

# SNACK BAR EQUIPMENT

Macchinari per la piccola ristorazione



**CATALOGO E PREZZI 2023/24**  
**CATALOGUE & PRICES 2023/24**





# Guida alla lettura

## IT

Easyline by Fimar è la linea dedicata alle esigenze della piccola ristorazione e bar di tipo professionale, prodotta da fornitori selezionati a prezzi concorrenziali.

Easyline nasce nel 2013, come linea di prodotti di importazione a prezzi straordinariamente contenuti crescendo ogni anno in qualità e in ampliamento della gamma di articoli.

Per offrire alla nostra clientela un'ampia scelta di prodotti, nel catalogo troverete alcuni brand di fama internazionale come i Forni a Microonde di Samsung® o Panasonic® e le famose Impastatrici Kitchenaid®.

In questa nuova edizione è stata ampliata la gamma di: piastre ad induzione, forni a microonde, cuoci riso, waffle machine e cuoci hot dog.

## EN

Easyline by Fimar is the professional line dedicated to the needs of small restaurants and bars, produced by selected suppliers at competitive prices.

Easyline was born in 2013, as a line of imported products at extraordinarily low prices, growing every year in quality and extension of the range of articles. In order to offer our customers a wide choice of products, in the catalogue you will find some internationally renowned brands such as Microwave Ovens from Samsung® or Panasonic® and the famous Kitchenaid® mixers.

In this new edition, the range has been extended to include: induction plates, microwave ovens, rice cookers, waffle makers and hot dog cookers.

## FR

Easyline by Fimar est la ligne professionnelle dédiée aux besoins des petits restaurants et bars, produite par des fournisseurs sélectionnés à des prix compétitifs.

Easyline est née en 2013, comme une ligne de produits importés à des prix extraordinairement bas, augmentant chaque année en qualité et en expansion de la gamme d'articles. Afin d'offrir à nos clients un large choix de produits, vous trouverez dans le catalogue certaines marques de renommée internationale telles que les fours à micro-ondes de Samsung® ou Panasonic® et les célèbres mélangeurs Kitchenaid®.

Dans cette nouvelle édition, la gamme a été élargie pour inclure: des plaques à induction, des fours à micro-ondes, des cuiseurs à riz, des gaufriers et des cuiseurs à hot-dogs.

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!

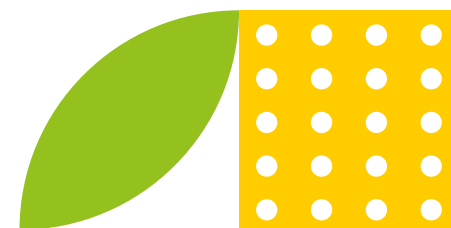
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!

Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!

Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!

¡Busque la etiqueta de novedad y descúbralos todos!

Найдите наклейку с новинкой и откройте для себя их все!





DE

Easyline by Fimar ist die professionelle Linie, die auf die Bedürfnisse kleiner Restaurants und Bars ausgerichtet ist und von ausgewählten Lieferanten zu wettbewerbsfähigen Preisen hergestellt wird.

Easyline wurde im Jahr 2013 als eine Linie von importierten Produkten zu außergewöhnlich niedrigen Preisen geboren, die jedes Jahr an Qualität und Erweiterung der Artikelpalette zunimmt. Um unseren Kunden eine große Auswahl an Produkten zu bieten, finden Sie im Katalog einige international bekannte Marken wie die Mikrowellenherde von Samsung® oder Panasonic® und die berühmten Kitchenaid®-Mixer.

In dieser neuen Ausgabe wurde das Sortiment um folgende Produkte erweitert: Induktionskochfelder, Mikrowellenherde, Reiskocher, Waffelautomaten und Hot-Dog-Kocher.

ES

Easyline by Fimar es la línea profesional dedicada a las necesidades de pequeños restaurantes y bares, producida por proveedores seleccionados a precios competitivos.

Easyline nació en 2013, como una línea de productos importados a precios extraordinariamente bajos, creciendo cada año en calidad y ampliación de la gama de artículos. Con el fin de ofrecer a nuestros clientes una amplia gama de productos, en el catálogo encontrará algunas marcas de renombre internacional como los Hornos Microondas de Samsung® o Panasonic® y las famosas batidoras Kitchenaid®.

En esta nueva edición, la gama se ha ampliado con: placas de inducción, hornos microondas, arrozceras, gofreras y cocedoras de perritos calientes.

RU



















Easyline by Fimar - это профессиональная линия, посвященная потребностям небольших ресторанов и баров, производимая избранными поставщиками по конкурентоспособным ценам.










Easyline родилась в 2013 году как линия импортных продуктов по необычайно низким ценам, с каждым годом повышая качество и расширяя ассортимент. Чтобы предложить нашим покупателям широкий выбор продукции, в каталоге представлены такие всемирно известные бренды, как микроволновые печи Samsung® или Panasonic® и знаменитые миксеры Kitchenaid®.

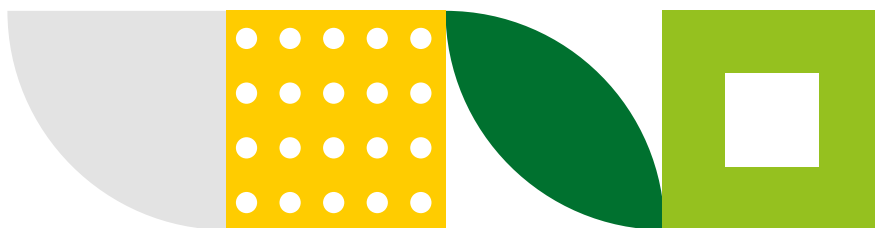
В новом издании ассортимент расширен: индукционные варочные панели, микроволновые печи, рисоварки, вафельницы и хот-доги.

# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLE  
ICONOS  
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	MAX. VAKUUM ACHIEVABLE	VIDE MAX POSSIBLE	MAX ERREICHBARES VAKUUM	MÁX. VACÍO POSIBLE	МАКСИМАЛЬНО ВОЗМОЖНАЯ ВАКУУМНЫЙ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛШНИЦЫ
	POTENZA RISCALDAMENTO	HEATING POWER	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	HEIZLEISTUNG	POTENCIA CALORÍFICA	МОЩНОСТЬ НАГРЕВА
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	СКОРОСТЬ
	CAPACITÀ DEL BICCHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT	CAPACIDAD NOMINAL	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬТИЯ
	CAPACITÀ DEL CESTO DI COTTURA	CAPACITY OF THE COOKING BASKET	CAPACITÉ DE LA CUVE DE CUISSON	KAPAZITÄT DES KOCHKORBES	CAPACIDAD CESTA PARA COCCIÓN	ГЛАВНАЯ ИЛИ ВЫДЕЛЕННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	BLADES	LAMES	KLINGEN	CUCHILLAS	НОЖИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ
	CAPACITÀ / DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE BAKING CHAMBER	CAPACITÉ / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	BACKKAMMER KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CAMARA DE COCCIÓN	КАПАБИЛЬТИЯ / ВРЕМЕНИИ КАМЕРА ВЫПЕЧКИ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	РАЗМЕР РОЛИКА


















# INDICE

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	10
FRULLATORI	MIXERS	BLENDERS	MIXERS	LICUADORA	БЛЕНДЕРЫ	12
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	16
FRULLATORI CON FUNZIONE COTTURA	MIXERS WITH COOKING FUNCTION	MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON	MIXERS MIT KOCHFUNKTION	LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN	МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	18
FRULLATORI CON INSONORIZZATORE	MIXERS WITH SOUND-PROOFER	MÉLANGEURS AVEC INSONORISATION	MIXERS MIT SCHALLSCHUTZ	LICUADORA CON INSONORIZADOR	СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ	20
ESTRATTORE DI SUCCHI	SLOW JUICER	EXTRACTEUR DE JUS	SAFTPRESSE	EXTRACTOR DE ZUMO	СЛОВ ДЖУЙСЕР	22
CENTRIFUGA	CENTRIFUGES	CENTRIFUGEUSES	ZENTRIFUGEN	LICUADORA CENTRÍFUGA	ЦЕНТРИФУГИ	24
SPREMIAGRUMI	CITRUS JUICER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDORES	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	26
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	30
PLANETARIE 3 VELOCITÀ	3-SPEED PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES	3-GANG PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES	3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	34
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	38
PIASTRE DI COTTURA IN GHISA	CAST IRON COOKING GRILLS	PLAQUES DE CUISSON EN FONTE	KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN	PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN	ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ	42
PIASTRE AD INDUZIONE	INDUCTION PLATES	PLAQUES A INDUCTION	INDUKTIONSPLETTEN	PLACAS DE INDUCCIÓN	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	44
PIASTRA A INDUZIONE CON WOK	WOK INDUCTION PLATE	PLAQUE À INDUCTION AVEC WOK	INDUKTIONSPLETTE MIT WOK	PLACA DE INDUCCIÓN CON WOK	ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ С WOK	50
TOSTAPANE CONTINUO	TOASTER	GRILLE-PAIN CONTINU	TOASTER IM DAUERZYKLUS	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК	52
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDER	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	54
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	FRY-TOP ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	56
WAFFLE MACHINE	WAFFLE MACHINE	APPAREIL À GAUFRES	WAFFELMASCHINEN	GOFRERA	МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ	58
FORNI A CONVEZIONE	CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION	KONVEKTIONSOFFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN	КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	60
FORNI MICROONDE	MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	62
FORNI A MICROONDE SAMSUNG	SAMSUNG MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES SAMSUNG	SAMSUNG MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS SAMSUNG	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG	68
FORNI A MICROONDE PANASONIC	PANASONIC MICROWAVES OVENS	FOURS À MICRO-ONDES PANASONIC	PANASONIC MIKROWELLEN	HORNOS MICROONDAS PANASONIC	МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC	72
FRIGGITRICI	FRYERS	FRITTEUSES	FRITEUSEN	FREIDORAS	ФРИТЮРНИЦЫ	74
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	78
CUOCI RISO	RICE COOKER	CUISINIÈRE À RIZ	REISKOCHER	COCEDORES DE ARROZ	РИСОВАРКА	82
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	84
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	86
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	88
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSE À GRAVITÉ	SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	92
TAGLIA POMODORI MANUALI	MANUAL TOMATOES CUTTER	COUPE-TOMATES MANUELS	MANUELLER TOMATENSCHNEIDER	CORTADORA MANUAL DE TOMATES	РУЧНАЯ РЕЗКА ПОМИДОРОВ	94
INSACCATRICI MANUALI ORIZZONTALI	HORIZONTALSAUSAGE STUFFER	POISSOIRS A' SAUCISSE MANUELS	MANUELLE HORIZONTALE FÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES HORIZONTALES	РУЧНЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ	96
PRESSAMBURGER MANUALI	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELS	MANUELLE HAMBURGER-PRESSE	PRENSA DE HAMBURGUESAS MANUAL	ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	98
BOLLITORE ELETTRICO	ELECTRIC KETTLE	BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER	HERVIDOR ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК	100
COLTELLO ELETTRICO	ELECTRIC KNIFE	ELEKTRISCHES MESSER	COUPEAU ÉLECTRIQU	CUCHILLO ELÉCTRICO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ	102

