commandes à basse tension 24 Volt, frein mécanique à doublure actionné par un levier de dégagement du couvercle du bol, micro-interrupteur de sûreté sur le couvercle. Dans le respect des normes hygiéniques générales et spécifiques, pour la réalisation de nos cutters on utilise que de l'acier inox pour la cuve, les outils et le corps. Le couvercle est réalisé en poly-carbonate spécial pour le contact avec la nourriture. Alimentation monophasé 230 Volt, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 à 2 vitesses.

SENCILLEZ Y SEGURIDAD. Nuestros cutteres de la línea ROBOT han sido diseñados para satisfacer las mas crecientes necesidades de los usuarios profesionales. Se caracteriza por la facilidad de uso, son capaces de realizar todo el trabajo necesario en la cocina: mezclar, amasar, cortar, picar, cortar. Conformemente a las normas más estrictas de seguridad que está garantizada por los controles de bajo voltaje a 24 voltios, con freno mecánico a ferodo accionado por la palanca de liberación de la tapa de la cuba, microinterruptor de seguridad, en la tapa. En conformidad de las normas higienicas generales y especificas, para la construcción de nuestros cutteres se utiliza exclusivamente acero inoxidable para la cuba, el cuerpo y las herramientas de trabajo. La tapa de la cuba es de policarbonato para alimentos. Alimentación de 230 voltios monofásico, trifásico 230/400 voltios o 230/400 trifásico de 2 velocidades.



Lama tagliente (dotazione standard)
Cutting blade (standard equipment)
Lame de coupe (en dotation standard)
Cuchilla para cortar (de serie)



Lama dentata (opzionale)
Toothed blade (optional)
Lame de scie (optionnel)
Cuchilla dentada (opcional)



Lama forata (opzionale)
Pierced blade (optional)
Lame percée (optionnel)
Cuchilla perforada (opcional)

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

monofase 230V 50Hz
single-phase 230V 50Hz
monophasée 230V 50Hz
monofásica 230V 50Hz

trifase 400V 50Hz
three-phase 400V 50Hz
triphaseé 400V 50Hz
trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità
trifase 1R 400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power
puissance installée 2 vitesses triphasé
potencia instalada 2 velocidades trifásica

misura esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

livello medio rumorosità
average noise level
niveau moyen de bruit
nivel promedio de rumorosidad

giri motore al minuto
motor rpm
tours moteur à la minute
revoluciones del motor por minuto

dimensioni vasca
bowl dimensions
dimensions de la cuve
dimensiones del recipiente

				mm $\frac{C}{A/B}$	kg	dB A		mm
ROBOT 3	0,55 kW 3,5 A	0,55 kW 1,7 A	-	A 240 B 270 C 420	13,5	< 70	1400	Ø 180 105 h
ROBOT 5	1,1 kW 6,7 A	1,1 kW 4,3 A	700/1400 RPM 1400/2800 RPM 1,1/0,7 kW	A 280 B 330 C 490	20	< 70	1400	Ø 240 120 h
ROBOT 8	1,1 kW 6,7 A	1,1 kW 4,3 A	700/1400 RPM 1400/2800 RPM 1,1/0,7 kW	A 280 B 330 C 550	21	< 70	1400	Ø 240 180 h

food processor L5 + vegetable preparation machine
 cutter L5 + coupe-légumes inox
 combinada cutter inox L5 + corta verduras



Parte tagliaverdure: indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc. **Parte Cutter:** caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Per le lavorazioni, visionare schede prodotto del taglia verdure cuoco jet e del cutter ROBOT.

Vegetable preparation part: indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc. **Cutter part:** characterized by the maximal simplicity in use, it is able to do all the necessary duties in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. The lid is made of polycarbonate for food use. For the uses consult the product data of the vegetable preparation machine cuoco jet e and of the cutter ROBOT.

Coupe-légumes: indispensable dans chaque cuisine, projeté pour couper en tranches, petits cubes, listels, pour râper, effiloche, broyer une grande variété de produits, tels que: légumes, fruits, pain, fromage, chocolat, fruits secs. **Cutter:** caractérisés par leur grande simplicité d'utilisation, ils peuvent effectuer tout travaux nécessaires dans une cuisine: homogénéiser, pétrir, émietter, couper et hacher. Le respect des normes les plus sévères de sûreté est garanti par des commandes à basse tension 24 Volt, frein mécanique à doublure actionné par un levier de dégagement du couvercle du bol, micro-interrupteur de sûreté sur le couvercle. Pour les différentes façons de l'utiliser voir la fiche produit du coupe-légumes Cuocojet et du cutter ROBOT.

Corta verduras: indispensable en cualquier cocina, diseñada para cortar, rebanar, cortar en cubitos, hacer tiras, rallar, triturar, moler una amplia variedad de productos tales como verduras, frutas, verduras, pan, queso, chocolate, frutos secos, etc. **Cutter:** se caracteriza por la facilidad de uso, son capaces de realizar todo el trabajo necesario en la cocina: mezclar, amasar, cortar, picar, cortar. Conformemente a las normas más estrictas de seguridad que está garantizada por los controles de bajo voltaje a 24 voltios, con freno mecánico a ferodo acionado por la palanca de liberación de la tapa de la cuba, micro-interruptor de seguridad, en la tapa. Para los diferentes utilizos ver las fichas de producto del corta verduras Cuocojet y del cutter ROBOT.

MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
 single-phase installed power 230V 50Hz
 puissance installée monophasée 230V 50Hz
 potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase 400V 50Hz
 three-phase installed power 400V 50Hz
 puissance installée triphasée 400V 50Hz
 potencia instalada trifásica 400V 50Hz

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

misure esterne
 external dimensions
 dimensions extérieures
 medidas externas

dimensioni imballo
 dimensions packing
 dimensions emballage
 dimensiones del embalaje

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

			kg	mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$	kg
sezione CUTTER	1,1 kW 7 A	1,1 kW 2,7 A	41	A 530 B 490 C 615	A 600 B 600 C 600	45
sezione CUOCOJET	0,55 kW 3,5 A	0,55 kW 1 A				



processing of cutter
travaux cutter
mecanizado de corte

Passato di pomodoro: 60 sec.

Tomato purée: 60 sec.
Purée de tomate: 60 sec.
Puré de tomate: 60 seg.



Passato di verdure: 5 sec.

Vegetables purée: 5 sec.
Purée de légumes: 5 sec.
Puré de hortalizas: 5 seg.



Mozzarella per pizza: 10 sec.

Mozzarella for pizza: 10 sec.
Mozzarella pour pizza: 10 sec.
Mozzarella para pizza: 10 seg.



Cioccolato: 60 sec.

Chocolate: 60 sec.
Chocolat: 60 sec.
Chocolate: 60 seg.



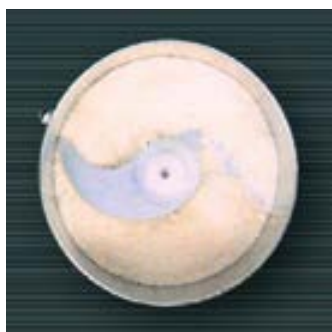
Maionese: 130 sec.

Mayonnaise: 130 sec.
Mayonnaise: 130 sec.
Mayonesa: 130 seg

processing of cutter
travaux cutter
mecanizado de corte

Pane grattugiato: 60 sec.

- Breadcrumbs: 60 sec.
- Chapelure: 60 sec.
- Pan rallado: 60 seg.



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato: 15 sec.

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper: 15 sec.

Persil, ail, oignon, piment rouge broyé: 15 sec.

Perejil, ajo, cebolla, pimienta roja molida: 15 seg.

Carne per ragù tritata: 10 sec.

- Minced meat for ragout: 10 sec.
- Ragoût de viande hachée: 10 sec.
- Carne picada para ragù: 10 seg.



Impasti teneri per dolci: 60 sec.

Soft dough for cakes: 60 sec.

Pâte tendre pour pâtisserie: 60 sec.

Masa suave para las tortas: 60 seg.



Frutta secca tritata: 20 sec.

Chopped dried fruit: 20 sec.

Fruits secs hachés: 20 sec.

Frutas secas picadas: 20 seg.

pizza-roller
formeuse à pizza
formadora de pizza



R 30M
R 40M



R 40-P



R 30-R40



Lo stendipizza o dilaminatrice, è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.



The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics. The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.



La formeuse à pizza est une machine réalisée e pour l'étalement de la pâte de pizza, pain, gâteaux, etc. Cette machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. L'épaisseur du disque est réglable selon les nécessités. Le diamètre du disque dépend directement de la longueur des rouleaux. La série "R" et la série "RE" sont équipées de deux paires de rouleaux, la première a en plus en dotation standard la pédale électrique d'allumage. Le modèle RM a une seule paire de rouleaux. Alimentation 230 volts monophasé.



La formadora de pizza, es una máquina diseñada para trabajar la masa de pizza, pan, piada, pasteles, tartas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El espesor del disco es ajustable libremente. El diámetro del disco es directamente dependiente de la longitud de los rodillos. La serie "R" y la serie "RE" están equipadas con dos parejas de rodillos, la primera serie tiene dotación estándar el pedal eléctrico de encendido. El modelo RM sólo tiene una pareja de rodillos. Alimentación monofásicos 230 Voltios.

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

peso pasta
dough weight
poids pâte
peso mezzla

diametro pizza
pizza diameter
diamètre pizza
diámetro pizza

potenza motore monofase 230V 50Hz
single-phase power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

misura esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	g	cm	W	mm	$\frac{C}{A \ B}$	kg	kg
R 30 - R 30E	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 700		31	33
R 40 - R 40E	210 ÷ 700	26 ÷ 40	370	A 520 B 520 C 800		38	42
R 40P - R 40PE	220 ÷ 1400	26 ÷ 40	370	A 420 B 520 C 800		39	43
R 30M	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 370		22	24
R 40M	50 ÷ 1000	10 ÷ 40	370	A 520 B 420 C 370		25	27

pasta-rolling machine
 formuses à pâte
 laminadoras - formadoras de pizza



SPT30-40



SP30-40



SPT40
 con accessorio
 with tool
 avec accessoire
 con accesorio



accessorio tagliapasta
 dough-cutting tool
 accessoire coupe-pâte
 con accesorio de corte

La sfogliatrice da banco SP30-40 e SPT30-40, ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia. Questa rigatura permette di ottenere una sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.

- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
- Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.

- Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime
 RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

The bench sheeter SP30-40 and SPT30-40, with high precision, has some stainless rolls of width mm. 300/400 appropriately ruled for all type of pastry. this ruling allows to obtain a lightly rough pastry for a best adherence of the dressing.

- Regulation lever for molded rolls opening/closure for easily movements.
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.
- Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries.

IN ACCORDANCE WITH WORLD WIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.

Le laminoir de banc SP30-40 et SPT30-40, à haute précision, dispose de rouleaux inox, largeur 300/400mm, rayés pour tous les types de pâte feuilletée. Ces rayures permettent d'obtenir une pâte feuilletée légèrement rugueuse pour une meilleure adhérence des condiments.

- Levier de réglage ouverture/fermeture, rouleaux modelé pour faciliter les déplacements.
- Levier demi-lune avec blocage rapide pour mémoriser l'épaisseur du dernier passage de la pâte feuilletée.
- Rouleau libre en acier inox pour obtenir des pâte feuilletées très fines

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE

La laminadora de banco SP30-40 e SPT30-40, a alta precisión, cuenta con rodillos inoxidables anchura mm. 300/400 apropiadamente rayados para todos los tipos de hoja. Este rayado permite conseguir una hoja ligeramente rugosa para una mejor adherencia de los condimentos.

- Palanca de regulación abertura/cierre rodillos perfilada para fáciles desplazamientos.
- Palanca a media luna con bloque rápido para memorizar espesor último pasaje deshoja.
- Rodillo libre de acero inoxidable para conseguir hojas muy suaves

RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.



MODELLO
 MODEL
 MODELE
 MODELO

alimentazione
 power supply
 alimentation
 voltaje

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

peso pasta
 dough weight
 poids pâte
 peso mezcla

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

	Hp / V	mm	$\frac{C}{A \quad B}$	g	kg
SP30	0,5 230V/1N/50Hz	A 420 B 420 C 370		50 / 700	23
SPT30	0,5 230V/1N/50Hz	A 420 B 420 C 370		50 / 700	23
SP40	0,5 230V/1N/50Hz	A 520 B 520 C 800		50 / 1000	45
SPT40	0,5 230V/1N/50Hz	A 520 B 520 C 800		50 / 1000	45


macchine per pasta fresca




MPF 1,5 • MPF 2,5 • MPF 4 • MPF 8


pasta machine
machine pour pâte fraîche
máquinas de pasta fresca



 **Macchina per impastare ed estrarre impasti anche all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio, vasca e gancio impastatore in acciaio inox, elica in lega ottone/bronzo. Dotata di microinterruttore su coperchio vasca. Le versioni MPF4 e MPF8 sono dotate di serie di raffreddamento della zona di estrusione.**
Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5 (di serie su MPF4 e su MPF8) e cavalletto (di serie su MPF8).
Accessori: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.

 **Pasta machine even for egg pasta in different shapes. Structure coated by a scratchproof paint, stainless steel bowl and kneader, brass/bronze alloy blade. Equipped with a micro switch on the bowl lid. The versions MPF4 and MPF8 are standard with expulsion area cooling.**
Optional: electronic pasta cutter for MPF2,5 (standard on MPF4 and on MPF8) and stand (standard on MPF8).
Accessories: brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

 **Machine pour pétrir et extruder la pâte, même celle à l'oeuf, en différents formats. Châssis peint avec du vernis anti-écaflures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox – hélice en alliage laiton/bronze – microinterrupteur positionné sur le couvercle de la cuve - versions MPF4 et MPF8 avec refroidissement de la zone d'extrusion, de série.**
Extras: Coupe-pâtes électronique pour MPF2,5 (de série sur MPF4 et MPF8) - support (de série sur MPF8).
Accessoires: filières en alliage laiton/bronze en différents formats.

 **Máquina para amasar y extrudir masas, incluso masa al huevo, con diferentes formatos. Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable – hélice de aleación latón/bronce – microinterrupteur puesto en la tapa de la cuba - versiones MPF4 y MPF8 equipadas de serie con enfriamiento de la zona de extrusión.**
Opcionales: Corta pasta electrónico MPF2,5 (de serie en MPF4 y en MPF8) - soporte (de serie en MPF8).
Accesorios: Extrusor de aleación latón/bronce de diferentes tamaños.



cavalletto
stand
chevalet
caballete



coltello MPF
knife MPF
couteau MPF
cuchillo MPF

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

produzione oraria
production per hour
production horaire
producción por hora

trafile
nozzle
grille
gallinatas.

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	kW / Hp		kg	kg/h	mm	mm $\frac{C}{A \ B}$	kg	kg	mm $\frac{C}{A \ B}$
MPF 1,5	0,3 / 0,4	230V/1N/50Hz	1,5	5	Ø 50	A 250 B 480 C 290÷460	18	20	A 590 B 320 C 410
MPF 2,5	0,37 / 0,5	230V/1N/50Hz	2,5	8	Ø 57	A 260 B 600 C 380÷560	29	38	A 720 B 370 C 580
MPF 4	0,75 / 1	230V/400V/3 50Hz	4	13	Ø 57	A 350 B 760 C 450÷640	42	51	A 740 B 460 C 670
MPF 8	1 / 1,3	230V/400V/3 50Hz	8	25	Ø 78	A 450 B 720 C 750÷990	87	97	A 850 B 670 C 920

CE

macchine per pasta fresca

MPF 1,5 • MPF 2,5 • MPF 4 • MPF 8

pasta machine
machine pour pâte fraîche
máquinas de pasta fresca



MPF 4



MPF 8

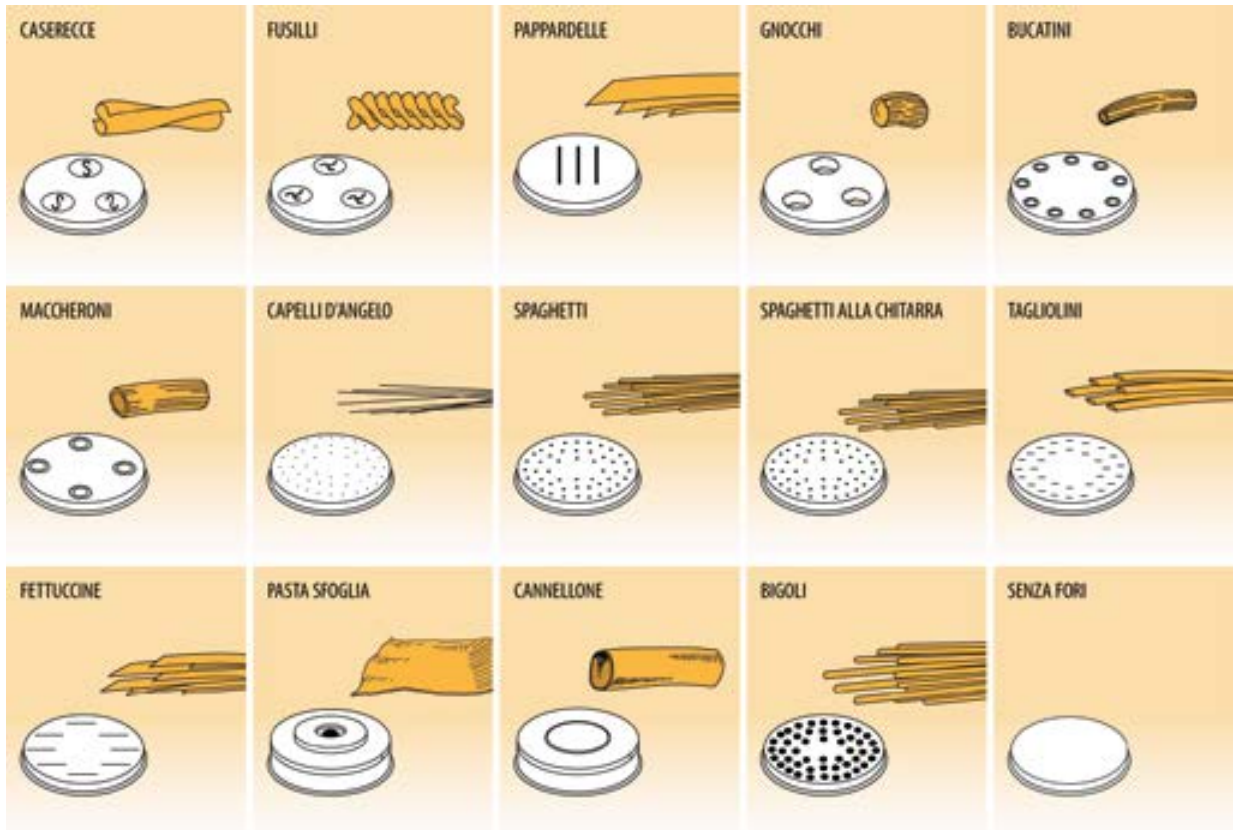


MPF 1,5



MPF 2,5

processing of pasta machine
travaux machine à pâte fraîche
máquinas de procesamiento de pasta fresca



MODELLO MODÈLE	MODELLO MODÈLE	MPF/1,5	MPF/2,5	MPF/4	MPF/8
CASERECCHE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
GNOCCHI		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm
MACCHERONI		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
FETTUCCINE		8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
PASTA SFOGLIA		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm

A close-up photograph of a stainless steel kitchen attachment, likely for a food processor. The attachment is cylindrical and features a black plastic adjustment knob on the side. The front face has a circular grating surface with a grid of small holes. The metal is highly reflective, showing highlights and shadows that emphasize its polished texture.

TRITACARNE E GRATTUGIE

MEAT MINCER AND CHEESE GRATER
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE-FROMAGE
PICADORAS Y RAYADORES DE QUESO

tritacarne - grattugia - abbinato



8G

meat mincer - cheese grater - combined
hachoir à viande - râpe-fromage - combiné
picadora - rayador - combinado



8G
tritacarne
meat mincer
hachoir à viande
picadora



8G
grattugia
cheese grater
râpe-fromage
rayador



8G
abbinato tritacarne-grattugia
combined meat mincer - cheese grater
combiné hachoir à viande + râpe-fromage
combinado picadora- rayador de queso

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensiones

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensiones embalaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentación
voltaje

giri minuto
revolutions per minute
tours à la minute
revoluciones por minuto

produzione oraria
production per hour
production horaire
producción por hora

gruppo macinazione
mincing group
groupe de hachage
grupo picado

carico tritacarne
meat mincer load
charge de l'hachoir
carga picadora de carne

scarico tritacarne
meat mincer discharge
décharge de l'hachoir
drenaje picadora de carne

tramoggia inox
hopper
trémie
tolva

contenitore formaggio
cheese bowl
recipient fromage
contenedor de queso

carico grattugia
che charge râpe-fromage
esse grater load
carga rayador

dimensioni rullo grattugia
cheese grater roll's dimensions
dimensions rouleau râpe-fromage
tamaño rayador

	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$	kg				kg		mm	mm	mm	mm	mm	mm
grattugia 8G	A 285 B 245 C 310	A 310 B 260 C 370	9	HP 0,5 kW 0,38	230 V 50 Hz	1400	50 pane 50 formaggio	rullo inox	-	-	-	Ø 165 h60 inox	110x65 x50h	Ø 60 lung. 110
tritacarne 8G	A 200 B 270 C 360	A 310 B 260 C 370	9	HP 0,5 kW 0,38	230 V 50 Hz	80	50 carne	acciaio inox	Ø 50 h160 52x120h	Ø 60	250x200 h50 inox	-	-	-
abbinato 8G	A 410 B 280 C 360	A 380 B 310 C 360	12	HP 0,5 kW 0,38	230 V 50 Hz	1400 grattugia 80 tritacarne	50 carne 50 pane 50 formaggio	acciaio inox	Ø 50 h160 52x120h	Ø 60	250x200 h50 inox	Ø 165 h60 inox	110x65 x50h	Ø 60 lung. 110

meat mincer - cheese grater - combined
 hachoir à viande - râpe-fromage - combiné
 picadora - rayador - combinado



TRITACARNE 8G. Piccolo apparecchio per tritare la carne di grandi prestazioni. Destinato soprattutto a un uso domestico o semi professionale è in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa. Il gruppo di macinazione inox può essere lavato anche in lavastoviglie. Sostituendo la trafilatura, con foratura diversa, è possibile ottenere vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati e svizzere. Disponibile anche il set di tubi per insaccare la carne. Una macchina, realizzata con la tecnologia del professionale, per una vera rivoluzione nell'uso domestico.

GRATTUGIA 8G. Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. In regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco al pressore della grattugia che interviene dopo il superamento della soglia di sicurezza, grata in acciaio inossidabile per evitare di raggiungere gli organi in movimento. In dotazione rullo grattugia inox. Un vero e proprio piccolo capolavoro della meccanica e del design. La nostra Grattugia Mignon, già utilizzata con successo tra le pareti domestiche, può tranquillamente risolvere anche le richieste di piccole comunità, alberghi, pensioni.

ABBINATO 8G. Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per usi domestici e piccole comunità. Insomma nonostante le ridotte dimensioni un vero e proprio super "elettrodomestico".

MEAT MINCER 8G. Small high performance meat grinder. It is mainly designed for a domestic or semi professional use, it can perfectly prepare any kind of lean meat. The stainless steel mincing group can also be machine washed. Replacing the grinding shapes with another piercing, it is possible to obtain different meat grindings for Bolognese sauce, meatballs, sausages and hamburgers. The tubes set is also available to prepare sausages. A machine realized with the help of the professional technology for a real revolution in the domestic use.

8 G GRATER. Small grater for the cheese preparation, ideal for domestic use, but also designed for a semi professional use. In spite of the reduced dimensions it is able to work an exceptional product quantity. In conformity with all the norms in force it has an overload protection, an interlock at the grater presser which starts when the safety limit is exceeded, a stainless steel grid is assembled to avoid the contact with moving devices. Equipped with a stainless steel cheese roll grater. A real masterpiece of mechanic and design. Our Mignon Grater, already successfully used at home, can also solve small community and boarding house or hotels needs.

8G COMBINED. Exceptional semi-professional equipment indicated for domestic and small community use. In conclusion, in spite of the small dimensions it is a real and super "electrical household appliance".

HACHOIR À VIANDE 8G. Un petit appareil pour hacher la viande caractérisé par de hautes performances. Destiné surtout pour une utilisation domestique ou semi-professionnelle, il est apte à préparer de la meilleure façon n'importe quel type de viande. Le groupe hachoir est en acier inoxydable et peut aussi être lavé au lave-vaisselle. En remplaçant la filière, pour disposer de trous d'un autre diamètre, il est possible d'obtenir différents types de viande hachée pour confectionner sauces bolognaises, croquettes, saucisses, saucissons et biftecks hachés. Un set de petits tubes est également inclus pour confectionner saucisses et saucissons. Une machine, réalisée avec la technologie du professionnel, pour une véritable révolution dans l'utilisation domestique.

RÂPE 8G. Cette petite râpe est destinée à la préparation du fromage et est idéale pour une utilisation domestique, mais elle est aussi indiquée pour un usage semi-professionnel. Malgré ses dimensions réduites, est apte de traiter une quantité exceptionnelle de produit. Conforme à toutes les réglementations en vigueur, elle a un moteur équipé d'une protection thermique. Un dispositif de verrouillage se déclenche si le seuil de sécurité du poussoir de la râpe est dépassé, tandis qu'une grille en acier inoxydable permet d'empêcher tout contact avec les organes en mouvement. En dotation un rouleau pour râpe-fromage en acier inox. Un véritable petit chef-d'oeuvre de la mécanique et du design. Cette petite râpe, déjà utilisée avec succès dans les maisons, peut aussi répondre parfaitement aux exigences des petites collectivités, d'hôtels et pensions.

COMBINÉ 8G. Cet appareil semi-professionnel exceptionnel est indiqué pour une utilisation domestiques et pour les petites collectivités. Cet appareil, malgré ses dimensions réduites, est donc un véritable super appareil électroménager.

PICADORA DE CARNE 8G. Pequeña picadora de carne de grandes prestaciones. Destinada sobre todo para uso doméstico o semiprofesional, puede preparar en modo excelente cualquier tipo de pulpa. El grupo para picar es en acero inoxidable y se puede lavar también en lavavajillas. Cambiando los discos, de orificios diferentes, es posible obtener carne picada de distintos grosores para ragù, albóndigas, embutidos y hamburguesas. Disponible también una serie de tubos para embutir la carne. Una máquina, realizada con tecnología profesional, que representa una verdadera revolución en el uso doméstico.

RAYADOR DE QUESO 8G Pequeño rayador de queso, ideal para uso doméstico pero también indicado para uso semiprofesional. A pesar de las dimensiones reducidas, puede trabajar cantidades de productos extraordinarios. Conforme con las normativas en vigor, está dotado de un motor con protección térmica, dispositivo de seguridad que para el funcionamiento del prensor en condiciones no seguras, rejilla de acero inoxidable para impedir de entrar en contacto con los órganos en movimiento. En dotación un rollo rayador de queso en acero inox. Una verdadera obra maestra de la mecánica y del diseño. Nuestro Rayador Mignon, que ya ha conquistado los hogares domésticos, puede solucionar con tranquilidad las exigencias de pequeñas comunidades, hoteles, pensiones.

COMBINADO 8G Extraordinario aparato semiprofesional indicado para uso doméstico y pequeñas comunidades. En fin, no obstante las dimensiones reducidas es un súper electrodoméstico.



tritacarne - grattugia - abbinato



12GF • 12AF

meat mincer - cheese grater - combined
hachoir à viande - râpe-fromage - combiné
picadora - rayador - combinado



12GF
tritacarne
meat mincer
hachoir à viande
picadora



12GF UNGER
tritacarne
meat mincer
hachoir à viande
picadora



12GF
grattugia
cheese grater
râpe-fromage
rayador



12AF
abbinato tritacarne-grattugia
combined meat mincer - cheese grater
combiné hachoir à viande + râpe-fromage
combinado picadora- rayador de queso

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentación
voltaje

giri minuto
revolutions per minute
tours à la minute
revoluciones por minuto

produzione oraria
production per hour
production horaire
producción por hora

gruppo macinazione
mincing group
groupe de hachage
grupo picado

carico tritacarne
meat mincer load
charge de l'hachoir
carga picadora de carne

scarico tritacarne
meat mincer discharge
décharge de l'hachoir
drenaje picadora de carne

tramoggia
hopper
trémie
tolva

carico grattugia
cheese grater load
esse grater load
carga rayador

dimensioni rullo grattugia
cheese grater roll's dimensions
dimensions rouleau râpe-fromage
tamaño rayador

	mm $\begin{matrix} C \\ \diagdown \\ A \quad B \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} C \\ \diagdown \\ A \quad B \end{matrix}$	kg				kg		mm	mm	mm	mm	mm
grattugia 12GF	A 410 B 270 C 380	A 420 B 310 C 420	19	HP 1 kW 0,75	230 o 400V 50/60 Hz	1400	130 pane 100 formaggio	rullo inox	-	-	-	140x85 x100h	Ø 75 lung. 140
tritacarne 12GF	A 380 B 220 C 440	A 440 B 250 C 420	19	HP 1 kW 0,75	230 o 400V 50 Hz	210	200 carne	acciaio inox	Ø 52 160h	Ø 70	250x200 50h inox	-	-
abbinato 12AF	A 550 B 270 C 460	A 600 B 290 C 430	23	HP 1 kW 0,75	230 o 400V 50/60 Hz	1400 grattugia 210 tritacarne	200 carne 100 pane 50 formaggio	acciaio inox	Ø 52 160h	Ø 70	250x200 50h inox	140x85 x100h	Ø 75 lung. 140

meat mincer - cheese grater - combined
 hachoir à viande - râpe-fromage - combiné
 picadora - rayador - combinado



imbuto - funnels - trémie - embudos



passapomodoro mod. 12
 tomato pulper mod. 12
 passe-tomates mod. 12
 picadora de tomates mod. 12

TRITACARNE 12GF. Eccezionale apparecchio tritacarne, compatto, robusto, di facile impiego. Un vero gioiello di praticità: un grande lavoratore indistruttibile. Completamente realizzato in struttura di alluminio pressofuso e acciaio inox ha un design semplice ed elegante. Queste alcune caratteristiche che lo contraddistinguono: termica di protezione di serie, blocco macinazione completamente asportabile dal corpo macchina per un'accurata pulizia, piatto raccolta, tramoggia, trafilè, viti e perni di serie completamente in acciaio inox, isolamento stagno del basamento. Gruppo macinazione completamente Inox.

GRATTUGIA 12GF. La grattugia professionale GF, assemblata con materiali ad alta tecnologia, è un elegante apparecchio di semplice utilizzo. Indispensabile in qualsiasi moderna cucina, può grattugiare qualsiasi tipo di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. Grata di protezione in acciaio allo scarico e interblocco al carico del formaggio per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica di serie. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma. Protezione in plastica tra carcassa motore e basamento per evitare infiltrazioni nell'apparato elettrico. Rullo grattugia acciaio inox.

ABBINATO 12AF. Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori". Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù.

MEAT MINCER 12GF. Exceptional meat grinding equipment, compact, strong, user friendly. A real practical jewel: an indestructible hard worker. Completely realized in die cast aluminium and stainless steel it has a simple and elegant design. These are some of its specific features: overload protection included in standard supply, the grinding unit can be completely removed from machine body for an accurate cleaning, collection tray, hopper, drawplates, screws and pins included in standard supply completely in stainless steel, watertight base. Mincing group completely in stainless steel.

12GF GRATER. The professional GF grater, assembled with high technology materials, is an elegant machine of a simple use. Indispensable in any modern kitchen it can grate any type of cheese, bread, nuts, cookies. Steel output protection grid and cheese input interlock to avoid the contact with moving devices. Ventilated engine with heat sensor included in the standard supply. Switch protector made of a rubber latex membrane. Plastic protection between the motor frame and base to avoid infiltration into the electrical circuit. Roll cheese grater in stainless steel.

COMBINED 12AF. Indispensable multipurpose equipment in any modern kitchen. A strong and hard worker; it is able to satisfy the needs of the most demanding experts. A very fast meat grinder for pork, beef, poultry and game; functional and fast grater for ripe cheese, bread, cookies, nuts. An indispensable equipment that processes in the best way different food to obtain seasonings, sausages, Bolognese sauce.

HACHOIR À VIANDE 12GF. Un hachoir à viande exceptionnel: compact, robuste et facile à utiliser. C'est un véritable bijou de praticité: un grand travailleur, indestructible. Entièrement réalisé en aluminium moulé sous pression et en acier inox, il offre un design à la fois simple et élégant. Voici quelques unes de ses caractéristiques: protection thermique standard, bloc de broyage entièrement détachable du corps de la machine afin d'assurer un nettoyage soigné, plat récupérateur, trémie, filières, vis et pivots de série, entièrement réalisés en acier inox, isolation tanche du socle. Groupe de hachage complètement en acier inox.

RÂPE 12GF. La râpe professionnelle GF, réalisée avec des composants qui sont le fruit d'une haute technologie, est un appareil élégant et simple à utiliser. Indispensable dans toutes les cuisines modernes, elle peut râper n'importe quel type de fromage dur, du pain, des fruits secs, des biscuits. Une grille de protection en acier est présente sur la sortie tandis qu'un dispositif de verrouillage situé dans la zone d'introduction du fromage permet d'empêcher tout contact avec les organes en mouvement. Moteur ventilé équipé d'une protection thermique de série. Interrupteur protégé par une membrane en latex de caoutchouc. Une protection en plastique située entre la carcasse du moteur et le socle empêche les infiltrations dans le circuit électrique. Rouleau du rape-fromage en acier inox.

COMBINÉ 12GF. Appareil multifonctions indispensable dans toute cuisine moderne. Robuste, fort, un travailleur infatigable, il apporte des réponses appropriées à tous les professionnels, même aux plus exigeants. Un hachoir à viande très rapide, pour les viandes de porc, de bœuf, la volaille et le gibier; râpe fonctionnelle et rapide pour fromages durs, pain, biscuits, fruits secs. Cet appareil est irremplaçable pour traiter de la meilleure façon différents aliments afin de confectionner condiments, saucisses et saucissons, sauces bolonaises.

PICADORA DE CARNE 12GF. Extraordinaria picadora de carne: compacta, resistente, de fácil uso. Una verdadera joya muy práctica, una ayuda indestructible. Completamente realizada en un bastidor de aluminio troquelado y acero inoxidable, su diseño es simple y elegante. Aquí algunas de las características que la distinguen: protección térmica de serie, grupo de picado completamente desmontable del cuerpo de la máquina para una limpieza cuidadosa, plato de recogida, alimentador, discos, tornillo y pernos de serie completamente en acero inoxidable, base hermética. Grupo para picar completamente en acero inox.

RAYADOR DE QUESO 12GF. El rayador profesional GF, fabricado con materiales de alta tecnología, es un elegante aparato fácil de usar. Indispensable en todas las cocinas, puede rayar cualquier tipo de queso duro, pan, fruta seca, galletas. Rejilla de protección de acero a la descarga y dispositivo de bloqueo al colocar el queso para prevenir el contacto con los órganos en movimiento. Motor ventilado con protección térmica de serie. Interruptor protegido por membrana de látex. Protección de plástico entre la carcasa del motor y la base para evitar infiltraciones en el aparato eléctrico. Rollo rayador de queso en acero inox.