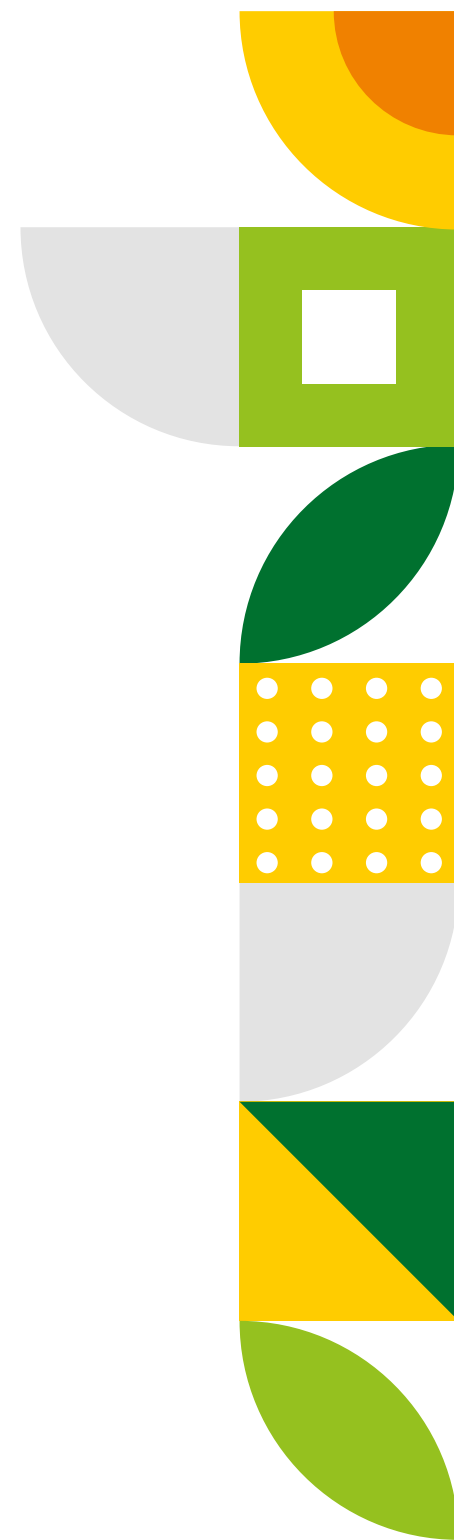
# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
СОДЕРЖАНИЕ

CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE			
BL020	12	BH5	32	E350D		46	FD21	60	
BL020B	12	BH7	32	PFD20		48	FD47	60	
BL021	14	B10K	34	BT310T3		48	FD66	60	
BL008	14	B20K	34	ET350G		48	P90DZH	62	
DMB	16	B30K	34	BT350W		50	M25LZS	62	
DMB20	16	B40K	36	WOK		50	EMA34GTQ		64
TM905+Q109	18	B60I	36	ESTA3		52	EM025FJT		64
CS1107	20	K5	<b>KitchenAid</b>	38	CVT1	52	MF914	66	
PB009	22	K7P	<b>KitchenAid</b>	38	EMH450S	54	MC2452	66	
PU008	22	P25EG01	42	EMH600S	54	MJ6051AT		68	
CJ900	24	P35EG02	42	EMH800S	54	MJ6091AT		68	
PC700	24	P50EG03	42	EG548	56	MJ6053AT		70	
SACJ4	26	P50EG03M	42	EG5482	56	MJ6093AT		70	
SACJ6	26	PFD27N	44	EG750	56	PANE1840	<b>Panasonic</b>	72	
SACJ5	28	PFD35N	44	EG750M	56	PANE3240	<b>Panasonic</b>	72	
SMCJ5A	28	E500A	44	WM1	58	FY4L	74		
SLB5	30	E200A		46	WM15	58	FY44L	74	
SLB7	30	E350C		46	WMFY2205		58	FY8L	76

CODICE / CODE	
FY88L	76
YKK02A	78
FYK04	<b>New</b> 78
FY011	80
SD82C	82
SC8195	82
XH215	<b>New</b> 82
FZ03A	84
SV130	84
SBS300P	86
SBP350	86
SBP400	86
SCC250	88
SCC300	88
SCC400	88
SCC500	88
HBS220JS	92
HBS250	92

CODICE / CODE	
HBS300	92
HT4	94
HT5.5	94
SS7H	96
HF100	98
HF130	98
T906	100
Z3035	102



# BL020 BL020B



BL020B



BL020

Frullatori

MIXERS  
BLENDERS  
MIXERS  
LICUADORA  
БЛЕНДЕРЫ



IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere.

**BL020:** carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaghiaccio.

**BL020B:** carcassa in plastica cromata - regolatore di velocità - tasto "pulse".

EN Smoothie makers - 2 L clear lexan cup - cap on the lid to add ingredients during use - 4-blade stainless steel knife - safety microswitch on the cup.

**BL020:** plastic casing - two-speed motor - 4 stored programs (8-12-30-60") - slow and fast "pulse" button - ice crusher button.

**BL020B:** chrome-plated plastic casing - speed controller - "pulse" button.

FR Machines à smoothie - récipient en lexan transparent de 2 L - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation - couteau à 4 lames en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient.

**BL020:** corps en plastique - moteur à deux vitesses - 4 programmes mémorisés (8-12-30-60") - touche "pulse" lente et rapide - bouton broyeur de glace.

**BL020B:** corps en plastique chromé - variateur de vitesse - touche "pulse".

DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer lexanbecher -4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung - Sicherheitsmikroschalter am Becher.

**BL020:** Kunststoffgehäuse - Motor mit zwei Geschwindigkeiten - 4 gespeicherte Programme (8-12-30-60") - "Pulse"-Taste langsam und schnell - Eisbrecher-Taste.

**BL020B:** Verchromtes Kunststoffgehäuse - Drehzahlregler - Taste "Pulse".

ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en el vaso.
















**BL020:** carcasa de plástico - motor de dos velocidades - 4 programas preestablecidos (8-12-30-60") - botón "pulse" lento y rápido - botón picador de hielo.

**BL020B:** carcasa de plástico cromado - regulador de velocidad - botón "pulse".

RU Машины для приготовления коктейлей - 2 л прозрачного тощего стекла. - крышка на крышке для добавления ингредиентов во время работы - 4 ножа из нержавеющей стали - безопасный микровыключатель на стекле.

**BL020:** пластиковый корпус - двухскоростной двигатель - 4 сохраненные программы (8-12-30-60") - медленный и быстрый "импульсный" ключ - ключ дробилки льда.

**BL020B:** хромированный пластиковый корпус - регулятор скорости - "импульсная" клавиша.

	BL020	BL020B
		
	1,5 kW	
	220-240V/1N/50-60Hz	
	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 220 x 490(h) mm
		
	5 Kg	4,2 Kg
	6 Kg	5,2 Kg
	330 x 260 x 530(h) mm	
	0,045 m³	
		
	280 €	235 €
	<b>BINOX</b> Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
		
	130 €	

BL021  
BL008



BL021



BL008

Frullatori

MIXERS  
BLENDERS  
MIXERS  
LICUADORA  
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchine per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

**BL021:** carcassa in acciaio inox.

**BL008:** carcassa in plastica.

EN Milkshake makers 2 L clear lexan cup - speed regulator - "pulse" button - safety microswitch on the cup - 4-blade stainless steel knife - cap on the lid to add ingredients during use.