COMBINADO 12GF. Aparato multifunción indispensable en toda cocina moderna. Resistente, fuerte, una ayuda inagotable, que puede satisfacer las necesidades de los usuarios profesionales más exigentes. Rapidísima picadora de carnes bovinas, porcunas, avícolas y caza; funcional y rápido rayador de quesos duros, pan, galletas, fruta seca. Un aparato imprescindible para trabajar de la mejor manera los distintos alimentos y preparar condimentos, embutidos y ragù.



tritacarne - abbinato



22E • 22AE

meat mincer - combined
hachoir à viande - combiné
picadora - combinado



22E
tritacarne
meat mincer
hachoir à viande
picadora



22AE
abbinato tritacarne-grattugia
combined meat mincer - cheese grater
combiné hachoir + râpe-fromage
combinado picadora-rayador de queso

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltagge

produzione oraria tritacarne
meat mincer production per hour
production horaire hachoir
producción horaria picadora

produzione oraria grattugia
cheese grater production per hour
production horaire râpe-fromage
producción horaria rayador

dimensioni bocca grattugia
grater opening dimensions
dimensions bouches râpe-fromage
tamaño de la boca rayador

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

volume imballo
packing volume
volume emballage
volumen de los envases

			kg/h	kg/h	mm	mm $\frac{C}{A/B}$	kg	kg	mm $\frac{C}{A/B}$	m ³
tritacarne 22E	HP 1,5 kW 1,1	230V/1N/ 50Hz 230-400V/3/ 50Hz	300	-	-	A 450 B 290 C 480	25	27	A 470 B 300 C 480	0,068
abbinato 22AE	HP 1,5 kW 1,1	230V/1N/ 50Hz 230-400V/3/ 50Hz	300	40	140 x 75	A 630 B 350 C 480	27	30	A 750 B 300 C 480	0,108

meat mincer - combined
hachoir à viande - combiné
picadora - combinado



TRITACARNE 22E. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox auto affilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.

ABBINATO 22AE. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox auto affilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.

MEAT MINCER 22E. Polished aluminium body with stainless steel hopper - completely removable stainless steel grinding unit - \varnothing 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

COMBINED 22AE. Polished aluminium body with stainless steel hopper - stainless steel grinding unit completely removable - \varnothing 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprise system with stainless steel plate (\varnothing 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features are: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater lever micro switch.

Optional: Unger system for very fine grinding (i.e.: German sausages) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

HACHOIR À VIANDE 22AE. Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage \varnothing 56 mm - réducteur engrenages à bain d'huile - de série: système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex: saucisses de Francfort) - inversion de marche. Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.

COMBINÉ 22AE. Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage \varnothing 56 mm - réducteur engrenages à bain d'huile - de série: système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur levier poussoir râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex: saucisses de Francfort) - inversion de marche. Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.

PICADORA DE CARNE 22E. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 56 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha. Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.

COMBINADO 22AE. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 56 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterrupor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha. Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.



meat mincer
hachoir à viande
picadora



TC 22 - TC 32
tritacarne
meat mincer
hachoir à viande
picadora

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

produzione oraria tritacarne
meat mincer production per hour
production horaire hachoir
producción horaria picadora

dimensioni bocca
mouth dimensions
dimensions bouches
tamaño de la boca

collo di entrata Ø
entry neck Ø
cou d'entrée Ø
cuello de entrada Ø

impianto elettrico
electric plant
installation électrique
alambrado

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni
dimensions
dimensiones

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensiones emballage
dimensiones del embalaje

			kg/h	mm	mm	Volt	kg	mm $\frac{A}{A} \frac{C}{B}$	mm $\frac{A}{A} \frac{C}{B}$
TC22	HP 1,5 kW 1,1	230V/1N/ 50Hz 230-400V/3/ 50Hz	300	22 standard 82 unger	56	24	40	A 450 B 300 C 360	A 600 B 340 C 550
TC32	HP 2,2 kW 1,85	230V/1N/ 50Hz 230-400V/3/ 50Hz	300	32 standard 98 unger	56	24	44	A 470 B 300 C 450	A 600 B 340 C 550

optional

bocca Unger in acciaio inox aisi 304 con tre piastre e due coltelli Unger, tramoggia con micro - collo 76 (produzione oraria aumentata del 35%) serie imbusti per insaccare

Unger mouth in stainless steel aisi 304 with three plates and two Unger knives hopper with micro-neck 76 (production per hour increase of 35%) funnels for sausage fillings

bouche Unger en acier inox aisi 304 avec 3 grilles et deux couteaux Unger trémie avec micro-cou 76 (production horaire augmentée du 35%) trémies pour ensacher

boca Unger de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillos Unger tolva con micro - Cuello 76 (producción horaria aumentada del 35%) serie de embudos para embutidos

meat mincer
hachoir à viande
picadora



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox.

L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%.

Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304.

Body in molten alloy, covered of stainless steel AISI 304. Self-ventilated motors with intermittent use, manufactured with 4 hardened steel gears closed in a weatherproof oil-bath box. Hopper and bowl for the collection of the meat, stainless steel.

The optional of the micro on the hopper, on demand, contemplates a bigger entry neck, Ø 76, and an hopper with security micro and hand protection, according to CE regulations, granting a production per hour increased of 35%.

With a simple rotation of a lever, you get the disengagement of the mincing group completely in stainless steel AISI 304.



Corps en alliage fondu, complètement recouvert d'acier inox AISI 304. Moteurs auto-ventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier tempéré fermés dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et récipient pour la récolte de la viande, inox.

Le micro optionnel sur la trémie prévoit un cou d'entrée plus grand, Ø 76, et une trémie avec micro de sécurité et sauve-main, selon la réglementation CE, assurant une production augmentée du 35%.

Avec une simple rotation d'un levier, on peut débrayer le groupe de hachage entièrement en acier Inox AISI 304.



Estructura en aleación fundida totalmente forrada en acero inoxidable AISI 304. Motores refrigerados de uso intermitente, con 4 engranajes de acero endurecido cerrado en caja a prueba de líquido con un baño de aceite. Tolla y bandeja para la recolección de la carne de acero inoxidable.

El opcional del micro sobre de la tolva, previa solicitud, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76 y una tolva equipada con micro interruptor de seguridad y ahorra mano, de acuerdo con la legislación comunitaria, proporcionando una producción por hora aumentada de 35%.

Con un simple giro de una palanca se obtiene la retirada de la molienda totalmente en acero inoxidable AISI 304.

Gruppo Macinazione per Mod. 12 - ½ Unger

Mincing unit for Mod. 12 - ½ Unger

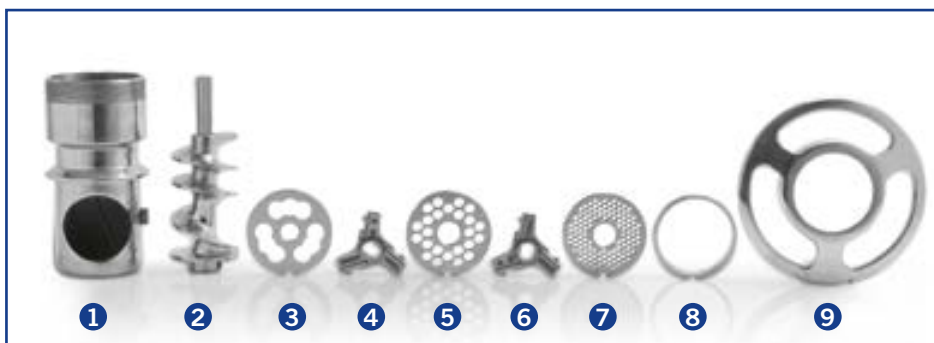
1. Bocchettone / Mouth
2. Coclea / Worm
3. Piastra sgrossatrice / First Plate
4. Coltello / Knife
5. Piastra / Second Plate
6. Anello / Ring
7. Volantino / Wheel



Gruppo Macinazione per Mod. 22-32 – Unger Totale

Mincing unit for Mod. 22-32 – Total Unger

1. Bocchettone / Mouth
2. Coclea / Worm
3. Piastra sgrossatrice / First Plate
4. Coltello / Knife
5. Piastra / Second Plate
6. Coltello / Second Knife
7. Piastra / Third Plate
8. Anello / Ring
9. Volantino / Wheel



segaossa a nastro inox



1400 • 2000

stainless steel bone band saw
scie-à-os à ruban en acier inox
sierra huesos en acero Inox



1400



2000

Realizzata interamente in acciaio inox, questa macchina è stata studiata per l'utilizzo nelle macellerie, ristoranti, mense, lavorazione del pesce congelato, ecc.

Conforme alle normative igieniche e di prodotto europee, ha un solido piano di lavoro in acciaio inox, tendilama registrabile e un porzionatore di taglio incorporato.

Completely realized in stainless steel, this machine has been planned for butcher's shops, restaurants, canteens, frozen fish working, etc.

In conformity with European hygienic and products laws, it has a solid working table in stainless steel, adjustable blade tensioner and portion setter for cuts incorporated.

Complètement réalisée en acier Inox, cette machine a été projetée pour être utilisée dans les boucheries, restaurants, cantines, pour la coupe du poisson congelé, etc.

Conforme aux normes hygiéniques et de produit européennes, elle est pourvue d'une solide table de travail en acier Inox, un tendeur de lame réglable et une portionneuse de coupe incorporés.

Fabricada totalmente de acero inoxidable, esta máquina está diseñada para el uso en carnicerías, pesquerías, restaurantes, industrias de carne y de pescado congelado, etc.

Conforme a las normativas de higiene y de producto europeas, con un sólido plano de trabajo en acero inox, tensor de cuchilla ajustable y porcionador de corte incorporado.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

lunghezza lama
band length
longueur lame
longitud de la hoja

altezza utile taglio
usable cut height
hauteur de coupe utilisable
altura de corte efectiva

larghezza taglio
cut width
largeur de coupe
ancho de corte

piano di lavoro
working table
surface de travail
plan de trabajo

puleggia
pulley
poulie
polea

motore
motor
moteur
motor

impianto elettrico
electric plant
installation électrique
alambrado

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni
dimensions
dimension's
dimensiones

	mm	mm	mm	mm	mm			kg	mm $\begin{matrix} C \\ \\ A \end{matrix}$ / B
1400	1400	205	120	300 x 375	Ø 190	230V/50 Hz kW 0,55	24 V	29	A 500 B 405 C 730
2000	2000	220	205	488 x 680	Ø 250	400V/50 Hz kW 1,1	24 V	81,5	A 680 B 780 C 1100

bone band saw
scie-à-os à ruban
sierra huesos



1830



1550

Una gamma completa di segaossa composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1550, grande mod. 1830) progettato e realizzato in conformità alle normative internazionali igieniche e di prodotto per un uso in macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.

Il corpo macchina è realizzato in alluminio anodizzato mentre il piano di lavoro in acciaio inossidabile. Comprende un tendi lama registrabile ed un porzionatore di taglio. Con scheda auto-frenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

A complete bandsaw series composed of 2 models (small model 1550, big model 1830) planned and realized according to the International health and product rules for a use in butcher's, fishmonger's shops, catering, canteens, meat and frozen fish industries.

The machine structure is realized in anodized aluminium while the working top is in stainless steel. It contains an adjustable blade tensioner and an incorporated portion setter. Incorporated engine in a structure with IP 45 protection. With a self-stopping file with 24V low tension (N.V.R. normative).

Une gamme complète de scies à os composée de deux modèles (petites mod. 1550, grandes mod. 1830). Projeté et réalisé en conformité des normes internationales hygiéniques et de produit afin d'être utilisé par les boucheries, poissonneries, restaurants, tables à manger, industries de la viande et du poisson congelé.

La structure est en aluminium anodisé tandis que la table de travail est en acier inoxydable. Tenseur de lame enregistrable et portionneuse de coupe sont inclus. Moteur fermé dans la carcasse avec protection IP 45. Avec fiche de sécurité auto-freinante à basse tension 24V (norme N.V.R.).

Una línea completa de sierra huesos que tiene 2 Modelos (Pequeño Mod. 1550, grande Mod. 1830). Diseñados y realizados en conformidad de las normativas internacionales higiénicas y de producto para ser utilizada en las carnicerías, pesquerías, restaurantes, industrias de carne y de pescado congelado.

Cuerpo de la máquina en aluminio anodizado. Plano de trabajo de acero inoxidable, tensor de cuchilla ajustable y porcionador de corte incorporado. Motor encerrado en coraza con protección IP 45. Con ficha autofrenante baja tensión 24V (normativa NVR).

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

lunghezza lama
band length
longueur lame
longitud de la hoja

altezza utile taglio
usable cut height
hauteur de coupe utilisable
altura de corte efectiva

larghezza taglio
cut width
largeur de coupe
anchura de corte

piano di lavoro
working table
surface de travail
plan de trabajo

puleggia
pulley
poulie
polea

motore
motor
moteur
motor

impianto elettrico
electric plant
installation électrique
alambrado

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

optional - cavalletto inox
optional stainless steel stand
optionnel support en inox
soporte opcional de acero inoxidable

		mm	mm	mm	mm	mm		kg	mm $\frac{A}{B}$ $\frac{C}{B}$	mm $\frac{A}{B}$ $\frac{C}{B}$	
1550	CE	1550	160	170	330 x 330	Ø 190	hp 1 24 V scheda a bassa tensione low tension card	28	A 440 B 370 C 810	A 900 B 460 C 360	A 750 B 500 C 350 kg 8
1830		1830	230	200	410 x 410	Ø 200		38	A 530 B 420 C 910	A 1000 B 530 C 350	
1550	EXTRA CE	1550	160	170	330 x 330	Ø 190	230 V 50 Hz 230V-400 V 50 Hz	28	A 440 B 370 C 810	A 900 B 460 C 360	
1830		1830	230	200	410 x 410	Ø 200		38	A 530 B 420 C 910	A 1000 B 530 C 350	

impastatrice carne



CAR

meat-mixer
pétrin pour viande
mezcladora de carne



CAR 50M



CAR 115B

Coperchio in acciaio Inox. Leva ribaltamento vasca di serie. Kit di ruote (di cui 2 con il freno) di serie (tranne che nella 30 da banco). Struttura in acciaio Inox e finitura con micropallinatura. Pale removibili. Vasca ribaltabile. Inversione senso di marcia. Comandi a bassa tensione. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Lid in stainless steel. Equipped with lever for bowl-tipping. Equipped with set of wheels (2 with brakes) (except the bench-version 30). Body in stainless steel and shot-peening trim. Removable shovels. Tipping bowl. Inversion of sense of rotation. Low voltage controls. Safety micro-switch on the lid.

Couvercle en acier inoxydable. Equipé de levier pour bol de basculement. Kit roues (2 avec freins) inclus (sauf pour la version 30 pour banc). Corps en acier inoxydable avec finition avec grenailage. Pelles amovibles. Bol de basculement. Inversion du sens de rotation. Commandes basse tension. Micro-switch de sécurité sur le couvercle.

Tapa en acero inoxidable. Equipado con palanca para el vaso-vuelco. Equipado con sistema de ruedas (2 con freno) (excepto versión 30 de banco). Cuerpo en acero inoxidable y acabado en granallado. Palas desmontables. Vaso de vuelco. Inversión de sentido de rotación. Controles de baja tensión. Micro-interruptor de seguridad en la tapa.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensiones

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensiones emballage
dimensiones del embalaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

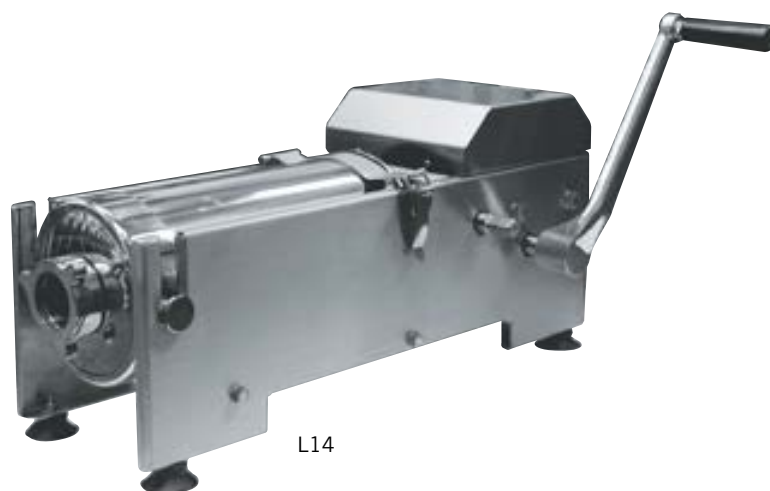
potenza
power
puissance
potencia

	mm	mm	kg	lt	kW / Hp
CAR30-M	700 x 420 x 1020 mm	760 x 520 x 1160 mm	49	25/30	0,75 1
CAR50-M	800 x 520 x 1020 mm	860 x 670 x 1070 mm	80	40/50	0,75 1
CAR50-B	800 x 570 x 1040 mm	870 x 670 x 1060 mm	100	40/50	1,5 2
CAR75-M	980 x 520 x 1020 mm	1220 x 680 x 1070 mm	85	65/75	1,5 2
CAR95-B	116 x 570 x 1040 mm	1220 x 680 x 1070 mm	110	85/95	1,5 2
CAR115-B	1100 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1120 mm	120	105/115	1,8 2,5
CAR150-B	1260 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1160 mm	135	140/150	1,8 2,5

M = Monopala - single shovel - pelle unique - mono-pala

B = Bipala - double shovel - double pelle - doble pala

sausage fillers
ensacheuses
embutidoras



L14



Estremamente robuste, facili da maneggiare e utilizzare, le insacatrici manuali da 3 - 7 -14 lt orizzontali, fornite con tre diversi imbutoi, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie.

Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera in acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insacatrici da 7 - 14 dispongono di 2 velocità, tutti i modelli dispongono di tre imbutoi intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

Extremely strong, easy to be handled and used, the horizontal manual sausage fillers from 3 - 7 - 14 l, supplied with three different funnels represent really the best for any kind of sausage preparation.

The stainless steel 18/8 AISI 304 cylinder, the for food approved aluminium piston with a special gasket, the solid rack in grounded steel, the precision gears and the accurate manufacturing of all the mechanical details assure a perfect working, the maximal rendering and a very long life. The sausage fillers from 7 - 14 have two speeds and all the models are equipped with three interchangeable funnels for different types of sausages.

Extrêmement solides, faciles à manier et utiliser, les poussoirs à saucisses manuels existants en 3 - 7 - 14 lt horizontaux, munis de quatre entonnoirs différents, représentent vraiment la solution optimale pour la préparation des saucisses de toute espèce.

Le cylindre en acier inoxydable 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour les aliments avec un joint spécial, la crémaillère en acier rectifié, les engrenages de précision et le procès scrupuleux de tous les détails mécaniques assurent un fonctionnement parfait, une meilleure performance et une durée très longue. Les poussoir à saucisses 7-14 disposent de deux vitesses et tous les modèles disposent aussi de trois entonnoirs interchangeables pour pouvoir faire différents types de saucisses.

Muy robusta, facil para manejar, las embutidoras manuales en modelos de 3 - 7 - 14 litros, con 3 diferentes embudos es la mejor maquina para preparar toda calidad de salsicha.

El cilindro en acero inoxidable 18/08 aisi 304, el pistón para alimentos con guarnición especial, los engranajes de precisión, el trabajo escrupoloso de todo particular funcionamiento, el maximo rendimiento y un larga duración. Las embutidoras 7-14 tienen dos velocidades y todos los modelos tienen tres embudos en dotacion para diferentes embutidos.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

capacità
capacity
capacité
capacidad

velocità
speed
vitesse
velocidad

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

	lt		mm	$\frac{C}{A \quad B}$	mm	$\frac{C}{A \quad B}$	kg
L 3	3	1	A 220 B 370 C 200		A 270 B 420 C 250		8
L 7	7	2	A 280 B 630 C 270		A 300 B 800 C 350		28
L 14	14	2	A 270 B 820 C 260		A 400 B 960 C 380		36



hamburgatrici manuali



H100 • H130

manual hamburger press
 presse-hamburger manuelle
 quinas para hamburguesas manuales



H130

Le hamburgatrici diametro 100 e 130 sono state realizzate per permettere una rapida ed economica preparazione delle bistecche alla svizzera (hamburger) ottenute con carne trita.
 Di costruzione robusta ed elegante, sono facilmente utilizzabili ed ogni loro parte può essere rimossa facilmente per una veloce pulizia.

The burgermakers 100 and 130 have been designed and manufactured to allow a rapid and economical preparation of the hamburger steaks obtained by minced meat.
 Strong and elegant, they can be easily utilized and the removable parts be easily detached to be cleaned.

Les machines pour hamburger diam 100 et 130 ont été réalisés pour permettre une préparation rapide ed économique des hamburgers obtenus avec viande hachée.
 Ils ont une base robuste et élégante et ils sont facilement utilisables puisque chaque partie peut être démontée pour un nettoyage rapide.

Las Hamburgueseras diam. 100 y 130 han sido realizadas para la preparación en manera rápida y económica de las hamburguesas de carne picada.
 Robustas y elegantes son de fácil utilización y cada una de sus partes pueden ser desmontada para una mejor limpieza.



H100

MODELLO
 MODEL
 MODELE
 MODELO

dimensioni
 dimensions
 dimensions
 dimensiones

hamburger Ø
 hamburger Ø
 hamburger Ø
 hamburguesas Ø

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

	mm	$\frac{C}{A/B}$	mm	kg
H100	A 220 B 310 C 270		100	6,5
H130	A 220 B 310 C 250		130	6,5

AFFETTATRICI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL SLICERS
TRANCHEUSES PROFESSIONNELLES
CORTADORAS DE FIAMBRES PROFESIONALES



GAM
international

affettatrici professionali a gravità



TOP 220 • TOP 250 • TOP 275 • TOP 300

professional gravity slicers
trancheuses professionnelles à gravité
cortadoras de fiambres de gravedad profesionales



TOP 220
TOP 250



TOP 275
TOP 300

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

lama
blade
lame
hoja

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

taglio utile
usable cut
coupe utile
longitud de corte

alimentazione
power supply
alimentation
voltage

potenza
power
puissance
potencia

	mm	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$	kg	mm		W
TOP 220	Ø 220	A 330 B 445 C 370	12,5	195 x 155	230 V / 1N / 50 Hz	200
TOP 250	Ø 250	A 425 B 525 C 380	13,2	230 x 175	230 V / 1N / 50 Hz	200
TOP 275	Ø 275	A 425 B 535 C 405	14,3	230 x 180	230 V / 1N / 50 Hz	200
TOP 300	Ø 300	A 480 B 580 C 515	20,8	265 x 210	230 V / 1N / 50 Hz	200

professional gravity slicers
trancheuses professionnelles à gravité
cortadoras de fiambres de gravedad profesionales



Le macchine sono coperte da due brevetti internazionali e sono costruite secondo le direttive in vigore. L'affettatrice Top è stata progettata con un piano di appoggio molto ampio ed una testa porta lama dalla forma scavata. Il prodotto cade direttamente sul vassoio o sul piatto di portata senza rompersi e la preparazione dei piatti risulta più semplice e veloce.

Le affettatrici linea Top sono state progettate e costruite con anello fisso intorno alla lama e con dispositivo di sgancio carrello che blocca il piano regolatore spessore fetta sullo "0" e solo in questa posizione permette al carrello di essere rimosso. È in dotazione una speciale spazzola che permette la pulizia anche nei punti più difficili in perfetta sicurezza.

Il carrello brevettato scorre su cuscinetti in acciaio inossidabile ed è completamente removibile. Con questo sistema di scorrimento abbiamo eliminato la lubrificazione delle parti scorrevoli; il motore ha una trasmissione ad ingranaggio e non è più necessario tendere la cinghia.



The machines are protected by two international patents and produced according to the current directive standards. The Top slicing machine has been designed with a very large resting surface and a blade holder head with hollow shape. The product falls directly onto the tray or onto the serving plate without breaking and the dish preparation becomes easier and quicker.

The Top slicer machines have been designed and built with a fixed ring around the blade and a carriage release device that locks the slice thickness adjustment surface in the "0" position, which is the only position in which the trolley can be removed. A special brush that enables the perfect safe cleaning of even the most difficult parts is supplied.

The patented trolley slides on stainless steel bearings and is completely removable. This sliding system has enabled us to eliminate the lubrication of the sliding parts; the motor features a geared drive so tightening of the belt is no longer necessary.



Les machines sont couvertes par deux brevets internationaux et sont construites selon les directives en vigueur. La machine à trancher Top a été projetée avec un plan d'appui très large et une tête porte-lame de forme creuse. La tranche de pain, fromage, charcuterie ou légume tombe directement sur le plateau de service sans se défaire et la préparation des plats résulte plus simple et plus rapide.

Les machines à trancher de la ligne Top ont été étudiées et construites avec un anneau fixé autour de la lame et avec un dispositif de décrochage de chariot qui bloque le plan régulateur de l'épaisseur de la tranche sur le "0" et seule cette position permet au chariot d'être enlevé. Un interrupteur avec réarmement conforme aux réglementations en vigueur est monté de série. Une brosse spéciale qui permet le nettoyage en toute sécurité, y compris dans les endroits les plus difficiles, est en dotation. Le chariot breveté coulisse sur des roulements en acier inoxydable et est complètement amovible. Avec ce système de coulissement, la lubrification des parties coulissantes a été éliminée. Le moteur a une transmission à engrenage et il n'est plus nécessaire de tendre la courroie.



Las máquinas están protegidas por dos patentes internacionales y son fabricadas según las directivas en vigor. La cortadora de fiambres Top ha sido diseñada con un plano de apoyo muy amplio y una cabeza porta lama de forma excavada. La lonja de pan, queso, fiambre o verdura, cae directamente sobre la bandeja o sobre el plato de la vajilla sin romperse y la preparación de los platos resulta así más sencilla y veloz.

Las cortadoras de fiambres de la línea Top han sido diseñadas y fabricadas con anillo fijo alrededor de la lama y con dispositivo de desenganche del carro que bloquea el plano de regulación del espesor de la lonja en el "0" y solo en esta posición permite que el carro pueda ser removido. De serie es montado un interruptor con rearme conforme a las normativas en vigor. Es dado en dotación un cepillo especial que permite la limpieza, aún en los puntos más difíciles, con total seguridad. El carro patentado se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable y es completamente removible. Con este sistema de desplazamiento hemos eliminado la lubricación de las partes que se desplazan; el motor tiene una transmisión por engranaje y por ello no es más necesario tensar la correa.



affettatrici professionali a gravità



GA 250 • GA 300

professional gravity slicers
trancheuses professionnelles à gravité
cortadoras de fiambres de gravedad profesionales



GA 250



GA 300

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

lama
blade
lame
hoja

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

taglio utile
usable cut
coupe utile
longitud de corte

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

potenza
power
puissance
potencia

	mm	mm $\begin{matrix} C \\ A/B \end{matrix}$	kg	mm		W
GA 250	Ø 250	A 440 B 530 C 375	14,7	230 x 175	230 V / 1N / 50 Hz	160
GA 300	Ø 300	A 470 B 600 C 450	23	245 x 195	230 V / 1N / 50 Hz	220

professional gravity slicers
trancheuses professionnelles à gravité
cortadoras de fiambres de gravedad profesionales



Sono realizzate in alluminio presso fuso trattato per l'idoneità al contatto con gli alimenti secondo le direttive comunitarie in vigore. La struttura della macchina è strettamente conforme alla normativa sulle affettatrici professionali EN 1974. La macchina è prevista di interruttore con riarmo.

Il modello GA 300 è dotato di anello fisso che protegge il filo tagliente dalla lama anche in caso di mancanza di copri lama centrale ed affilatoio durante la pulizia e manutenzione della macchina. Le macchine hanno un interruttore doppio con un relais che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di mancanza di corrente accidentale. Il carrello è fisso e si può togliere per la pulizia solo con utensile. Lama acciaio inox antiaderente.



They are realized in a die cast aluminium alloy which is treated for food processing according to current EC directives. The machine structure is in strict accordance with the standard EN 1974 for professional slicers. The machine has a reset switch.

The GA 300 model is equipped with a fix ring which protects the cutting edge of the blade even if the central blade cover and the ed sharpener have been removed during cleaning or maintenance of the machine. The machines have a double switch with a relay which requires a manual reset if a power failure occurs. The carriage is fixed and it can be removed for cleaning only with one tool. Stainless steel anti-adherent blade.



Ces machines sont réalisées en fonte d'aluminium traité pour l'aptitude au contact avec les aliments conformément aux directives européennes en vigueur. La structure de la machine est strictement conforme à la norme EN 1974 pour les trancheuses professionnelles. Un interrupteur avec réarmement conforme aux réglementations en vigueur est monté de série.

Le modèle GA 300 est équipé d'un anneau fixe qui protège la pointe de la lame, même si il manque de couvrir la lame centrale et affûteuse pendant le nettoyage et l'entretien de la machine. Les machines ont un interrupteur double avec un relais qui nécessite d'une action volontaire de redémarrage (reset) de l'unité en cas de panne de courant accidentelle. Le chariot est fixe et pour le nettoyage il ne peut être enlevé qu'avec des outils. Lama en acier inoxydable anti-adhérent.



Estas máquinas están hechas de fundición de aluminio tratado de idoneidad para el contacto con los alimentos de acuerdo a las directivas comunitarias en vigor. La estructura de la máquina es estrictamente compatible con la norma EN 1974 de cortadoras de fiambres profesionales. La máquina está programada con interruptor para restablecimiento.

El modelo GA 300 está equipado con un anillo fijo que protege el filo de la cuchilla, aunque la falta de cobertura y el afilador central de la hoja durante la limpieza y mantenimiento. Las máquinas tienen un doble cambio con un relé que la acción voluntaria requiere reinicio (reset) de la unidad en caso de fallo eléctrico accidental. El carro es fijo y para la limpieza sólo puede ser removido con herramientas. Cuchilla de acero inoxidable antiaderente.



affettatrici professionali a gravità



MI 250 • MI 300 • PA 330 • PA 350 • GLE 370

professional gravity slicers
trancheuses professionnelles à gravité
cortadoras de fiambres de gravedad profesionales



MI 250



MI 300



PA 300
PA 350



GLE 370

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

lama
blade
lame
hoja

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

taglio utile
usable cut
coupe utile
longitud de corte

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

potenza
power
puissance
potencia

	mm	mm	$\frac{C}{A/B}$	kg	mm		W
MI 250	Ø 250	A 500 B 560 C 370		16	230 x 230	230 V / 1N / 50 Hz	147
MI 300	Ø 300	A 600 B 610 C 420		20,5	250 x 275	230 V / 1N / 50 Hz	210
PA 330	Ø 330	A 645 B 570 C 455		36	305 x 270	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	275
PA 350	Ø 350	A 660 B 575 C 455		37	305 x 270	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	275
GLE 370	Ø 370	A 560 B 440 C 480		38	210 x 290	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	340

professional gravity slicers
trancheuses professionnelles à gravité
cortadoras de fiambres de gravedad profesionales



MI 250 - MI 300 La serie MI è stata progettata e realizzata in una fusione di lega di alluminio anodizzato, con ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Il motore è ventilato, la lama forgiata e temprata. Lo scorrimento del carrello avviene su boccole autolubrificanti e perni lappati. È provvista di robusto supporto vela e di affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Disponibile nella sola versione CE Professionale con sblocco su carro.

PA 330 - PA 350 Con una grande cura del particolare, la serie PA è stata progettata con una linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista. Il perno di scorrimento è cromato e rettificato; le boccole di scorrimento in ghisa lappate. Il paracolpi è realizzato in gomma vulcanizzata, il coperchio supporto vela è smontabile e il parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie sono in acciaio inox ed è provvista di un sistema di tenuta stagna sulla puleggia. La scheda elettronica di cui è dotata è commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Provvista di affilatoio con vaschetta inferiore di protezione ed estrattore lama di serie.

GLE 370 Realizzata in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica, ha l'affilatoio incorporato e la trasmissione a cinghia. Il carrello è montato su doppia barra rettificata per facilitarne lo scorrimento. Macchina indicata per la ristorazione collettiva. Rispondente alle normative comunitarie in vigore.



MI 250 - MI 300 The MI series has been designed and realized in anodized aluminium, with much space between the motor and the blade for simple cleaning. The motor is ventilated, the blade is forged and temperate. The carriage slides on self-oiled bearings and lapped pins. It is equipped with a strong web support and an incorporated in fusion sharpener with a double emery as a standard. It is only available as a Professional CE version with a carriage blocking system.

PA 330 - PA 350 With great attention to details, the PA series has been realized with a rounded design without any edges and screws in sight. The sliding pin is chromed and ground; the sliding ferrules are in lapped cast iron. The buffer is in vulcanized rubber, the web support lid is removable and the slide protection is in stainless steel with a bayonet kerf. All the bolts and screws are in stainless steel and there is a tightness system on the pulley.

The electronic specification of the equipment can be switched over from 110-220-380 V single phase and three-phase. It is equipped with a sharpener with a lower protection tray and a blade extractor as a standard.

GLE 370 Realized in aluminium alloy treated by anodic oxidation, it has an incorporated sharpener and the belt transmission. The carriage is assembled on a grounded double bar for an easy sliding. This machine is indicated for the collective catering. It is in accordance with the current EC normative.



MI 250 - MI 300 La série MI a été conçue et construite dans une fusion d'alliage d'aluminium anodisé, avec un ample espace entre le moteur et la lame pour permettre un entretien facile. Le moteur est ventilé, la lame forgée et trempée. Le chariot est sur boucles autolubrifiantes et sur épingles rodées. Équipée d'un robuste support de voile et aiguisoir intégré en fusion avec double émeri standard. Disponible uniquement dans la version CE Professionnelle avec déblocage sur chariot.

PA 330 - PA 350 Avec une grande attention aux détails, la série PA a été conçue avec un design arrondi et avec vissage invisible. La broche coulissante est chromée et rectifiée, bagues de glissement rodée en fonte. Le pare-chocs est fait de caoutchouc vulcanisé, le couvercle support de voile est amovible et le déflecteur est en acier inoxydable avec baïonnette de verrouillage. Toutes les petites pièces sont en acier inoxydable et est fourni avec un joint d'étanchéité sur le système de poulie.

La fiche électronique peut être commuté en 110-220-380 V monophasé et triphasé. Equipée d'aiguisoir avec récipient inférieur de protection et éjecteur de lame de séries.

GLE 370 Fabriqué en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique, l'aiguisoir est intégré ainsi que le courroie d'entraînement. Le chariot est monté sur une double barre rectifiée pour un défilement aisé. Machine apte à la restauration. En conformité avec la législation communautaire en vigueur.



MI 250 - MI 300 La serie MI está diseñada y construida en una fusión de aleación de aluminio anodizado, con amplio espacio entre el motor y la cuchilla para facilitar la limpieza. El motor es ventilado, la hoja forjada y templada. El carro es sobre bujes autolubrificantes y pernos rodado. Equipado con sólido soporte de vela y afilador integrado en fusión con doble esmeril estándar. Sólo está disponible en la versión CE Profesional con liberación sobre carro.

PA 330 - PA 350 Con gran atención al detalle, la serie PA está diseñada con bordes redondeados y sin tornillos visibles. El pasador de deslizamiento es cromado y rectificado, casquillos de deslizamiento rodado de hierro fundido. El parachoques es de caucho vulcanizado, la tapa es extraíble y el deflector de ala media de acero inoxidable con bayoneta de enclavamiento. Todas las piezas pequeñas son de acero inoxidable y está provista de un sello en el sistema de poleas. La ficha electrónica se puede cambiar con 110-220-380 V monofásica y trifásica. Equipada con una bandeja de afilar con recipiente inferior de protección y expulsor de hoja de serie.

GLE 370 De aleación de aluminio tratado por oxidación anódica, se ha incorporado en el sacapuntas y transmisión por correa. El carro está montado sobre una doble barra rectificada para un desplazamiento más fácil. Máquina adecuada para la restauración. De conformidad con la legislación comunitaria en vigor.



affettatrici professionali verticali



MIV 300 • MAV 330 • MAV 350

professional vertical slicers
trancheuses professionnelles verticales
cortadoras verticales profesionales



MIV 300



MAV 330



MAV 350C
versione carne
meat version
version charcuterie
versión carne

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

lama
blade
lame
hoja

dimensioni
dimensions
dimensionen
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

taglio utile
usable cut
coupe utile
longitud de corte

alimentazione
power supply
alimentation
voltage

potenza
power
puissance
potencia

	mm	mm	kg	mm		W
MIV 300	Ø 300	A 585 B 540 C 460	27	260 x 275	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	210
MAV 330	Ø 330	A 645 B 600 C 515	41	300 x 200	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	275
MAV 350	Ø 350	A 660 B 658 C 530	42	340 x 250	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	275

affettatrici professionali verticali

MIV 300 • MAV 330 • MAV 350

professional vertical slicers
trancheuses professionnelles verticales
cortadoras verticales profesionales



La serie MIV è stata progettata e realizzata in una fusione di lega di alluminio anodizzato, con ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Il motore è ventilato, la lama forgiata e temprata. Lo scorrimento del carrello avviene su boccole autolubrificanti e perni lappati. È provvista di robusto supporto vela e di affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. La macchina ha dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Disponibile nella sola versione CE Professionale con sblocco su carro. Disponibile nella sola versione affettati.