**BL021:** stainless steel casing.

**BL008:** pPlastic casing.

FR Machines à smoothie - récipient en lexan transparent de 2 L - variateur de vitesse - touche "pulse" - micro-interrupteur de sécurité sur le récipient - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients pendant la préparation.

**BL021:** corps en acier inox.

**BL008:** corps en plastique.

DE Smoothie Maschinen - 2 L klarer lexanbecher - Drehzahlregler - Taste "Pulse" - Sicherheitsmikroschalter am Becher - 4-Klingen-Edelstahlmesser - Deckelkappe zum Hinzufügen von Zutaten während der Vorbereitung.

**BL021:** Edelstahlgehäuse.

**BL008:** Kunststoffgehäuse.

ES Máquina para preparar batidos de fruta - vaso de lexan transparente (capacidad 2 litros) - regulador de velocidad - botón "pulse" - microinterruptor de seguridad en el vaso - cuchillo con 4 cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir los ingredientes durante el funcionamiento.
















**BL021:** carcasa de acero inoxidable.

**BL008:** carcasa de plástico.

RU Машины для приготовления коктейлей - 2 литра прозрачного тощего стекла - регулятор скорости - кнопка "импульс" - предохранительный микровыключатель на панели управления стекло - 4-лопастной нож из нержавеющей стали - колпачок на крышке для добавления ингредиентов во время работы.

**BL021:** корпус из нержавеющей стали

**BL008:** пластиковый корпус.

	BL021	BL008
		
	1,5 kW	1 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
	28000 rpm	
	2 L	
	200 x 260 x 520(h) mm	190 x 230 x 510(h) mm
		
	5,2 Kg	4 Kg
	6,5 Kg	5 Kg
	330 x 260 x 530(h) mm	
	0,045 m³	
		
	250 €	150 €
	<b>BINOX</b> Bicchiere in acciaio inox - Stainless steel cup - Récipient acier inox Edelstahlbecher - Vaso de acero inoxidable - Нержавеющая сталь Стекло	
	 <p>non disponibile per BL008 not available for BL008 не доступно для модели BL008</p>	
	130 €	

# DMB DMB20



DMB



DMB20

Frullatori frappe'

MILKSHAKER  
BLENDERS À FRAPPÉS  
MILKSHAKERS  
LICUADORA FRAPPÉ  
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

- IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti, ecc. Base e corpo motore in alluminio, colonna in acciaio inox - bicchiere in acciaio inox da 0,8 L - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.
- EN Machine to prepare milkshakes, cocktails, Sorbet, etc. Base and motr unit in aluminium, pole in stailless steel - 0,8 L Stainless steel cup - automatic ignition system only with inserted cup.
- FR Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - récipient de 0,8 L en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.
- DE Maschine zur Herstellung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Sockel und Motorkörper aus Aluminium, Säule aus Edelstahl - 0,8 L Becher aus Edelstahl - automatisches Einschaltungssystem nur bei eingesetztem Becher.
- ES Máquina para preparar batidos, coctéles, sorbetes, etc. Base y cuerpo motor de aluminio, columna de acero inoxidable - vaso (capacidad 0,8 litros) de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo si el vaso está enganchado.
- RU Машина для приготовления молочных коктейлей, коктейлей, сорбента и т.д. Базовый блок и моторный блок из алюминия, стойка из бесстатистической стали - 0,8 л. Чашка из нержавеющей стали - автоматическая система зажигания только со вставленной чашкой.

	DMB	DMB20
	0,4 kW	0,4 + 0,4 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	16000 rpm	16000 + 16000 rpm
	0,8 L	0,8 + 0,8 L
 mm	200 x 230 x 500(h) mm	330 x 160 x 500(h) mm
		
 NET Kg	3,6 Kg	7,5 Kg
 GROSS Kg	4,5 Kg	9 Kg
 mm	300 x 260 x 530(h) mm	600 x 260 x 530(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,042 m <sup>3</sup>	0,083 m <sup>3</sup>
		
	<b>160 €</b>	<b>330 €</b>



# TM905+Q109



TM905
















Q109

Frullatore  
con funzione cottura

MIXER WITH COOKING FUNCTION  
MIXEUR AVEC FONCTION CUISSON  
MIXER MIT KOCHFUNKTION  
LICUADORA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN  
МЕШАЛКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- IT Macchina per la preparazione di zuppe, riduzioni e salse. Pannello touch screen con programmi pre-impostati.  
**TM905+Q109:** macchina compresa di cutter manuale - bicchiere in vetro.
- EN The ideal machine to prepare soups, reductions and sauces. Touch screen panel with pre-set programs.  
**TM905+Q109:** the machine is equipped with a manual cutter and a glass cup.
- FR Machine pour la préparation de soupes, réductions et sauces. Ecran tactile avec programmes prédéfinis.  
**TM905+Q109:** machine avec découpeur manuel - récipient en verre.
- DE Suppen-, Reduktions- und Saucenzubereitungsmaschinen. Touchscreen-Bedienfeld mit voreingestellten Programmen.  
**TM905+Q109:** maschine mit Handschneider - Glasbecher.
- ES Máquina para preparar sopas, reducciones y salsas. Panel "touch screen" con programas preestablecidos.  
**TM905+Q109:** máquina que incluye un cutter manual - vaso de vidrio.
- RU Идеальные машины для приготовления супов, редукторов и соусов. Сенсорная панель с предустановленными программами.  
**TM905+Q109:** машина оснащена ручным резакom и стеклянной чашкой.

TM905 + Q109		
	1 kW	0,2 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
HEATING POWER	1,2 kW	-
	Max 100°C	-
	26000 rpm	24000 rpm
	1,75 L	-
	250 x 195 x 503(h) mm	225 x 206 x 267(h) mm
		
	7,5 Kg	
	10,8 Kg	
	467 x 467 x 327(h) mm	
	0,071 m³	
		
	750 €	

# CS1107



Graphit Group



## Frullatore con insonorizzatore

MIXER WITH SOUND-PROOFER  
MÉLANGEUR AVEC INSONORISATION  
MIXER MIT SCHALLSCHUTZ  
LICUADORA CON INSONORIZADOR  
СМЕСИТЕЛИ СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИЕЙ



- IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Pannello touch screen con possibilità di programmi pre-impostati - insonorizzatore integrato nel basamento della macchina - bicchiere in lexan trasparente da 2 L.
- EN Machine to prepare milkshakes, smoothies, etc. Touch screen panel with optional pre-set programmes - sound-proofer integrated in the machine base - 2 L clear lexan cup.
- FR Machine pour la préparation de milkshakes, laits frappés, etc. Ecran tactile avec possibilité de programmes pré-réglés - insonorisation intégrée dans le bâti de la machine - récipient lexan transparent 2 litres.
- DE Maschine zur Herstellung von Smoothies, Milchshakes, etc. Touchscreen-Bedienfeld mit Voreinstellungsmöglichkeit - Schallschutz im Maschinenbett integriert - 2 L klarer lexanbecher.
- ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Panel "touch screen" con programas preestablecidos - insonorizador integrado en el cárter - vaso (capacidad 2 litros) de lexan transparente.
- RU Машины для приготовления молочных коктейлей, коктейлей и т.д. Сенсорная панель с дополнительными предустановленными программами - звукоизоляция, встроенная в основание станка - 2 л прозрачная чашка lexan.

	<b>CS1107</b>
	1,8 kW
	220-240V/1N/50-60Hz
	30000 rpm
	2 L
	239 x 229 x 461(h) mm
	
	7,5 Kg
	8 Kg
	550 x 300 x300(h) mm
	0,0495 m³
	
	<b>385</b>



PB009  
PU008



PB009



PU008



Estrattore di succhi

SLOW JUICER  
EXTRACTEUR DE JUS  
SAFTPRESSE  
EXTRACTOR DE ZUMO  
СЛОВ ДЖУЙСЕР

IT Macchine per ottenere succhi di frutta e verdura mantenendo intatti gli elementi nutritivi naturalmente presenti nel cibo grazie al sistema di estrazione a bassa velocità (slow juicer). Struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti - espulsione automatica della polpa. In dotazione 2 contenitori in plastica per gli scarti e per il succo, 1 filtro, box per la preparazione del tofu, spazzolino per la pulizia, 3 filtri in acciaio inox. **PB009:** esclusivo imbuto a bocca larga che permette l'introduzione di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle grazie ad una dimensione della bocca di Ø 80 mm. **PU008:** tasto funzione reverse per una facile e veloce pulizia - dimensione della bocca Ø 40 mm.

EN Machine to obtain fruit and vegetable juices while keeping intact the nutrients naturally present in the food thanks to the slow juicer system. Casing in stainless steel and plastic suitable for food - automatic pulp ejection. Supplied with 2 plastic containers for waste and juice, 1 filter, box for the preparation of tofu, cleaning brush, 3 stainless steel filters. **PB009:** Extremely wide inlet funnel that allows the introduction of whole fruits and vegetables, with no need to cut them into pieces thanks to an inlet size of Ø 80 mm. **PU008:** reverse function switch for quick and easy cleaning - inlet size Ø 40 mm.

FR Machines pour obtenir des jus de fruits et de légumes tout en conservant intacts les nutriments naturellement présents dans l'aliment grâce au système d'extraction à basse vitesse (slow juicer). Corps en acier inox et en plastique alimentaire - expulsion automatique de la pulpe. Livré avec 2 récipients en plastique pour les déchets et le jus, 1 filtre, boîte pour la préparation du tofu, brosse pour le nettoyage, 3 filtres en acier inox. **PB009:** Entonnoir à grande orifice qui permet l'introduction de fruits et légumes entiers, sans devoir les écraser grâce à une ouverture de Ø 80 mm. **PU008:** touche de fonction inverse pour un nettoyage rapide et Ø 40 mm.

DE Maschinen zur Zubereitung von Frucht- und Gemüsesäften unter Beibehaltung der natürlichen Nährstoffe durch das langsame Extraktionssystem (Slow Juicer). Edelstahl- und lebensmitteltauglich Kunststoffgehäuse - automatisches Ausstoßen der Pulpe. Ausgestattet mit 2 Kunststoffbehältern für Abfall und Saft, 1 Filter, Box zur Zubereitung von Tofu, Bürste zur Reinigung, 3 Edelstahlfilter. **PB009:** Exklusiver Trichter mit extra Größe Einfuhröffnung, zur Einführung von ganzen Obst und Gemüse, ohne vorheriges Zerkleinern, dank einer Öffnungsweite von Ø 80 mm. **PU008:** Umkehrfunktionstaste für schnelle und einfache Reinigung - Einführungsöffnungsgröße Ø 40 mm.

ES Máquinas para la preparación de zumos de frutas y verduras manteniendo los nutrientes naturales a través del sistema de extracción lenta (Slow Juicer). Carcasa de acero inoxidable y plástico apto para uso alimentario - Expulsión automática de la pulpa. Equipado con 2 contenedores de plástico para residuos y zumos, 1 filtro, caja para la preparación de tofu, cepillo para la limpieza, 3 filtros de acero inoxidable. **PB009:** Embudo exclusivo con abertura de entrada extremadamente grande, para la introducción de frutas y hortalizas enteras, sin trituración previa, gracias a un ancho de abertura de Ø 80 mm. **PU008:** tecla de función de reversa para una limpieza rápida y fácil - tamaño de la boca Ø 40 mm.

RU Машины для приготовления фруктовых и овощных соков с сохранением натуральных питательных веществ благодаря системе медленной экстракции (Slow Juicer). Корпус из нержавеющей стали и пищевого пластика - автоматический выброс отходов. Оснащен 2 пластиковыми контейнерами для отходов и сока, 1 фильтром, коробкой для приготовления тофу, щеткой для очистки, 3 фильтрами из нержавеющей стали. **PB009:** Эксклюзивная воронка с чрезвычайно большим входным отверстием, для вставки цельных фруктов и овощей, без предварительного дробления, благодаря ширине отверстия Ø 80 mm. **PU008:** обратная функциональная клавиша для быстрой и легкой чистки - размер рта Ø 40 mm.

	PB009	PU008
	0,4 kW	0,25 kW
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	37 rpm	45 rpm
	250 x 160 x 450(h) mm	150 x 250 x 450(h) mm
		
	9 Kg	7,5 Kg
	10 Kg	10 Kg
	340 x 370 x 290(h) mm	390 x 305 x 330(h) mm
	0,036 m³	0,040 m³
		
	<b>365 €</b>	<b>325 €</b>

CJ900  
PC700



Graphit Group

PROFESSIONAL



PC700



CJ900

Centrifughe

CENTRIFUGES  
CENTRIFUGEUSES  
ZENTRIFUGEN  
LICUADORA CENTRÍFUGA  
ЦЕНТРИФУГИ

IT Macchine per realizzare centrifugati di frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea al contatto con gli alimenti - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti in plastica - microinterruttore di sicurezza su aggancio coperchio superiore - vasca, filtro e disco in acciaio inox. **PC700:** dimensione bocca  $\varnothing$  70 mm. **CJ900:** dimensione bocca  $\varnothing$  80 mm.

EN Machines designed to produce fruit and vegetable centrifuges - casing made of stainless steel and plastic suitable for contact with food - automatic pulp ejection - plastic waste container - safety microswitch on upper lid fastening - stainless steel bowl, filter and disk. **PC700:** inlet size  $\varnothing$  70 mm. **CJ900:** inlet size  $\varnothing$  80 mm.

FR Machines pour la préparation de produits centrifugés à base de fruits et légumes - corps en acier inox et plastique apte au contact alimentaire - éjection automatique de la pulpe - récipient pour les déchets en plastique - microrupteur de sécurité sur le couvercle supérieur - cuve, filtre et disque en acier inox. **PC700:** dimension orifice  $\varnothing$  70 mm. **CJ900:** dimension orifice  $\varnothing$  80 mm.

DE Maschinen zur Herstellung von Obst- und Gemüsezentrifugen - Edelstahl- und Kunststoffstruktur geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln - automatischer Ausstoß der Pulpe - Kunststoffabfallbehälter - Sicherheitsmikroschalter am Oberdeckelaufsatz - Behälter, Filter und Scheibe aus Edelstahl. **PC700:** Einführöffnunggröße  $\varnothing$  70 mm. **CJ900:** Einführöffnunggröße  $\varnothing$  80 mm.

ES Máquina para preparar centrifugas de frutas u hortalizas - estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos - expulsión automática de la pulpa - recipiente para los residuos de plástico - microinterrupción de seguridad en el enganche de la tapa - cuba, filtro y disco de acero inoxidable. **PC700:** boca de  $\varnothing$  70 mm. **CJ900:** boca de  $\varnothing$  80 mm.

RU Машина предназначена для производства фруктовых и овощных centrifуг - корпус из нержавеющей стали и пластика, пригодный для контакта с пищевыми продуктами - автоматический выброс мякоти - пластиковый контейнер для отходов - микровыключатель безопасности на креплении верхней крышки - резервуар, фильтр и диск из нержавеющей стали. **PC700:** входной размер  $\varnothing$  70 мм. **CJ900:** входной размер  $\varnothing$  80 мм.

	CJ900	PC700
		
	0,7 kW	0,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	3000 rpm	2800 rpm
 mm	473 x 253 x 525(h) mm	230 x 310 x 395(h) mm
		
 NET Kg	13,3 Kg	5 Kg
 GROSS Kg	15 Kg	6 Kg
 mm	490 x 280 x 520(h) mm	330 x 270 x 440(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,070 m <sup>3</sup>	0,039 m <sup>3</sup>
		
	<b>975 €</b>	<b>95 €</b>





# SACJ4 SACJ6



SACJ6



SACJ4

Spremiagrumi

CITRUS JUICER  
PRESSE-AGRUMES  
ZITRUSPRESSE  
EXPRIMIDORES  
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

IT Macchine per spremere agrumi.  
**SACJ4:** spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.  
**SACJ6:** spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.

EN Citrus juicers.  
**SACJ4:** electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.  
**SACJ6:** electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - removable stainless steel bowl, filter, reamer and backsplash.

FR Machines à presser les agrumes.  
**SACJ4:** extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium peint - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.  
**SACJ6:** presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre, cône et dosseret amovibles en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.  
**SACJ4:** Elektrische Zitruspresse aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.  
**SACJ6:** Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satinierter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - abnehmbare Wanne, Filter, Kegel und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.  
**SACJ4:** exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.  
**SACJ6:** exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Машины для прессования citrusовых фруктов.  
**SACJ4:** электрическая соковыжималка для citrusовых из окрашенного алюминиевого сплава - бак, фильтр, люфт и съемные пластиковые конусы - тройной конус.  
**SACJ6:** электрическая соковыжималка для citrusовых с рычагом из алюминиевого сплава с атласным покрытием - рычаг включения/выключения - съемный бак, фильтр, конус и спинка из нержавеющей стали.

	SACJ4	SACJ6
		
	0,18 kW	0,23 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz	
 RPM	1800 rpm	980 rpm
 mm	220 x 310 x 340(h) mm	220 x 290 x 390/585(h) mm
		
 NET Kg	5 Kg	8,7 Kg
 GROSS Kg	5,5 Kg	9,7 Kg
 mm	310 x 220 x 360(h) mm	360 x 280 x 470(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,024 m <sup>3</sup>	0,047 m <sup>3</sup>
		
	<b>170 €</b>	<b>335 €</b>



SACJ5  
SACJ5A



Graphit Group

Spremiagrumi



CITRUS JUICER  
PRESSE-AGRUMES  
ZITRUSPRESSE  
EXPRIMIDORES  
СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



IT Macchine per spremere agrumi.  
**SACJ5:** spremiagrumi elettrico in lega di alluminio satinato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.  
**SACJ5A:** spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, pigna e filtro in plastica - paraspruzzi in acciaio inox.

EN Citrus juicers.  
**SACJ5:** electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic bowl, filter, backsplash and reamer - triple reamer.  
**SACJ5A:** electric citrus juicer with lever in satin aluminium alloy - ON / OFF by means of the citrus juicer lever - plastic bowl, filter and reamer stainless steel backsplash.