La serie denominata MAV è stata progettata e realizzata per un uso professionale, con una linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. Il perno di scorrimento, realizzato in acciaio cromato, viene rettificato e lappato. Le boccole di scorrimento sono autolubrificanti ed il paracolpo sul carrello è realizzato in gomma vulcanizzata. Il coperchio supporto vela è smontabile ed il parafetta è rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie sono realizzate in acciaio inox. La scheda elettromeccanica è commutabile 110-220-380 V monofase e trifase e l'affilatoio con vaschetta inferiore di protezione è di serie. Dotata di sistema di tenuta stagna su puleggia ed estrattore lama di serie. Il braccio stringi salumi con staffa chiodata inox è rimovibile per agevolarne la pulizia. La serie MAV è disponibile nella versione affettati e nella versione carne.

The MIV series have been designed and realized in an anodised aluminium fusion alloy, with much space between the motor and the blade for a simple cleaning. The motor is ventilated, the blade is forged and temperate. The carriage slides on self-oiled bearings and lapped pins. It is equipped with a strong web support and with an incorporated sharpener in fusion with a double emery as a standard. The machine has compact dimensions but with a big cutting capacity. It is available only in the CE Professional version with a carriage blocking system. It is available only as a version for sliced ham and salamis.

The MAV series has been designed and realized for a professional use, with a rounded design without any edges and simply to clean. The sliding pin in stainless chromed steel is grounded and lapped. The sliding ferrules are self-oiled and the buffer on the carriage is realized in vulcanized rubber. The cover of the web support and the slide protection are removable and in stainless steel with a quick fitting in as a bayonet. All the screws and bolts are in stainless steel. The electro mechanic specification can be switched over from 110-220-380 V single phase and three-phase and the sharpener with the lower protection tray are a standard. It is equipped with a tightness system on the pulley and a blade extractor as a standard. The strengthening arm for the sausages with a riveted flask is removable for a better cleaning. The MAV series is available as a sausage version and as a meat version.

La série MIV a été conçue et construite dans une fusion d'alliage d'aluminium anodisé, avec un ample espace entre le moteur et la lame pour permettre un entretien facile. Le moteur est ventilé, la lame forgée et trempée. Le chariot est sur boucles autolubrifiantes et sur épingles rodées. Équipée d'un robuste support de voile et aiguisoir intégré en fusion avec double émeri standard. La machine a une dimension compacte, mais avec une grande capacité de coupe. Disponible uniquement dans la version CE Professionnelle avec déblocage sur chariot. Disponible que dans la version charcuterie.

La série MAV a été conçue pour une utilisation professionnelle, avec un design arrondi et très simple à nettoyer. La broche coulissante est chromée et rectifiée, bagues de glissement rodée en fonte. Le pare-chocs est fait de caoutchouc vulcanisé, le couvercle support de voile est amovible et le déflecteur est en acier inoxydable avec baïonnette de verrouillage. Toutes les petites pièces sont en acier inoxydable et est fourni avec un joint d'étanchéité sur le système de poulie. La fiche électronique peut être commuté en 110-220-380 V monophasé et triphasé. Equipée d'aiguisoir avec récipient inférieur de protection et éjecteur de lame de séries. Le bras serre-charcuterie avec support cloué en acier est amovible pour un entretien facile. La série MAV est disponible dans la version charcuterie et dans la version viande.

La serie MIV está diseñada y construida en una fusión de aleación de aluminio anodizado, con amplio espacio entre el motor y la cuchilla para facilitar la limpieza. El motor es ventilado, la hoja forjada y templada. El carro es sobre bujes autolubrificantes y pernos rodado. Equipado con sólido soporte de vela y afilador integrado en fusión con doble esmeril estándar. La máquina tiene un tamaño compacto pero con gran capacidad de corte. Sólo está disponible en la versión CE Profesional con liberación sobre carro. Disponible solo en la versión rebanados.

La serie MAV está diseñada con bordes redondeados y sin tornillos visibles. El pasador de deslizamiento es cromado y rectificado, casquillos de deslizamiento rodado de hierro fundido. El parachoques es de caucho vulcanizado, la tapa es extraíble y el deflector de ala media de acero inoxidable con bayoneta de enclavamiento. Todas las piezas pequeñas son de acero inoxidable y está provista de un sello en el sistema de poleas. La ficha electrónica se puede cambiar con 110-220-380 V monofásica y trifásica. Equipada con una bandeja de afilar con recipiente inferior de protección y expulsor de hoja de serie. El brazo de apriete salami con soporte salpicado de acero es extraíble para una fácil limpieza. La serie MAV está disponible en la versión rebanados y en la versión carne.



affettatrici professionali verticali



ASE 370 • ACE 370

professional vertical slicers
trancheuses professionnelles verticales
cortadoras verticales profesionales



ASE 370



ACE 370

versione carne
meat version
version charcuterie
versión carne

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

lama
blade
lame
hoja

dimensioni
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

taglio utile
usable cut
coupe utile
longitud de corte

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

potenza
power
puissance
potencia

	mm	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$	kg	mm		W
ASE 370	Ø 370	A 690 B 560 C 485	41	280 x 300	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	340
ACE 370	Ø 370	A 690 B 560 C 485	41	280 x 300	230 V / 1N / 50 Hz 400 V / 3 / PE / 50 Hz	340

CE

affettatrici professionali verticali

ASE 370 • ACE 370

professional vertical slicers
trancheuses professionnelles verticales
cortadoras verticales profesionales



Questa serie di affettatrici professionali è stata realizzata nel rispetto delle normative vigenti in lega di alluminio con ossidazione anodica.

La trasmissione è tramite cinghia poly V e l'affilatoio è incorporato. I comandi sono con dispositivo N.V.R. Il modello ASE 370 è specifico per i salumi, Il modello ACE 370 corrisponde alla versione per carni.

This series of professional slicers has been realized in accordance with the current normative in aluminium alloy with anodic oxidation.

The transmission is with a poly V belt and the sharpener is incorporated. The switches are with a N.V.R device.

The ASE 370 model is especially for sausages and the ACE 370 model is for meat.



Cette série de trancheuses professionnelles a été réalisée en conformité des réglementation en vigueur sur la ligue d'aluminium avec oxydation anodique.

La transmission se fait par l'intermédiaire d'une ceinture poly V et l'aiguisoir est incorporée. Les commandes ont un dispositif avec N.V.R

Le modèle ASE 370 est spécifique pour charcuterie, le modèle ACE 370 est la version pour la viande.

Esta serie de cortadoras de fiambres profesionales se diseñó en cumplimiento de la normativa en el anodizado de aluminio.

La transmisión es a través un cinturón poli V y el afilador esta incorporado. Los controles son dispositivos con N.V.R

El modelo ASE 370 es específico por embutidos, El modelo ACE 370 es la versión por la carne.



macchina sottovuoto



GSV 33 • GSV 45 • GSV 53

vacuum packers
machine professionnelle sous-vide
máquinas de vacío



Carrozzeria: acciaio inox satinato aisi 304. Confezionamento manuale per GSV33 e manuale o automatico per GSV 45 e 53. Sollevamento automatico coperchio. Indicatore di vuoto: vuotometro analogico ad ago antivibrante 0 / -1 bar. Elettrovalvola svuotamento camera decompressione. Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto.
Filtro impurità aspirazione interno. Scheda elettronica di controllo a microprocessore, intercambiabile con connettore disinseribile a pressione manuale. Presa aria per sottovuoto nei contenitori. Fermo guida per posizionamento busta. Pompa per vuoto: autolubrificante a secco con protezione termostatica. Silenziatore rumorosità.

Body: Aisi 304 glazed stainless steel. Manual packing for GSV33 and Manual or automatic for GSV 45 and 53. Automatic lid lifting. Vacuum level indicator: analogical vacuum meter with non-vibrating needle 0 / -1 bar. Decompression chamber with solenoid valve for emptying. Double decompression sealing gasket: above - below.
Impurity filter internal suction. Electronic control card with microprocessor, interchangeable with manual removable pressure connector. Air intake for vacuum packing in containers. Guide stop for bag positioning. Vacuum pump: dry self-lubricating with thermostatic protection. Noise muffler.

Structure en acier Inox satin Aisi 304. Emballage manuel pour le GSV33 et manuel ou automatique pour GSV 45 et 53. Soulèvement automatique du couvercle. Indicateur du vide : contrôle du vide analogique par aiguille vibrante 0 / -1 bar. Electrovalve de vidage chambre de décompression. Joint de tenue décompression double: en haut et en bas.
Filtre d'aspiration impureté intérieur. Plaque électronique de contrôle par micro-processeur, interchangeable avec connecteur. Débranchable à pression manuelle. Fonction stand-by après 300 secondes. Prise d'air pour sous-vide dans les récipients. Coulisse pour placement sac plastique. Pompe pour vide: auto-lubrifiante à sec par protection thermostatique. Silenciateur contre les bruits.

Armason en acero inoxidable AISI 304. Envasado manual para GSV33 o automático y manual para GSV 45 y 53. Levantamiento automatico de la tapa. Indicador de vacío: indicador analógico de vacío vibración aguja 0 / -1 bar. Electroválvula de descarga de vapor cámara de descompresión. Doble guarnición de decompression arriba y abajo.
Filtro impureza de aspiración interior. Placa electronica de control. Función standby después de 300 segundos. Bomba para vacío: auto lubricante a seco con protección termostatica. Silenciador del ruido.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

tensione
voltage
voltage
voltage

peso
net weight
poids net
peso neto

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

depressione massima
max depression
dépression max.
vacío máximo

potenza motore
motor power
puissance moteur
potencia motor

saldatura
sealing
soudure
soldadura

potenza
power
puissance
potencia

		kg	mm $\frac{C}{A \ B}$		W	mm	W
GSV 33	230 V / 50 Hz	7,5	A 355 B 265 C 160	82 kPa Q = 1 m ³ / h	67±10%	5 x 340	340 - 405
GSV 45	230 V / 50 Hz	10,5	A 470 B 280 C 190	82 kPa Q = 1 m ³ / h	67±10%	5 x 430 doppia	460
GSV 53	230 V / 50 Hz	14,6	A 565 B 285 C 200	640 mm Hg (-0,8 bar) Q = 1800 l/h	90±5%	5 x 530 doppia	930 - 985



macchina sottovuoto a campana

CVE 300 • CVE 350 • CVE 400 • CVE 450

macchine sottovuoto a campana
bell-shaped vacuum packers
machine professionnelle sous-vide à cloche
máquinas de vacío a campana



Questa serie di sottovuoto a campana è stata progettata e realizzata per un uso professionale.

La cura dell'estetica, la semplicità di funzionamento e l'economicità nei consumi, sono stati obiettivi fissati prima dell'inizio della progettazione e rendono questa serie da tavolo praticamente unica ed indispensabile all'utilizzatore professionale. Il pannello comandi è posto sul frontale della macchina ed è molto intuitivo; la struttura è realizzata totalmente in acciaio inox ed il coperchio in policarbonato termoformato ad alto spessore. Il ciclo di lavoro è totalmente automatico e offre elevate performance.

This bell-shaped vacuum packer has been designed and realized for professional use.

The esthetical care, the simple function and the economic consumption had been fixed targets before the project designs and that's because this series to be put on the table became unique and indispensable for the professional user. The switch panel is on the front side of the machine and it is very intuitive; the structure is completely realized in stainless steel and the lid is in under heat shaped polycarbonate of a high thickness. The working process is completely automatic and offers high performances.

Cette série de chambre à vide a été conçue et construite pour un usage professionnel.

Rapidité, simplicité et prix concurrentiels. Il s'agit des trois caractéristiques de cette série digitale pour comptoir. Le panneau de contrôle est situé sur la façade avant de la machine et est très intuitif, la structure est faite entièrement d'acier inoxydable et le couvercle en polycarbonate extra épais thermoformé. Le cycle de travail est entièrement automatique, ces machines constituent une référence solide soit pour les prix extrêmement intéressants que pour les performances très élevées.

Esta serie de máquinas de vacío fue diseñada y construida para uso profesional.

Rapidez, simplicidad y economicidad son las tres características de esta serie sobremesa. El panel de control está situado en la parte frontal de la máquina y es muy intuitivo, la estructura está hecha de acero inoxidable y la tapa de policarbonato extra grueso termoformado. El ciclo de trabajo es totalmente automático y proporciona un alto rendimiento.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

tensione
voltage
voltage
voltaje

dimensioni camera
chamber dimensions
dimensions de la chambre
medidas cámara

barra saldante
sealing bar
barre de soudure
barra sellante

peso
net weight
poids net
peso neto

	mm	$\frac{C}{A/B}$		mm	$\frac{C}{A/B}$	mm	kg
CVE 300	A 370 B 440 C 450		Q = 10 m ³ /h	230 V / 50 Hz	A 310 B 350 C 170	300	42
CVE 350	A 420 B 490 C 450		Q = 12 m ³ /h	230 V / 50 Hz	A 360 B 400 C 170	350	50
CVE 400	A 470 B 540 C 450		Q = 16 m ³ /h	230 V / 50 Hz	A 410 B 450 C 200	400	55
CVE 450	A 520 B 590 C 450		Q = 20 m ³ /h	230 V / 50 Hz	A 460 B 500 C 200	450	70

OPTIONAL: applicazione gas inerte / appliance inactive gas / application gas inactif / aplicación gas inactivo





SV 300

SV 400

sealing machines for trays
machines de scellement pour bacs
selladora de cubetas



Due differenti tipologie di sigillatrici per vaschette "semi-automatiche".

Ideali per il punto vendita e per il laboratorio. Sono apparecchiature in grado di sigillare qualsiasi formato di vaschetta.



Two different types of semi-automatic sealing machines for trays.

Perfect for shops. These machines are able to seal any size of trays.



Deux différents types de machines de scellement pour bacs "semi-automatiques".

Idéales pour un point de vente ou pour un laboratoire. Ces appareils sont capables de sceller des bacs de n'importe quelle taille.



Dos tipos diferentes de máquinas selladora de cubetas "semiautomáticas".

Ideales para el punto de venta y para el laboratorio. Los dispositivos son capaces de sellar cualquier tamaño de cubeta.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso
net weight
poids net
peso neto

dimensioni max vaschetta utilizzabile
max. usable dimensions of the tray
dimensions bac max. utilisables
max. tamaño cubeta

produzione - n° vaschette / minuto
production - n° of trays / minute
production - n° bacs / minute
producción - n° cubetas / minuto

tensione
voltage
voltaggio
voltaje

potenza
power
puissance
potencia

larghezza max film
max film width
largeur max de la pellicule
anchura max película

diametro max bobina film
max film reel diameter
diamètre max bobine de la pellicule
diámetro max bobina película

	mm $\frac{C}{A/B}$	kg	mm $\frac{C}{A/B}$		mm	kW	mm	mm
SV 300	A 540 B 296 C 250	19	A 250 B 180 C 100	6 / 8	230 V 50 Hz	0,7	180	140

STAMPI DISPONIBILI: stampo per 1 vaschetta di 180x180 mm – stampo per 1 vaschetta di 138x193 mm
AVAILABLE MOULDS: mould for 1 tray 180x180 mm – mould for 1 tray 138x193 mm
MOULES DISPONIBLES: moule pour 1 bac 180x180mm – moule for 1 bac 138x193mm
MOLDES DISPONIBLES: molde para 1 cuba 180x180mm – molde para 1 cuba 138x193mm

SV 400	A 644 B 390 C 250	33	A 325 B 265 C 100	6 / 8	230 V 50 Hz	1,05	330	140
---------------	-------------------------	----	-------------------------	-------	----------------	------	-----	-----

STAMPI DISPONIBILI: stampo per 1 vaschetta di 325x265 mm – stampo per 2 vaschette di 260x160 mm / ciascuna
AVAILABLE MOULDS: mould for 1 tray 325x265 mm – mould for 2 trays 260x160mm / each
MOULES DISPONIBLES: moule pour 1 bac 325x265mm – moule pour 2 bacs 260x160mm / chacune
MOLDES DISPONIBLES: molde para 1 cuba 325x265mm – molde para 2 cubas 260x160mm / cadauna

potato peeler
éplucheur de pommes de terre
peladora de patatas

PSP700-10



PSP700-15



Il pelapatate P.S.P. 700 è realizzato con configurazione a colonna totalmente in acciaio inox. La parte interna è rivestita da una composizione abrasiva resistente all'usura di facile manutenzione e di sicura resa.

Il girante di fusione di alluminio è azionato dal motore con trasmissione a cinghia, poggia su cuscinetti a sfere, con funzionale schermatura che impedisce l'infiltrazione di acqua.

La macchina è dotata delle recenti innovazioni tecniche rispettando le direttive CEE per la sicurezza.

The potato-peeler P.S.P. 700 is produced in column-version; the column is entirely in stainless steel. The inside is coated with an abrasive wear-resistant compound, of easy maintenance and secure performance.

The turning cutter is in aluminium casting and is driven by a motor with belt drive mounted on ball bearings. It is provided with a special cover to prevent water infiltrations.

The peeler is produced using the most modern technical innovations, according to EEC safety standards.

L' éplucheur P.S.P. 700 est produit en version à colonne entièrement en acier inox. A l'intérieur il est revêtu d'un matériel abrasif résistant à l'usure, pour un entretien facile et un rendement sûr.

Le couteau tournant est en fusion d'aluminium et est actionné par un moteur avec transition par courroie monté sur roulements à billes.

Il est pourvu d'un blindage spécial pour la prévention d'éventuelles infiltrations d'eau.

L'éplucheur est produit selon les techniques plus modernes, en toute observance des dispositions de sécurité CEE.

La peladora P.S.P. 700 es producida en versión a columna enteramente de acero inoxidable. En el interior está recubierta con un material abrasivo resistente al desgaste para facilitar el mantenimiento y un funcionamiento seguro.

La cuchilla giratoria está hecha en fusión de aluminio y es accionada por un motor con correa de transición montado sobre rodamientos de bolas.

Está equipada con blindaje especial para evitar cualquier infiltración de agua.

La peladora se produce utilizando las técnicas más modernas y en el cumplimiento de todas las normas de seguridad CEE.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

produzione oraria
production per hour
production horaire
producción por hora

carico max
max. load
charge max.
carga máxima

	kW	mm $\frac{C}{A \times B}$	kg	kg	kg/h
PSP700-10	0,55	A 360 B 480 C 800	32	250	10
PSP700-15	1,1	A 440 B 560 C 850	42	500	15



combinato frusta + mescolatore



MIXER

combined whisk+mixer
 combiné fouet-mixeur
 combinado látigo + mezclador



Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità. Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta. Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio e quant'altro la migliore cucina può offrire.



An indispensable equipment to satisfying the demands of the most exigent cooking for traditional food but also modern and refined menus. Very handy tools, easy to use, with a modern and colourful line, with lots of functions. With the mixer tool it is possible to prepare directly in the pot vegetable soups or mince fruits. With the whisk tool it is possible to prepare purées, creams, mayonnaise, butter, cheese cream and all what a best cooking can offer.



Un outil indispensable pour satisfaire les requêtes d'une cuisine de plus en plus exigente, riche de plats traditionnels mais aussi des menus les plus raffinés. Outils très faciles à manier et à utiliser, avec une ligne très moderne et colorée, ils offrent différents types de fonctions. Avec l'outil mixeur il est possible de préparer directement dans la casserole potages de légumes, soupes, ou d' hacher des fruits. Avec l'outil fouet, il est possible de préparer des purées, crèmes, mayonnaise, crèmes de fromage, pâtes pour frire, et tout ce que la meilleure cuisine peut offrir.



Una máquina indispensable para satisfacer las demandas de una cocina siempre más exigente, rica de platos tradicionales y de refinados menus actuales. Una máquina facil de usar, con linea moderna y colorada que ofrece muchas funciones. Con el accesorio mezclador es posible de preparar sopas directamente en la olla o tritular verduras. Con el accesorio batidor se hace purea, crema, pasta de almendras, crema de queso y todo lo que la mejor cocina puede ofrecer.



MIX250VV

MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO



MIX250VF

giri motore
 revolutions motor
 tours moteur
 rpm



Mixer 20 cm

dimensioni
 dimensions
 dimensions



Mixer 25 cm

peso
 net weight
 poids net
 peso neto

potenza
 power
 puissance
 potencia

	rpm	mm	kg	W
MIX250VV motore	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00	250
MIX250VF motore	15.000		1,00	250
Mixer 20 cm	~ 15 lt	200 mm	0,40	-
Mixer 25 cm	~ 20 lt	250 mm	0,45	-
MIX250VF MIX250VV	MIX250 VF Motore + Mixer 25 cm MIX250 VV Motore + Mixer 25 cm			



MIX300

MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO



MIX400

giri motore
 revolutions motor
 tours moteur
 rpm



Mixer 30 cm



Mixer 40 cm

dimensioni
 dimensions
 dimensions



Mixer 50 cm

peso
 net weight
 poids net
 peso neto



Frusta

potenza
 power
 puissance
 potencia

	rpm	mm	kg	W
MIX300VV motore	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	1,80 kg	300
MIX400VV motore	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	2,10 kg	400
Mixer 30 cm	~ 30/50 lt	300 mm	0,85 kg	-
Mixer 40 cm	~ 50/80 lt	400 mm	1,00 kg	-
Mixer 50 cm	~ 80/100 lt	500 mm	1,20 kg	-
frusta / whisk / fouet / látigo		330 x 120 mm	0,80 kg	
MIX300VV Combi MIX400VV Combi	MIX300 VV motore + Mixer 40 cm + frusta / whisk / fouet / látigo MIX400 VV motore + Mixer 40 cm + frusta / whisk / fouet / látigo			



combinato frusta + mescolatore

MIXER

combined whisk+mixer
 combiné fouet-mixeur
 combinado látigo + mezclador



MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

giri motore
 revolutions motor
 tours moteur
 rpm

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

peso
 net weight
 poids net
 peso neto

potenza
 power
 puissance
 potencia

	rpm	mm	kg	W
MIX350VV motore MIX350VF motore	2.000 - 15.000 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350 350
MIX450VV motore MIX450VF motore	2.000 - 17.000 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450 450
MIX650VV motore MIX650VF motore	2.500 - 13.000 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650 650
MESCOLATORI MIXERS / MIXEURS / MEZCLADORES				
Mixer 30 cm	~ 15 / 80 lt	300 mm	1,20 kg	-
Mixer 40 cm	~ 80 / 120 lt	400 mm	1,45 kg	-
Mixer 50 cm	~ 150 / 230 lt	500 mm	1,65 kg	-
Mixer 60 cm	~ 250 / 330 lt	600 mm	1,90 kg	-
FRUSTA WHISK / FOUET / LÁTIGO		330 x 120 mm	0,80 kg	

MIXER-SETS		
MIX350VFMESC40	MIX350 VF motore + mescolatore / mixer / mixeur / mezcladore 400	
MIX450VFMESC40	MIX450 VF motore + mescolatore / mixer / mixeur / mezcladore 400	
MIX650VFMESC40	MIX650 VF motore + mescolatore / mixer / mixeur / mezcladore 400	
MIX350 COMBI	MIX350 VV motore + mescolatore / mixer / mixeur / mezcladore 400 + frusta / whisk / fouet / látigo	
MIX450 COMBI	MIX450 VV motore + mescolatore / mixer / mixeur / mezcladore 400 + frusta / whisk / fouet / látigo	
MIX650 COMBI	MIX650 VV motore + mescolatore / mixer / mixeur / mezcladore 400 + frusta / whisk / fouet / látigo	

bilance digitali in acciaio inox



BE5 • BE10 • BE30

digital scales
balances digitales
balanzas digitales



Bilance digitali con piatto in acciaio inox.

Caratteristiche generali: sistema di rilevazione del peso a cella di carico estensimetrica a 10.000 divisioni. Fermi di fine corsa ed affidabilità elettronica. Provvista di tasto per fissare il punto zero, tasto per la sottrazione della tara valido per l'intera portata, calibrazione automatica, caricando un peso sul piatto, adattatore di rete fornito di serie, struttura robusta e resistente, piatto in acciaio inox, display a cristalli liquidi integrato nella cassa.

Altezza caratteri mm. 20. Batteria ricaricabile (escluso mod. BE5): Operativa ovunque, tramite alimentazione a batteria Ni-Cd. per un'autonomia totale di 1.000 ore.



Digital scales with stainless steel plate.

General features: weight recording system with extensometer load cell with 10.000 divisions. Weight limit and electronic check system.

Push-button to fix zero and the tare valid for the total capacity, automatic calibration, when putting a weight on the plate, supplied wire adapter as a standard, a strong and a resistant structure, stainless steel plate, integrated LCD-display.

Font height 20mm. Rechargeable battery (except by BE5 model): It can work everywhere by battery power supply Ni-Cd. For a total autonomy of 1.000 hours.



Balances digitales en acier inox.

Caractéristiques générales: système de détection du poids à cellule de charge à souche à 10.000 divisions. Arrêt de fin de course et fiabilité électronique.

Bouton pour fixer le zéro. Bouton d'exclusion de la tare, valable pour la force entière. Calibrage automatique, en chargeant un poids sur le plat. Equipées d'adaptateur de réseau. Structure robuste et résistante, à l'épreuve de milieux à risque. Plat en acier Inox, écran à cristaux liquides intégré.

Hauteur des caractères: mm 20. Batterie rechargeable (exclu mod. BE5). Elle fonctionne partout, à l'aide d'une alimentation à batterie Ni-Cd. Pour une autonomie totale de 1000 heures.



Balanzas digitales con plato en acero inoxidable.

Características técnicas: sistema de detección del peso indicador de tensión célula de carga de 10.000 divisiones. Parada de final de la carrera y fiabilidad electrónica.

Boton para fijar el punto cero. Boton de exclusion de la tara, valido para varios pesajes a la vez. Calibracion automatica, cargando un peso en el plato. Adaptador de red provisto de serie. Estructura robusta y resistente, a prueba de ambiente duros. Plato en acero inoxidable, display de cristal liquido integrado.

Altura de los caracteres 20 mm. Bateria recargable (excepto mod. BE5). Operativa en todas partes, de alimentacion a bateria de Ni.Cd. Autonomia de 1.000 horas.



MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	portata nominale nominal power puissance nominale flujio nominal	precisione pesatura precision of weight precision du poids precision de pesaje	dimensioni display display dimensions dimensions écran tamaño de la pantalla	dimensione del piatto plate dimensions dimensions plat tamaño del plato	dimensioni imballo dimensions packing dimensions emballage dimensiones del embalaje	dimensioni dimensions dimensions dimensiones	peso netto net weight poids net peso neto	peso lordo gross weight poids lourd peso bruto
--------------------------------------	---	---	---	--	--	---	--	---

	kg	g	mm	mm	$\frac{A}{B} \frac{C}{A}$ mm	$\frac{A}{B} \frac{C}{A}$ mm	kg	kg
BE 5	5	1	64 x 220	165 x 140	A 215 B 140 C 290	A 168 B 240 C 65	0,75	1,2
BE 10	10	1	109 x 290	275 x 215	A 385 B 445 C 165	A 278 B 320 C 130	4,12	4,9
BE 30	30	2	109 x 290	275 x 215	A 385 B 445 C 165	A 278 B 320 C 130	4,12	4,9



GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILL

GRILLE À PIERRE LAVIQUE

PARRILLA DE PIEDRA LAVICA

LATO SINISTRO

LATO DESTRO

ACCENSIONE
SINISTRA

ACCENSIONE
DESTRA

griglie a pietra lavica



B 50 • B 80 • B 115

lava stone grill
grille à pierre lavique
parrilla de piedra lavica



B 50
mobile aperto
open base
meuble ouvert
mueble abierto



B 80
mobile chiuso
close base
meuble fermée
mueble cerrado



B 115
mobile chiuso
close base
meuble fermée
mueble cerrado

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

calorie
calories
calorías

portata termica nominale
nominal thermal capacity
capacité thermique
potencia térmica

bruciatori
burners
brûleurs
quemadores

griglie di cottura
cooking grills
grilles de cuisson
parrillas de cocción

peso griglia
weight grill
poids grille
peso parrilla

peso mobile
weight base
poids meuble
peso mueble

misure esterne griglia
external dimensions grill
dimensions extérieures grille
medidas externas parrilla

misure esterne griglia con mobile
external dimensions grill + base
dimensions extérieures grille avec meuble
medidas externas parrilla con mueble

dimensioni imballo griglia
packing dimensions grill
dimensions emballage grille
medidas embalaje parrilla

dimensioni imballo mobile
packing dimensions base
dimensions emballage meuble
medidas embalaje mueble

	kcal/h	kW	n°	n°	kg	kg	mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$
B 50	7,31	8,5	3	2 (160 x 540 mm)	44	16	A 490 B 700 C 380	A 490 B 700 C 850	A 530 B 735 C 420	A 720 B 510 C 150
B 80	14,62	17	6	4 (160 x 540 mm)	76	21	A 810 B 700 C 380	A 810 B 700 C 850	A 850 B 735 C 420	A 820 B 680 C 150
B 115	19,78	23	8	6 (160 x 540 mm)	108	27	A 1140 B 700 C 380	A 1140 B 700 C 850	A 1170 B 735 C 420	A 1150 B 680 C 150

lava stone grill
grille à pierre lavique
parrilla de piedra lavica



L'apparecchio industriale a pietra lavica è adatto per qualsiasi cottura (carne, pesce, verdure, ecc.). Il suo impiego nei ristoranti nelle mense e nei bar ha evidenziato notevoli pregi quali la pulizia, la velocità di cottura, la praticità d'uso e il risparmio dei consumi. Il funzionamento consiste nel riscaldare tramite bruciatori a gas la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio speciale. Sopra di essa viene posto una griglia di cottura in ghisa brevettata bifacciale che può essere utilizzata per la cottura della carne da un lato e per la cottura del pesce dall'altro. La griglia ha la possibilità di essere inclinata su due posizioni in modo da facilitare il drenaggio dei grassi, prodotti nella cottura, che vengono convogliati nel cassetto sul fondo del braciere; la doppia parete non permette inoltre il surriscaldamento delle zone esterne; l'accensione avviene con un dispositivo elettronico e può funzionare con gas G.P.L. o metano il cui afflusso viene controllato per mezzo di una valvola di sicurezza omologata; il cassetto inferiore raccoglie il grasso e i residui di cottura; i bruciatori, indipendenti tra di loro, sono costituiti in acciaio alluminato e presentano una protezione in acciaio inox per non permettere l'otturazione dei fori.

The industrial lava-rock grill is suitable for any kind of cooking (meat, fish, vegetables, etc.). Its use in restaurants, in canteens and pubs has demonstrated many advantages such as extreme ease of cleaning, high cooking speed, practical use and saving of energy costs. It works with gas-fired heating of the lava-stone located on a supporting grill in high-quality steel. Above the hot lava-stone there is a patented double side cooking grill in cast iron, which can be used for the position for the meat cooking on one side and for fish cooking on the other side. The grill has the possibility to be fit in two different positions to simplify the produced fat running off into a container at the base unit; the double housing prevents overheating of the outside of the grill; the switch on is made with a electronic device and it can work with bottled gas or methane by means of an approved-type regulation valve; the container at the base collects the excess fat and the cooking waste; the fully independent burners are made of aluminium steel with a stainless steel protection that prevents the blocking of the jets.

L'appareil industriel en pierre lavique est indiqué pour tout type de cuisson (viande, poisson, etc.). Son emploi dans les restaurants, dans les cantines et dans les bars a mis en évidence les nombreuses qualités qu'il présente: propreté et rapidité de cuisson facilité d'emploi et économie de consommation. D'autre part, les aliments obtenus selon ce système de cuisson présentent des caractéristiques hygiéniques et un gout excellents. Son fonctionnement consiste à réchauffer, par l'intermédiaire de bruleurs à gaz, la pierre lavique placée sur une grille de support en acier spécial. Elle est surmontée par une grille de cuisson en fonte brevetée ayant les caractéristiques suivantes: elle peut être utilisée sur les deux faces l'une pour la cuisson de la viande et l'autre pour celle du poisson; elle est inclinable sur deux, positions, pour faciliter le drainage des gras qui écoulent dans le plat sur le fond du brasier; la double paroi permet en outre d'éviter l'échauffement des parties externes; il s'allume grâce à un dispositif électronique et peut fonctionner à gaz G.P.L. ou gaz méthane dont l'afflux est contrôlé par un clapet de sureté homologué; le plat inférieur recueille le gras et les déchets de cuisson; les bruleurs sont en acier aluminium et présentent une protection en acier inox empêchant l'obturation des trous; ils sont en outre indépendants entre eux; les boutons pour le réglage du gaz sont placés sur le côté supérieur de l'appareil, pour en faciliter l'emploi.

Este dispositivo industrial de piedra volcánica es adecuado para cualquier tipo de cocción (carne, pescado, ecc.). Su empleo en restaurantes, comedores y bares ha evidenciado notables ventajas: limpieza y velocidad de cocción practicidad de uso y menor consumo. Igualmente importantes son el óptimo sabor y las características higiénicas de los platos obenidos. Para su funcionamiento unos quemadores de gas calientan la piedra volcánica que descansa sobre una rejilla-soporte de acero especial. Encima de ella se coloca una parrilla en fundición patentada, con las siguientes características: dos caras, una para cocinar carne y la otra para cocinar pescado; inclinable en dos posiciones para facilitar el drenaje de las grasas de cocción, que serecogen en un cajón ubicado en el fondo de la brasera; su doble pared impide que se calienten en exceso las partes exteriores; el encendido se logra mediante un dispositivo electrónico y puede funcionar con G.L.P o Metano, cuyo flujo se controla mediante una válvula de seguridad homologada; en el cajón inferior se recogen las grasas y los residuos de la cocción; los quemadores de funcionamiento independiente están realizados de acero aluminado y tienen una protección de acero inoxidable que impide que se obturen sus orificios; las perillas de regulación de gas est n colocadas en la parte superior para facilitar su manejo.



griglie a pietra lavica



GS3 • GS6

lava stone grill
grille à pierre lavique
parrilla de piedra lavica



GS3



GS6

La griglia a pietra lavica GS è completamente in acciaio Inox. Grazie alla pendenza della griglia, si creano due zone di calore.

Adatta sia per gas metano che per GPL. Predisposto per gas metano. Fiamma regolabile. Ugelli per GPL inclusi.

The lava stone grill GS is completely in stainless steel. Thanks to the inclination of the grid, you can have two heat zones.

Suitable for both methane gas and LPG. Delivered for Natural gas. Adjustable flame. Nozzles for LPG included.

La grille à pierre de lave GS est entièrement en acier inoxydable. Grâce à l'inclinaison de la grille, vous pouvez avoir deux zones de chaleur.

Convient à la fois pour le méthane et pour GPL. Livrée avec prédisposition au gaz naturel. Flamme réglable. Buses pour le GPL incluses.

La parrilla de piedra de lava GS es completamente en acero inoxidable. Gracias a la cuadrícula pendiente, se crean dos zonas de calor.

Conveniente para el gas metano y GLP. Listo para el gas natural. Llama ajustable. Inyectores para GLP incluidos.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

	mm	$\frac{C}{A/B}$	kg	kW
GS3	A 525 B 390 C 363		19	9
GS6	A 685 B 570 C 310		43	18

electric and gas fry top
fry top électriques et a gaz
fry top electricos y de gas



GH830L



GR600L



GH400R



GR325L

Struttura in acciaio inox AISI 430. Piano di cottura in acciaio liscio (ref. L) e rigato (ref. R).
Termostato di lavoro con regolazione 0-300 °C. Cassetto raccolta residui di cottura. Regolazione e accensione indipendente del piano di cottura.