FR Machines à presser les agrumes.  
**SACJ5:** extracteur de jus d'agrumes électrique en alliage d'aluminium satiné - cuve, filtre, dosseret et cônes amovibles en plastique - triple cône.  
**SACJ5A:** presse-agrumes électrique avec levier en alliage d'aluminium satiné - marche et arrêt par pression du levier - cuve, filtre et cône en plastique, dosseret en acier inox.

DE Zitruspressenmaschinen.  
**SACJ5:** Elektrische Zitruspresse aus satiniertes Aluminiumlegierung - abnehmbare Wanne, Filter, Spritzschutz und Kegel aus Kunststoff - Dreifachkegel.  
**SACJ5A:** Elektrische Zitruspresse mit Hebel aus satiniertes Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - Wanne, Filter und Kegel aus Kunststoff und Spritzschutz aus Edelstahl.

ES Máquina para exprimir cítricos.  
**SACJ5:** exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - cuba, filtro, protección y conos extraíbles - 3 conos.  
**SACJ5A:** exprimidor eléctrico (de aleación de aluminio pulido) de palanca - puesta en marcha y apagado a través de una palanca que presiona los frutos - cuba, filtro, protección y conos extraíbles y de acero inoxidable.

RU Соковыжималки для цитрусовых.  
**SACJ5:** электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемная пластиковая емкость, фильтр, обратная зазор и развертка - тройная развертка.  
**SACJ5A:** электрическая соковыжималка для цитрусовых с рычагом из атласного алюминиевого сплава - ON / OFF с помощью рычага соковыжималки - пластиковой чаши, фильтра и разбрызгивателя из нержавеющей стали.

	SACJ5	SACJ5A
		
	0,18 kW	0,23 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
		
	1800 rpm	1450 rpm
		
	340 x 202 x 420(h) mm	335 x 202 x 475/680(h) mm
		
	5,5 Kg	8 Kg
	6,5 Kg	8,8 Kg
	360 x 260 x 460(h) mm	380 x 240 x 510(h) mm
	0,042 m³	0,047 m³
		
	<b>215 €</b>	<b>360 €</b>



SLB5  
SLB7



Graphit Group



SLB5

# Impastatrici planetarie

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Satin stainless steel casing - 1 x 5-litre bowl for the SLB5 and 1 x 7-litre bowl for the SLB7 - 3 tools supplied: hook, spatula and whisk all made of stainless steel -speed regulator. Accessories: additional basin.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps en acier inox satiné -1 cuve de 5 litres pour le SLB5 et 1 cuve de 7 litres pour le SLB7 - 3 outils fournis: crochet, spatule et fouet en acier inox - régulateur de vitesse. Accessoires: cuve supplémentaire.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringuen, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse aus satiniertem Edelstahl -1x5 L Schüssel für SLB5 und 7 L für SLB7 - 3 mitgelieferte Zubehörteile aus Edelstahl: Knethaken, Spachtel und Schneebesen - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusatzschüssel.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura de acero inoxidable satinado - 1 cuba de 5 L para la SLB5 y de 7 L para la SLB7 - 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: cuba adicional.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус из матовой нержавеющей стали -1x5 L Чаша для SLB5 и 7 L для SLB7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	SLB5	SLB7
	0,5 kW	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	0 - 302 rpm	
	5 L	7 L
	380 x 240 x 350/500(h) mm	380 x 240 x 400/550(h) mm
		
	13 Kg	15 Kg
	14 Kg	17 Kg
	450 x 330 x 460(h) mm	450 x 330 x 490(h) mm
	0,069 m³	0,075 m³
		
	<b>490 €</b>	<b>530 €</b>

	V5VA	V7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
	5 L	7 L
	<b>55 €</b>	<b>65 €</b>

# BH5-BH7



BH5



BH7

Impastatrici planetarie

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchine per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura verniciata bianca - 1 vasca da 4,7 L per la BH5 e da 7 L per la BH7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.












EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc. White coated casing - 1 4,7 lt bowl on BH5 and 7 lt bowl on BH7 - equipped with 3 tools, hook, beater and whisk in stainless steel - speed regulator. Accessories: Additional bowl.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée. Structure peinte en blanc - 1 cuve de 4,7 L pour le BH5 e de 7 L pour le BH7- 3 outils fournis, crochet, spatule et fouet tous en inox - régulateur de vitesse. Accessoires: Cuve supplémentaire.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne. Weiß lackiertes Gehäuse - 5-L Schüssel für BH5 und 7-L Schüssel für BH7- 3 Werkzeuge im Lieferumfang: Haken, Spachtel und Schneebesen alle aus Edelstahl - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusätzlichen Schüssel.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada. Estructura pintada de blanco - 1 cuba de 5 L por BH5 y de 7 l por BH7- 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: Cuba adicional.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок. Белая окрашенная конструкция. 1 x 4,7л Чаша для BH5 и 1x7 л Чаша для BH7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

	BH5	BH7
	0,3 kW	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	45-270 rpm	
	4,7 L	7 L
	351 x 231 x 412(h) mm	427 x 250 x 422(h) mm
		
	14,5 Kg	17 Kg
	15,5 Kg	18 Kg
	440 x 330 x 490(h) mm	490 x 320 x 520(h) mm
	0,0711 m³	0,0824 m³
		
	<b>680 €</b>	<b>730 €</b>

	ELACBH5VA	ELACBH7VA
	Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом	
	5 L	7 L
	<b>80 €</b>	<b>90 €</b>

B10K  
B20K  
B30K



B20K



Graphit Group

# Planetarie 3 velocità trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES  
3-GANG-PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES  
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore escluso modello B10K. I modelli B10K e B20K sono da banco.
















EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - Motor protection excluded model B10K. Models B10K and B20K are counter-top models.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterruteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage protection du moteur exclu modèle B10K. Les modèles B10K et B20K sont des modèles à poser.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührreinsatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz ausgenommen Modell B10K. Die Modelle B10K und B20K sind Tischmodelle.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor excluido modelo B10K. Los modelos B10K y B20K son modelos de sobremesa.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - защита двигателя за исключением модели B10K. Модели B10K и B20K являются настольными моделями.

	B10K	B20K	B30K
	0,45 kW (0,6 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
	-	380-415/3N/50Hz	
	220-240V/1N/50Hz		-
	113 - 184 - 341 rpm	108 - 161- 382 rpm	
	no	0-60'	
	10 L	20 L	30 L
	450 x 420 x 610(h) mm	540 x 505 x 785(h) mm	541 x 500 x 855(h) mm
			
	55 Kg	81 Kg	85 Kg
	67 Kg	97 Kg	103 Kg
	540 x 480 x 790(h) mm	560 x 630 x 940(h) mm	560 x 630 x 1000(h) mm
	0,204 m³	0,3422 m³	0,352 m³
			
	<b>1.350 €</b>	<b>1.650 €</b>	<b>2.850 €</b>

Frusta - Whisk - Fouet Rührreinsatz Batidor - Венчик		
B10K	B20K	B30K
ACB10KWP	ACB20KWP	ACB30KWP
<b>55 €</b>	<b>60 €</b>	<b>100 €</b>

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк		
B10K	B20K	B30K
ACB10KHK	ACB20KHK	ACB30KHK
<b>40 €</b>	<b>65 €</b>	<b>75 €</b>

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка		
B10K	B20K	B30K
ACB10KBR	ACB20KBR	ACB30KBR
<b>40 €</b>	<b>65 €</b>	<b>75 €</b>

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость		
B10K	B20K	B30K
ACB10KBL	ACB20KBL	ACB30KBL
<b>95 €</b>	<b>110 €</b>	<b>285 €</b>

B40K  
B60I



B40K



B60I

Planetaria 3 velocità  
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES  
3-GANG-PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES  
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grillati in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore - carrello estrazione vasca solo su B60I.







EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioche, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - motor protection - bowl extraction slide only on B60I.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterruteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégageement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage - protection du moteur - chariot d'extraction de la cuve uniquement sur B60I.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührersatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz - Schüsselauszugschiene nur bei B60I.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor - carro de extracción de cuba sólo en B60I.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - 3-ступенчатая механический шестеренчатый редуктор - защита двигателя - тележка отбора мощности только на B60I.

	B40K	B60I
	1,3 kW (1,75 HP)	1,5 kW (2 HP)
	380-415/3N/50Hz	
	84 - 151 - 270 rpm	74 - 150 - 288 rpm
	0-60'	
	40 L	60 L
	640 x 540 x 1000(h) mm	780 x 640 x 1260(h) mm
		
	149 Kg	207 Kg
	176 Kg	237 Kg
	640 x 730 x 1170(h) mm	710 x 845 x 1415(h) mm
	0,5466 m³	0,843 m³
		
	<b>3.500 €</b>	<b>6.100 €</b>

	ELACB60KCAR			
	420 x 420 x 1020(h) mm			
	12,2 Kg		13,6 Kg	
	640 x 430 x 610(h) mm		0,168 m³	
	<b>200 €</b>			

Frusta - Whisk - Fouet Rührersatz Batidor - Венчик	
B40K	B60I
ACB40KWP	ACB60KWP
<b>210 €</b>	<b>230 €</b>

Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк	
B40K	B60I
ACB40KHK	ACB60IHK
<b>220 €</b>	<b>240 €</b>

Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка	
B40K	B60I
ACB40IBR	ACB60IBR
<b>150 €</b>	<b>240 €</b>

Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость	
B40K	B60I
ACB40IBL	ACB60IBL
<b>335 €</b>	<b>510 €</b>

K5  
K7P

ORIGINAL  
BRAND



K5



K7P

Impastatrice planetaria  
kitchenaid

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

**KitchenAid®**

**IT K5:** Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 L - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).

**K7P:** Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 6,9 L - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta lavabili in lavastoviglie - 1 presa di forza per accessori - griglia di protezione vasca - pulsante arresto di emergenza - variatore elettronico da 40 a 200 rpm (da 0 a 10).

**EN K5:** Structure coated with scratch-proof paint - 4.83 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools - hook, spatula and whip - 1 universal accessories connection.

**K7P:** Structure coated with white scratch-proof paint - 6.9 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools: hook, spatula and whip dishwasher safe - 1 universal accessories connection - bowl protection grid - emergency stop button - electronic gearbox from 40 to 200 rpm (0 to 10).

**FR K5:** Corps recouvert de peinture anti-rayures - 1 cuve inox de 4,38 litres - 3 outils de série: crochet, spatule e fouet - 1 serrage pour accessoires - variateur électronique de vitesse de 60 à 265 tr/min (0 à 10).

**K7P:** Corps recouvert de peinture anti-rayures - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 outils de série: crochet, spatule e fouet - 1 serrage pour accessoires - grille de protection cuve - interrupteur d'arrêt d'urgence - variateur électronique de vitesse de 40 à 200 tr/min (0 à 10).

**DE K5:** Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 4,83 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rührersatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile.

**K7P:** Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 6,9 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rührersatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile Schutzgitter - Notaus Schalter - elektronischer Frequenzumrichter von 40 bis 200 U/min (0 bis 10).

**ES K5:** Estructura recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol de acero inoxidable de 4,83 litros - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula y batidor - 1 toma de fuerza para los accesorios - variador electrónico de 60 a 265 rpm (de 0 a 10).

**K7P:** recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol inoxidable de 6,9 L - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula, batidor que se puede limpiar en lavavajillas - 1 toma de fuerza para los accesorios - red de protección del bol - botón de parada de emergencia - variador electrónico de 40 a 200 rpm (de 0 a 10).

**RU K5:** Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей.

**K7P:** Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей Защитная решетка - аварийный выключатель - электронный преобразователь частоты от 40 до 200 об / мин (от 0 до 10).

	K5	K7P
	0,315 kW	0,325 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	4,83 L	6,9 L
	390 x 290 x 420(h) mm	340 x 370 x 420(h) mm
		
	12,5 Kg	13 Kg
	14 Kg	14,8 Kg
	390 x 320 x 500(h) mm	430 x 340 x 490(h) mm
	0,063 m³	0,071 m³
		
	<b>1.125 €</b>	<b>1.730 €</b>



K7P




K5

# Optional impastatrici kitchenaid

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	Frusta - Whisk Fouet - Rührreinsatz Batidor - Венчик	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K5	K5AWW	K5ADH	K5AB	K5ASB
				
	80 €	80 €	80 €	190 €

	Frusta - Whisk Fouet - Rührreinsatz Batidor - Венчик	Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк	Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка	Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость
Mod. K7P	K7EW	K7SDH	K7SFB	KC7SB
				
	175 €	175 €	175 €	190 €

	Sfogliatrice+2 tagliafoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста	Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка
Mod. K5-K7P	KPRA	FGA
		
	365 €	220 €

P25EG01  
P35EG02  
P50EG03  
P50EG03M



Graphit Group

Piastre di cottura  
in ghisa



P25EG01



P50EG03



P50EG03M

CAST IRON COOKING GRILLS  
PLAQUES DE CUISSON EN FONTE  
KOCPLATTEN AUS GUSSEISEN  
PLACA DE COCINA DE FUNDICIÓN  
ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



- IT** Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - piastra superiore auto-bilanciata - piastre singole rigate - piastre doppie rigate (P50EG03) o miste (P50EG03M).
- EN** Meat, fish, vegetable, toast, sandwich, etc. heating and cooking appliance. Stainless steel casing - cast iron cooking grill - 50÷300°C thermostat - self-balanced upper plate - single plates rilled, double plates rilled (P50EG03) or mixed (P50EG03M).
- FR** Machine à cuire et à réchauffer la viande, le poisson, les légumes, les toasts farcis, les sandwiches, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte - plaque supérieure autocalibrée - plaques individuelles rainurées, plaques double rainurées (P50EG03) ou mixtes (P50EG03M).
- DE** Maschine zum Kochen und Erwärmen von Fleisch, Fisch, Gemüse, gefülltem Toast, Sandwiches, etc. Edelstahlstruktur - Kochplatte aus Gusseisen - selbstausgleichende Oberplatte - Einzelplatte glatt - Doppelplatte gerillt (P50EG03) oder kombiniert (P50EG03M).
- ES** Máquina para cocinar o calentar carne, pescado, verduras, tostadas, bocadillos, etc. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción de fundición - placa superior auto-equilibrada - placas individuales rayadas - placas dobles rayadas (P50EG03) o mixtas (P50EG03M).
- RU** Мясо, рыба, овощи, тосты, бутерброды и т.д., приборы для отопления и приготовления пищи. Корпус из нержавеющей стали - чугунный гриль - 50÷300°C термостат - самобалансирующаяся верхняя панель - одинарные, двойные жареные (P50EG03) или смешанные (P50EG03M) пластины.

	P25EG01	P35EG02	P50EG03 P50EG03M
	1,8 kW	2,2 kW	3,6 kW
	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
	240 x 230 mm	340 x 230 mm	475 x 230 mm
	300 x 340 x 210/500(h) mm	410 x 305 x 210/500(h) mm	570 x 305 x 210/500(h) mm
			
	12,5 Kg	19 Kg	25 Kg
	14 Kg	21 Kg	32 Kg
	360 x 460 x 280(h) mm	480 x 460 x 280(h) mm	630 x 460 x 410(h) mm
	0,047 m <sup>3</sup>	0,062 m <sup>3</sup>	0,115 m <sup>3</sup>
			
	<b>245 €</b>	<b>300 €</b>	<b>440 €</b>





PFD27N  
PFD35N  
E500A



PFD27N

Piastre  
ad induzione

INDUCTION PLATES  
PLAQUES A INDUCTION  
INDUKTIONSPLATTEN  
PLACAS DE INDUCCIÓN  
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT** Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza e/o in modalità temperatura - timer digitale - touch control.
- EN** Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing - glass-ceramic cooking plate - operation in power level and/or temperature mode - digital timer - touch control.
- FR** Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance et/ou température - minuterie numérique - commande tactile.
- DE** Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer - Touch-Bedienung.
- ES** Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con el modo temperatura - temporizador digital.
- RU** Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.



E500A

	PFD27N	PFD35N	E500A
	2,7 kw	3,5 kw	5 Kw
	220-240V/1N/50Hz		380-415/3N/50Hz
	ø 140 ÷ ø 220 mm		ø 218 mm
	325 x 370 x 105(h) mm	343 x 440 x 120(h) mm	400 x 515 x 170(h) mm
			
	5 Kg	8 Kg	10 Kg
	8 Kg	11 Kg	11,5 Kg
	430 x 370 x 160(h) mm	510 x 420 x 190(h) mm	600 x 472 x 223(h) mm
	0,025 m³	0,041 m³	0,063 m³
			
	<b>220 €</b>	<b>325 €</b>	<b>700 €</b>

E200A  
E350C  
E350D



Graphit Group

New



E200A

New



E350C

Piastre  
ad induzione

INDUCTION PLATES  
PLAQUES A INDUCTION  
INDUKTIONSPLETTEN  
PLACAS DE INDUCCION  
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica - timer digitale da 180 minuti - touch control - fino a 10 livelli di temperatura.  
**E350C-E350D:** 17 livelli di potenza.  
**E200A:** 8 livelli di potenza.

EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Stainless steel casing - glass-ceramic cooking plate - 180-minute digital timer - touch control - up to 10 temperature levels.  
**E350C-E350D:** 17 power levels.  
**E200A:** 8 power levels.

FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en acier inox - plaque de cuisson en vitrocéramique - minuterie numérique de 180 minutes - commande tactile - jusqu'à 10 niveaux de température.  
**E350C-E350D:** 17 niveaux de puissance.  
**E200A:** 8 niveaux de puissance.

DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Edelstahl - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - 180 Minuten digitaler Timer - Touch-Bedienung, bis zu 10 Temperaturstufen.  
**E350C-E350D:** 17 Leistungsstufen.  
**E200A:** 8 Leistungsstufen.

ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - temporizador digital 180 minutos - Control táctil: hasta 10 niveles de temperatura.  
**E350C-E350D:** 17 niveles de potencia.  
**E200A:** 8 niveles de potencia.

RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - цифровой таймер на 180 минут - сенсорное управление - до 10 уровней температуры.  
**E350C-E350D:** 17 уровней мощности.  
**E200A:** 8 уровней мощности.