Stainless steel structure AISI 430. Smooth (ref. L) and lined (ref. R) steel coking surface.
Work thermostat 0-300°C. Drip drawer. Independently turn on and regulation of the cooking surface.

Structure en acier inox AISI 430. Plan de cuisson en acier lisse (ref. L) et rainurée (ref. R).
Thermostat 0-300°C. Tiror de récolte de résidus de cuisson. Réglage et allumage indépendant de le plan de cuisson.

Estructura en acero inoxidable AISI 430. Placa de acero suave (ref. L) y alineado (ref. R).
Termostato de trabajo ajustable 0-300 °C . Cajón de recogida de residuos de cocina. Ajuste y ignición independiente de la placa de cocción.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

	mm	$\frac{C}{A/B}$	kg	W
GH400L	liscio / smooth / lisse / suave	400 x 500 x 200	18	230V / 3.000
GH400R	rigato / lined / rainurée / alineado	400 x 500 x 200	18	230V / 3.000
GR325L	liscio / smooth / lisse / suave	330 x 450 x 200	15	GAS / 4.200
GR325R	rigato / lined / rainurée / alineado	330 x 450 x 200	15	GAS / 4.200

GH610L	liscio / smooth / lisse / suave	600 x 500 x 200	25	400V / 6.000
GH610R	rigato / lined / rainurée / alineado	600 x 500 x 200	25	400V / 6.000
GH830L	liscio / smooth / lisse / suave	835 x 500 x 200	28	400V / 9.000
GH830R	2/3 liscio / smooth / lisse / suave + 1/3 rigato / lined / rainurée / alineado	835 x 500 x 200	28	400V / 9.000
GR600L	liscio / smooth / lisse / suave	600 x 450 x 320	38	GAS / 8.400
GR600R	rigato / lined / rainurée / alineado	600 x 450 x 320	38	GAS / 8.400

ANTEA 500/700



500 - 700 - 700XL



COMBI



ANTEA 500 / 700 I BBQ della linea Antea sono pratici e dalla manutenzione veloce, assicurano una cottura uniforme del pesce delle carni. Affidabili e sicuri, sono dotati di accensione a pulsante piezo elettrico. La piastra e la canalina sono facilmente smontabili per una pulizia completa.

ANTEA COMBI Il modello Antea 500 Combi aggiunge un fuoco laterale che permetterà di avere una cucina vera e propria nel vostro giardino.

ANTEA 700XL La potenza e le prestazioni della linea Antea Professional ancora più in grande: il modello di BBQ Antea 700 XL offre una piastra cottura di ampie dimensioni, con un bruciatore a 3 rami che garantisce una cottura uniforme e veloce su tutto il perimetro. Un prodotto che fa dell'eccellenza il suo punto di forza.



ANTEA 500 / 700 The ANTEA BBQs practical and of fast maintenance, ensure perfect cooking of meat and fish. Reliable and safe, they are equipped of push-button piezo electric ignition. The plate and the gutter can be easily removed for thorough cleaning.

ANTEA 500 COMBI adds a side focus that will allow you to have a real kitchen in your garden.

ANTEA 700XL The power and performance of Antea Professional line now even bigger: the model of BBQ Antea 700 XL provides a large size cooking plate, with a burner with 3 branches, which ensures a fast and uniform cooking of the entire perimeter. A product representing a strong point of excellence.



ANTEA 500 / 700 Les BBQ Antea sont pratiques et assurent un entretien rapide ainsi qu' une cuisson uniforme du poisson aux viandes plus épaisses. Fiable et sécurisée, l'allumage est avec touche électrique. La plaque et la gouttière sont facilement démontables pour un nettoyage en profondeur.

ANTEA 500 COMBI ajoute un feu supplémentaire sur le côté qui vous permettra d'avoir une vraie cuisine dans votre jardin.

ANTEA 700XL La puissance et la performance de la ligne Antea professionnel encore en plus grand: le modèle de barbecue Antea 700 XL fournit une plaque de cuisson de grande taille, avec un brûleur à 3 branches, ce qui assure une cuisson rapide et uniforme de tout le périmètre. Un produit qui fait de l'excellence son point fort.



ANTEA 500 / 700 La barbacoa Antea es práctica y de rápida manutención, asegura una cocción uniforme del pescado a la carne más gruesa. Fiable y segura, el encendido es con botón piezo eléctrico. La placa y el canalón se quitan fácilmente para su limpieza a fondo.

ANTEA 500 COMBI añade un foco lateral secundario que permitirá de tener una cocina real en su jardín.

ANTEA 700XL La potencia y el rendimiento de la línea Antea profesional aún mayor: el modelo de barbacoa Antea 700 XL proporciona una placa de cocina de gran tamaño, con un quemador de 3 ramas, lo que garantiza una cocción rápida y uniforme de todo el perimetro. Un producto que hace de la excelencia su punto fuerte.



EASY



JET



LUXOR



LINEA

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensiones

peso
net weight
poids net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

	mm	kg	W
ANTEA 500	515 x 440 x 230	18	GAS / 3.900
ANTEA 700	705 x 440 x 230	22	GAS / 7.000
ANTEA 700XL	705 x 590 x 230	23	GAS / 10.500
ANTEA COMBI	800 x 440 x 230	33	GAS / 3.900

round crepiere
crepiere ronde
maquina para hacer crêpes



Realizzata con struttura esterna in acciaio inox, ha una forma semplice e compatta, con assenza di sporgenze e/o ingombri oltre la superficie di lavoro.

Il piano di cottura è realizzato in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale. Il riscaldamento è garantito da resistenze corazzate di potenza adeguata. Dotata di controllo a mezzo simostato e di piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione. Disponibile con piano liscio.

Designed and realized in stainless steel, it has a simple and compact shape without any protuberances and/or budes referring to the working surface.

The contact plate is realized in chromed cast iron for an optimal heat distribution. The heating is granted by armoured heating elements with a perfect power. It is equipped for its control with a symostate and adjustable feet in their height for a sure and a steady collocation. It is available with a smooth surface.

Conçue et construite en acier inox la crêpière a une forme simple et compacte sans aucun encombrement ou bords à part la surface de travail.

La surface de cuisson est en fonte chromée pour une excellente distribution thermique. Le chauffage est assuré par des résistances blindées de puissance adéquate Pourvue de contrôle par simostat et de pieds réglables en hauteur pour une installation sûre et stable. Disponible avec surface lisse.

Estructura en acero inoxidable. Forma sencilla y compacta. Ninguna orilla a parte de la superficie de trabajo.

Superficie de cocción en fundición cromada para una distribución térmica óptimal.- Control por simostato. Resistencias acorazadas. Patas regulables en altura para una segura y estable colocación. Disponible con superficie lisa.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

superficie utile
usable surface
surface utilisable
superficie útil

dimensioni
dimensions
dimensiones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	W		mm	mm	kg	mm	kg
CT	2000	230 V / 50 Hz	Ø 350	Ø 350 - h 135	10	A 410 B 430 C 220	11

piastre di cottura in ghisa



PSL-R • PDL-R-M



PDM

cast iron contact plates
plaques de cuisson en fonte
placas de cocción en arrabio



PDR



Progettate e realizzate per un uso intensivo e per una lunga durata, hanno le piastre di cottura in ghisa con trattamento in vetro ceramica che, oltre a garantire massima robustezza, facilità di pulizia e ottima conducibilità termica, comportano maggior igienicità e inattaccabilità da acidi e sali ed una assoluta resistenza all'ossidazione.

Sono disponibili con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce. La struttura esterna è realizzata in acciaio inox; le resistenze sono di tipo corazzato e vengono montate a contatto con le piastre di cottura per garantire un rapido riscaldamento ed una ottima resa. Sono provviste di due termostati di regolazione con range fino a 300° C che permettono di gestire separatamente la piastra superiore da quella inferiore.



Designed and realized for an intensive and long-lasting use, they have cast iron contact plates with a ceramic glass treatment, which grant the maximal resistance, easiness in cleaning and an optimal heat conductivity in order to grant a better hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation.

They are available with smooth, scored or mixed cast iron plates or with smooth stainless steel plates. The external structure is realized in stainless steel; the heating elements are armoured and they are assembled directly to the heating plates to grant a quick heating and an optimal cooking. They are equipped with two adjustable thermostats with a range until 300° C which allow to use separately the upper or the lower plate.



Conçues et construites pour une utilisation intensive et de longue durée, elles ont les plaques de cuisson en fonte avec traitement de vitre-céramique, qui, ainsi que d'assurer une résistance maximale, facilité de nettoyage et une excellente conductivité thermique, impliquent une plus grande hygiène, résistances aux acides et sels, ainsi qu' à l'oxydation.

Elles sont disponibles avec plaques en fonte lisses, à rayures, ou mixtes ou avec plaques en acier inox lisses. La structure extérieure est réalisée en acier inox, les résistances sont cuirassées adhérentes aux plaques pour un réchauffement rapide et un excellent rendement. Elles sont pourvues de deux thermostats réglables jusqu'à 300°C qui permettent d'utiliser séparément la plaque supérieure et la plaque inférieure.



Placas resistentes en el tiempo hechas de hierro fundido, para garantizar higiene y evitar la adherencia de los ácidos y sales además de una absoluta resistencia a la oxidación.

Disponible con placas en fundición lisas, rayadas o mixtas o con placas inoxidable lisas. Estructura de acero inox. Placas en fundición con tratamiento de vidriocerámica: máxima robustez y duración óptima conductividad térmica extrema facilidad de limpieza. Placas superiores autobalanceadas con dureza regulable según las necesidades del operador. Resistencias acorazadas adherentes a las placas para una óptima conductibilidad térmica. Dos termóstatos independientes regulables hasta 300 °C, que permiten la utilización de una mitad de placa por vez. Ideales para grandes cargas de trabajo y uso continuo.



PSL



PSR

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaggio

superficie utile
usable surface
surface utilisable
superficie útil

dimensioni max.
max. dimensions
dimensions max.
dimensiones max.

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni imballo
dimensions packing
dimension s emballage
dimensiones del embalaje

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	W		mm	mm $\frac{C}{A/B}$	kg	mm $\frac{C}{A/B}$	kg
PSL - PSR	2100	230 V / 50 Hz	355 x 255	A 380 B 435 C 500 open	21	A 430 B 420 C 270	24
PDM - PDR PDL	3000	230 V / 50 Hz	500 x 255	A 515 B 435 C 500 open	31	A 560 B 430 C 270	32

glass-ceramic contact plates
plaques en vitro-céramique
placas en vitrocerámica



PVDR



PVSL

Progettate e realizzate per un uso intensivo e per una lunga durata, hanno le piastre di cottura in vetro ceramica che, oltre a garantire massima robustezza, facilit  di pulizia e ottima conducibilit  termica, comportano maggior igienicit  e inattaccabilit  da acidi e sali ed una assoluta resistenza all'ossidazione.

Sono disponibili con piastre lisce, rigate o miste. La struttura esterna   realizzata in acciaio inox; le resistenze sono di tipo corazzato e vengono montate a contatto con le piastre di cottura per garantire un rapido riscaldamento ed una ottima resa. Sono provviste di due termostati di regolazione con range fino a 300  C che permettono di gestire separatamente la piastra superiore da quella inferiore.

Designed and realized for an intensive and long-lasting use, they have glass ceramic contact plates, which grant the maximal resistance, easiness in cleaning and an optimal heat conductivity in order to grant a better hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation.

They are available with smooth, scored or mixed plates. The external structure is realized in stainless steel the heating elements are armoured and they are assembled directly to the heating plates to grant a quick heating and an optimal cooking. They are equipped with two adjustable thermostats with a range until 300  C which allow to use separately the upper or the lower plate.

Conçues et construites pour une utilisation intensive et de longue durée, elles ont les plaques de cuisson en vitro-céramique, qui, ainsi que d'assurer une résistance maximale, facilit  de nettoyage et une excellente conductivité thermique, impliquent une plus grande hygiène, résistances aux acides et sels, ainsi qu' à l'oxydation.

Elles sont disponibles avec plaques en fonte lisses, à rayures, ou mixtes. La structure extérieure est réalisée en acier Inox, les résistances sont cuirassées adhérentes aux plaques pour un réchauffement rapide et un excellent rendement. Elles sont pourvues de deux thermostats réglables jusqu'à 300 C qui permettent d'utiliser s par ement la plaque supérieure et la plaque inférieure.

Placas resistentes en el tiempo hechas de vidriocer mica, para garantizar higiene y evitar la adherencia de los ácidos y sales además de una absoluta resistencia a la oxidación.

Disponible con placas lisas, rayadas o mixtas. Estructura de acero inox. Máxima robustez y duración óptima conductividad térmica extrema facilidad de limpieza. Resistencias acorazadas adherentes a las placas para una óptima conductibilidad térmica. Dos termostatos independientes regulables hasta 300 C, que permiten la utilización de una mitad de placa por vez. Ideales para grandes cargas de trabajo y uso continuo.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

temperatura
temperature
température
temperatura

piano di lavoro
working table
surface de travail
plan de trabajo

dimensioni
dimensions
dimensions

tensione
voltage
voltage
voltage

potenza
power
puissance
potencia

peso netto
net weight
poids net
peso neto

	�C	mm	mm $\frac{A}{B}$	V	kW	kg
PVSL - PVSR	300	335 x 280	A 425 B 410 C 170	220 - 230	1,4	11
PVDL - PVDR	300	510 x 280	A 600 B 410 C 170	220 - 230	2	21

induction plates
plaques à induction
placas a induccion



IH 35



IH 27

Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.

Dotate di pulsantiera digitale graduata. Estremamente facili da utilizzare e da pulire. Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda. Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa. Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.

Easily installed on any smooth surface to be found in kitchens, restaurants, dining rooms as demonstration, or preparation of special dishes in front of the customers, thanks to the absence of smoke and smells.

Equipped with graduated digital push-button. Very easy to use and clean. Maximum safety thanks to the cooking surface which doesn't heat up. Energy saving thanks to the heating speed and high performance. There are no pre-heating times and the energy consumption stops when the pot is removed from the surface.

Faciles à installer sur toute surface lisse se trouvant en cuisine, dans les restaurants et dans les salles à manger comme démonstration, ou la préparation des plats particuliers devant les clients, grâce à l'absence de fumées et d'odeurs.

Pourvue des boutons digitaux gradués. Très faciles à utiliser et à nettoyer. Sécurité maximale grâce à la surface de cuisson qui se ne réchauffe pas. Économie d'énergie grâce à la vitesse de chauffage et au rendement très haut. Il n'y a pas de temps de préchauffage et la consommation d'énergie se bloque une fois que le pot est enlevé de la plaque.

Fáciles de instalar en cualquier superficie lisa presente en la cocina, en los restaurantes y en las salas de comidas como demostración, o la preparación de platos especiales ante los clientes, gracias a la ausencia de humos y olores.

Dotadas de botonera digital graduada. Extremadamente fáciles de utilizar y de limpiar. Superficie de cocción lisa, práctica de limpiar. Máxima seguridad gracias a la superficie de cocción que no se calienta. Ahorro energético gracias a la velocidad de calefacción y al elevado rendimiento. No se han previsto tiempos de pre-calentamiento y el consumo de energía se bloquea en cuanto la olla se quita de la superficie.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

superficie utile
usable surface
surface utilisable
superficie útil

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	W		mm	kg	mm	mm
IH 27	2700	230V / 1N / 50Hz	280 x 280	4	A 323 B 370 C 105	A 365 B 490 C 180
IH 35	3500	230V / 1N / 50Hz	280 x 280	4	A 330 B 425 C 105	A 365 B 490 C 180



GYROS

GYROS GRILL

GYROS

GYROS

gas gyros grill
gyros à gaz
gyros de gas



GD5



GD3



GD4

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni senza vaschetta ottagonale raccogli grasso(LxL)
dimensions without octagonal bowl for fat collection (WxD)
dimensions sans récipient octogonal pour le gras
tamaño sin recipiente octogonal de recogida de grasa

dimensioni con vaschetta ottagonale raccogli grasso(LxL)
dimensions with octagonal bowl for fat collection (WxD)
dimensions avec récipient octogonal pour le gras
tamaño con recipiente octogonal de recogida de grasa

altezza totale con motore
total height with motor
hauteur total avec moteur
altura total con motor

potenza riscaldante (H)
heating efficiency
puissance chauffage
potencia calefacción

superficie di combustione
burning surface area
surface de combustion
superficie de combustión

peso massimo della carne
max. weight of meat
poids max. viande
peso máximo de la carne

altezza massima della carne
max. height of meat
hauteur max. viande
altura máxima de la carne

	mm	mm	mm	kW	mm	kg	mm
GD 2	395 x 500	550 x 635	915	7	490 x 185	~ 30	430
GD 3	510 x 550	550 x 635	915	10,5	490 x 185	~ 40	450
GD 4	510 x 550	550 x 710	1115	14	645 x 185	~ 70	630
GD 5	660 x 650	660 x 800	1270	17,5	810 x 185	~ 120	810

gas gyros grill
gyros à gaz
gyros de gas



I gyros a gas, sono stati progettati e realizzati in conformità alle normative vigenti di prodotto e costruiti con l'ausilio delle più aggiornate tecnologie di controllo gas e sicurezza.

I bruciatori radianti a infrarossi garantiscono elevate prestazioni ed economia dei consumi, grazie alla perfetta combustione del gas ed alle alte temperature permesse dalla ceramica. Sono dotati di motori affidabili e sono costruiti interamente in acciaio inox. Sotto lo spiedo, sono provvisti di ampio contenitore ove confluiscano i grassi generati dal prodotto in cottura per una più facile pulizia ed igiene.

Il gyros a gas è predisposto di serie con ugelli per gas metano, ma viene fornito con in dotazione anche di ugelli per gas GPL.



The gas gyros grills have been designed and realized according to the product normative in force and they have been constructed with the help of the most sophisticated technologies of gas control and security.

The infrared beaming burners grant high performances and energy saving consumptions, thanks to the perfect gas burning and to the high temperatures because of the ceramic. They are equipped with trustable motors and they are entirely constructed in stainless steel. Under the grill there is a big container which collects the generated fat from the cooked product for a easy cleaning and hygiene.

The gas gyros is equipped as a standard with methane gas nozzles, but it is supplied also with the LPG gas nozzles optional.



Les gyros grils à gaz ont été projetés et réalisés en suivant la réglementation et construits à l'aide des technologies les plus sophistiquées de contrôle du gaz et de sécurité.

Les brûleurs radiants à infrarouges permettent des hautes performances et une économie de consommation grâce à une parfaite combustion du gaz à l'aide des brûleurs et aux hautes températures permises par la céramique.

Ils sont pourvus de moteurs fiables et ils sont construits entièrement en acier Inox. Au-dessous du grill, ils ont un large récipient pour la collecte du gras venant du produit en cuisson pour une facilité de nettoyage et hygiène.

Le gyros à gaz est pourvu de gicleur pour gaz méthane, mais il est pourvu aussi de gicleur pour gaz GPL.



Los gyros han sido fabricados de cara a la normativa CE y con la ayuda de las tecnologías de control gas y seguridad.

Los quemadores radiantes a infrarojos garantizan grandes capacidades y ofrecen las siguientes ventajas:
- corto tiempo de cocción gracias a la temperatura de los quemadores infrarojos en cerámica
- bajo consumo garantizado por una perfecta combustión del gas gracias a los quemadores
- protección del motor

Amplio contenedor de gordura

El gyros tienes tornillos para funcionamiento gas / GPL.

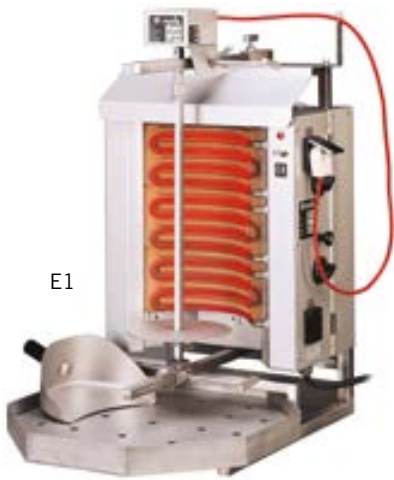


gyros elettrici



EH • E1 • E2 • E3

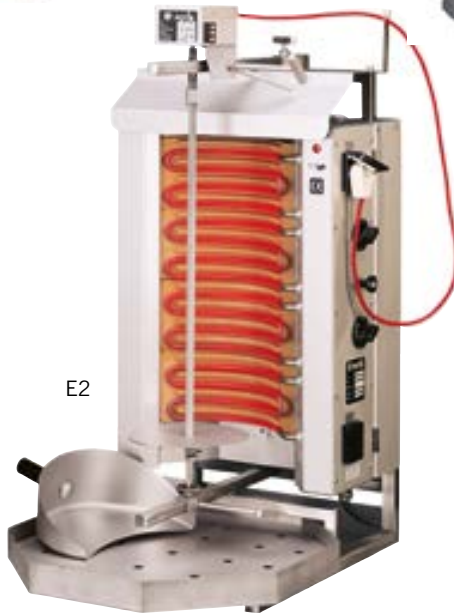
electric gyros grill
gyros électriques
gyros eléctricos



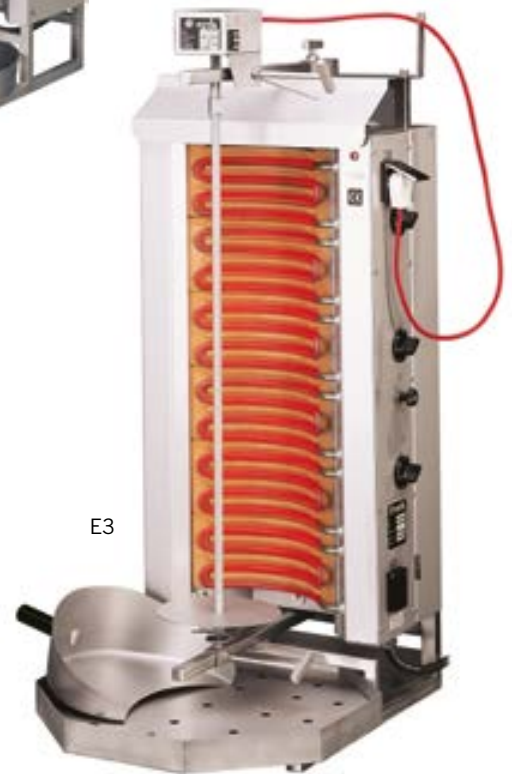
E1



EH



E2



E3

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni senza vaschetta ottagonale raccogli grasso(LxL)
dimensions without octagonal bowl for fat collection (WxD)
dimensions sans récipient octogonal pour le gras
tamaño sin recipiente octogonal de recogida de grasa

dimensioni con vaschetta ottagonale raccogli grasso(LxL)
dimensions with octagonal bowl for fat collection (WxD)
dimensions avec récipient octogonal pour le gras
tamaño con recipiente octogonal de recogida de grasa

altezza totale con motore
total height with motor
hauteur total avec moteur
altura total con motor

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

riflettori infrarossi
infrared spotlights
réflecteurs à infrarouges
reflectores infrarrojos

superficie del riflettore resistenza
surface of heating spot light
surface du réflecteur résistances
superficie del reflector de las resistencias

peso massimo della carne
max. weight of meat
poids max. viande
peso máximo de la carne

altezza massima della carne
max. height of meat
hauteur max. viande
altura máxima de la carne

	mm	mm	mm		W		kg	mm
EH	330 x 330	330 x 420	615	3 kW / 1/N/PE / AC 230V-50Hz	1000	-	~ 7	250
E1	450 x 500	500 x 650	790	4,5 kW / 2/N/PE / AC 400/230V- 50Hz	-	3 pietre ceramiche 3 ceramic bricks 3 pierres en céramique 3 piedras cerámicas	~ 15	340
E2	450 x 500	500 x 650	915	6,0 kW / 2/N/PE / AC 400/230V- 50Hz	-	4 pietre ceramiche 4 ceramic bricks 4 pierres en céramique 4 piedras cerámicas	~ 30	460
E3	450 x 500	500 x 630	1115	9,0 kW / 3/N/PE / AC 400/230V- 50Hz	-	6 pietre ceramiche 6 ceramic bricks 6 pierres en céramique 6 piedras cerámicas	~ 50	700

CE

gyros elettrici

EH • E1 • E2 • E3

electric gyros grill
gyros électriques
gyros eléctricos



I gyros elettrici sono stati progettati e realizzati in conformità alle normative vigenti di prodotto e costruiti con l'ausilio delle più aggiornate tecnologie di sicurezza.

La cottura viene garantita da resistenze elettriche ad alto rendimento e di potenza adeguata. Sono dotati di motori affidabili e sono costruiti interamente in acciaio inox.

Sotto lo spiedo, sono provvisti di ampio contenitore ove confluiscono i grassi generati dal prodotto in cottura per una più facile pulizia ed igiene.



The electric gyros grills have been designed and realized according to the product normative in force and they have been constructed with the help of the most sophisticated technologies of security.

The cooking is granted by high performance electric heating elements with adequate power. They are equipped with trustable motors and they are entirely constructed in stainless steel.

Under the grill there is a big container which collects the generated fat from the cooked product for a easy cleaning and hygiene.



Les gyros grils électriques ont été projetés et réalisés en suivant la réglementation et construits à l'aide des technologies les plus sophistiquées de sécurité.

La cuisson est assurée par résistances électriques à haute performance et avec une puissance adéquate. Ils sont pourvus de moteurs fiables et ils sont construits entièrement en acier Inox.

Au-dessous du grill, ils ont un large récipient pour la collecte du gras venant du produit en cuisson pour une facilité de nettoyage et hygiène.



Los gyros han sido fabricados según la normativa CE y con las más actualizadas tecnologías de seguridad.

La cocción está garantizada por resistencias electricas de alta eficiencia y potencia adecuada. Están equipados con motores fiables y construidos totalmente en acero inoxidable.

Abajo del asador, están equipados con grandes contenedores donde confluencia la gordura generada por el producto durante la cocción para facilitar la limpieza y la higiene.



coltelli elettrici per gyros



DEVTRAN • HERAN

electric knives for gyros
couteaux électriques pour gyros
cuchillas eléctricas por gyros



I nostri coltelli elettrici, realizzati secondo le più moderne tecnologie, garantiscono un taglio del prodotto preciso e di qualità.

Costruiti nel rispetto delle normative CE, sono dotati di controllo brevettato dello spessore di taglio e nel caso del modello HERAN, anche di regolazione dell'inclinazione, per avere sempre un taglio efficace e pulito. La versione MASTER, disponibile per entrambi i modelli, è costituita da un sistema brevettato di controllo dei giri motore.

Grazie a questo sistema, unico nel suo genere, la velocità di rotazione è regolata automaticamente, anche in casi di sollecitazioni molto importanti. Questo sistema di regolazione impedisce la perdita di liquidi della carne, facendola rimanere tenera e ottenendo un'ottima qualità di taglio.

Our electric knives, which are realized according to the most modern technologies, grant a precise and high quality product cut.

They are constructed respecting the CE normative, they are equipped with a patented control, of the cutting thickness and the model HERAN has also the inclination adjustability, to have always an efficient and clean cut. The MASTER version, available for the two models, is constituted by a patented control system of the motor turns.

Thanks to this system which is unique in its manner, the rotation speed is automatically adjusted even under an important stress. This regulating system stops the lost of the meat liquids, leaving it soft and obtaining an optimal cutting quality.

Nos couteaux électriques, réalisés selon les plus modernes technologies, assurent un tranchant du produit précis et de qualité.

Construits en respectant les normes CE, ils sont pourvus de contrôle breveté de l'épaisseur du tranchant, et dans le modèle HERAN, aussi de l'inclinaison de l'épaisseur afin d'avoir toujours un tranchant efficace et propre. La version MASTER, disponible dans les deux modèles, a un système breveté de contrôle des tours du moteur.

Grâce à ce système, unique dans son genre, la vitesse de rotation est adaptée automatiquement même en cas de sollicitation importante. Ce système de régulation empêche la perte de liquide de la viande, qui reste tendre, en obtenant une qualité de tranchant optimale.

Calidad de corte: corte limpio y preciso. Seguridad de funcionamiento, de conformidad con las normas CE.

Trabajar con nuestras cuchillas es muy facil y practico. Con el sistema de control patentado del grosor del corte se puede fijar facilmente el grosor, y el inclinación, por HERAN, del corte. Siempre obtendra un corte limpio y eficaz. La versión MASTER disponible para los dos modelos, gracias a l'excelcional servosistema patentado, la velocidad de giro se adapta automaticamente incluso cuando es somatido a una notable presion.

Este sistema especial de regulación impide que la carne pierda su jugo, sin desgarrarse y sin que deje de estar tierna.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

velocità
speed
vitesse
velocidad

produzione giornaliera
daily production
production quotidienne
producción diaria

lama circolare
circular blade
lame circulaire
hoja circular

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

peso
net weight
poids net
peso neto

	rpm	kg	mm		kg
DEVTRAN	~ 5000 (6000 Devran Master)	~ 60 (~ 90 Devran Master)	80	230 V / 50 Hz	7
HERAN	~ 5000 (6000 Heran Master)	~ 60 (~ 150 Heran Master)	80	230 V / 50 Hz	7

hot plates
tables chaudes
planes calientes



Realizzati con una struttura in lamiera di acciaio inox aisi 304, il riscaldamento è attuato mediante resistenze elettriche. Utilizzati nelle cucine professionali e nelle linee self-service con lo scopo di tenere in caldo pietanze cotte.

Spesso vengono aiutati nell'espletamento della loro funzione dall'utilizzo di lampade ad infrarossi. Sono dotati di termostato regolabile da 30° a 90°C e di interruttore di accensione. L'alimentazione è 230 volt monofase. Piedini di appoggio in gomma.

Manufactured with body in stainless steel sheet AISI 304, heating is made by electric heating elements. They are used in professional kitchens and in self-services in order to keep cooked dishes warm.

They are often helped in their functions by infrared lamps. They have adjustable thermostat from 30°C to 90°C and power switch. Supply is 230V single-phase. Rubber support feet.

Réalisées avec une structure en tôle d'acier inox aisi 304, le chauffage est effectué à l'aide des résistances électriques. Utilisées dans les cuisines professionnelles et dans les self-services pour garder au chaud des mets cuits.

Souvent ils sont aidés dans leur fonction par des lampes à infrarouges. Ils sont pourvus de thermostat réglable de 30° à 90°C et d'interrupteur d'allumage. L'alimentation est de 230V monophasée. Pieds d'appui en caoutchouc.

Fabricado con una estructura en acero inoxidable AISI 304 chapa de acero inoxidable, la calefacción se realiza mediante resistencias eléctricas. Utilizados en las cocinas profesionales y las líneas de auto-servicio con el fin de mantener caliente el cocido.

A menudo son auxiliados en el ejercicio de sus funciones por el uso de lámparas de infrarrojos. Están equipados con termostato regulable de 30° a 90°C y un interruptor de encendido. La fuente de alimentación es de 230 voltios monofasica. Los pies de apoyo son de goma.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

GN

dimensioni
dimensions
dimensiones

tensione
voltage
voltage
voltage

potenza
power
puissance
potencia

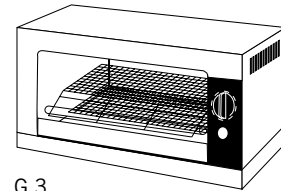
MODELLO MODEL MODELE MODELO	GN	dimensioni dimensions dimensiones mm	tensione voltage voltage voltage	potenza power puissance potencia
9080	1 / 1	A 330 B 530 C 60	230 V / 50-60Hz	350
9082	2 / 1	A 660 B 530 C 60	230 V / 50-60Hz	650
9084	3 / 1	A 990 B 530 C 60	230 V / 50-60Hz	1000
9086	4 / 1	A 1320 B 530 C 60	230 V / 50-60Hz	1300

tostiera

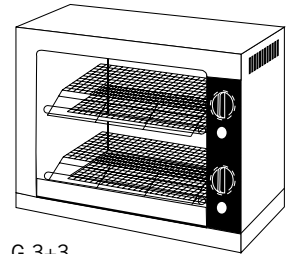


G 3 • G 3+3

toaster
toasteur
parilla-tostadora de bandeja



G 3



G 3+3

Progettata e realizzata in conformità alle normative vigenti, viene costruita interamente in acciaio inox. Il riscaldamento è garantito da resistenze inserite e protette da tubi al quarzo.
Provvista di timer con regolazione da 1 a 15 minuti, è adatta a riscaldare pizze, panini, cibi precotti e per cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.

Designed and realized according to the normative in force, it is entirely constructed in stainless steel. The heating is granted by inserted heating elements protected by quartz tubes.
It is equipped with an adjustable timer from 1 to 15 minutes, it is used to heat pizzas, sandwiches, ready-cooked meals and to cook hamburger, sausages, filled toasts and piadinas.

Conçu et réalisé selon la réglementation, il est construit entièrement en acier Inox. Le chauffage est assuré par des résistances insérées et protégées par des tubes au quartz.
Pourvu de minuterie réglable de 1 à 15 minutes, il est idéal pour chauffer pizzas, sandwiches, aliments précuits et pour cuisiner hamburger, saucisses de Strasbourg, croque-messieurs et piadine.

Construida totalmente en acero inoxidable 430F. De fácil manejo y limpieza. Funciona con resistencias protegidas por tubos al cuarzo.
Reloj programador de 1 a 15 minutos. Ideal para calentar pizzas, sandwiches, bocadillos, alimentos precocidos y para cocinar hamburguesas, salchichas, tostados con guarnición.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

assorbimento
absorption
absorption
absorción

tensione
voltage
voltage
voltaje

capacità toast
toast capacity
capacité toast
capacidad toast

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso
net weight
poids net
peso neto

	W	tensione	capacità toast	misure esterne	peso
				mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$	kg
G 3	2000	230 V / 50-60Hz	3	A 440 B 240 C 250	7
G 3 + 3	3000	230 V / 50-60Hz	6	A 440 B 240 C 380	10

fixed electrical salamander
salamandre électrique fixe
salamandra eléctrica fija



Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile AISI 304. Il riscaldamento avviene attraverso una resistenza corazzata contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura.

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile AISI 304. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un regolatore di energia che modula la frequenza del riscaldamento. La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio ed è dotata di due maniglie in materiale atermico. Dotata di cassetto per la raccolta dei residui di cottura removibile.

Mediante il posizionamento diverso della griglia o del vassoio si ottiene una regolazione dell'intensità di riscaldamento; maggiore è la distanza tra cibo e fonte di irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

Robust body in steel, on four feet which can adjust its height. The outer coating is in stainless steel AISI 304. Heating is made by armored heating element on the upper part of the machine. Cooking chamber is in stainless steel AISI 304.

The setting of the heating intensity is made by an energy regulator which modulates the frequency of the heating. The removable grid is composed of steel rod and has two handles in insulating material. Provided with removable drawer for the collection of cooking waste.

By placing in a different position the grid or tray, you get an adjustment of the intensity of heating; the more is the distance between food and source of radiation, the lower is the intensity of heating penetration.

Structure robuste en acier, sur quatre pieds qui permettent d'en régler l hauteur. Le revêtement extérieur est en acier inox AISI 304. Le chauffage est assuré par une résistance cuirassée qui se trouve sur la partie supérieure de l'appareil.

La chambre de cuisson est réalisée en acier inox AISI 304. La régulation de l'intensité de la chaleur est assurée par un régulateur d'énergie qui module la fréquence du chauffage. La grille amovible est composée par tige en acier et est pourvue de deux poignée en matériel athermique. Pourvue de tiroir pour la récolte des résidus de cuisson amovible.

Par le positionnement différent de la grille ou du bac, on obtient une régulation de l'intensité du chauffage: plus le mets est loin de la source du rayonnement, moins sera l'intensité de pénétration de la chaleur.