	E200A	E350C	E350D
			
	2 kW	3,5 kW	
	220-240V/1N/50Hz		
	ø 120 ÷ ø 240 mm	ø 120 ÷ ø 260 mm	
	295 x 375 x 60(h) mm	340 x 420 x 85(h) mm	385 x 465 x 90(h) mm
			
	4 Kg	7 Kg	9 Kg
	5 Kg	8 Kg	11 Kg
	350 x 470 x 100(h) mm	460 x 500 x 160(h) mm	470 x 500 x 170(h) mm
	0,017 m <sup>3</sup>	0,037 m <sup>3</sup>	0,041 m <sup>3</sup>
			
	<b>140 €</b>	<b>320 €</b>	<b>445 €</b>



E350D

**New**

PFD20  
BT310T3  
ET350G

New



BT310T3



PFD20

Piastre  
ad induzione

INDUCTION PLATES  
PLAQUES A INDUCTION  
INDUKTIONSPLETTEN  
PLACAS DE INDUCCION  
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in plastica - piastra in vitroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza e/o in modalità temperatura - timer digitale - touch control - **predisposte per l'incasso.**
- EN Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal). Plastic casing - glass-ceramic cooking plate - operation in power level and/or temperature mode - digital timer - touch control - **designed for built-in use.**
- FR Machine avec système de cuisson par induction de la plaque au récipient (type métal). Corps en plastique - plaque de cuisson en vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance et/ou température - minuterie numérique - commande tactile - **prêt à être encastré.**
- DE Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung). Gehäuse aus Kunststoff - Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- und/oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer - **Touch-Bedienung - zum Einbau bereit.**
- ES Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal). Estructura de plástico - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia y/o con el modo temperatura - temporizador digital - **preparado para el encastre.**
- RU Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла). Корпус из пластика - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер - **подготовленные для встраивания.**

	PFD20	BT310T3	ET350G
			
	2 kW	1,8 kW + 1,3 kW	1,8 kW + 1,70 kW
	220-240V/1N/50Hz		
	ø 118 ÷ ø 220 mm	ø 275 ÷ ø 495 mm	ø 255 mm
	290 x 370 x 44(h) mm	290 x 510 x 80(h) mm	610 x 370 x 56(h) mm
			
	2,3 Kg	4,5 Kg	5 Kg
	2,8 Kg	6 Kg	6 Kg
	450 x 390 x 100(h) mm	340 x 580 x 120(h) mm	630 x 440 x 88(h) mm
	0,018 m <sup>3</sup>	0,024 m <sup>3</sup>	0,025 m <sup>3</sup>
			
	<b>90 €</b>	<b>195 €</b>	<b>180 €</b>



ET350G



# BT350W WOK



Graphit Group

Piastra a induzione  
con wok



BT350W

INDUCTION PLATES  
PLAQUES A INDUCTION  
INDUKTIONSPLETTEN  
PLACAS DE INDUCCION  
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

- IT** Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico) per pentola WOK (da ordinare separatamente). Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura - timer digitale.
- EN** Machine with heat induction cooking system from the plate to the container (of metal) equipped with WOK (to be ordered separately). Stainless steel casing - glass-ceramic plate - operation in power level mode or in temperature mode - digital timer.
- FR** Machine avec système de cuisson à induction de la plaque au récipient (de type métallique) équipé de WOK (sur commande spécifique). Corps en acier inox - plaque vitrocéramique - fonctionnement en mode puissance ou en mode température - minuterie numérique.
- DE** Maschine mit Wärmeinduktionskochsystem von der Platte bis zum Behälter (Metallausführung) ausgestattet mit Wok -Topf (extra zu bestellen). Gehäuse aus Edelstahl Glaskeramikplatte - Leistungsstufen- oder Temperaturbetrieb - digitaler Timer.
- ES** Máquina con sistema de cocción a través de inducción de calor de la placa al recipiente (de metal) equipado con wok (a pedir a parte). Estructura de acero inoxidable - placa de vitrocerámica - funcionamiento con el modo nivel de potencia o con el modo temperatura - temporizador digital.
- RU** Машина с индукционной системой нагрева от плиты до емкости (из металла) с горшком вок (заказывается отдельно). Корпус из нержавеющей стали - стеклокерамическая пластина - работа в режиме уровня мощности или в температурном режиме - цифровой таймер.

	BT350W	WOK
	3,5 kW	-
	220-240V/1N/50Hz	-
	ø 140 ÷ ø 220 mm	ø 360 mm
	343 x 440 x 120(h) mm	-
		
	8 Kg	2,9 Kg
	11 Kg	3,5 Kg
	510 x 420 x 190(h) mm	480 x 470 x 140(h) mm
	0,041 m³	0,031 m³
		
	<b>365 €</b>	<b>155 €</b>



WOK

# ESTA3 CVT1

  
Graphit Group



ESTA3



CVT1

Tostapane  
continuo

TOASTER  
GRILLE-PAIN CONTINU  
TOASTER IM DAUERZYKLUS  
TOSTADORA DE PAN CONTINUA  
ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК

IT Tostapane per tostare pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura con isolamento termico - regolatore velocità di scorrimento tappeto di cottura (manuale per il mod. ESTA3, elettronico per il mod. CVT1) - 3 modalità accensione resistenze - modalità risparmio energetico (solo per ESTA3) - uscita del pane tostato frontale o posteriore - tempo di cottura 90÷340".

EN Continuous bread conveyor . Stainless steel casing - stainless steel rotating toasting conveyor - baking chamber with thermal insulation - toasting conveyor speed regulator (manual for ESTA3 model, electronic for CVT1 model) - 3 heating element ignition modes - energy saving mode (only for ESTA3) - front or rear toast outlet - cooking time 90÷340".

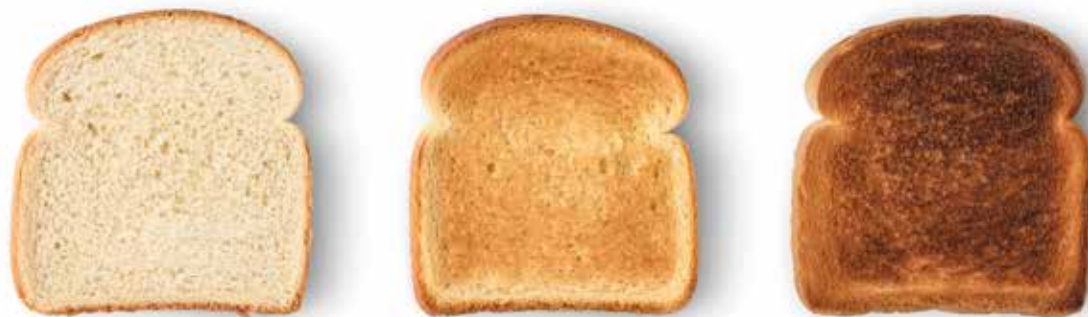
FR Convoyeur à pain continu . Corps en acier inox - convoyeur de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson avec isolation thermique - régulateur de vitesse du convoyeur de grillage (manuel pour le modèle ESTA3, électronique pour le modèle CVT1) - 3 modes d'allumage des éléments chauffants - modalité économie d'énergie (uniquement pour ESTA3) - sortie du pain grille frontale ou arrière - temps de cuisson 90÷340".

DE Toaster zum ununterbrochene Toasten von Brot. Gehäuse aus Edelstahl - drehbares Toastband aus Edelstahl - Backkammer mit Wärmedämmung - Toastband-Gleitgeschwindigkeitsregler (manuell für Modell ESTA3, elektronisch für Modell CVT1) - 3 Zündarten der Heizelemente - Energiesparbetrieb (nur für ESTA3) - Vorder- oder Hintertoastauslass - Kochzeit 90÷340".

ES Tostadora para tostar el pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción (manual en el modelo ESTA3, electrónico en el modelo CVT1) - 3 modos para activar las resistencias - modo de ahorro de energía (solo modelo ESTA3) - salida del pan tostado anterior o posterior - tiempo de cocción 90÷340".

RU Непрерывный транспортер хлеба . Корпус из нержавеющей стали - вращающийся тостер из нержавеющей стали - камера выпечки с термоизоляцией - регулятор скорости тостера (ручной для модели ESTA3, электронный для модели CVT1) - 3 режима зажигания нагревательных элементов - энергосберегающий режим (только для ESTA3) - передний или задний выход тостов - время приготовления 90÷340".

	ESTA3	CVT1
	2,45 kW	1,3 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
	350 mm	180 mm
	n. 120÷350	n. 50÷150
	480 x 560 x 430(h) mm	340 x 690 x 400(h) mm
		
	27 Kg	14 Kg
	29 Kg	16 Kg
	500 x 520 x 440(h) mm	480 x 380 x 400(h) mm
	0,115 m <sup>3</sup>	0,072 m <sup>3</sup>
		
	<b>900 €</b>	<b>685 €</b>



EMH450S  
EMH600S  
EMH800S



Graphit Group

Salamandre




EMH450S



EMH600S

SALAMANDERS  
SALAMANDER  
SALAMANDER  
SALAMANDRAS  
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

- IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata - termostati - regolazione posizione griglia superiore.
- EN Heating, grating and toasting machine. Stainless steel casing - chromed grill plate - thermostats - upper grill position adjustment.
- FR Machine à chauffer, griller et toaster. Corps en acier inox - plaque de grill chromée - thermostats - réglage de la position de la grille supérieure.
- DE Heiz-, Grill- und Toastgerät. Gehäuse aus Edelstahl - verchromte Grillplatte - Thermostate - Einstellung der oberen Grillposition.
- ES Máquina para calentar, gratinar y tostar. Carcasa de acero inoxidable - placa de parrilla cromada - termostatos - ajuste de la posición de la parrilla superior.
- RU Аппарат для нагрева, решетки и поджаривания. Корпус из нержавеющей стали - хромированная пластина гриля - термостаты - регулировка положения верхнего гриля.