De acero resistente, colocada sobre cuatro patas que le permiten ajustar la altura. La capa exterior está hecha de acero inoxidable AISI 304. La calefacción se hace a través de una resistencia blindada colocada en la parte superior de los equipos.

La cámara de cocción está hecha de acero inoxidable AISI 304. El ajuste de la intensidad del calor se produce a través de un regulador de energía que modula la frecuencia de la calefacción. La rejilla está hecha de varilla de acero desmontable y está equipada con dos asas en material aislante. Con un cajón para la recogida de desechos retirados de la cocina.

Mediante la colocación de rejilla o bandeja diferentes se obtiene un ajuste de la intensidad de la calefacción, mayor es la distancia entre el alimento y una fuente de radiación, menor será la intensidad de la penetración del calor.

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltage

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni interne
inside dimensions
dimension intérieures
dimensiones internas

	kW		mm	mm
S 3	3,2	230 V / 1N 50/60 Hz	A 760 B 360 C 470	A 650 B 350 C 120/220

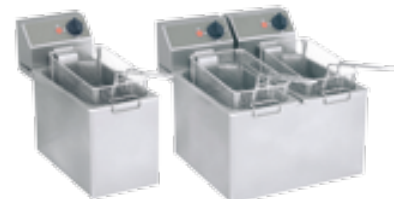


friggitrici elettriche



F4 • F4+4 • F8 • F8+8 • F9V • F9+9V

electric fryers
friteuses électriques
freidoras eléctricas



F4

F4+4



F8

F8+8



F9V

F9+9V

Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa.
Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile.
Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat -switch scale 0°-190°, with indicator light.
Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head.
In the case of the two-bowl models, independent single-bowl use option.

Entièrement en acier inox. Bac d'huile à angles arrondis, extractible pour un nettoyage facile. Thermostat-interrupteur échelle 0°-190°, avec témoin lumineux.
Zone froide de décantation. Panier en maille d'acier, avec crochet pour l'égouttement.
Résistances blindées. Tête relevable.
Sur les modèles à deux cuves il est possible d'avoir un fonctionnement indépendant pour chaque cuve.

Completamente de acero inoxidable. Tanque de aceite con aristas redondeadas, extraíble para una fácil limpieza. Termostato -interruptor a escala 0°-190° con lámpara testigo.
Zona fría de decantación. Cesto de red de acero con gancho para el escurrimiento. Resistencias blindadas. Cabezal levatable.
En los modelos con dos pilas, posibilidad de funcionamiento independiente de cada una de las tinas.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

assorbimento
absorption
absorption
absorción

temperatura di lavoro
working temperature
température de travail
temperatura de trabajo

tensione
voltage
voltage
voltage

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni cesto
dimensions basket
dimension panier
tamaño cesta

	W	°C		mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$	kg	mm $\frac{C}{A \ B}$
F4	2000	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 185 B 410 C 300	A 260 B 490 C 325	4	1x A 140 B 250 C 100
F4+4	2000+2000	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 370 B 410 C 300	A 425 B 480 C 360	7	2x A 140 B 250 C 100
F8	3250	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 275 B 410 C 300	A 370 B 520 C 360	6	1x A 220 B 250 C 100
F8+8	3250+3250	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 550 B 410 C 300	A 590 B 480 C 360	12	2x A 220 B 250 C 100
F9V	3250	da 0 a 190	400V/AC3/N/PE 230V/AC1/N/PE	A 275 B 470 C 340	A 330 B 600 C 400	6,5	1x A 220 B 250 C 100
F9+9V	3250+3250	da 0 a 190	400V/AC3/N/PE 230V/AC1/N/PE	A 550 B 470 C 340	A 620 B 600 C 400	13	2x A 220 B 250 C 100

electric fryers
friteuses électriques
freidoras eléctricas



FRF112C



FRF212



FRF112



FRF212C

Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio Inox , con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy.

Risponde alle normative vigenti della CEE. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12.

The fryers FRF are entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. With tap. Product Made-in-Italy.

It meets the regulations of the EEC. Professional electric fryer with moulded tank in stainless steel. Available in bench version for the model of 12 Litres and 12 +12 Litres.

Les friteuses FRF sont entièrement en acier inoxydable, avec thermostat de sécurité, interrupteur et témoin lumineux marche / arrêt. Avec robinet. Produit fabriqué en Italie.

Conforme aux règlements de la CEE. La friteuse électrique professionnelle avec récipient à chaud en relief en acier inoxydable. Disponible dans la version pour banc pour le modèle de 12 Litres et 12 +12 Litres.

Las freidoras FRF son completamente de acero inoxidable, con termostato de seguridad, interruptor y la luz indicadora de encendido / apagado. Con grifo. Producto Made in Italy.

Cumple con las normativas de la CEE. Freidora eléctrica profesional con calor en relieve en acero inoxidable. Disponible en version para la mesa para el modelo de 12 Litros y 12 +12 Litros.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

capacità
capacity
capacité
capacidad

assorbimento
absorption
absorption
absorción

tensione
voltage
voltage
voltaje

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni vasca
bowl dimensions
dimensions de la cuve
dimensiones del recipiente

dimensioni caldaia
dimensions boiler
dimensions de la chaudière
dimensiones de la caldera

dimensioni cesto
dimensions basket
dimension panier
tamaño cesta

	lit	kW	V	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$
FRF112	12	9	400 / 3N	A 400 B 700 C 320	1x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	1x A 230 B 280 C 120
FRF212	12 + 12	9 + 9	400 / 3N	A 800 B 700 C 320	2x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	2x A 230 B 280 C 120
FRF112C	12	9	400 / 3N	A 400 B 700 C 850	1x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	1x A 230 B 280 C 120
FRF212C	12 + 12	9 + 9	400 / 3N	A 800 B 700 C 850	2x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	2x A 230 B 280 C 120

friggitrice elettrica



FT18B

electric fryer
friteuse électrique
freidora eléctrica



La friggitrice FT18B è interamente in acciaio Inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo.

La presenza di una zona fredda sotto le resistenze in acciaio evita che i residui in fondo alla vasca brucino, risparmiando così un frequente ricambio di olio. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative vigenti della CEE. FT18B: 1 x 18 litri max. di capacità.

The fryer is FT18B entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light.

The presence of a cold zone under the heating elements in steel avoids that the residues on the bottom of the tub burn, saving in this way a frequent replacement of oil. With tap. Product Made-in-Italy. It meets the regulations of the EEC. FT18B: 1 x 18 liters max. capacity.

La friteuse FT18B est entièrement en acier inoxydable, avec thermostat de sécurité, interrupteur et témoin lumineux marche / arrêt.

La présence d'une zone froide sous les résistances en acier évite que les résidus dans le fond de la baignoire brûlent, économisant ainsi un remplacement fréquent de l'huile. Avec robinet. Produit fabriqué en Italie. Conforme aux règlements de la CEE. FT18B: 1 x 18 litres max. capacité.

La freidora FT18B es totalmente en acero inoxidable, con termostato de seguridad, interruptor y la luz indicadora de encendido / apagado.

La presencia de una zona de frío bajo de las resistencias en acero evita que los residuos en la parte inferior de la bañera se quemen, ahorrando así un reemplazo frecuente de aceite. Con grifo. Producto Made in Italy. Cumple con las normativas de la CEE. FT18B: 1 x 18 litros max. capacidad.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso
net weight
pois net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

dimensioni cesto
dimensions basket
dimension panier
tamaño cesta

	mm	kg	W	mm
FT18B	A 600 B 620 C 500	25	400V / 9	A 460 B 320 C 120

würstel steamheater
réchauffe-saucisses
calienta würstel/salchichas



Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox.

4 punzoni per riscaldare il pane. Termostato 30÷90 °C. Campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

Hot dog and bun heating machine. Stainless steel body.

4 bun heater punches. 30 - 90° C thermostat. Glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.

Machine pour chauffer et cuire les petits pains et les saucisses de Francfort. Corps en acier inox.

4 pointes pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90 °C. Cloche en verre avec panier inox à l'intérieur pour la cuisson des saucisses de Francfort au bain-marie.

Máquina para calentar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable.

4 punzones para calentar el pan. Termostato 30÷90 °C. Campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas a baño maria.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

numero di pilot
pilot quantity
nombre de pilot
número de pilotos

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

potenza
power
puissance
potencia

	mm	$\frac{C}{A/B}$		W
CS 400	A 420 B 270 C 400	4	230 V / 1N 50/60 Hz	800

girarrosto elettrico



PL E2 • PL E3 • PL E4 • PL E12

electric roaster
rôtissoire électrique
rotisador eléctrico



Struttura esterna in acciaio inox. Funzionamento ottenuto mediante movimento planetario, montato su un supporto con cuscinetti a sfere e comandato da tre interruttori generali.

Chiusura anteriore mediante cristallo temperato guidato da due robuste cerniere per facilitare l'apertura. Fonte di calore ottenuta mediante resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Vaschetta raccogli-grasso. Dispositivi di illuminazione e di segnalazione.

External structure in stainless steel. Working obtained by planetary movement, installed on a support with ball bearings and driven by three general switches.

Front closure by tempered glass with two robust hinges to facilitate the opening. Heat source made by armoured electric heating elements in stainless steel. Bowl for fat collection. Lighting and signal devices.

Structure extérieure en acier inox. Fonctionnement obtenu par mouvement planétaire, installé sur un support avec roulement à billes et commandé par trois interrupteurs généraux.

Fermeture sur le front par verre trempé conduit par deux charnières robustes pour faciliter l'ouverture. Source de chaleur obtenue par résistances électriques cuirassées en acier inox. Récipient pour la récolte du gras. Dispositifs d'éclairage et de signal.

Estructura exterior de acero inoxidable. Funcionamiento obtenido por el movimiento planetario, montado sobre un soporte con rodamientos de bolas y conducido por tres interruptores principales.

Cierre frontal con vidrio templado, dirigido por dos fuertes bisagras, de fácil apertura. Fuente de calor producida por calentadores eléctricos blindados en acero inoxidable. Bandeja de recogida de grasa. Dispositivos de iluminación y señalización



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

spiedi
spits
brochettes
espétón

polli
chickens
poulets
pollus

potenza
power
puissance
potencia

tensione
voltage
voltage
voltage

	mm				kW	V
PL E2	A 650 B 350 C 380		1	2	2	230
PL E3	A 800 B 350 C 380		1	3	3	230
PL E4	A 950 B 350 C 380		1	4	4	230
PL E12	A 1100 B 600 C 620		3	12	6	230 / 400

gas roaster
rôtissoire à gaz
rotisador de gas



Struttura esterna in acciaio inox. Funzionamento ottenuto mediante movimento planetario, montato su un supporto con cuscinetti a sfere e comandato da tre interruttori generali.

Chiusura anteriore mediante cristallo temperato guidato da due robuste cerniere per facilitare l'apertura. Fonte di calore ottenuta mediante resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Vaschetta raccogligrasso. Dispositivi di illuminazione e di segnalazione.

External structure in stainless steel. Working obtained by planetary movement, installed on a support with ball bearings and driven by three general switches.

Front closure by tempered glass with two robust hinges to facilitate the opening. Heat source made by armoured electric heating elements in stainless steel. Bowl for fat collection. Lighting and signal devices.



Structure extérieure en acier inox. Fonctionnement obtenu par mouvement planétaire, installé sur un support avec roulement à billes et commandé par trois interrupteurs généraux.

Fermeture sur le front par verre trempé conduit par deux charnières robustes pour faciliter l'ouverture. Source de chaleur obtenue par résistances électriques cuirassées en acier inox. Récipient pour la récolte du gras. Dispositifs d'éclairage et de signal.

Estructura exterior de acero inoxidable. Funcionamiento obtenido por el movimiento planetario, montado sobre un soporte con rodamientos de bolas y conducido por tres interruptores principales.

Cierre frontal con vidrio templado, dirigido por dos fuertes bisagras, de fácil apertura. Fuente de calor producida por calentadores eléctricos blindados en acero inoxidable. Bandeja de recogida de grasa. Dispositivos de iluminación y señalización.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

spiedi
spits
brochettes
espétin

polli
chickens
poulets
pollas

potenza
power
puissance
potencia

calorie
calories
calories
calorías

	mm			kW	kcal/h
PL G2	A 650 B 350 C 380	1	2	3	2581
PL G3	A 800 B 350 C 380	1	3	4	3442
PL G4	A 950 B 350 C 380	1	4	5	4302
PL G12	A 1100 B 600 C 620	3	12	9,2	7916



forni a convezione



P 504 • P 524 • P 824 • P 906 • P 910 • G 904 • G 906 • G 910

convection ovens
fours à convection
hornos de convección



P 824RUD

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

temperatura
temperature
température
temperatura

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità teglie
baking tins capacity
capacité plats
capacidad de las bandejas

potenza
power
puissance
potencia

dotazione teglie
baking tins supplied
dotation plats
bandejas suministradas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

comandi
controls
commandes
comandos

umidificazione
humidification
humidification
humidificación

inversione
inversion
inversion
inversión

		°C	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$		kW		kg			
P 504	230 V 50/60 Hz	0 - 280	A 550 B 585 C 505	4 x 442x325 mm	2,6	4	29,5	man	-	-
P 524 RUD	230 V 50/60 Hz	0 - 280	A 600 B 680 C 516	4 x 442x325 mm	3,1	2	38	DIGITAL	•	•
P 824 RU	230-400V 50/60 Hz	0 - 280	A 800 B 760 C 516	4 x 600x400 mm o GN 1/1	6,2	2	67	man	•	•
P 824 RUD	230-400V 50/60 Hz	0 - 280	A 800 B 760 C 516	4 x 600x400 mm o GN 1/1	6,2	2	67	DIGITAL	•	•
P 906 RXS	400 V 50/60 Hz	0 - 280	A 920 B 870 C 785	6 x 600x400 mm	8,4	3	116	man	•	•
P 910 RXS	400 V 50/60 Hz	0 - 280	A 920 B 870 C 1160	10 x 600x400 mm	12,4	4	143	man	•	•
G 904 RXS	400 V 50/60 Hz	0 - 280	A 920 B 850 C 590	5 x GN 1/1	8,4	2	96	man	•	•
G 906 RXS	400 V 50/60 Hz	0 - 280	A 920 B 870 C 785	7 x GN 1/1	8,4	3	116	man	•	•
G 906 RXSD	400 V 50/60 Hz	0 - 280	A 920 B 870 C 785	7 x GN 1/1	8,4	3	116	DIGITAL	•	•
G 910 RXS	400 V 50/60 Hz	0 - 280	A 920 B 870 C 1160	12 x GN 1/1	12,4	4	143	man	•	•

CE

forni a convezione

P 504 • P 524 • P 824 • P 906 • P 910 • G 904 • G 906 • G 910

convection ovens
fours à convection
hornos de convección



Progettati e realizzati per l'utenza professionale, garantiscono la massima funzionalità, ergonomia e semplicità di utilizzo. Tutti i nostri forni sono realizzati con camera in acciaio inox con spigoli arrotondati per agevolarne la pulizia.

Per i modelli che ne sono provvisti, viene utilizzato un sistema di produzione di vapore con iniezione diretta. L'acqua viene iniettata contro le resistenze e trasformata istantaneamente in vapore. I motori sono concepiti per un uso intensivo e ad alte temperature. Disponibili anche con il reverse.

La porta, dotata di doppio vetro è provvista di cerniere con un bilanciamento ottimale e concepita per un uso intensivo. Ogni serie è caratterizzata da soluzioni tecnologiche ed innovative all'avanguardia, capaci di incontrare ogni specifiche necessità dell'operatore professionale, facilitando il suo compito nell'uso quotidiano e nell'eventuale manutenzione ordinaria.

Tutti i modelli elettronici per gastronomia sono dotati di sonda al cuore.



Designed and manufactured for the professional user, they grant the maximum functionality, ergonomics and simplicity in use. All our ovens are manufactured with chamber in stainless steel with rounded corners for an easy cleaning.

For those models who have it, a system of steam production with direct injection is used. Water is injected against heating elements and therefore transformed immediately in steam. Motors are designed for an intensive use and high temperatures. They are available also with reverse.

The door, provided with double glass, is equipped with hinges with optimal balance and designed for an intensive use. Every line is characterized by technological and innovative solutions, able to satisfy every specific need of the professional user, facilitating his task in the everyday use and in the possible ordinary maintenance.

All electronic models for gastronomy have core temperature probe.



Conçus et construits pour un usage professionnel, ils assurent une très grande fonctionnalité, ergonomie et facilité d'utilisation. Tous nos fours sont réalisés avec chambre en acier inox, avec coins arrondis pour un nettoyage plus facile.

Pour les modèles qui en sont pourvus, un système de production de vapeur avec injection directe est utilisé. L'eau est injecté contre les résistances et tout de suite transformé en vapeur. Les moteurs sont conçus pour une utilisation intensive et à hautes températures. Ils sont disponibles aussi avec le reverse.

La porte, pourvue de double verre, a des charnières avec un équilibre optimal et conçue pour une utilisation intensive. Chaque série est caractérisée par solutions technologiques et innovatrices à l'avant-garde, qui peuvent rencontrer toutes les nécessités spécifiques de l'utilisateur professionnel, en facilitant son devoir dans l'usage quotidien et dans l'entretien ordinaire éventuel.

Tous les modèles électriques pour la gastronomie sont pourvus de sonde au cœur.



Diseñados y construidos para uso profesional, asegurando la máxima funcionalidad, ergonomía y economía y facilidad de uso. Todos nuestros hornos están hechos con cámara de acero inoxidable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Para los modelos que están equipados, se utiliza un sistema de línea de inyección de vapor. El agua se inyecta contra la resistencia y se transforma instantáneamente en vapor. Los motores están diseñados para uso intensivo y por altas temperaturas. También disponible con reverse.

La puerta, con doble acristalamiento está equipada con bisagras diseñadas para un equilibrio óptimo y por un uso intensivo. Cada serie se caracteriza con soluciones tecnológicas y innovadoras de vanguardia, capaz de satisfacer las necesidades específicas de los profesionales, lo que facilita su trabajo en el uso diario y también el mantenimiento de rutina.

Todos los modelos electrónicos para gastronomía tienen la sonda a el corazón.



forni a convezione

CE

P 504 • P 524 • P 824 • P 906 • P 910 • G 904 • G 906 • G 910

convection ovens
fours à convection
hornos de convección



P 504



G 904RXS



P 906RXS



G 910RXS

tools for convection ovens for gastronomy
accessoires fours à convection pour gastronomie
acessorios hornos convección para gastronomia

GRI30010

Acciaio Cromato
Chromed steel
Acier chromé
Acero cromado
GN 1/1 - 530x325mm
1 x



GRI30011

Acciaio Cromato
Chromed steel
Acier chromé
Acero cromado
GN 2/3 - 354x325mm
1 x

LEC30016

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 1/1 - 530x325x20 mm
1 x



LEC30002

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 2/3 - 354x325x20 mm
1 x

LEC30017

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 1/1 - 530x325x40 mm
1 x



LEC30019

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
530x325x65 mm
1 x

LEC30021

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 2/3 - 354x325x40 mm
1 x



LEC30023

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 2/3 - 354x325x65 mm
1 x

LEC30022

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 2/3 - 354x325x40 mm
1 x



LEC30024

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 2/3 - 354x325x65 mm
1 x

LEC30020

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 1/1 530x325x65 mm
1 x



LEC30018

Teglia in acciaio Inox
Tray in stainless steel
Plaque en acier inoxydable
Plato de acero inoxidable
GN 1/1 - 530x325x40 mm
1 x

accessori forni a convezione per pasticceria e panificazione



tools for convection ovens for pastry and bakery
accessoires fours à convection pour pâtisserie et boulangerie
accesorios hornos convección para panadería y pastelería

GRI30006

Acciaio Cromato
Chromed steel
Acier chromé
Acero cromado
442x325 mm
1 x



GRI30005

Acciaio Cromato
Chromed steel
Acier chromé
Acero cromado
600x400 mm
1 x

LEC30003

Teglia in alluminio
Tray in aluminium
Plaque en aluminium
Plato en aluminio
442x325x20h mm
1 x



LEC30005

Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
Plaque en aluminium percé
Plato en aluminio perforado
442x325x20h mm
1 x

LEC30010

Teglia in alluminio
Tray in aluminium
Plaque en aluminium
Plato en aluminogelocht
600x400x20h mm
1 x



LEC30001

Teglia in alluminio
Tray in aluminium
Plaque en aluminium
Plato en aluminio
600x400x20H mm
1 x

LEC30006

Teglia in alluminio-teflon
Aluminium-teflon tray
Plaque en teflon
Plato en teflon
442x325x20h mm
1 x



LEC30012

Teglia in alluminio-teflon
Aluminium-teflon tray
Plaque en teflon
Plato en teflon
600x400x20h mm
1 x

LEC30004

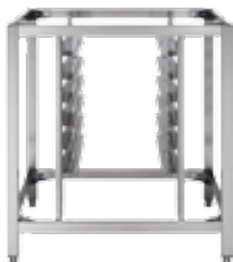
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
Plaque en aluminium percé
Plato en aluminio perforado
600x400 mm
1 x



pedistallo disponibile per tutti i modelli
stand available for all models
support disponible pour tous les modèles
suporte disponible para todos los modelos



ruote senza freno per tutti i modelli
wheels without brakes for all models
roues sans freins pour tous les modèles
ruedas sin frenos para todos los modelos



pedistallo con porta teglie disponibile per tutti i modelli
stand with baking tins' holder available for all models
support avec porte-plats disponible pour tous les modèles
suporte con porta lata de hornear disponible para todos los modelos



ruote con freno per tutti i modelli
wheels with brakes for all models
roues avec freins pour tous les modèles
ruedas con freno para todos los modelos

FORNI A MICROONDE

MICROWAVE OVENS
FOURS A MICRO-ONDES
HORNOS DE MICROONDAS



forni a microonde



RMS 510D • RMS 510T • RCS 511DSE • RCS 511TS

microwave ovens
fours a micro-ondes
hornos de microondas



RMS 510D



RMS 510T



RCS 511DSE



RCS 511TS

MODELLO MODEL MODELE MODELO	comandi controls commandes comandos	alimentazione power supply alimentation voltaje	potenza resa power output Puissance de sortie potencia de salida	potenza assorbita power consumption puissance absorbée potencia de absorción	frequenza frequency fréquence frecuencia	livelli potenza power levels niveaux de puissance niveles de potencia	capacità capacity capacité capacidad	dimensioni interne inside dimensions dimension intérieure dimensiones internas	dimensioni esterne external dimensions dimensions extérieures medidas externas	peso lordo gross weight poids lourd peso bruto	peso netto net weight poids net peso neto
			W	W			lt	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$	kg	kg
RMS 510D	man	230V 50-60 Hz	1000	1150	2450	1	25,5	A 330 B 330 C 197	A 508 B 419 C 311	15	18
RMS 510T	DIGITAL	230V 50-60 Hz	1000	1150	2450	1	25,5	A 330 B 330 C 197	A 508 B 419 C 311	15	18
RCS 511DSE	man	230V 50-60 Hz	1100	1550	2450	5	34	A 369 B 381 C 216	A 559 B 483 C 349	18,6	21,8
RCS 511TS	DIGITAL	230V 50-60 Hz	1100	1550	2450	5	34	A 369 B 381 C 216	A 559 B 483 C 349	18,6	21,8

microwave ovens
fours a micro-ondes
hornos de microondas



RMS 510D – RMS 510T La nuova linea di forni a microonde risponde alle esigenze della clientela professionale, garantisce pertanto affidabilità nel tempo e lunga durata. La serie RMS è stata studiata per carichi di lavoro medio – bassi ed è disponibile con comandi manuali, timer e funzionamento sempre a piena potenza (RMS 510D) o con comandi elettronici, un temporizzatore di 6 minuti con azzeramento automatico, 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi, 5 livelli di potenza, funzione X2 e pulsanti con alfabeto Braille (RMS 510T); ha una camera con volume interno di 25,5 litri ed è dotata di 1000 W di potenza, struttura esterna in acciaio inox, camera smaltata, piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante, segnale cottura con volume regolabile. Rispondenti alle normative di prodotto professionale.

RCS 511DSE – RCS 511TS La nuova linea di forni a microonde risponde alle esigenze della clientela professionale, garantisce pertanto affidabilità nel tempo e lunga durata. La serie RCS è stata studiata per carichi di lavoro medi ed ha un ottimo rapporto qualità/prezzo. È disponibile in versione manuale, con regolazione del Timer e della potenza (RCS 511DS) o in versione digitale, con pratico display a led con 100 memorie per programmi di cottura con 4 differenti stadi, 5 livelli di potenza, funzione X2 e pulsanti con alfabeto Braille (RCS 511TS); ha una camera con volume interno di 34 litri ed è dotata di 1100 W di potenza, struttura esterna, camera e porta in acciaio inox, piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante. Rispondenti alle normative di prodotto professionale.

RMS 510D – RMS 510T The new microwave oven line accords to the necessities of the professional client, it grants therefore a long lasting reliability. The RMS series has been designed for medium-low performances and it is available with manual switches, a timer and an always high powerful functioning (RMS 510D) or with electronic switches, a temporizer of 6 minutes with an automatic zero setting, 20 memories for cooking programmes with 3 different phases, 5 power levels, X2 function and switches with Braille alphabet (RMS 510T); it has a chamber with an internal volume of 25,5 litres and it has a power of 1000 W, an external structure in stainless steel, a varnished chamber, a fix plate with a microwave distribution with a turning antenna, control board with adjustable volume. They accord to the normative for professional products.

RCS 511DSE – RCS 511TS The new microwave oven line accords to the necessities of the professional client, it grants therefore a long lasting reliability. The RCS series has been designed for medium performances and has an optimal quality/price relationship. It is available as a manual version, with a timer and power regulation (RCS 511DS) or as a digital version, with a comfortable led display with 100 memories for cooking programs with 4 different periods, 5 power levels, X2 function and switches with Braille alphabet (RCS 511TS); it has a chamber with an internal volume of 34 litres and it is equipped with a power of 1100 W, the external structure, the chamber and the door are in stainless steel, a fix plate with a microwave distribution with a turning antenna. They accord to the normative for professional products.

RMS 510D – RMS 510T La nouvelle ligne de fours à microondes répond aux exigences de la clientèle professionnelle et assure donc une fiabilité dans le temps et une longue durée. La série RMS a été projetée pour des charges de travail moyen-bas et est disponible avec commandes manuelles, minuterie et un fonctionnement toujours en pleine puissance (RMS 510D), ou avec commandes électroniques, minuterie de 6 minutes avec remise à zéro automatique, 20 mémoires pour programmes de cuisson avec 3 étapes différentes, 5 niveaux de puissance, fonction X2 et boutons avec alphabet Braille (RMS 510T); il a une chambre de 25,5 litres de volume intérieur ayant une puissance de 1000 W, une structure extérieure en acier inox, chambre émaillée, assiette fixe avec distribution microondes par antenne tournante, signal de cuisson avec volume réglable. Conformés aux normes du produit professionnel.

RCS 511DSE – RCS 511TS La nouvelle ligne de fours à microondes répond aux exigences de la clientèle professionnelle et assure donc une fiabilité dans le temps et une longue durée. La série RCS a été projetée pour des charges de travail moyens et à un rapport qualité-prix optimal. Il est disponible avec commandes manuelles, avec minuterie et puissance réglables (RCS 511DS) ou en version digitale avec un écran à led pratique avec 100 mémoires de programmes de cuisson avec 4 étapes différents, 5 niveaux de puissance, fonction X2 et boutons avec alphabet Braille (RCS 511TS); il a une chambre de 34 litres de volume intérieur ayant une puissance de 1100 W, une structure extérieure, chambre et porte en acier inox, assiette fixe avec distribution microondes par antenne tournante. Conformés aux normes du produit professionnel.

RMS 510D – RMS 510T La nueva línea de hornos de microondas satisface las necesidades de los clientes profesionales, garantizando la fiabilidad y larga vida. Esta serie está diseñada para cargas de trabajo promedio - baja y está disponible con controles manuales, con temporizador y funcionando siempre a plena potencia (RMS 510D) o con controles electrónicos, un temporizador de 6 minutos con rearme automático, memoria para 20 programas de cocción con tres diferentes etapas, 5 niveles de potencia, X2 y botones de función con Braille (RMS 510T), tiene cámara con un volumen interno de 25,5 litros y está equipado con 1000 vatios de potencia, estructura de acero inoxidable exterior, plato fijo con distribución por microondas a través de una antena giratoria, señal de cocción con volumen ajustable. Responde a las normas de productos profesionales.

RCS 511DSE – RCS 511TS La nueva línea de hornos de microondas satisface las necesidades de los clientes profesionales, garantizando la fiabilidad y larga vida. La serie RCS está diseñada para cargas de trabajo promedio y tiene una excelente relación calidad / precio. Está disponible en la versión manual, con temporizador y potencia ajustables (RCS 511DS) o en la versión digital, con un útil display con LED con 100 memorias para los programas de cocina con 4 diferentes etapas, 5 niveles de potencia, X2 y botones de función Braille (RCS 511TS) dispone de una cámara con un volumen interno de 34 litros y está equipado con 1100 vatios de potencia, estructura externa, cámara y puerta de acero inoxidable, plato fijo con distribución de microondas mediante la rotación de la antena. Responde a las normas de productos profesionales.



forni a microonde



DEC 1400 E • DEC 1800 E • RFS 518 TS

microwave ovens
fours a micro-ondes
hornos de microondas



DEC 1400 E
DEC 1800 E



RFS 518 TS

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza resa
power output
puissance de sortie
potencia de salida

potenza assorbita
power consumption
puissance absorbée
potencia de absorción

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

frequenza microonde
microwaves frequency
fréquence micro-ondes
frecuencia microonda

magnetron

livelli di potenza
power levels
niveaux de puissance
niveles de potencia

timer

capacità
capacity
capacité
capacidad

dimensioni interne
inside dimensions
dimension en l'interieur
dimensiones internas

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas


peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	W	W		mHz	W			lt	mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$	kg	kg
DEC 1400E	1400	2300	230V/50Hz	2450	2 x 700	10	60'	17	A 330 B 305 C 175	A 425 B 559 C 343	33	34
DEC 1800E	1800	2900	230V/50Hz	2450	2 x 900	10	60'	17	A 330 B 305 C 175	A 425 B 564 C 343	33	34
RFS 518TS	1800	2700	230V/50Hz	2450	2 x 900	5	60'	34	A 362 B 416 C 226	A 552 B 514 C 362	29	32

microwave ovens
fours a micro-ondes
hornos de microondas




DEC 1400 E Forno digitale in acciaio inox, pratico e versatile, con piano in vetroceramica sigillato, 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura, Timer da 60 min., sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante, doppio magnetron. 

DEC 1800 E Forno digitale in acciaio inox, pratico e versatile, con piano in vetroceramica sigillato, 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura, Timer da 60 min., sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante, doppio magnetron.

RFS 518 TS Forno digitale in acciaio inox interno ed esterno, distribuzione con antenna d'onda e piatto fisso, 2 magnetron con distribuzione sopra e sotto, tasto per porzioni multiple, 5 livelli di potenza, 100 memorie programmabili, 4 livelli di cottura, filtro aria asportabile frontalmente per pulizia, doppio piano opzionale, tastiera con alfabeto Braille, impilabile con altre unità.




DEC 1400 E Digital oven in stainless steel, practical and versatile, with an armoured glass ceramic plate, 20 programmable memories and 10 cooking levels, 60 minutes timer, microwave distribution with a turning antenna, double magnetron. 

DEC 1800 E Digital oven in stainless steel, practical and versatile, with an armoured glass ceramic plate, 20 programmable memories and 10 cooking levels, 60 minutes timer, microwave distribution with a turning antenna, double magnetron.


RFS 518 TS Digital oven in stainless steel inside and outside, distribution with wave antenna and fixed plate, magnetron with top and bottom distribution, push-button with multiple portions, 5 power levels, 100 setting memories, 4 cooking levels, removable air filter for cleaning, double floor optional, keyboard with Braille Alphabet, stackable with other units.



DEC 1400 E Four digital en acier Inox, pratique et versatile, avec surface en vitro céramique scellé, 20 mémoires à programmer et 10 niveaux de cuisson, minuterie 60 min., système de distribution des microondes par antenne tournante, double magnétron. 

DEC 1800 E Four digital en acier Inox, pratique et versatile, avec surface en vitro céramique scellé, 20 mémoires à programmer et 10 niveaux de cuisson, minuterie 60 min., système de distribution des microondes par antenne tournante, double magnétron.

RFS 518 TS Four digital en acier inoxydable intérieur et extérieur, distribution avec une antenne d'onde et plat fixe, 2 magnétron avec répartition dessus et dessous, touche pour portions multiples, 5 niveaux de puissance, 100 mémoires programmables, 4 niveaux de cuisson, filtre à air amovible sur l'avant pour le nettoyage, option: double plancher, clavier avec alphabet Braille, empilable avec d'autres unités.

DEC 1400 E Hornos digitales de acero inoxidable. Versátiles y prácticos con plano de vitrocerámica sellado. 20 memorias programables y 10 niveles de cocción. Temporizador de 60 minutos. Sistema de distribución de las microondas por antena giratoria. Doble magnetron. 

DEC 1800 E Hornos digitales de acero inoxidable. Versátiles y prácticos con plano de vitrocerámica sellado. 20 memorias programables y 10 niveles de cocción. Temporizador de 60 minutos. Sistema de distribución de las microondas por antena giratoria. Doble magnetron.

RFS 518 TS Horno digital de acero inoxidable interior y exterior, distribución con antena de onda y la plato fijo con 2 magnetron con distribución arriba y abajo, tecla para porciones múltiples, 5 niveles de potencia, 100 memorias programables, 4 niveles de cocción, filtro de aire frontal extraíble para la limpieza, opcional: doble piso, teclado con alfabeto Braille, apilable con otras unidades.



glasswasher - dishwasher
 lave-verres - lave-vaisselle
 lavavasos - lavajillas



Caratteristiche della scheda elettronica

Features of the electronic card
 Caracteristiques fiche electronique
 Características tarjeta electrónica

	<p>Visualizzazione temperatura della vasca Visualizzazione temperatura del boiler Display of the temperature of the tank Display of the temperature of the boiler Affichage température de la cuve Affichage température de la chaudière Visualización de la temperatura de la cuba Visualización de temperatura de la caldera</p>		<p>Termostop regolabile di serie per TNK / BLR Standard built-in adjustable TNK / BLR thermostop Termostop réglable standard pour TNK / BLR Estándar ajustable TERMOSTOP de TNK / BLR</p>
	<p>Visualizzazione di eventuale segnale di allarme Display of a possible alert signal Affichage d'un possible signal d'alerte Visualización de una posible señal de alerta</p>		<p>Indicazione di manutenzione programmata Planned maintenance indication Indication d'entretien planifié Indicación de manutención planificada</p>
<p>1. SOFT 2. STANDARD 3. PLUS 4. INTENSIVE</p>	<p>4 programmi di lavaggio impostabili 4 wash cycles to set 4 cycles de lavage à établir 4 ciclos de lavado de establecer</p>		<p>Conteggio di lavaggio Wash cycles counter Compte cycles de lavage Cuenta ciclos de lavado</p>
	<p>Impostazione differenziata temperature TNK / BLR per ogni ciclo di lavaggio Different TNK / BLR temperature setting according to each wash cycle Réglage de différentes températures TNK / BLR pour chaque cycle de lavage Configuración de diferentes temperaturas TNK / BLR para cada ciclo de lavado</p>		<p>Scarico automatico dell'acqua in vasca a fine esercizio (con pompa di scarico installata) Automatic drain of the tank water at the end of the wash cycle (with built-in drain pump) Vidange automatique de l'eau dans le réservoir à la fin du cycle de lavage (avec pompe de vidange installée) Drenaje automático del agua en el tanque al final del ejercicio (con bomba de drenaje instalada)</p>
	<p>Impostazione differenziata temperature TNK / BLR per ogni ciclo di lavaggio Different TNK / BLR temperature setting according to each wash cycle Réglage de différentes températures TNK / BLR pour chaque cycle de lavage Configuración de diferentes temperaturas TNK / BLR para cada ciclo de lavado</p>		<p>Display a risparmio energetico Digital energy-saving display Display Energy Saving Pantalla de ahorro de energía</p>

lavabicchieri - lavastoviglie



GAM 350 • GAM 400 • GAM 540 • GAM 560

TIMER: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

glasswasher - dishwasher
lave-verres - lave-vaisselle
lavavaso - lavajillas



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

potenza vasca
tank power
puissance cuve
potencia recipiente

potenza boiler
boiler power
puissance chaudière
potencia boiler

potenza pompa
pump power
puissance pompe
potencia bomba

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

cesto
basket
panier
cesta

h. max bicchiere
glass max. height
h. max. verre
h. max del vaso

h. max piatto
dish max. height
h. max assiette
h. max del plato

dimensioni teglie
dimensions trays
dimensions plats
dimensiones placas

		kW	kW	kW	mm $\frac{A}{B}$ $\frac{C}{B}$	mm / m ² $\frac{A}{B}$ $\frac{C}{B}$	kg	mm $\frac{A}{B}$ $\frac{C}{B}$	cm	cm	cm
lavabicchieri / glasswasher / lave-verres / lavavaso											
GAM 350/27E	230V/1+T 50/60 Hz	3	3	0,26	A 420 B 500 C 650	A 660 B 565 0,30 C 800	36	A 350 B 350 C 150	24	-	-
GAM 350/27PSE	230V/1+T 50/60 Hz	3	3	0,26	A 420 B 500 C 650	A 660 B 565 0,30 C 800	36	A 350 B 350 C 150	24	-	-
GAM 400E	230V/1+T 50/60 Hz	3	3	0,29	A 470 B 555 C 695	A 660 B 565 0,31 C 850	40	A 400 B 400 C 150	27,5	29,5	-
GAM 400PSE	230V/1+T 50/60 Hz	3	3	0,29	A 470 B 555 C 695	A 660 B 565 0,31 C 850	40	A 400 B 400 C 150	27,5	29,5	-
lavastoviglie / dishwasher / lave-vaisselle / lavajillas											
GAM 540E	230V/1+T 50/60 Hz	3	3	0,52	A 585 B 680 C 800	A 680 B 780 0,53 C 1000	62	A 500 B 500 C 100	31	33	GN1/1
GAM 540PSE	230V/1+T 50/60 Hz	3	3	0,52	A 585 B 680 C 800	A 680 B 780 0,53 C 1000	62	A 500 B 500 C 100	31	33	GN1/1
GAM 560E	400V/3+N+T 50/60 Hz	3	4,5	0,52	A 585 B 680 C 800	A 680 B 780 0,53 C 1000	62	A 500 B 500 C 100	31	33	GN1/1
GAM 560PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	3	4,5	0,52	A 585 B 680 C 800	A 680 B 780 0,53 C 1000	62	A 500 B 500 C 100	31	33	GN1/1

* ATTENZIONE: la profondità macchina è comprensiva di cm 2 di maniglia.

* ATTENTION: depth of the machine includes 2 cm of handle

* ATTENTION: la profondeur de l'appareil comprend les 2 cm de poignée

* ADVERTENCIA: la profundidad de la máquina incluye cm 2 mango

glasswasher - dishwasher
lave-verres - lave-vaisselle
lavavasos - lavajillas



GAM 350/27E



GAM 400E



GAM 540E
GAM 560E

Le nostre lavastoviglie rispettano le normative HACCP

Costruita interamente in acciaio inox scotch brite aisi 304 18-10. Spessore 10/10. Girante di lavaggio e risciacquo interamente in acciaio inox. Tubi lavaggio e risciacquo regolabili per migliorare il lavaggio per le diverse tipologie di stoviglie piane e profonde. Carrozzeria monoscocca. Componenti elettrici posti frontalmente per una semplice e veloce assistenza. Comandi elettromeccanici IP55. Soffitto antigocciolamento, possibilità di inserire cesti tondi. Porta coibentata a doppia parete. Chiusura porta e micro di sicurezza magnetici.

Dotazione GAM350 – GAM 400: dosatore brillantante, dosatore detergente, 2 cesto bicchieri, 1 porta cucchiaini, 1 porta piattini, campione da 1 lt di detergente e campione da 1 lt di brillantante.

Dotazione GAM540 – GAM 560: dosatore brillantante, dosatore detergente, 1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 2 porta posate, campione da 1 lt di detergente e campione da 1 lt di brillantante.

Our dishwashers obey the HACCP rules.

Completely in stainless-steel aisi 304 18-10 scotch-brite construction. Thickness 10/10. Stainless steel wash and rinse rotor. Adjustable washing and rinsing pipes for a better washing with every type of crockery. Single walled construction. Electric components are installed on the front of the machines to speed up and facilitate the assistance. Electromechanical components IP55. No-dripping ceiling. Possibility to insert round baskets. Double walled door. Magnet-lock and magnet-safety micro-switch.

Equipment GAM350 – GAM 400: detergent dispenser, rinse-aid dispenser, 2 baskets glasses, 1 teaspoon insert, 1 saucer insert, sample of 1 lt of detergent and sample of 1 lt. of rinse-aid.

Equipment GAM540 – GAM 560: detergent dispenser, rinse-aid dispenser, 1 basket glasses, 1 basket dishes, 2 cutlery inserts, sample of 1 lt of detergent and sample of 1 lt. of rinse-aid.

Nos lave-vaisselles respectent les normes HACCP.

Construite entièrement en acier inox scotch brite aisi 304 18-10. Épaisseur 10/10. Bras tournant et de rinçage entièrement en acier inox. Tuyaux nettoyage et rinçage réglables pour améliorer le nettoyage pour les différents types d'assiettes plates et profondes. Carrosserie monocoque. Composants électriques placés en front pour une assistance rapide et simple. Commandes électromécaniques IP55. Plafond anti-égoutture, possibilité d'insérer des panier ronds. Porte calorifugée à double paroi. Fermeture porte et micro de sécurité magnétiques.

Dotation GAM350 – GAM 400: doseur d'agent de rinçage, doseur de détergent, 2 paniers verres, 1 porte-cuillères à cafés, 1 porte-soucoupe, échantillon de 1 lt. de détergent et d'1 lt. d'agent de rinçage.

Dotation GAM540 – GAM 560: doseur d'agent de rinçage, doseur de détergent, 1 panier verres, 1 panier assiettes, 2 porte-couverts, échantillon de 1 lt. de détergent et d'1 lt. d'agent de rinçage.

Nuestras lavavajillas satisfacen las normas HACCP.

Realizada completamente en acero inoxidable AISI 304 18-10 Scotch Brite. Espesór 10/10 mm. Rotación de lavado y enjuague completamente en acero inoxidable. Los tubos de lavado y enjuague son ajustables para mejorar el lavado de la vajilla para diferentes tipos de platos planos y profundos. Cuerpo monocasco. Componentes eléctricos asientos delanteros para un mantenimiento sencillo y rápido. Controles electromecánicos IP55. Techo anti-goteo, capacidad de insertar cestas redondas. Puerta de doble pared aislada. Cierre de la puerta y micro de seguridad magnéticos.

Equipo GAM350 – GAM 400: dosificador abrillantador, dosificador detergente, 2 cestas para vasos, 1 cesta para cucharaditas, 1 cesta para planos, una muestra de 1 lt de detergente y una muestra de 1 lt de abrillantador.

Equipo GAM540 – GAM 560: dosificador abrillantador, dosificador detergente, 1 cesta para vasos, 1 cesta para planos, 2 cestas para cubiertos, una muestra de 1 lt de detergente y una muestra de 1 lt de abrillantador.



lavastoviglie - lavaoggetti



GAM 840 • GAM 950 • GAM 960

GAM 840E/GAM 840PSE: TIMER 90 - 120 - 150 - 180 sec.
 GAM 950E/GAM 950PSE: TIMER 120 - 240 - 360 - 540 sec.
 GAM 960E/GAM 960PSE: TIMER 120 - 240 - 360 - 540 sec.

dishwasher - warewasher
 lave-vaisselle - lave-objets
 lavajillas - lavaobjetos



MODELLO
 MODEL
 MODELE
 MODELO

alimentazione
 power supply
 alimentation
 voltage

potenza vasca
 tank power
 puissance cuve
 potencia recipiente

potenza boiler
 boiler power
 puissance chaudière
 potencia boiler

potenza pompa
 pump power
 puissance pompe
 potencia bomba

dimensioni esterne
 external dimensions
 dimensions extérieures
 medidas externas

dimensioni imballo
 dimensions packing
 dimensions emballage
 dimensiones del embalaje

peso
 net weight
 poids net
 peso neto

cesto
 basket
 panier
 cesta

h. max pentola
 h. max. pot
 h. max casserole
 h. max de la olla

h. max piatto
 dish max. height
 h. max assiette
 h. max del plato

dimensioni teglie
 dimensions trays
 dimensions plats
 dimensiones placas

		kW	kW	kW	mm $\frac{C}{A/B}$	mm / m ² $\frac{C}{A/B}$	kg	mm $\frac{C}{A/B}$	cm	cm	cm
GAM 840E	400V/3+N+T 50/60 Hz	6	6	0,89	A 595 B 725 C 845	A 670 B 800 0,48 C 900	80	A 600 B 500 C 100	34	37	60 x 40
GAM 840PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	6	6	0,89	A 595 B 725 C 845	A 670 B 800 0,48 C 900	80	A 600 B 500 C 100	34	37	60 x 40
GAM 950E	400V/3+N+T 50/60 Hz	9	6	2,2	A 695 B 800 C 1065	A 800 B 920 0,88 C 1200	90	A 600 B 670 C 100	42	42	60 x 40
GAM 950PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	9	6	2,2	A 695 B 790 C 1065	A 800 B 920 0,88 C 1200	90	A 600 B 670 C 100	42	42	60 x 40
GAM 960E	400V/3+N+T 50/60 Hz	9	6	2,2	A 695 B 800 C 1310	A 800 B 920 0,96 C 1300	95	A 600 B 670 C 100	56	56	60 x 40
GAM 960PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	9	6	2,2	A 695 B 800 C 1310	A 800 B 920 0,96 C 1300	95	A 600 B 670 C 100	56	56	60 x 40

* **ATTENZIONE:** la profondità macchina è comprensiva di cm 2 di maniglia.
 * **ATTENTION:** depth of the machine includes 2 cm of handle
 * **ATTENTION:** la profondeur de l'appareil comprend les 2 cm de poignée
 * **ADVERTENCIA:** la profundidad de la máquina incluye cm 2 mango

dishwasher - warewasher
lave-vaisselle - lave-objets
lavajillas - lavaobjetos



GAM 840E



GAM 950E



GAM 960E

Le nostre lavastoviglie rispettano le normative HACCP

Costruita interamente in acciaio inox scotch brite aisi 304 18-10. Spessore 10/10. Girante di lavaggio e risciacquo interamente in acciaio inox. Tubi lavaggio e risciacquo regolabili per migliorare il lavaggio per le diverse tipologie di stoviglie piane e profonde. Carrozzeria monoscocca. Componenti elettrici posti frontalmente per una semplice e veloce assistenza. Comandi elettromeccanici IP55. Soffitto antigocciolamento, porta coibentata a doppia parete. Chiusura porta e micro di sicurezza magnetici.

Dotazione GAM840: dosatore brillantante, dosatore detergente, 1 cesto bicchieri, 1 cesto piatti, 1 cesto p/teglie, 1 porta posate, campione da 1 lt di detergente e campione da 1 lt di brillantante.

Dotazione GAM950 – GAM 960: dosatore brillantante, dosatore detergente, 1 cesto inox, 1 inserto p/teglie, 1 cesto inox porta posate, 1 porta posate, campione da 1 lt di detergente e campione da 1 lt di brillantante.

Our dishwashers obey the HACCP rules.

Completely in stainless-steel aisi 304 18-10 scotch-brite construction. Thickness 10/10. Stainless steel wash and rinse rotor. Adjustable washing and rinsing pipes for a better washing with every type of crockery. Single walled construction. Electric components are installed on the front of the machines to speed up and facilitate the assistance. Electromechanical components IP55. No-dripping ceiling. Possibility to insert round baskets. Double walled door. Magnet-lock and magnet-safety microswitch

Equipment GAM840: detergent dispenser, rinse-aid dispenser, 1 basket glasses, 1 basket dishes, 1 basket baking tins, 1 cutlery insert, sample of 1 lt of detergent and sample of 1 lt. of rinse-aid.

Equipment GAM950 – GAM 960: detergent dispenser, rinse-aid dispenser, 1 stainless steel basket, 1 baking tins insert, 1 stainless steel cutlery basket, 1 cutlery insert, sample of 1 lt of detergent and sample of 1 lt. of rinse-aid.

Nos lave-vaisselles respectent les normes HACCP.

Construite entièrement en acier inox scotch brite aisi 304 18-10. Épaisseur 10/10. Bras tournant et de rinçage entièrement en acier inox. Tuyaux nettoyage et rinçage réglables pour améliorer le nettoyage pour les différents types d'assiettes plates et profondes. Carrosserie monocoque. Composants électriques placés en front pour une assistance rapide et simple. Commandes électromécaniques IP55. Plafond anti-égoutture, possibilité d'insérer des panier ronds. Porte calorifugée à double paroi. Fermeture porte et micro de sécurité magnétiques.

Dotation GAM840: doseur d'agent de rinçage, doseur de détergent, 1 panier verres, 1 panier assiettes, 1 panier porte-plats, 1 porte-couverts, échantillon de 1 lt. de détergent et d'1 lt. d'agent de rinçage.

Dotation GAM950 – GAM 960: doseur d'agent de rinçage, doseur de détergent, 1 panier inox, 1 insert porte-plats, 1 panier inox porte-couverts, 1 porte-couverts, échantillon de 1 lt. de détergent et d'1 lt. d'agent de rinçage.

Nuestras lavavajillas satisfacen las normas HACCP.

Realizada completamente en acero inoxidable AISI 304 18-10 Scotch Brite. Espesor 10/10 mm. Rotación de lavado y enjuague completamente en acero inoxidable. Los tubos de lavado y enjuague son ajustables para mejorar el lavado de la vajilla para diferentes tipos de platos planos y profundos. Cuerpo monoscocca. Componentes eléctricos asentados delanteros para un mantenimiento sencillo y rápido. Controles electromecánicos IP55. Techo anti-goteo, capacidad de insertar cestas redondas. Puerta de doble pared aislada. Cierre de la puerta y micro de seguridad magnéticos.

Equipo GAM840: dosificador abrillantador, dosificador detergente, 1 cesta para vasos, 1 cesta para platos, 1 cesta para placas, 1 cesta para cubiertos, una muestra de 1 lt de detergente y una muestra de 1 lt de abrillantador.

Equipo GAM950 – GAM 960: dosificador abrillantador, dosificador detergente, 1 cesta en acero inox, 1 cesta para platos, 1 cesta en acero inox para cubiertos, 1 cesta para cubiertos, una muestra de 1 lt de detergente y una muestra de 1 lt de abrillantador.

I modelli GAM950E e GAM960E sono dotati di doppia parete per un migliore isolamento ed una ottima efficienza termica.

Models GAM950E and GAM960E have a double wall for a better insulation and an excellent thermal efficiency.

Les modèles GAM950E et GAM960E ont une double paroi pour une meilleure isolation et un excellent rendement thermique.

Modelos GAM950E y GAM960E están equipadas con doble pared para un mejor aislamiento y una excelente eficiencia térmica.



lavastoviglie a capotta



GAM 1100 • GAM 1200 • GAM 1600

TIMER: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

hood dishwashers
lave-vaisselle a hotte
lavajillas de capota



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

potenza vasca
tank power
puissance cuve
potencia recipiente

potenza boiler
boiler power
puissance chaudière
potencia boiler

potenza pompa
pump power
puissance pompe
potencia bomba

dimensioni esterne
external dimensions
dimensiones exteriores
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensiones emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

cesto
basket
panier
cesta

h. max piatto
dish max. height
h. max assiette
h. max del plato

h. max pentola
h. max. pot.
h. max casserole
h. max. de la olla

h. max bicchiere
glass max. height
h. max verre
h. max del vaso

dimensioni teglie
dimensions trays
dimensiones platos
dimensiones placas

		kW	kW	kW	mm $\frac{C}{A/B}$	mm/m ² $\frac{C}{A/B}$	kg	mm $\frac{C}{A/B}$	cm	cm	cm	cm
GAM 1100TRE	400V/3+N+T 50/60 Hz	4,5	6	1,12	A 620 B 760 C 1900	A 700 B 950 1,00 C 1500	95	A 500 B 500 C 100	45,5	-	43	GN/1
GAM 1100PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	4,5	6	1,12	A 620 B 760 C 1900	A 700 B 950 1,00 C 1500	95	A 500 B 500 C 100	45,5	-	42,5	GN/1
GAM 1200TRE	400V/3+N+T 50/60 Hz	4,5	6	1,64	A 620 B 760 C 1900	A 700 B 950 1,00 C 1500	100	A 500 B 500 C 100	42,5	-	42,5	GN/1
GAM 1200PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	4,5	6	1,64	A 620 B 760 C 1900	A 700 B 950 1,00 C 1500	100	A 500 B 500 C 100	42,5	-	40	GN/1
GAM 1600TRE	400V/3+N+T 50/60 Hz	7,5	9	2	A 800 B 890 C 1900	A 880 B 1080 1,43 C 1500	130	A 600 B 670 C 100	40	41,5	41,5	60 x 40
GAM 1600PSE	400V/3+N+T 50/60 Hz	7,5	9	2	A 800 B 890 C 1900	A 880 B 1080 1,43 C 1500	130	A 600 B 670 C 100	40	41,5	41,5	60 x 40

hood dishwashers
lave-vaisselle a hotte
lavajillas de capota



GAM 1100TRE
GAM 1200TRE



GAM 1600TRE

Le nostre lavastoviglie rispettano le normative HACCP

Costruita interamente in acciaio inox scotch brite aisi 304 18-10. Spessore 10/10. Girante di lavaggio e risciacquo interamente in acciaio inox. Tubi lavaggio e risciacquo regolabili per migliorare il lavaggio per le diverse tipologie di stoviglie piane e profonde. Carrozzeria monoscocca. Componenti elettrici posti frontalmente per una semplice e veloce assistenza. Comandi elettromeccanici IP55. Soffitto antigocciolamento, porta coibentata a doppia parete. Chiusura porta e micro di sicurezza magnetici.

Dotazione GAM1100 – GAM1200: dosatore brillantante, dosatore detergente, 1 cesto bicchieri, 2 cesto piatti, 1 porta posate, campione da 1 lt di detergente e campione da 1 lt di brillantante.

Dotazione GAM1600: dosatore brillantante, dosatore detergente, 1 cesto inox, 1 inserto p/teglie, 2 inserti porta piatti, 1 porta posate, campione da 1 lt di detergente e campione da 1 lt di brillantante.

Our dishwashers obey the HACCP rules.

Completely in stainless-steel aisi 304 18-10 scotch-brite construction. Thickness 10/10. Stainless steel wash and rinse rotor. Adjustable washing and rinsing pipes for a better washing with every type of crockery. Single walled construction. Electric components are installed on the front of the machines to speed up and facilitate the assistance. Electromechanical components IP55. No-dripping ceiling. Possibility to insert round baskets. Double walled door. Magnet-lock and magnet-safety microswitch

Equipment GAM1100 – GAM1200: detergent dispenser, rinse-aid dispenser, 1 basket glasses, 2 baskets dishes, 1 cutlery insert, sample of 1 lt of detergent and sample of 1 lt. of rinse-aid.

Equipment GAM1600: detergent dispenser, rinse-aid dispenser, 1 stainless steel basket, 1 baking tins holder, 2 dishes insert, 1 cutlery insert, sample of 1 lt of detergent and sample of 1 lt. of rinse-aid.

Nos lave-vaisselles respectent les normes HACCP.

Construite entièrement en acier inox scotch brite aisi 304 18-10. Épaisseur 10/10. Bras tournant et de rinçage entièrement en acier inox. Tuyaux nettoyage et rinçage réglables pour améliorer le nettoyage pour les différents types d'assiettes plates et profondes. Carrosserie monocoque. Composants électriques placés en front pour une assistance rapide et simple. Commandes électromécaniques IP55. Plafond anti-égoutture, possibilité d'insérer des panier ronds. Porte calorifugée à double paroi. Fermeture porte et micro de sécurité magnétiques.

Dotation GAM1100 – GAM1200: doseur d'agent de rinçage, doseur de détergent, 1 panier verres, 2 paniers assiettes, 1 porte -couverts, échantillon de 1 lt. de détergent et d'1 lt. d'agent de rinçage.

Dotation GAM1600: d'agent de rinçage, doseur de détergent, 1 panier inox, 1 insert porte-plats, 2 insert porte-assiettes, 1 porte-couverts, échantillon de 1 lt. de détergent et d'1 lt. d'agent de rinçage.

Nuestras lavajillas satisfacen las normas HACCP.

Realizada completamente en acero inoxidable AISI 304 18-10 Scotch Brite. Espesor 10/10 mm. Rotación de lavado y enjuague completamente en acero inoxidable. Los tubos de lavado y enjuague son ajustables para mejorar el lavado de la vajilla para diferentes tipos de platos planos y profundos. Cuerpo monoscocca. Componentes eléctricos asientos delanteros para un mantenimiento sencillo y rápido. Controles electromecánicos IP55. Techo anti-goteo, capacidad de insertar cestas redondas. Puerta de doble pared aislada. Cierre de la puerta y micro de seguridad magnéticos.

Equipo GAM1100 - GAM1200: dosificador abrillantador, dosificador detergente, 1 cesta para vasos, 2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos, una muestra de 1 lt de detergente y una muestra de 1 lt de abrillantador.

Equipo GAM1600: dosificador abrillantador, dosificador detergente, 1 cesta en acero inox, 1cesta para placas, 2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos, una muestra de 1 lt de detergente y una muestra de 1 lt de abrillantador.



tools for glasswasher - dishwasher
 accessoires pour lave-verres - lave-vaisselle
 accesorios para lavavasos - lavajillas



GAM1100E GAM1200E GAM1200TRE GAM1500TRE GAM60E GAM62E GAM70E



		cm
MT8	Tamponamento angolare Angolar protection Protecteur d'angle Protección angular	64 x 8 x 15 h
MT16		64 x 16 x 15 h
ML55	Mensola di uscita (cesto 50x50 cm) Outlet shelf (basket 50x50 cm) Étagère de sortie(panier 50x50 cm) Estante de salida (cesta 50x50 cm)	55 x 61 x 22 h
ML65		65 x 61 x 22 h
PL65	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Table de sortie, étagère inférieure Mesa de salida, estante inferior	65 x 61 x 85 h
PL75		75 x 61 x 85 h
PL120		120 x 61 x 85 h
PLV120	Tavolo di ingresso con vasca Inlet table with basin Table d'entrée avec bassin Mesa de entrada con cuenca	120 x 76 x 85 h
PLVF120	Tavolo di ingresso con vasca e foro Inlet table with basin and hole Table d'entrée avec bassin et orifice Mesa de entrada con cuenca y hoyo	120 x 76 x 85 h
PLVF150		150 x 76 x 85 h

Tavoli di uscita frontali Frontal outlet tables Tables de sortie de devant Mesas de salida frontal

GAM1500TR GAM70TR



		cm
7PL80	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Tables de sortie, étagère inférieure Mesas de salida, estante inferior	80 x 70 X 85 h
7PL120	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Tables de sortie, étagère inférieure Mesas de salida, estante inferior	120 x 70 X 85 h

tools for glasswasher - dishwasher
 accessoires pour lave-verres - lave-vaisselle
 accesorios para lavavasos - lavajillas

Tavoli ingresso - uscita destro e sinistro

Inlet - outlet tables, right and left

Tables d'entrée - sortie gauche et droite

Mesas de entrada - salida izquierda y derecha

GAM1600E GAM80E

		cm
7MT10	Tamponamento angolare Angular protection Protecteur d'angle Protección angular	78 x 10 x 15 h
7PL80	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Tables de sortie, étagère inférieure Mesas de salida, estante inferior	80 x 70 x 85 h
7PL120	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Tables de sortie, étagère inférieure Mesas de salida, estante inferior	120 x 70 x 85 h
9PLV120	Tavolo di ingresso con vasca Inlet table with basin Table d'entrée avec bassin Mesa de entrada con cuenca	120 x 89 x 85 h
9PLVF150	Tavolo di ingresso con vasca e foro Inlet table with basin and hole Table d'entrée avec bassin et trou Mesa de entrada con cuenca y agujero	150 x 89 x 85 h



Tavoli di uscita frontali

Frontal outlet tables

Tables de sortie face

Mesas de salida delanteras

GAM1600E GAM80E

		cm
8PL80	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Tables de sortie, étagère inférieure Mesas de salida, estante inferior	80 x 77 x 85 h
8PL120	Tavolo di uscita, ripiano inferiore Outlet table, bottom shelf Tables de sortie, étagère inférieure Mesas de salida, estante inferior	120 x 77 x 85 h



Doccioni

Shower

Douches

Duchas

		cm
DOC100	Doccione Shower Douche Ducha	-
DOC200	Doccione + rubinetto Shower + faucet Douche + robinet Ducha + grifo	-



tools for glasswasher - dishwasher
 accessoires pour lave-verres - lave-vaisselle
 accesorios para lavavasos - lavajillas



		cm
1155	Cesto porta-cucchiaini Teaspoons basket Panier porte cuillères à café Cesta porta cucharaditas	11 x 11 x 13
1153	Porta piattini 12 posti Saucer holder 12 pieces Porte-soucoupes 12 places Porta platos 12 plazas	29,5 x 9 x 8
1154	Portaposate 8 posti 8 division cutlery insert Porte-couverts 8 places Porta cubertería 8 plazas	49 x 23 x 14
207035	Cesto tondo in plastica Plastic round basket Panier rond en plastique Cesta redonda de plástico	Ø 35 x 16
207054	Cesto quadrato in plastica Plastic square basket Panier carré en plastique Cesta cuadrada de plástico	35 x 35 x 15
208035	Cesto tondo in plastica Plastic round basket Panier rond en plastique Cesta redonda de plástico	Ø 39 x 16
208052	Cesto inclinato per calici di vino Inclined basket for wine glasses Panier incliné pour verres à vin Cesta inclinada para copas de vino	40 x 40 x 18
208054	Cesto quadrato in plastica Plastic square basket Panier carré en plastique Cesta cuadrada de plástico	40 x 40 x 15

tools for glasswasher - dishwasher
 accessoires pour lave-verres - lave-vaisselle
 accesorios para lavavasos - lavajillas

		cm
208055	Cestello 9 piatti in plastica Plastic basket for 9 dishes Panier 9 assiettes en plastique Cesta 9 platos de plástico	40 x 40 x 12
210052	Cestello inclinato per calici di vino Inclined basket for wine glasses Panier incliné pour verres à vin Cesta inclinada para copas de vino	45 x 45 x 18
210054	Cesto quadrato in plastica Plastic square basket Panier carré en plastique Cesta cuadrada de plástico	45 x 45 x 15
210055	Cesto per 14 piatti Basket for 14 dishes Panier 14 assiettes Cesto para 14 platos	45 x 45 x 15
640200	Cesto porta-teglie 4 posti Basket for trays with 4 compartments Panier porte-plaques 4 places Cesta porta-bandejas 4 plazas	50 x 50 x 20
640205	Cesto in rete per bicchieri Wire basket for glasses Panier à maille pour verres Cesta de malla para vasos GAM840E GAM84E GAM1500E GAM70E	50 x 60 x 10
640222	Cesto in rete per 16 piatti Ø 30 Wire basket for 16 dishes Ø 30 Panier à maille pour 16 assiettes Ø 30 Cesta de malla para 16 platos Ø 30 GAM840E GAM84E GAM1500E GAM70E	50 x 60 x 10
800052	Cesto inclinato per calici di vino Inclined basket for wine glasses Panier incliné pour verres à vin Cesta inclinada para copas de vino	50 x 50 x 18
800200	Cesto vassoi 4 posti Basket for trays Panier pour plaques 4 places Cesta de bandejas 4 plazas	50 x 50 x 10



tools for glasswasher - dishwasher
 accessoires pour lave-verres - lave-vaisselle
 accesorios para lavavasos - lavajillas



800201

Cesto quadrato in plastica maglia stretta
 Tight mesh plastic square basket
 Panier carré en plastique à maille étroite
 Cesta cuadrada de plástico de malla muy estrecha

50 x 50 x 10



800202

Cesto quadrato in plastica maglia larga
 Wide mesh plastic square basket
 Panier carré en plastique à grande maille
 Cesta cuadrada de plástico de malla amplia

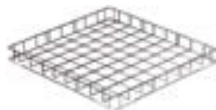
50 x 50 x 10



800211

Cesto in plastica 18 piatti
 Plastic basket for 18 dishes
 Panier en plastique 18 assiettes
 Cesto de plástico para 18 platos

50 x 50 x 10



950201

Cestello inox
 Inox basket
 Panier en acier inoxydable
 Cesto de acero inoxidable
GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E
GAM80E GAM95E
GAM96E GAM98E

60 x 67 x 10



1159

Cesto porta teglie 5 posti
 Basket for trays with 5 compartments
 Panier pour plaques 5 places
 Cesta de bandejas 5 plazas
GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E
GAM80E GAM95E
GAM96E GAM98E

60 x 67 x 25



1160

I: inserto portapiatti 13 posti per cesto inox
 Insert 13 plates for inox basket
 Insert porte-assiettes 13 places pour panier en acier inoxydable
 Inserte porta-platos 13 plazas para cesta de acero inoxidable
GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E
GAM80E GAM95E
GAM96E GAM98E

65,5 x 24 x 13



1180

Inserto portaposate inox per cesto inox
 Stainless steel basket for cutlery
 Insert porte-couverts pour panier en acier inoxydable
 Inserte porta-cubertería para cesta de acero inoxidable
GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E
GAM80E GAM95E
GAM96E GAM98E

64 x 57 x 6



REFRIGERAZIONE

REFRIGERATION
RÉFRIGÉRATION
REFRIGERACIÓN

pizza counters
comptoirs à pizza
contadores de pizza



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

n° contenitori
nr. of trays
n° de récipients
n° de contenedores

n° cassetti non refrigerati
nr. of non-refrigerated drawers
n° de tiroirs non réfrigérés
n° de cajones no refrigerados

temperature
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm				°C	W	
TP.2-14	1400 x 800 x 1420	2	6 x GN1/3	-	+2/+8	600	230V-1-50
TP.3-21	2000 x 800 x 1420	3	9 x GN1/3	-	+2/+8	600	230V-1-50
TP.27-14	2000 x 800 x 1420	2	9 x GN1/3	7	+2/+8	600	230V-1-50
TPI.2-14	1400 x 800 x 1420	2	6 x GN1/4	-	+2/+8	600	230V-1-50
TPI.27-14	1830 x 800 x 1420	2	8 x GN1/4	7	+2/+8	600	230V-1-50
TPI.27-14GN	1800 x 750 x 1420	2	8 x GN1/4	7	+2/+8	600	230V-1-50

ATTENZIONE: non include i contenitori

ATTENTION: trays not included

ATTENTION: récipients non inclus

ATENCIÓN: contenedores no incluidos

pizza counters
 comptoirs à pizza
 contadores de pizza


BANCHI PIZZA REFRIGERATI GN 700 – EN 800

La linea di tavoli refrigerati risponde alle esigenze specifiche per la pizza e per la panificazione in genere, perché offre una vasta gamma di tavoli, che sono stati progettati e realizzati per una varietà di usi delle teglie (600x400). In tutta la linea di tavoli è di serie un monoblocco ermetico, un termostato elettronico, l'evaporazione automatica della condensa. DOTAZIONE DI SERIE: 3 coppie di guide in acciaio per ogni porta. Divisori per contenitori GN.

REFRIGERATED PIZZA TABLES GN 700 - EN 800

The line of Euronorm refrigerated tables meet the specific requirements for pizza and bakery in general, because it offers a wide range of tables, which are designed and manufactured for a variety of uses of the trays (600x400). In every table of the line there's an hermetic monoblock, an electronic thermostat, automatic evaporation of condensate. STANDARD EQUIPMENT: 3 pairs of steel rails for each door. Dividers for GN bowls.

BANCS PIZZA réfrigérées GN 700 - EN 800

La ligne Euronorm réfrigérée réponds aux exigences spécifiques de la pizza et la boulangerie en général, car elle offre une large gamme de tables, qui sont conçues et fabriquées pour une variété d'utilisations des plaques (600x400). Pour toute la ligne des tables est inclus un monobloc étanche, un thermostat électronique, l'évaporation automatique des condensats. L'ÉQUIPEMENT STANDARD: 3 paires de rails en acier pour chaque porte. Séparateurs pour bacs GN.

BANCOS pizza refrigerados GN 700 - EN 800

La línea Euronorm de mesas refrigeradas cumple con los requisitos específicos para pizza y pan en general, ya que ofrece una amplia gama de mesas, que están diseñadas y fabricadas para una variedad de usos de las bandejas (600x400). Por toda la línea de las mesas esta de serie un monoblock hermético, un termostato electrónico, evaporación automática del condensado. EQUIPAMIENTO DE SERIE: 3 pares de rieles de acero para cada puerta. Separadores para recipientes GN.

ACCESSORI
 TOOLS
 ACCESSOIRES
 ACCESORIOS

descrizione
 description
 description
 descripción

GAM 6.13	n. 6 Vaschette (bowls - bacs - contenedores) inox GN 1/3 con coperchio (lid - couvercle - cubierta)
GAM 8.13	n. 8 Vaschette (bowls - bacs - contenedores) inox GN 1/3 con coperchio (lid - couvercle - cubierta)
GAM 9.13	n. 9 Vaschette (bowls - bacs - contenedores) inox GN 1/3 con coperchio (lid - couvercle - cubierta)
GAM 6.14	n. 6 Vaschette (bowls - bacs - contenedores) inox GN 1/4 con coperchio (lid - couvercle - cubierta)
GAM 8.14	n. 8 Vaschette (bowls - bacs - contenedores) inox GN 1/4 con coperchio (lid - couvercle - cubierta)
GAM 9.14	n. 9 Vaschette (bowls - bacs - contenedores) inox GN 1/4 con coperchio (lid - couvercle - cubierta)
HGR.64	griglia in acciaio plastificato (grid in plastic-coated steel / grille en acier plastifié / parrilla de acero plastificado) EN 400x600
HCG.64	2 guide in acciaio Inox (2 guides in stainless steel / 2 guides en acier inoxydable / 2 guías en acero inoxidable)
KRA	Kit da 4 ruote (kit of 4 wheels / Jeu de 4 roues / Juego de 4 ruedas) Ø 100
AV4938	contenitore in polipropilene (polypropylene bowls / récipient en polypropylène / Contenedor de polipropileno) 600x400x70
AV4939	coperchio in polipropilene (polypropylene lid / Couvercle en polypropylène / Tapa en polipropileno) 600x400

I contenitori aperti in acciaio inox si trovano nella pagina degli accessori per pizzeria

The open bowls in stainless steel can be found in the page of tools for pizzeria

Les récipients ouverts en acier inoxydable se trouvent à la page des accessoires pour pizzeria

Los contenedores abiertos de acero inoxidable se encuentran en la página de accesorios para pizzeria



refrigerated superstructures
superstructures réfrigérées
superestructuras refrigeradas



MPGI
MPRI

Vetrina refrigerate con sovrastuttura in vetro temperato per contenitori GN 1/3

Refrigerated display with superstructure in tempered glass for GN 1/3 bowls

Vitrine réfrigérée avec superstructure en verre trempé pour bacs GN 1/3

Vitrina refrigerada con superestructura de vidrio templado para recipientes GN 1/3

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	dimensioni esterne external dimensions dimensions extérieures medidas externas	n° contenitori nr of bowls nr. de bacs nr. de contenedores	temperature temperatures températures temperaturas	potenza power puissance potencia	alimentazione power supply alimentation voltaje
	mm		°C	W	
MPGI.12V	1200x370x420	4 x GN 1/3	+2/+8	360	230V-1-50
MPGI.14V	1400x370x420	6 x GN 1/3	+2/+8	360	230V-1-50
MPGI.16V	1600x370x420	7 x GN 1/3	+2/+8	360	230V-1-50
MPGI.18V	1800x370x420	8 x GN 1/3	+2/+8	360	230V-1-50
MPGI.20V	2000x370x420	9 x GN 1/3	+2/+8	360	230V-1-50

Vetrina refrigerate con sovrastuttura in vetro temperato per contenitori GN 1/4

Refrigerated display with superstructure in tempered glass for GN 1/4 bowls

Vitrine réfrigérée avec superstructure en verre trempé pour bacs GN 1/4

Vitrina refrigerada con superestructura de vidrio templado para recipientes GN 1/4

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	dimensioni esterne external dimensions dimensions extérieures medidas externas	n° contenitori nr of bowls nr. de bacs nr. de contenedores	temperature temperatures températures temperaturas	potenza power puissance potencia	alimentazione power supply alimentation voltaje
	mm		°C	W	
MPRI.12V	1200x310x420	5 x GN 1/4	+2/+8	360	230V-1-50
MPRI.14V	1400x310x420	6 x GN 1/4	+2/+8	360	230V-1-50
MPRI.16V	1600x310x420	7 x GN 1/4	+2/+8	360	230V-1-50
MPRI.18V	1800x310x420	8 x GN 1/4	+2/+8	360	230V-1-50
MPRI.20V	2000x310x420	10 x GN 1/4	+2/+8	360	230V-1-50

refrigerated superstructures
superstructures réfrigérées
superestructuras refrigeradas



Vetrine refrigerate GN 1/3 - GN 1/4

La nostra vasta gamma è composta da vetrine refrigerate GN 1/3 e GN 1/4 con diverse dimensioni: da un minimo di 1200 mm a 2000 mm. Le nostre vetrine sono realizzate interamente in acciaio inox, gli angoli interni della vasca sono arrotondati e sono adatte per vaschette in acciaio inox GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6-1/9 con un'altezza massima di 150 mm. Raffreddamento statico con l'unità di refrigerazione integrata e controllo elettronico con termometro digitale.

Vaschette non incluse.

Refrigerated display cases GN 1/3 - GN 1/4

Our large range consists of refrigerated display cases GN 1/3 GN 1/4 with different sizes, from a minimum of 1200 mm to 2000 mm. Our windows are made entirely of stainless steel, the inner corners of the tub are rounded and are suitable for stainless steel trays GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6- 1/9 with a maximum height of 150 mm. Static cooling with the integrated cooling unit and electronic control with digital thermometer.

Bowls not included.

Vitrines réfrigérées GN 1/3 - GN 1/4

Notre vaste gamme se compose de vitrines réfrigérées GN 1/3 GN 1/4 avec différentes tailles, allant d'un minimum de 1200 mm à 2000 mm. Nos vitrines sont entièrement réalisés en acier inoxydable, les coins intérieurs de la baignoire sont arrondis et sont aptes aux bacs en acier inoxydable GN 1/2 - 1/4 - 1/6- 1/9 avec une hauteur maximale de 150 mm. Froid statique avec unité de refroidissement et de contrôle électronique intégré avec thermomètre numérique.

Bacs non inclus.

Vitrinas refrigeradas GN 1/3 - GN 1/4

S: Nuestra amplia gama se compone de vitrinas refrigeradas GN 1/3 GN 1/4 con diferentes tamaños, desde un mínimo de 1.200 mm a 2.000 mm. Nuestras vitrinas están hechas totalmente de acero inoxidable, las esquinas interiores de la cuba son redondeadas y son adecuadas para bandejas de acero inoxidable GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6- 1/9 con una altura máxima de 150 mm. Enfriamiento estático con unidad de refrigeración y el control electrónico integrado con termómetro digital.

Recipientes no incluidos.



refrigerated cabinets
armoires réfrigérées
armarios frigoríficos

GAM71TN
GAM71BT



GAM141TN
GAM141BT



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

volume
volume
volume
volumen

temperature
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm		kg	lt	°C	W	
GAM71TN	720 x 800 x 2020	1	90	700	-2/+8	360	230V-1-50
GAM141TN	1440 x 800 x 2020	2	171	1400	-2/+8	410	230V-1-50
GAM71BT	720 x 800 x 2020	1	90	700	-15/-18	690	230V-1-50
GAM141BT	1440 x 800 x 2020	2	171	1400	-15/-18	980	230V-1-50
GAM71 TNEW	720 x 800 x 2020	1	90	700	-2/+8	360	230V-1-50
GAM141 TNEW	1440 x 800 x 2020	2	171	1400	-2/+8	410	230V-1-50
GAM71B TNEW	720 x 800 x 2020	1	90	700	-15/-18	690	230V-1-50
GAM141B TNEW	1440 x 800 x 2020	2	171	1400	-15/-18	980	230V-1-50

ACCESSORI
TOOLS
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

descrizione
description
description
descripción

GR.21	griglia plastificata Rilsan / Rilsan plastic-coated grid / grille plastifiée Rilsan / rejilla de plástico Rilsan GN2/1, 530 x 650 mm
GR.21INOX	griglia in acciaio Inox / Stainless steel grid / grille en acier inoxydable / rejilla en acero inoxidable GN2/1, 530 x 650 mm
CG.21	guide in acciaio Inox / guides in stainless steel / guides en acier inoxydable / guías en acero inoxidable
KT1	kit di ruote / kit of wheels / jeu de roués / juego de ruedas Ø 125
7060	serratura con chiave / door lock with keys / serrure à clé / cerradura con llave
2350	illuminazione interna / inner light / éclairage intérieur / iluminación interior
KP.1	18 paia di guide / 18 pairs of guides / 18 paires of guides / 18 pares de guías 75 mm 1 porta / 1 door / 1 porte / 1 porta 400 x 600 mm
KP.64	guide in acciaio inox a L per pasticceria e panetteria / stainless steel L-shaped guides for pastry and bakery guides à L inox pour pâtisserie et boulangerie / guías a L de acero inoxidable

refrigerated cabinets
armoires réfrigérés
armarios frigoríficos



700/1400 GN 2/1 e 600x400

Armadio refrigerato in Acciaio Inossidabile. Isolamento in poliuretano senza CFC/HCFC. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Staffe per guide griglie facilmente smontabili senza l'uso di alcun strumento. Unità refrigerante a monoblocco estraibile, pannello di controllo elettronico, evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica, porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Porta reversibile, su richiesta illuminazione interna e serratura con chiave.

Modelli GAM71TN, GAM 141TN, GAM71BT e GAM141BT sono in classe di clima 5 (42°/45° temperatura esterna).

Modelli GAM71TNEW, GAM 141TNEW, GAM71BTNEW e GAM141BTNEW sono in classe di clima 7 (32°/35° temperatura esterna).

GAM71TN / GAM71TNEW: In dotazione 3 griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 3 paia di staffe in acciaio inox.

GAM141TN / GAM141TNEW: In dotazione 6 griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 paia di staffe in acciaio inox.

GAM71BT / GAM71BTNEW: In dotazione 3 griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 3 paia di staffe in acciaio inox – Fermo ventola.

GAM141BT / GAM141BTNEW: In dotazione 6 griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 paia di staffe in acciaio inox – Fermo ventola.

Refrigerated cabinet made in Stainless Steel Insulation in CFC HCFC free polyurethane. Insulation thickness: 60 mm. Easily removable guides and grids without any tool. extractable "monoblock type" condensing unit, electronic control panel, Completely automatic condense water evaporation, self-closing doors with magnetic gaskets. Adjustable Stainless Steel feet. Reversible door, by request inner light and door lock with keys.

Models GAM71TN, GAM 141TN, GAM71BT and GAM141BT are in climate class 5 (42°/45° external temperature).

Models GAM71TNEW, GAM 141TNEW, GAM71BTNEW and GAM141BTNEW are in climate class 7 (32°/35° external temperature).

GAM71TN / GAM71TNEW: Standard set-up: 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 3 stainless steel runners.

GAM141TN / GAM141TNEW: Standard set-up: 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 stainless steel runners.

GAM71BT / GAM71BTNEW: Standard set-up: 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 3 stainless steel runners.

GAM141BT / GAM141BTNEW: Standard set-up: 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 stainless steel runners.

Armoire frigorifique en acier inoxydable . Isolation en polyuréthane sans CFC HCFC. Epaisseur d'isolation: 60 mm. Supports pour guides des grilles facilement démontables sans l'utilisation d' aucun outil. Unité de refroidissement du panneau de contrôle amovible monobloc électronique, évaporation condensats entièrement automatique , portes à fermeture automatique avec joint magnétique. Acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Porte réversible , éclairage intérieur sur demande et serrure à clé.

Les modèles GAM71TN, GAM 141TN, GAM71BT et GAM141BT sont classe climatique 5 (42°/45° température extérieure).

Les modèles GAM71TNEW, GAM 141TNEW, GAM71BTNEW et GAM141BTNEW sont classe climatique 7 (32°/35° température extérieure).

GAM71TN / GAM71TNEW: Livré avec 3 grilles plastifiées Rilsan GN 2/1 et 3 paires de crochets inox - dégivrage automatique.

GAM141TN / GAM141TNEW: Comprend 6 Rilsan grilles plastifiées GN 2/1 et 6 paires de crochets en acier inoxydable - dégivrage automatique.

GAM71BT / GAM71BTNEW: Livré avec 3 grilles plastifiées Rilsan GN 2/1 et 3 paires de crochets en acier inoxydable - Arrêt Ventilation - dégivrage automatique.

GAM141BT / GAM141BTNEW: Comprend 6 Rilsan grilles plastifiées GN 2/1 et 6 paires de crochets en acier inoxydable - Arrêt Ventilation - dégivrage automatique.

Armario refrigerado en acero inoxidable. Aislamiento de poliuretano de CFC HCFC . Espesor del aislamiento: 60 mm. Los soportes para guías de rejillas fácilmente extraíbles sin el uso de ninguna herramienta . Unidad de refrigeración del panel de control monobloque extraíble electrónica, la evaporación de condensado automática, puertas de cierre automático con juntas magnéticas. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Puerta reversible , iluminación interior bajo petición y cerradura con llave.

Los modelos GAM71TN, GAM 141TN, GAM71BT y GAM141BT són de clase climática 5 (42°/45° temperatura exterior).

Los modelos GAM71TNEW, GAM 141TNEW, GAM71BTNEW y GAM141BTNEW són de clase climática 7 (32°/35° temperatura exterior).

GAM71TN / GAM71TNEW: Viene con 3 rejillas de plástico recubiertos con Rilsan GN 2/1 y 3 pares de soportes de acero inoxidable.

GAM141TN / GAM141TNEW: Incluye 6 parrillas Rilsan plástico recubiertos GN 2/1 y 6 pares de soportes de acero inoxidable .

GAM71BT / GAM71BTNEW: Viene con 3 rejillas plastificadas Rilsan GN 2/1 y 3 pares de soportes de acero inoxidable - Para ventilador.

GAM141BT / GAM141BTNEW: Incluye 6 parrillas Rilsan plástico recubiertos GN 2/1 y 6 pares de soportes de acero inoxidable - Para ventilador.



tavoli refrigerati



TF02 • TF03 • TF04 GAMGN

refrigerated tables
tables réfrigérées
mesas refrigeradas



TF02GAMGN



TF03GAMGN



TF04GAMGN

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

peso
net weight
poids net
peso neto

capacità
capacity
capacité
capacidad

temperatura
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm		kg	lit	°C	W	
TF02 GAMGN	1420 x 700 x 850/920	2	85	310	+0/+10	495	230V-1-50
TF03 GAMGN	1870 x 700 x 850/920	3	102	460	+0/+10	495	230V-1-50
TF04 GAMGN	2370 x 740 x 1000	4	118	620	+0/+10	495	230V-1-50
GAM2	cassettiera / drawers / tiroirs / cajones 2 x 1/2						

refrigerated tables
tables réfrigérées
mesas refrigeradas



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).

Dotazione di serie: 1 Griglia Rilsan GN 1/1 e 2 Guide inox ad "L" per porta.



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).

Standard set up: GN 1/1 Rilsan grid and 2 Stainless Steel "L" runners for each door.



Intérieur et extérieur en acier inoxydable, à l'exclusion des fonds extérieurs en acier galvanisé. Les angles intérieurs sont arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm.

Fermature des portes avec joints magnétiques. Température seul positif. Panneau de commande électronique avec avant réfrigération ventilée NTC. Unité de réfrigération autonome amovible à des conditions tropicales et standards

(température ambiante +43° C et une humidité relative de 65%) travaillant avec le gaz R404A/R507. Dégivrage automatique et évaporation des condensats entièrement automatique. Pieds hauteur réglable en acier inoxydable (110/190 H mm).

Équipement standard: 1 Grille Rilsan GN 1/1 et 2 guides en acier à „L“ pour la porte.



Interiores y afuera en acero inoxidable, con la exclusión de los fondos externos en acero galvanizado. Esquinas redondeadas internas. Aislamiento en poliuretano sin CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento: 40 mm.

Cierre de puertas con juntas magnéticas. Temperatura solo positivo. Panel de control electrónico con la refrigeración ventilada NTC frontal. Unidad de refrigeración autónoma extraíble a las condiciones tropicales y estándar

(Temperatura ambiente 43° C y humedad relativa de 65%) de trabajo con gas R404A/R507. Descongelación y evaporación automática del condensado totalmente automático. Pies de altura regulable de acero inoxidable (110/190 H mm).

Equipamiento de serie: 1 Rejilla Rilsan GN 1/1 y 2 guías de acero „L“ para la puerta.



tavoli refrigerati



TF02 • TF03 • TF04 GAMBT

refrigerated tables
tables réfrigérées
mesas refrigeradas



TF02GAMBT



TF03GAMBT



TF04GAMBT

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

peso
net weight
poids net
peso neto

capacità
capacity
capacité
capacidad

temperatura
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm		kg	lt	°C	W	
TF02 GAMBT	1420 x 715 x 850/920	2	99	310	-18/-22	655	230V-1-50
TF03 GAMBT	1870 x 715 x 850/920	3	122	460	-18/-22	700	230V-1-50
TF04 GAMBT	2320 x 715 x 850/920	4	147	630	-18/-22	728	230V-1-50

IMPORTANTE: cassetti non disponibili

IMPORTANT: drawers not available - IMPORTANT: tiroirs non disponibles - IMPORTANTE: cajones no disponibles

ACCESSORI
TOOLS
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

descrizione
description
description
descripción

GLTGN	1 paio di staffe GN a L in acciaio inox - 1 pair of L-shaped GN runners in stainless steel 1 paire de supports GN a L inox - 1 par de soportes GN a L de acero inoxidable
GZTGN	1 paio di staffe a Z in acciaio inox per contenitori GN - 1 pair of Z-shaped runners in stainless steel for GN-bowls a Z supports 1 paire de bacs en inox GN - 1 par de soportes a Z de acero inoxidable para contenedores GN
GRPLTGN	griglia plastificata Rilsan - Rilsan plastic-coated grid grille plastifiée Rilsan - rejilla de plástico Rilsan
PFTGN	piano forato in acciaio inox 530x325 mm - stainless steel perforated shelf 530x325 mm sol perforé en acier inoxydable 530x325 mm - suelo perforado de acero inoxidable 530x325 mm
RUOTV	kit di ruote: 2 con il freno, 2 senza freno - set of wheels: 2 with brake, 2 without brake kit roulettes: 2 avec frein, 2 sans frein - kit de ruedas: 2 con freno y 2 sin freno

refrigerated tables
tables réfrigérées
mesas refrigeradas


TAVOLI REFRIGERATI TN/BT GN 1/1-MID

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 del tavolo refrigerato TN: 40 mm.

Spessore dell'isolamento del tavolo refrigerato BT: 60 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. Tavoli TN e BT disponibili anche senza unità refrigerante. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm).

Tavoli refrigerati BT: pannello di controllo elettronico con 2 sonde NTC di temperatura, resistenza a filo nel condensatore, Cavo di riscaldamento per scarico condensa, filo della resistenza porta, valvola termostatica.

Dotazione di serie: 1 Griglia Rilsan GN 1/1 e 2 Guide inox ad "L" per porta.
Con Sottopiano isolante.

REFRIGERATED TABLES TN/BT GN 1/1-MID

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 of TN tables: 40 mm.

Insulation thickness of BT tables: 60 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. TN and BT tables available also without condensing unit. Completely automatic condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

Refrigerated tables BT: electronic control panel with 2 NTC sensors for temperature, heating wire in the capacitor, Heating Cable for condensate drain, door heating wire, thermostatic valve

Standard set up: GN 1/1 Rilsan grid and 2 Stainless Steel "L" runners for each door.
With insulating top.

TABLES RÉFRIGÉRÉES TN/BT GN 1/1-MID

Intérieur et extérieur en acier inoxydable, à l'exception de la partie inférieure externe en acier galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Épaisseur d'isolation de tables TN: 40 mm.

Épaisseur d'isolation de tableaux BT: portes à fermeture automatique 60 mm avec joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. «Type monobloc» unité tropicalisée et extractible de condensation (température ambiante +43 °C et une humidité relative de 65%) avec un gaz R404A/R507. TN et les tables BT Disponible aussi sans unité de condensation. L'évaporation de l'eau de condensation entièrement automatique. Pieds réglables en acier inoxydable (110/190 H mm).

Tables réfrigérées BT: panneau de commande électronique avec 2 sondes NTC de température, câble chauffant dans le condensateur, câble chauffant pour évacuation des condensats, fil chauffant de porte, robinets thermostatiques

Standard mis en place: GN 1/1, grille Rilsan et 2 coureurs „L“ en acier inoxydable pour chaque porte.
Avec fond isolant.

MESAS REFRIGERADAS TN/BT GN 1/1-MID

Interno y externo en acero inoxidable, con la exclusión de los fondos externos en acero galvanizado. Esquinas redondeadas internas. Aislamiento en poliuretano sin CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento de un TN refrigerada: 40 mm.

Espesor del aislamiento de un BT refrigerada: 60 mm. Cierre de puertas con juntas magnéticas. Electronic frontal del panel de control con el NTC. Ventilada refrigeración. Unidad de refrigeración de la serie de monobloque de condiciones extraíbles y tropicales (temperatura ambiente 43 °C y humedad relativa de 65%) de trabajo con gas R404A/R507. Tablas NT y LT también disponible sin unidad de refrigeración. Evaporación de condensado automática. Pies de altura regulable de acero inoxidable (110/190 H mm).

Refrigerado BT: El panel de control electrónico con 2 sensores NTC para temperatura, resistencia de alambre en el condensador, Calefacción Cable de salida de agua condensada, calentador de puerta plana, válvula termostática.

Equipamiento de serie: 1 Rejilla Rilsan GN 1/1 y 2 guías de acero „L“ por la puerta.
Con estante abajo aislante.



tavoli refrigerati



TP02 • TP03 • TP04 GAM

refrigerated tables
tables réfrigérées
mesas refrigeradas



TP02GAM



TP03GAM



TP04GAM

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

peso
net weight
poids net
peso neto

capacità
capacity
capacité
capacidad

temperature
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm		kg	lt	°C	W	
TP02GAM	1600 x 800 x 850/920	2	88	440	+0/+10	495	230V-1-50
TP03GAM	2150 x 800 x 850/920	3	116	680	+0/+10	495	230V-1-50
TP04GAM	2700 x 800 x 850/920	4	144	890	+0/+10	495	230V-1-50

ACCESSORI
TOOLS
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

descrizione
description
description
descripción

GLPAS	1 paio di staffe GN a L in acciaio inox - 1 pair of L-shaped GN runners in stainless steel 1 paire de supports GN a L inox - 1 par de soportes GN a L de acero inoxidable
TGLPAS	teglia da panetteria in acciaio inox 600x400xh12 mm - bakery tray in stainless steel 600x400xh12 mm plaque en acier inoxydable pour la boulangerie 600x400xh12 mm - placa de panadería en acero inoxidable 600x400xh12 mm
GRPLPAS	griglia per panetteria in acciaio plastificato Rilsan 600x400mm - plastic-coated Rilsan grid for bakery 600x400 mm grille en acier plastifié pour la boulangerie 600x400mm - Rejilla panadería de acero plástificado 600x400 mm
PFTPS	piano forato per panetteria in acciaio inox 600x400mm - stainless steel perforated shelf for bakery in 600x400mm plaque perforée pour la boulangerie en acier inoxydable 600x400mm - placa perforada de acero inoxidable por la panadería 600x400mm
RUOT2	kit di ruote: 2 con il freno, 2 senza freno - set of wheels: 2 with brake, 2 without brake kit roulettes: 2 avec frein, 2 sans frein - kit de ruedas: 2 con freno y 2 sin freno

refrigerated tables
tables réfrigérées
mesas refrigeradas



TAVOLI REFRIGERATI PANETTERIA MID 600x400

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. Tavoli refrigerati per panetteria disponibili sono nella versione TN. 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. Tavolo per panetteria disponibile anche senza unità refrigerante. Evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatica. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm).

Per teglie e griglie 600x400

Dotazione di serie: 5 paia di guide a L in acciaio inox per ogni porta.



REFRIGERATED TABLES BAKERY MID 600x400

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. Bakery refrigerated tables available only in TN version. 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. Bakery refrigerated table available also without condensing unit. Completely automatic condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

For trays and grids 600x400

Standard set up: 5 pairs of L-shaped runners in stainless steel for each door.



TABLES RÉFRIGÉRÉES BOULANGERIE MID 600X400

Intérieur et extérieur en acier inoxydable, à l'exclusion des fonds extérieurs en acier galvanisé. Les angles intérieurs sont arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm.

Fermeture des portes avec joints magnétiques. Les tables réfrigérés por boulangerie sont disponibles dans la version TN. Avant du panneau de commande électronique avec NTC. Froid ventilé. Unité de refroidissement monobloc amovible tropicalisé (température ambiante +43 ° C et une humidité relative de 65%) travaillant avec le gaz R404A/R507. Table pour la boulangerie aussi disponible sans unité de réfrigération. L'évaporation des condensats entièrement automatique. Pieds hauteur réglable en acier inoxydable (110/190 H mm).

Pour plaques et grilles 600x400.

Équipement standard: 5 paires de glissières en acier inoxydable en forme de L pour chaque porte.



MESAS REFRIGERADAS POR PANADERIA MID 600X400

Interno y externo en acero inoxidable, con la exclusión de los fondos externos en acero galvanizado. Esquinas redondeadas internas. Aislamiento en poliuretano sin CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento de un TN refrigerada: 40 mm.

Espesor del aislamiento de un BT refrigerada: 60 mm. Cierre de puertas con juntas magnéticas. Electronic frontal del panel de control con el NTC. Ventilada refrigeración. Unidad de refrigeración de la serie de monobloque de condiciones extraíbles y tropicales (temperatura ambiente 43 ° C y humedad relativa de 65%) de trabajo con gas R404A/R507. Tablas NT y LT también disponible sin unidad de refrigeración. Evaporación de condensado automática. Pies de altura regulable de acero inoxidable (110/190 H mm).

Para placas y rejillas de 600x400

Equipamiento de serie: 5 pares de relies de acero inoxidable en forma de L para cada puerta.





SLOGAM



SLOVRGAM



SLO2GAM



SLOVGAM

- SLO2GAM** Saladette con 2 porte, copertura scorrevole in acciaio inox
- SLOGAM** Saladette con 2 porte, piano di lavoro in acciaio inox
- SLOVGAM** saladette con 2 porte, vetro temperato arrotondato
- SLOVRGAM** Saladette con 2 porte, piano di lavoro in granito, 6 cassetti non refrigerati, vetrina

- SLO2GAM Saladette with 2 doors, sliding cover in stainless steel
- SLOGAM Saladette with 2 doors, stainless steel working surface
- SLOVGAM saladette with 2 doors, temperate round glass
- SLOVRGAM Saladette with 2 doors, granite working surface, 6 non-refrigerated drawers, showcase

- SLO2GAM Saladette avec 2 portes, capot coulissant en acier inoxydable
- SLOGAM Saladette avec 2 portes, plan de travail en acier inoxydable
- SLOVGAM Saladette avec 2 portes, verre trempé arrondi
- SLOVRGAM Saladette avec 2 portes, plan de travail en granit, 6 tiroirs non réfrigérée, vitrine :

- SLO2GAM Saladette con 2 puertas, tapa deslizante en acero inoxidable
- SLOGAM Saladette con 2 puertas, encimera en acero inoxidable
- SLOVGAM saladette con 2 puertas, cristal templado redondo
- SLOVRGAM Saladette con 2 puertas, encimera de granito, 6 cajones no refrigerados, vitrina

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

peso
net weight
poids net
peso neto

capacità
capacity
capacité
capacidad

temperature
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm		kg	lt	°C	W	
SLO2GAM	900 x 700 x 880	2	60	220	+4/+10	280	230V-1-50
SLOGAM	904 x 700 x 880	2	65	220	+4/+10	280	230V-1-50
SLOVGAM	900 x 700 x 1150	2	63	220	+4/+10	280	230V-1-50
SLOVRGAM	1410 x 700 x 1525	2	245	220	+4/+10	SL: 280 VR: 360	230V-1-50

Contenitori non disponibili

Bowls not available - Les recipients ne sont pas disponibles - Los contenedores no están disponibles



Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore isolamento: 40 mm.

Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Raffreddamento statico con ventilatore. Unità condensante tropicalizzata ed estraibile (temperatura ambiente +43 ° C e umidità relativa del 65%) con il gas R404A/R507. Sbrinatorio completamente automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa. Facile apertura vano motore per ispezione e pulizia del condensatore. Piedini di plastica (80/110 H mm).

Dotazione standard: 1 griglia in acciaio plastificato GN 1/1 e 2 guide a L in acciaio inox per ogni porta.



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. Static cooling with air shaker. Tropicalized and extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Easy opening engine compartment for inspection and cleaning of the condenser. Adjustable plastic feet (80/110 H mm).

Standard setup: 1 Rilsan grid GN 1/1 and 2 Stainless Steel Runners "L" for each door.



Intérieur et extérieur en acier inoxydable, à l'exclusion des fonds extérieurs en acier galvanisé. Les angles intérieurs sont arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm.

Fermeture des portes avec joints magnétiques. Les tables réfrigérées pour boulangerie sont disponibles dans la version TN. Avant du panneau de commande électronique avec NTC. Froid ventilé. Unité de refroidissement monobloc amovible tropicalisé (température ambiante +43 ° C et une humidité relative de 65%) travaillant avec le gaz R404A/R507. Table pour la boulangerie aussi disponible sans unité de réfrigération. L'évaporation des condensats entièrement automatique. Pieds hauteur réglable en acier inoxydable (80/110 H mm).

Équipement standard: 1 grille en acier plastifié GN 1/1 et 2 guides en forme de L en acier inoxydable pour chaque porte.



Interno y externo en acero inoxidable, con la exclusión de los fondos externos en acero galvanizado. Esquinas redondeadas internas. Aislamiento en poliuretano sin CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento de un TN refrigerada: 40 mm.

Espesor del aislamiento de un BT refrigerada: 60 mm. Cierre de puertas con juntas magnéticas. Electronic frontal del panel de control con el NTC. Ventilada refrigeración. Unidad de refrigeración de la serie de monobloque de condiciones extraíbles y tropicales (temperatura ambiente 43 ° C y humedad relativa de 65%) de trabajo con gas R404A/R507. Tablas NT y LT también disponible sin unidad de refrigeración. Evaporación de condensado automática. Pies de altura regulable de acero inoxidable (80/110 H mm).

Equipamiento de serie: 1 rejilla de acero plastificado GN 1/1 y 2 guías de acero inoxidable en forma de L para cada puerta.





SLO33GAM



SLO3VRGAM



SLO3GAM



SLO3VGAM

- SLO3GAM** Saladette con 3 porte, copertura scorrevole in acciaio inox
- SLO33GAM** Saladette con 3 porte, piano di lavoro in acciaio inox
- SLO3VGAM** saladette con 3 porte, vetro temperato arrotondato
- SLO3VRGAM** Saladette con 3 porte, piano di lavoro in granito, 6 cassetti non refrigerati, vetrina

- SLO3GAM Saladette with 3 doors, sliding cover in stainless steel
- SLO33GAM Saladette with 3 doors, stainless steel working surface
- SLO3VGAM saladette with 3 doors, temperate round glass
- SLO3VRGAM Saladette with 3 doors, granite working surface, 6 non-refrigerated drawers, showcase

- SLO3GAM Saladette avec 3 portes, capot coulissant en acier inoxydable
- SLO33GAM Saladette avec 3 portes, plan de travail en acier inoxydable
- SLO3VGAM Saladette avec 3 portes, verre trempé arrondi
- SLO3VRGAM Saladette avec 3 portes, plan de travail en granit, 6 tiroirs non réfrigérée, vitrine :

- SLO3GAM Saladette con 3 puertas, tapa deslizante en acero inoxidable
- SLO33GAM Saladette con 3 puertas, encimera en acero inoxidable
- SLO3VGAM saladette con 3 puertas, cristal templado redondo
- SLO3VRGAM Saladette con 3 puertas, encimera de granito, 6 cajones no refrigerados, vitrina

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

n° porte
n. doors
n. portes
n. puertas

peso
net weight
poids net
peso neto

capacità
capacity
capacité
capacidad

temperature
temperatures
températures
temperaturas

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm		kg	lt	°C	W	
SLO3GAM	1380 x 700 x 880	3	85	350	+4/+10	300	230V-1-50
SLO33GAM	1384 x 700 x 880	3	89	350	+4/+10	300	230V-1-50
SLO3VGAM	1380 x 700 x 1150	3	91	350	+4/+10	300	230V-1-50
SLO3VRGAM	1900 x 700 x 1525	3	350	350	+4/+10	SL: 300 VR: 360	230V-1-50

Contenitori non disponibili

Bowls not available - Les recipients ne sont pas disponibles - Los contenedores no están disponibles



Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in acciaio zincato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore isolamento: 40 mm.

Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Raffreddamento statico con ventilatore. Unità condensante tropicalizzata ed estraibile (temperatura ambiente +43 ° C e umidità relativa del 65%) con il gas R404A/R507. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa. Facile apertura vano motore per ispezione e pulizia del condensatore. Piedini di plastica (80/110 H mm).

Dotazione standard: 1 griglia in acciaio plastificato GN 1/1 e 2 guide a L in acciaio inox per ogni porta



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. Static cooling with air shaker. Tropicalized and extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Easy opening engine compartment for inspection and cleaning of the condenser. Adjustable plastic feet (80/110 H mm).

Standard setup: 1 Rilsan grid GN 1/1 and 2 Stainless Steel Runners "L" for each door.



Intérieur et extérieur en acier inoxydable, à l'exclusion du fond extérieur en acier galvanisé. Angles internes arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm.

Portes à fermeture automatique avec joint magnétique. Avant du panneau de commande électronique avec NTC. Froid statique avec ventilateur. Unité scellée et amovible de condensation (température ambiante +43° C et une humidité relative de 65%) avec gaz R404A/R507. Dégivrage entièrement automatique et évaporation de la condensation. Facile à ouvrir le compartiment du moteur pour l'inspection et le nettoyage du condenseur. Pieds en plastique (80/110 H mm).

Équipement standard: 1 grille en acier plastifié GN 1/1 et 2 guides en forme de L en acier inoxydable pour chaque porte.



Interior y exterior de acero inoxidable, con exclusión de la parte inferior de acero galvanizado. Esquinas internas redondeadas. CFC aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión. Aislamiento Grosor: 40 mm.

Las puertas de cierre con cierre magnético. Panel adelante de control electrónico con NTC. Enfriamiento estático con ventilador. Unidad de condensación sellada y extraíble (temperatura ambiente 43° C y una humedad relativa de 65%) con gas R404A/R507. Descongelación automática y condensación evaporación. Fácil de abrir el compartimiento del motor para inspección y limpieza del condensador. Pies de plástico (80/110 H mm).

Equipamiento de serie: 1 rejilla de acero plastificado GN 1/1 y 2 guías de acero inoxidable en forma de L para cada puerta.



blast chillers / shock frosters
cellules de refroidissement
célula de enfriamento



AT03GAM



AT10GAM



AT05GAM

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni interne
inside dimensions
dimension intérieure
dimensiones internas

peso
net weight
poids net
peso neto

capacità teglie
tray capacity
capacité plaques
capacidad bandejas

rendimento abbattitore
blast chiller / shock freezer output
performance cellule de refroidissement
rendimiento célula de enfriamento

potenza
power
puissance
potencia

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

	mm	mm	kg			W	
AT03GAM	750 x 740 x 720/750	610 x 410 x 280	50	3 GN 1/1 3 600x400	+3°C 14 kg -18°C 11 kg	1150	230V-1-50
AT05GAM	750 x 740 x 850/880	610 x 410 x 410	71	5 GN 1/1 5 600x400	+3°C 20 kg -18°C 15 kg	1424	230V-1-50
AT07GAM	750 x 740 x 1260/1290	610 x 410 x 760	90	7 GN 1/1 7 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490	230V-1-50
AT10GAM	750 x 740 x 1260/1290	610 x 410 x 760	90	10 GN 1/1 10 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490	230V-1-50

ACCESSORI
TOOLS
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

descrizione
description
description
descripción

GUABB	1 paio di guide in acciaio inox - 1 pair of runners in stainless steel une paire de guides en acier inoxydable - 1 par de guías de acero inoxidable
GRPLTGN	griglia in acciaio plastificato - plastic-coated Rilsan grid Grille en acier revêtu - rejilla de acero recubierto
TGLGN	teglia in acciaio inox 530 x 325 x h 12 mm - stainless steel tray 530 x 325 x h 12 mm pan en acier inoxydable 530 x 325 x h 12 mm - placa en acero inoxidable 530 x 325 x h 12 mm
BI GN1/1 150	vaschetta in acciaio inox GN1/1 - h 150 mm - stainless steel bowl GN1/1 - h 150 mm plateau en acier inoxydable GN1/1 - h 150 mm - plato de acero inoxidable GN1/1 - h 150 mm
CBI GN1/1	coperchio in acciaio inox GN 1/1 - stainless steel lid GN 1/1 couvercle en acier inoxydable GN 1/1 - tapa de acero inoxidable GN 1/1
CFH01	contenitore con doppio fondo per pesce in polipropilene trasparente 530 x 325 x h 150 mm - polypropylene false bottom bowl for fish 530 x 325 x h 150 mm réceptacle avec double fond pour poisson en polypropylène clair 530 x 325 x h 150 mm - recipiente con doble fondo para pescado en polipropileno transparente 530 x 325 x h 150 mm
PFTGN	piatto forato in acciaio inox 530 x 325 mm - perforated stainless steel shelf 530 x 325 mm plaque en acier inoxydable perforé 530 x 325 mm - placa perforada de acero inoxidable 530 x 325 mm
GRPLPAS	griglia per panetteria in acciaio plastificato Rilsan 600 x 400 mm - plastic-coated Rilsan grid for bakery 600 x 400 mm plaque boulangerie en acier revêtu de Rilsan 600 x 400 mm - rejilla panadería de acero con recubrimiento Rilsan 600 x 400 mm
TGLPAS	teglia per panetteria in acciaio Innox 600 x 400 x h 12 mm - Stainless steel bakery tray 600 x 400 x h 12 mm plaque en acier inoxydable pour boulangerie 600 x 400 x h 12 mm - placa de acero inoxidable para panadería 600 x 400 x h 12 mm
PFTPS	piatto forato in acciaio inox - perforated stainless steel shelf plaque perforée en acier inoxydable - placa perforada de acero inoxidable
RUOABB	kit di ruote: 2 con freno, 2 senza freno - set of wheels: 2 with brake, 2 without brake kit roues: 2 avec frein, 2 sans frein - kit de ruedas: 2 con freno, 2 sin freno

blast chillers / shock frosters
cellules de refroidissement
célula de enfriamento



Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm.

Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore. Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria. Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. 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 600x400 mm.

Dotazione di serie:

Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, Guide universali in acciaio (6 per AT03ISO – 10 per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).

Abbattimento rapido +70°C > +3°C in 90 minuti (Il cibo rimane sicuro e conservabile per circa 8 giorni). Surgelazione Rapida +70°C > -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. Il cibo rimane sicuro e conservabile per mesi.

Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 60 mm.

Removable upper top. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe. Ventilated cooling with air shaker Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray. Cycles set with the core probes at +3°C and -18°C or at proper time. Adjustable Stainless Steel feet(60/90 H mm). Suitable for GN 1/1 grids and 600x400 pans.

Standard set up:

Room PTC probe and temperature core probe, Stainless Steel

Runners (6 for AT03ISO – 10 for AT05ISO – 14 for AT07ISO – 20 for AT10ISO).

Blast Chillers +70°C > +3°C in 90 minutes (food remains safe and preservable for 8 days).

Shock Freezing +70°C > -18°C in a maximum time of 240 minutes (food remains safe and preservable for 8 days).

Intérieur et extérieur en Acier Inox, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 60 mm.

Couvercle supérieur amovible. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur. Réfrigération ventilée avec agitateur. Groupe facilement extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Compartiment postérieur avec ouverture pour faciliter la maintenance. Dégivrage évaporateur à temps, à la fin du cycle et bac inférieur pour recueil de l'eau de condensation. Possibilité d'établir les cycles avec sonde au cœur +3°C et -18°C, ou à temps. Pieds en acier réglables (60/90 H mm). Aptés pour grilles GN 1/1 et plaques 600x400.

Accessoires standard:

Sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur, Glissières en Acier Inox (6 pour AT03ISO – 10 pour AT05ISO – 14 pour AT07ISO – 20 pour AT10ISO)

Refroidissement Rapide +70°C > +3°C en 90 minutes (la nourriture est conservée pendant plus ou moins 8 jours).

Surgélation Rapide +70°C > -18°C en un temps maximum de 240 minutes (la nourriture est conservée pendant des mois).

Interior y exterior de acero inoxidable , con exclusión del fondo externo en acero galvanizado. Esquinas redondeadas internas. Aislamiento en poliuretano sin CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento: 60 mm.

Planta superior extraíble, puerta de cierre automático y cierre magnético. Panel frontal con placa electrónica de control con sala de sonda PTC y sonda de temperatura para el corazón. Refrigeración ventilada con agitador de aire. La unidad de refrigeración se puede quitar fácilmente y tropicalizada (temperatura ambiente 43 ° C y humedad relativa de 65%) trabajo con gas R404A/R507. Apertura trasera y las unidades extraíbles, para facilitar el mantenimiento. Tiempo de descongelación del evaporador, al final del ciclo, y la bandeja inferior de contención de agua de condensación. Ciclos conjunto con sonda de aguja 3 ° C y -18 ° C, o a tiempo. Patas de acero inoxidable regulables en altura (60/90 mm H). Diseñado para contener rejillas GN 1/1 y bandejas de 600x400 mm.

Equipamiento de serie:

Sonda cámara PTC y sonda de temperatura al corazón, correderas universales de acero (6 por AT03ISO - 10 por AT05ISO - 14 por AT07ISO - 20 por AT10ISO).

Abatimiento +70 ° C > 3 ° C en 90 minutos (la comida se mantiene segura y almacenable durante unos 8 días).

Congelación Rápida +70 ° C > 18 ° C en un tiempo máximo de 240 minutos (la comida se mantiene segura y almacenable durante meses).



ice-maker (paddle system)
 machine à glaçons (système à palettes)
 fabricador de hielo (sistema de paletas)



MP22



MP50



MP70

MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

dimensioni esterne
 external dimensions
 dimensions extérieures
 medidas externas

peso
 net weight
 poids net
 peso neto

produzione giornaliera
 daily production
 production quotidienne
 producción diaria

alimentazione
 power supply
 alimentation
 voltaje

capacità deposito
 capacity store
 capacité dépôt
 capacidad depósito

	mm	kg	kg / 24 h		kg
MP22A	320 x 500 x 640/680	35	22	230V-1-50	4,9
MP22W	320 x 500 x 640/680	35	24	230V-1-50	4,9
MP50A	500 x 550 x 755/870	50	50	230V-1-50	15,2
MP50W	500 x 550 x 755/870	50	54	230V-1-50	15,2
MP70A	760 x 600 x 935 + 110/165	88	70	230V-1-50	33,8
MP70W	760 x 600 x 935 + 110/165	88	75	230V-1-50	33,8
MP110A	900 x 750 x 1075 + 110/165	123	110	230V-1-50	84
MP110W	900 x 750 x 1075 + 110/165	123	115	230V-1-50	84

ice-maker (paddle system)
 machine à glaçons (système à palettes)
 fabricador de hielo (sistema de paletas)



Grazie alla sua alta superficie di scambio, il cubetto cavo è consigliato per raffreddare velocemente i liquidi in cui è immerso. La serie MP funziona con il sistema a palette e la produzione è garantita anche in presenze di acque molto dure (calcare).

Tutti i modelli possono essere raffreddati ad aria o ad acqua (la versione ad acqua è suggerita per tutte le installazioni ad incasso o con scarso ricircolo d'aria).

- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304
- Ridotto utilizzo di energia e di acqua
- Dimensione cubetto di ghiaccio regolabile
- Dimensioni di ingombro ridotte
- Gas di raffreddamento ecologico R404A
- Ingresso acqua 3/4", scarico acqua ø 20 mm



Thanks to its wide heat exchange surface the hole ice-cube is suggested for a quicker cooling of the liquid in which is dipped. The MP line works with the paddle system and the production is guaranteed even in areas of hard water.

Water-cooled or air-cooled models (water-cooled model is indicated for embedded installations fitted where air circulation is not enough).

- Stainless steel AISI 304 body
- Reduced use of energy and water
- Adjustable dimensions of the ice-cube
- Reduced dimensions
- Ecological cooling gas R404A
- Water inlet 3/4", water outlet ø 20 mm



Grâce à sa large surface d'échange, le glaçon creux est recommandé afin de refroidir plus rapidement le liquide dans lequel il est immergé. La série MP fonctionne avec le système à palettes et la production est assurée même en présence d'eau dure (calcaire).

Tous les modèles peuvent être refroidi à l'air ou à l'eau (le modèle qui refroidit à l'eau est recommandé pour toutes les installations intégrés à l'intérieur d'une structure ou dans le cas où la circulation d'air est réduite).

- Corps en acier inox AISI 304
- Utilisation réduite d'énergie et d'eau
- Taille réglable du glaçon
- Encombrement réduit
- R404A gaz de refroidissement écologique
- Entrée d'eau 3/4", fuite d'eau ø 20 mm



Debido a su alta superficie de intercambio, se recomienda el cubo hueco para enfriar rápidamente el líquido en el que está inmerso. La serie MP funciona con el sistema de paleta y la producción está garantizada incluso en presencia de agua dura (piedra caliza).

Todos los modelos pueden ser enfriado por aire o refrigerado por agua (se recomienda el modelo refrigerado por agua para todas las instalaciones enjuagadas o donde la circulación del aire es poca).

- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Reducción en el uso de energía y agua
- Tamaño del cubo de hielo ajustable
- Dimensiones reducidas
- Refrigeración de gas R404A ecológico
- Entrada de agua 3/4", fuga de agua ø 20 mm



ice-maker (spray system)
 machine à glaçons (système à pulvérisation)
 fabricador de hielo (spray system)



C25



C50



C65

MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

dimensioni esterne
 external dimensions
 dimensions extérieures
 medidas externas

peso
 net weight
 poids net
 peso neto

produzione giornaliera
 daily production
 production quotidienne
 producción diaria

alimentazione
 power supply
 alimentation
 voltaje

capacità deposito
 capacity store
 capacité dépôt
 capacidad depósito

	mm	kg	kg / 24 h		kg
C25A	320 x 500 x 640/680	35	25	230V-1-50	9
C25W	320 x 500 x 640/680	35	25	230V-1-50	9
C50A	500 x 550 x 785/905	47	50	230V-1-50	27
C50W	500 x 550 x 785/905	47	50	230V-1-50	27
C65A	760 x 600 x 935/1045	86	65	230V-1-50	50
C65W	760 x 600 x 935/1045	86	65	230V-1-50	50
C130A	900 x 750 x 1075 + 110/165	109	130	230V-1-50	95
C130W	900 x 750 x 1075 + 110/165	109	130	230V-1-50	95

ice-maker (spray system)
 machine à glaçons (système à pulvérisation)
 fabricador de hielo (spray system)



Questi fabbricatori producono un ghiaccio compatto, cristallino e di lunga durata. La serie C funziona con il sistema a spruzzo.

Tutti i modelli possono essere raffreddati ad aria od acqua per permettere qualsiasi tipo di installazione (la versione ad acqua è suggerita per tutte le installazioni ad incasso o con scarso ricircolo d'aria). Per evitare problemi di calcare è consigliabile installare un addolcitore.

- Condensatore frontale
- Carrozzeria in acciaio inox
- Dimensioni d'ingombro ridotte specialmente quella frontale (unica nel suo genere)
- Ugelli spruzzatori in metallo
- Pressioni di condensazione controllate



These ice-makers produce a compact, crystalline and long-lasting ice. The C-line works with spray system.

Water-cooled or air-cooled models (water-cooled model is indicated for embedded installations fitted where air circulation is not enough). In order to avoid hard-water problems, it is suggested to install a softener.

- Frontal condenser
- Stainless steel body
- Reduced dimensions especially the frontal one (unique of its kind)
- Metal spray nozzles
- Condensation pressures constantly checked



Ces machines à glaçons produisent des glaçons compacts, cristallins et de longue durée. La série C fonctionne avec système de pulvérisation.

Tous les modèles peuvent être refroidi à l'air ou à l'eau pour permettre à tout type d'installation (le modèle qui refroidi à l'eau est recommandé pour toutes les installations intégrés à l'intérieur d'une structure ou dans le cas où la circulation d'air est réduite). Pour éviter les problèmes de calcaire il est conseillé d'installer un adoucisseur d'eau.

- Condensateur frontal
- Corps en acier inoxydable
- Dimensions réduites surtout le frontal (unique)
- Buses de pulvérisation en métal
- Pressions de condensation contrôlés



Estos fabricantes de hielo producen un hielo compacto, cristalino y de larga duración. La serie C funciona con el sistema de aspersión.

Todos los modelos pueden ser enfriados a aire o agua para permitir cualquier tipo de instalación (se recomienda el modelo refrigerado por agua para todas las instalaciones enjuagadas o donde la circulación del aire es poca). Para evitar problemas de caliza se aconseja instalar un ablandador de agua.

- Condensador Frontal
- Cuerpo de acero inoxidable
- Dimensiones reducidas, especialmente el frontal (única)
- Boquillas de pulverización de metal
- Presiones de condensación controladas



ice-cream machines
turbines à glace
máquinas de helados



BTM10



Indispensabili per pasticcerie, ristoranti, alberghi e comunità che non vogliono rinunciare alla qualità del prodotto con il massimo della resa ed al minimo costo.

Con questa macchina si possono preparare anche granite e sorbetti, così come ovviamente il gelato. Per preparare un gelato ottimale occorre anche l'uso di un raschietto per tenere pulite le pareti della vasca. Su richiesta le macchine possono essere disponibili anche per grosse quantità, come per le gelaterie.



Indispensable for pastries, restaurants, hotels and communities who do not want to renounce on quality of the product with the maximum profit and at minimum cost.

With this machine you can also prepare slushes and sorbets, as well as of course the ice cream. To prepare a perfect ice cream you will also need to use a scraper to keep the walls of the bowl clean. On request, the machine may also be available for bigger quantities, as for ice cream shops.



Indispensable pour les boulangeries, les restaurants, les hôtels et les communautés qui ne veulent pas faire de compromis sur la qualité du produit avec le rendement maximum et à un coût minimum.

Avec cette machine, vous pouvez également préparer des glaçons et sorbets, ainsi que bien sûr de la glace. Pour préparer une glace optimale vous aurez besoin aussi de l'aide d'un grattoir pour nettoyer les parois de la cuve. Sur demande, la machine peut également être disponibles pour de plus grandes quantités, comme pour les magasins de crème glacée.



Indispensable para panaderías, restaurantes, hoteles y comunidades que no quieren renunciar a la calidad del producto con el máximo rendimiento y con un coste mínimo.

Con esta máquina también se puede preparar helados y sorbetes, así como, por supuesto, el helado. Para preparar un helado óptimo también es necesario el uso de un raspador para mantener limpias las paredes de la cuba. Bajo pedido, la máquina también puede estar disponible para cantidades más grandes, como para heladerías.



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

produzione oraria max.
max. production per hour
production horaire max.
producción por hora max.

dimensioni
dimensions
dimensions

peso
net weight
pois net
peso neto

alimentazione
power supply
alimentation
voltage

produzioni per ciclo min /max
production per cycle min/max
production par cycle min/max
producción por ciclo min/max

	lt	mm	kg	W	lt (kg)
BTM5	5	435 x 570 x 491+24	40	700 230V / 50Hz	1(1,15) / 1,3(1,5)
BTM10	10	435 x 570 x 491+24	45	700 230V / 50Hz	1(1,15) / 2(2,3)

ATTREZZATURA BAR

BAR EQUIPMENT

BAR-EQUIPEMENT

BAR EQUIPOS



frullatore professionale



FRC1

professional blender
 batteur professionnel
 batidora profesional



Frullatore professionale realizzato in acciaio inox e in lega d'alluminio. Studiato per grossi carichi di lavoro e per tritare grosse quantità di frutta, verdura, ghiaccio per cocktail, o frutta ghiacciata.

Motore a doppia velocità con interruttore ad impulsi per la spaccatura di ghiaccio. Equipaggiato con albero da 8mm in acciaio. Supporto lame in acciaio. Facile da pulire con dispositivo di sicurezza che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio del bicchiere.

Approvato con marchio CE. In dotazione campana in Lexan. Disponibile con campana in acciaio Inox.

Professional blender realized in stainless steel and in an aluminium alloy. Designed for big working charges and high fruit, vegetable, cocktail ice or frozen fruit quantity.

Motor with two speeds with impulse switches for the ice splitting. Equipped by a 8mm shaft in steel. Blade support in steel. Easy cleaning with a security device which stops the machine when the bowl lid has been removed.

CE-approved. Supplied with a lexan bowl. Available with a stainless steel bowl.

Batteur professionnel en acier Inox et alliage léger. Étudié pour des gros charges de travail et pour broyer des grandes quantités de fruit, légumes, glace pour cocktails, ou fruit glacé.

Moteur à double vitesse avec interrupteur à impulsions pour briser la glace. Equipé d'un axe en acier de 8mm. Support des lames en acier. Facile à nettoyer avec un dispositif de sécurité qui rend inactive la machine une fois le couvercle a été soulevé du verre.

Approuvé par marque CE. En dotation avec verre en lexan. Disponible avec verre en acier Inox.

Batidora profesional realizada en acero inoxidable y en aleación ligera. Pensada para grandes volúmenes de trabajo y para triturar grandes cantidades de fruta o verdura, hielo para coctéles o para fruta con hielo.

Motor con dos velocidades con interruptor a impulsos para romper el hielo. Equipada con base de 8 mm en acero. Soporte de cuchilla en acero. La batidora es fácil de limpiar y hecha con especial cuidado del punto de vista de seguridad, con un dispositivo de apagado automático, desactiva la máquina cuando se levanta la tapadera del vaso contenedor.

En dotación vaso en lexan. Disponible con vaso en acero inoxidable.



MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

dimensioni
 dimensions
 dimensions

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

peso lordo
 gross weight
 poids lourd
 peso bruto

giri motore al minuto
 motor rpm
 tours moteur à la minute
 revoluciones del motor por minuto

potenza motore
 motor power
 puissance moteur
 potencia motor

voltage
 voltage
 voltage

	mm	kg	kg	rpm	W	
FRC1	A 200 B 200 C 470	5,6	6,5	16000-22000	500	230 V / 50 Hz

professional blender
 batteur professionnel
 batidora profesional



FRA1P



FRA2P

Frullatore professionale realizzato in lega leggera e acciaio inox, studiato per tritare dalla frutta al ghiaccio, sminuzzare verdura, frullare cocktails e bevande.

Questo apparecchio sfrutta un motore a doppia velocità molto potente ed è equipaggiato con una serie di lame. Facile da pulire, è possibile aggiungere gli ingredienti in fase di lavoro grazie al coperchio rimovibile. Accurato anche nella sicurezza grazie ad un dispositivo di spegnimento automatico che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio dal bicchiere. Il bicchiere in policarbonato indica litri e pinte in modo da permettere un facile e veloce dosaggio degli ingredienti. Approvato con marchio CE. Disponibile con bicchiere in acciaio da 1,5 litri.

Professional blender realized in a light alloy and stainless steel, designed for splitting from fruit to ice, to crumble vegetables, shake cocktails and drinks.

This machine has a very powerful two speeds motor and it is equipped with a series of blades. Easy cleaning, it is possible to add the ingredients while working thanks to the removable lid. Precision even about security thanks to the device which stops the machine when the bowl lid has been removed. The polycarbonate bowl shows the litres and the pints to easily determine the ingredients quantity. CE-approved. Supplied with a lexan bowl. Available with a stainless steel jug for 1,5 l.

Batteur professionnel en acier inox et alliage léger, pour briser tout, de fruit à la glace, pour couper légumes et pour réaliser cocktails et boissons.

Cet appareil est pourvu de moteur à deux vitesses avec une série de lames. Facile à nettoyer et les ingrédients peuvent être ajoutés pendant le travail grâce au couvercle amovible. Parfait aussi concernant la sécurité, grâce à un dispositif automatique qui rends inactive la machine une fois le couvercle a été enlevé.

Approuvé par marque CE. Disponible avec verre en acier inox de 1,5 litres.

Batidora profesional, realizada en aleaci n ligera y acero inoxidable, pensada para triturar la fruta, picar el hielo, desmenuzar la verdura, batir c tteles y bebidas.

Motor con dos velocidades, equipada con una serie de cuchillas. Fácil de limpiar, con la posibilidad de incorporar ingredientes mientras se trabaja levantando la tapa. Muy cuidada también desde el punto de vista de la seguridad, con un dispositivo de apagado automático, que desactiva la máquina cuando se levanta la tapa del vaso contenedor.

Homologado CE. Disponible con vaso de 1,5 litros de acero.

MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

peso lordo
 gross weight
 poids lourd
 peso bruto

potenza
 power
 puissance
 potencia

giri motore al minuto
 motor rpm
 tours moteur à la minute
 revoluciones del motor por minuto

	mm	kg	kg		rpm
FRA 1P	A 200 B 180 C 450	4,5	5,5	230V / 50 Hz / 200W	16000
FRA 2P	A 360 B 200 C 450	7,5	8,5	230V / 50 Hz / 200W	16000



spremiagrumi elettrico professionale



SPM-ECO • SPA

professional fruit squeezer
presse-agrumes professionnel
exprimidor de cítricos profesional



SPM-ECO



SPA

SPM-ECO. Spremiagrumi professionale manuale, struttura in abs e acciaio inox, questo spremitagrumi oltre ad essere affidabile e resistente dispone di una serie di pigne (su richiesta) per la spremitura di arance, pompelmi e limoni con estrema facilità avendo il massimo risultato. Dispone di un motore ad induzione molto potente 350 Watt, con una velocità di 1400 giri. Approvato con marchio CE.

SPA. Spremiagrumi automatico professionale, struttura in lega leggera e acciaio inox. Lo spremitagrumi viene azionato premendo la leva: in questo modo, oltre ad ottenere una spremitura perfetta in brevissimo tempo, evitiamo gli schizzi. Ideale per la spremitura di arance pompelmi e limoni. Approvato con marchio CE.

Versione con pigna e vaschetta in acciaio inossidabile. Pigna e Vaschetta estraibili per un facile lavaggio.

SPM-ECO. Manual professional citrus fruit squeezer, made of stainless steel and ABS knobs prevention material, this citrus fruit squeezer has further to its reliability and resistance even a series of cones (on request) for orange, grapefruit and lemon juices with an extremely easiness reaching the maximal result. It is equipped with a very powerful induction motor of 350 Watt, with a speed of 1400 rpm. CE-approved.

SPA. Automatic professional citrus fruit squeezer, case in a light alloy and stainless steel. The citrus fruit squeezer is functioning using a lever: in this manner further to reach a perfect juice in a very short time, jets are avoided. Ideal for orange, grapefruit and lemon juices. CE-approved.

Version with cone and bowl in stainless steel. Removable cone and bowl for an easy cleaning.

SPM-ECO. Presse-agrumes manuel professionnel, en acier Inox et ABS. Avec son caractère pratique et sa puissance, il peut presser n'importe quel agrume, tels quels oranges, citrons, pamplemousses, avec une grande facilité et obtenant un bon résultat. Équipé d'un moteur à induction très puissant de 350 Watt, avec une vitesse de 1400 tours à la minute. Approuvé par marque CE.

SPA. Presse-agrumes automatique professionnel, avec une structure en alliage léger et acier Inox et l'activation à l'aide d'un levier. Ce system permet non seulement un très bon pressurage, mais aussi empêche tout jets. Idéal pour le pressurage d'oranges, de citrons et de pamplemousses. Approuvé par marque CE.

Version avec presseoir et bassinnet en acier Inox. Version avec presseoir et bassinnet amovibles pour un nettoyage plus facile.

SPM-ECO. Exprimidor de cítricos profesional manual, con estructura en ABS y acero inox. Muy fiable y resistente tiene una serie de piñas, que permite igualmente extraer el zumo de limones, de naranjas y de los cítricos más grandes como el pomelo, sin ningún problema y en el menor tiempo posible. Tiene un motor ventilado, gran potencia, 350W. Disponible en la version 1400 r.p.m. Homologado CE.

SPA. Exprimidor de cítricos automático profesional, con estructura en aleación ligera y acero inoxidable, comienza a funcionar presionado la palanca. Es un exprimidor de cítricos y con este sistema, además de exprimir cítricos con mayor provecho en el menor tiempo posible, se evitan las salpicaduras. Ideal para realizar zumos con piña y limones. Homologado CE. Versión con piña y recipiente en acero inoxidable. Piña y recipiente extraíbles para un fácil lavado.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

giri motore al minuto
motor rpm
tours moteur à la minute
revoluciones del motor por minuto

potenza motore
motor power
puissance moteur
potencia motor

voltage
voltage
voltage
voltage

	mm	kg	kg	rpm	W	
SPM-ECO	A 195 B 200 C 320	6,5	7,5	900	350	230V / 50 Hz
SPA	A 180 B 300 C 360	8,5	9,5	1400	350	230V / 50 Hz

milkshake blender
 batteur
 batidora



FNA1



FNA2

FNA1 Mixer professionale in lega leggera e acciaio inox con sistema di accensione automatico. Ideale per la preparazione di bevande quali cocktail, sorbetti, frappè. Approvato con marchio CE. Disponibile con bicchiere in lexan o in acciaio inox.

FNA2 Mixer professionale doppio in lega leggera e acciaio inox con sistema di accensione automatico. Ideale per la preparazione di bevande quali cocktail, sorbetti, frappè. Approvato con marchio CE. Disponibile con bicchieri in lexan o in acciaio inox.

FNA1 Professional milkshake blender in a light alloy and stainless steel with an automatic switch on system. Ideal for the drink preparation as cocktails, sorbets and milkshakes. CE-approved. Available with a lexan or a stainless steel jug.

FNA2 Professional double milkshake blender in a light alloy and stainless steel with an automatic switch on system. Ideal for the drink preparation as cocktails, sorbets and milkshakes. CE-approved. Available with lexan or stainless steel jugs.

FNA1 Un batteur professionnel fait en acier inox et alliage léger, avec un système de allumage automatique pour la préparation de boissons tels quels cocktails, sorbets, frappé. Approuvé par marque CE. Disponible avec verre en lexan ou en acier inox.

FNA2 Un batteur professionnel double fait en acier inox et alliage léger, avec un système de allumage automatique pour la préparation de boissons tels quels cocktails, sorbets, frappé. Approuvé par marque CE. Disponible avec verres en lexan ou en acier inox.

FNA1 Batidora profesional en aleación ligera y acero inoxidable con sistema de encendido automático, apropiada ideal para la preparación de bebidas como: cócteles, sorbetes, batidos. Homologado CE. Disponible con vaso de acero inoxidable o lexan.

FNA2 Batidora profesional doble en aleación ligera y acero inoxidable con sistema de encendido automático, apropiada ideal para la preparación de bebidas como: cócteles, sorbetes, batidos. Homologado CE. Disponible con vasos de acero inoxidable o lexan.



MODELLO
 MODEL
 MODÈLE
 MODELO

dimensioni
 dimensions
 dimensions
 dimensiones

peso netto
 net weight
 poids net
 peso neto

peso lordo
 gross weight
 poids lourd
 peso bruto

bicchiere
 glass
 verre
 vidrio

alimentazione
 power supply
 alimentation
 voltaje

giri motore al minuto
 motor rpm
 tours moteur à la minute
 revoluciones del motor por minuto

	mm	kg	kg	lit		rpm
FNA 1	A 175 B 180 C 480	3	4	1	230V / 50 Hz / 120W	15000
FNA 2	A 300 B 180 C 480	6	7	1 + 1	2x 230V / 50 Hz / 120W	15000

rompighiaccio / tritagliaccio



RP1 • RG1

ice breaker / ice crusher
brise-glace / broyeur glace
rompe hielo / tritura hielo



RP1



RG1



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

potenza
power
puissance
potencia

voltaggio
voltage
voltage
voltage

giri
rounds
tours
revoluciones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$	W		rpm	kg	kg
RP1	A 225 B 225 C 470	1200	230V / 50 Hz	120	8,5	9,5
RG1	A 450 B 190 C 260	350	230V / 50 Hz	1400	8,5	9,5

ice breaker / ice crusher
brise-glace / broyeur glace
rompe hielo / tritura hielo



RP1 Rompighiaccio professionale, struttura realizzata in acciaio inox e in lega di alluminio. Studiato per grossi carichi di lavoro e per spaccare grosse quantità di ghiaccio o frutta ghiacciata. Questa macchina è stata realizzata per dare la possibilità ad ogni locale di poter preparare in brevissimo tempo qualsiasi tipo di cocktail o di guarnizione con ghiaccio spaccato. Equipaggiato con motoriduttore potentissimo riesce a sviluppare una potenza di 1.200 Watt all'asse. Un pratico piattino salva-goccia permette di inserire un bicchiere alla volta, oppure una vaschetta da 3 litri in acciaio inox per grosse quantità di ghiaccio. Approvato con marchio CE. Produzione 100 kg/ora. Facile da pulire con griglia di protezione mani. Vaschetta raccogli ghiaccio da 3 litri. Piattino salva-goccia.

RG1 Tritagliaccio professionale, struttura in lega leggera e acciaio inox. Questo prodotto rende il ghiaccio a scaglie ed è ideale per la preparazione di granite, cocktail, per guarnizione di piatti, etc. Tramite un dispositivo automatico la macchina si accenderà solamente alla chiusura della leva. Approvato con marchio CE. Versione con motore 350 Watt a 1.400 giri/minuto. Vaschetta raccogli ghiaccio in acciaio inox. Lama speciale resistentissima.

RP1 Professional ice breaker, case realized in stainless steel and in an aluminium alloy. Designed for big productions and to crush huge quantities of ice or frozen fruits. This machine has been realized to offer the possibility to every activity to prepare in a very short time any type of cocktail or trimming with broken ice. Equipped with a very powerful motor reducer it reaches a power of 1.200 Watt on the axe. A practical save-drops tray allows to introduce one glass at once, or a bowl of 3 litres in stainless steel for big ice quantities. CE-approved. Production of 100 kg/hour. Easy to be cleaned with a protection grid for the hands. Ice collecting bowl of 3 litres. Save-drops tray.

RG1 Professional ice breaker, case realized in stainless steel and in an aluminium alloy. This product splits the ice to flakes and it is ideal for the preparation of granitas, cocktails, for dish trimmings etc. Because of an automatic device the machine switches on only when the lever is closed. CE-approved. Version with a 350 Watt motor with 1.400 turns/minute. Ice collecting bowl in stainless steel. Very resistant special blade.

RP1 Brise-glace professionnel, en acier Inox et alliage léger. Étudié pour des gros charges de travail et pour broyer des grandes quantités de glace et de fruit glacé. Cet appareil est parfait pour préparer toute sorte de cocktail ou de garniture avec glace brisée. Équipé de moto-réducteur très puissant de 1200W, et aussi d'un petit bassinnet sauve-gouttes pour insérer une verre à la fois et un récipient pour la glace en acier inox de 3 litres. Approuvé par marque CE. Production 100 kg / heure. Facile à nettoyer, avec grille de sécurité contre les blessures. Récipient pour glace de 3 litres en acier Inox. Bassinet sauve-goutte.

RG1 Broyeur glace professionnel en acier Inox et alliage léger. Ce produit brise la glace et c'est l'idéal pour la préparation des cocktails glacés ou pour la garniture des plats. Cette machine s'allume automatiquement seulement lors que le levier est fermé. Approuvé par marque CE. Version avec moteur de 350Watt, de 1400 tours à la minute. Récipient de glace en acier Inox. Lame spéciale à haute résistance.

RP1 Rompe hielo profesional realizado en acero inoxidable y en aleaci n ligera. Pensado para grandes vol menes de trabajo o y para triturar grandes cantidades de hielo o de fruta helada. Ideal para preparar granizados y bebidas a base de hielo. Motor muy potente de 1200W. Plato salva-gotas, con recipiente por vaso y contenedor de hielo de 3 litros en acero inoxidable. Homologado CE. Produccion 100kg /hr. Facil a limpiar, con parrilla de seguridad contra heridas. Contenedor de hielo de 3 litros en acero inoxidable. Plato salva-gotas.

RG1 Rompe hielo profesional realizado en acero inoxidable y en aleación ligera. Ideal para preparar granizados y bebidas a basede hielo. La maquina se enciende solo cuando la palanca esta cerrada. Homologado CE. Versión con motor de 350 Watt a 1.400 revoluciones / minuto. Bandeja recoge-hielo de acero inoxidable. Hoja especial de alta resistencia.



multiple working groups
groupe fonctionnement multiple
grupo polifuncional



MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

potenza
power
puissance
potencia

voltaggio
voltage
voltage
voltage

giri
rounds
tours
revoluciones

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	mm $\frac{C}{A/B}$	W		rpm	kg	kg
RG2	A 510 B 190 C 350	350	230V / 50 Hz	1400	10,5	11,5
RG3	A 510 B 190 C 550	500	230V / 50 Hz	1400	16	17

multiple working groups
groupe fonctionnement multiple
grupo polifuncional



RG2 Gruppo a lavorazione multipla composto da un tritagliaccio e uno spremiagrumi. Ottimo per cocktail e bevande a base di succo d'arancia. Struttura in lega leggera e acciaio inox. Ottimo per potenza e dimensioni, indispensabile per le cucine e bar. Studiato per un veloce e pratico uso. Approvato con marchio CE. Vaschetta raccogli ghiaccio in acciaio inox. Pigna spremente in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie. Motori potenti anche per grossi carichi di lavoro.

RG3 Gruppo a lavorazione multipla composto da un tritagliaccio, uno spremiagrumi ed un frullatore. Ideale per qualità e quantità assorbe un grosso carico di lavoro, una macchina molto compatta ideale per ogni tipo di bar. Approvato con marchio CE. Disponibile con bicchiere in acciaio inox da 1,5 litri per il frullatore. Pigna spremente in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie. Motori potenti anche per grossi carichi di lavoro.



RG2 Multiple working groups composed of an ice breaker and a citrus fruits squeezer. Especially for cocktails and orange juice basic drinks. Structure in a light alloy and stainless steel. Optimal equipment as per power as per the dimensions, indispensable for kitchens and bars. Designed for a practical and rapid use. CE-approved. Ice collecting tray in stainless steel. Removable and washable in the dish washer squeezing cone in stainless steel. Powerful motors even for big working processes.

RG3 Multiple working groups composed of an ice breaker, a citrus fruit squeezer and a blender. Ideal for quality and quantity, it absorbs a big working process, a very compact machine ideal for any bar type. CE-approved. Available with a stainless steel bowl of 1,5 liters for the blender. Removable and washable in the dish washer squeezing cone in stainless steel. Powerful motors even for big working processes.



RG2 Groupe fonctionnement multiple composé par brise-glace et presse-agrumes. Parfait pour cocktail et boissons à base de jus d orange. Structure en acier Inox et alliage léger. Optimale pour puissance et dimensions, indispensable pour les cuisines et les cafétérias. Projeté pour une utilisation facile et rapide. Approuvé par marque CE. Récipient de la glace en acier Inox. Pressoir en acier inox amovible et lavable à la lave-vaisselle. Moteurs très puissants pour des gros charges de travail.

RG3 Groupe fonctionnement multiple composé par brise-glace, presse-agrumes, et batteur. Idéal quand qualité et quantité sont très importantes et pour des gros charges de travail. L'appareil est très compact et parfait pour les cafétérias. Approuvé par marque CE. Disponible avec verre de 1,5 litres en acier inox pour le batteur. Pressoir en acier inox amovible et lavable à la lave-vaisselle. Moteur très puissant pour des gros charges de travail.



RG2 Grupo polifuncional con estructura en aleación ligera y acero inoxidable, compuesto de un triturador de hielo y un exprimidor mod. RG2. Óptimo para la preparación de cócteles y bebidas a base de zumo de naranja. Son excelentes por su potencia y dimensiones, indispensables para la cocinas y los bares. Pensados para un uso práctico y veloz. Homologado CE. Recipiente recoge- hielo en acero inoxidable. Piña para exprimir en acero inoxidable extraíble; se puede lavar en la lavavajillas. Motores con potencia suficiente para afrontar grandes cargas de trabajo.

RG3 Grupo polifuncional compuesto por una picadora de hielo, un exprimidor, y una batidora, ideal por calidad y cantidad, es capaz de realizar grandes cantidades de trabajo. Es una m quina myu compacta, adecuada para cualquier tipo de bar. Homologado CE. Disponible con vaso en acero inoxidable de 1,5 l. Piña para exprimir en acero inox estraible; se puede lavar en el lavavajillas. Motor con potencia suficiente para afrontar grandes cargas de trabajo.





GAM International s.r.l.

47813 BELLARIA - IGEA MARINA (RN) - ITALY

Via Filzi, 28/30 • Zona artigianale

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343

fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it

Nell'intento di migliorare la qualità e le prestazioni dei suoi articoli,
la ditta si riserva espressamente il diritto di modificare dati, clichés, prestazioni, senza preavviso.
Pertanto questo documento non può essere considerato come un contratto nei confronti di terzi.

To improve the quality and the performance of the items,
the company expressly reserves the right to modify specifications, cliché, performance without notice.
Therefore this document cannot be used as a contract towards third party.

La société se réserve le droit de modifier données et description,
afin d'améliorer les produits, sans préavis.
Par conséquent ce document ne peut pas être considéré un contrat avec tiers.

Con el fin de mejorar la calidad y el rendimiento de sus productos,
la compañía se reserva expresamente el derecho de modificar los datos, clichés, rendimiento, sin previo aviso.
Por lo tanto, este documento no puede ser considerado como un contrato con terceros.



GAM International s.r.l. - ITALY

47813 BELLARIA - IGEA MARINA (RN)

Via Filzi, 28/30 • Zona artigianale

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343

fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it

info@gaminternational.it

GAM France Distribution - FRANCE

84170 MONTEUX

350 Chemin du Perrussier

tel. : +33 (0) 4 90 65 93 99

fax : +33 (0) 9 69 80 89 37

info@gaminternational.fr

Gam International GmbH - DEUTSCHLAND

86381 KRUMBACH (SCHWABEN)

Michael-Faist Str. 31



GAM[®]
international