	EMH450S	EMH600S	EMH800S
			
	2,8 kW	4 kW	5,6 kW
	220-240V/1N/50-60Hz		-
	-		380-415V/3N/50Hz
	0÷140 mm		
	430 x 330 mm	590 x 330 mm	790 x 330 mm
	450 x 480 x 500(h) mm	600 x 480 x 520(h) mm	800 x 480 x 500(h) mm
			
	37 Kg	47 Kg	57 Kg
	39 Kg	49 Kg	59 Kg
	520 x 560 x 580(h) mm	670 x 560 x 580(h) mm	870 x 560 x 580(h) mm
	0,169 m <sup>3</sup>	0,218 m <sup>3</sup>	0,282 m <sup>3</sup>
			
	<b>700 €</b>	<b>800 €</b>	<b>1.000 €</b>



# EG548-EG5482 EG750-EG750M



EG750



EG548



EG750M

Fry Top  
elettrici

ELECTRIC FRY-TOPS  
FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRY TOP  
FRY TOP ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio liscio o misto (liscio e rigato) - termostati di regolazione temperatura 0÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.
















EN Electric machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - cooking surface in smooth or mixed (smooth and ribbed) steel - temperature adjustment thermostats 0÷300°C - cooking residue collection drawer.

FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - surface de cuisson en acier lisse ou mixte (lisse et nervuré) - thermostats de réglage de la température 0÷300°C - tiroir de récupération des résidus de cuisson.

DE Gerät zum Trocken- oder Ölkochen. Struktur aus Edelstahl - Kochfläche aus glattem oder gemischtem Stahl (glatt und gerillt) - Thermostate zur Temperatureinstellung 0÷300°C - Schublade zur Sammlung von Kochrückständen.

ES Máquina eléctrica para cocinar en seco o en aceite. Estructura de acero inoxidable - superficie de cocción de acero liso o mixto (liso y acanalado) - termostatos de regulación de la temperatura 0÷300°C - cajón de recogida de residuos de cocción.

RU Электрическая машина для сухой или масляной варки. конструкция из нержавеющей стали - варочная поверхность из гладкой или смешанной (гладкой и ребристой) стали - термостаты регулировки температуры 0÷300°C - ящик для сбора остатков пищи.

	EG548	EG5482	EG750	EG750M
	3 kW		6 kW	
	220-240V/1N/50-60Hz		-	
	-		380-415/3N/50Hz	
	0÷300°C			
	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная	Liscio - Smooth Гладкий	Misto - Mixed комбинированная
	552 x 366 mm		746 x 398 mm	
	560 x 470 x 250(h) mm		750 x 520 x 310(h) mm	
				
	25 Kg		38 Kg	
	27 Kg		41 Kg	
	615 x 535 x 300(h) mm		800 x 580 x 340(h) mm	
	0,0980 m³		0,158 m³	
				
	360 €	380 €	590 €	590 €

WM1-WM15  
WMFY2205



Graphit Group

New



WM15



WMFY2205

waffle machine

WAFFLE MACHINE  
APPAREIL À GAUFRES  
WAFFELMASCHINEN  
GOFRERA  
МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ

IT Macchina per realizzare waffle. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura teflonata - termostato 50÷300°C - timer 0÷5 minuti. **WMFY2205** è dotato di piastra rotante per una distribuzione dell'impasto più omogenea.

EN Waffle machine. Stainless steel casing - Teflon cooking grill - thermostat 50÷300°C - 0÷5 minute timer. WMFY2205 is equipped with a rotating plate for more even batter distribution.

FR Appareil pour préparer les gaufres. Corps en acier inox - plaque de cuisson en téflon - thermostat 50÷300°C - minuterie 0÷5 minutes. Le WMFY2205 est équipé d'un plateau rotatif pour une distribution plus homogène du mélange.

DE Maschine zur Zubereitung von Waffeln. Edelstahlgehäuse - teflonbeschichtete Kochplatte - Thermostat 50÷300°C - Timer 0÷5 Minuten. Die WMFY2205 ist mit einem Drehteller für eine gleichmäßigere Teigverteilung ausgestattet.

ES Máquina para preparar waffle. Estructura de acero inoxidable - placa para la cocción con teflón - termostato 50÷300°C - temporizador 0÷5 minutos. WMFY2205 está equipada con un plato giratorio para una distribución más uniforme del producto.

RU Вафельная машина. Корпус из нержавеющей стали - Тefлоновый гриль - термостат 50÷300°C - таймер 0÷5 минут. WMFY2205 оснащен вращающейся пластиной для более равномерного распределения теста.



WM1

	WM1	WM15	WMFY2205
	1 kW	1,5 kW	1,3 kW
	220-240V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C		
	0÷5'		
	ø 185 mm	275 x 245 mm	ø 185 mm
	255 x 435 x 255/570(h) mm	340 x 370 x 240/580(h) mm	280 x 520 x 310/655(h) mm
	6 Kg	11,5 Kg	9 Kg
	8 Kg	14,5 Kg	10 Kg
	440 x 260 x 260(h) mm	390 x 430 x 320(h) mm	310 x 500 x 350(h) mm
	0,029 m <sup>3</sup>	0,054 m <sup>3</sup>	0,055 m <sup>3</sup>
	<b>195 €</b>	<b>305 €</b>	<b>295 €</b>



# FD21-FD47 FD66



Graphit Group

Forni a convezione



FD21



FD47



FD66

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KONVEKTIONSOFFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione ventilati - struttura in acciaio inox - termostato meccanico 65÷260°C , timer meccanico 0÷120 minuti - porta con doppio vetro. Griglie incluse.
- EN Ventilated convection ovens - stainless steel structure - mechanical thermostat 65 ÷ 260°C , mechanical timer 0 ÷ 120 minutes - door with double glass. Grids included.
- FR Fours à convection ventilés - structure en acier inox - thermostat mécanique 65 ÷ 260°C, minuterie mécanique 0 ÷ 120 minutes - porte avec double vitrage. Grille inclus.
- DE Umluftkonvektionsöfen - Edelstahlgehäuse - mechanischer Thermostat 65 ÷ 260°C, mechanischer Timer von 0 bis 120 Minuten - Tür mit Doppelglas. Inklusive Rost.
- ES Hornos de convección ventilados - estructura de acero inoxidable - termostato mecánico 65 ÷ 260°C, temporizador mecánico 0 ÷ 120 minutos - puerta con doble cristal. Rejilla incluidas.
- RU Вентилируемые конвекционные печи - конструкция из нержавеющей стали - механический термостат 65 ÷ 260°C, механический таймер 0 ÷ 120 минут - дверца с двойным стеклом. Решётка включены.

	FD21	FD47	FD66
	2,1 kW	2,5 kW	2,8 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	21 L - 3 x GN1/2 358 x 291 x 219 mm	47 L - 4 x 45x33 cm 470 x 356 x 250 mm	66 L - 4 x 45x33 cm 470 x 356 x 355 mm
 mm	475 x 500 x 380(h) mm	580 x 570 x 406(h) mm	580 x 570 x 510(h) mm
			
 NET Kg	15 Kg	20 Kg	24 Kg
 GROSS Kg	18 Kg	24 Kg	27 Kg
 mm	570 x 570 x 460(h) mm	660 x 650 x 465(h) mm	660 x 650 x 580(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,149 m <sup>3</sup>	0,199 m <sup>3</sup>	0,250 m <sup>3</sup>
			
	<b>470 €</b>	<b>735 €</b>	<b>840 €</b>



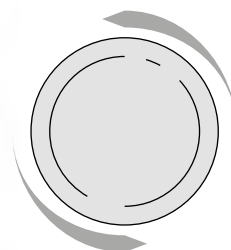
# P90DZH M25LZS



Graphit Group



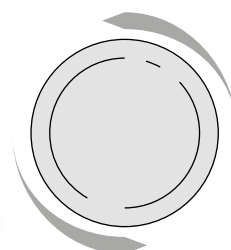
P90DZH



PIATTO GIREVOLE



M25LZS











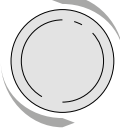
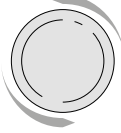




PIATTO GIREVOLE

Forni microonde

MICROWAVES OVENS  
FOURS À MICRO-ONDES  
MIKROWELLEN  
HORNOS MICROONDAS  
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT P90DZH:** Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW.  
**M25LZS:** Forno a microonde con comandi meccanici e piatto girevole. Lamiera verniciata bianca con porta vetro - 6 livelli di potenza - funzione defrost - potenza resa 0,9 kW.
- EN P90DZH:** Microwave oven with digital controls and rotating plate. Black painted plate with mirrored glass door - 6 power levels - defrost function - digital timer - warning signal at the end of cooking - child safety control - power output 0,9 kW.  
**M25LZS:** Microwave oven with mechanical controls and rotating plate. White painted plate with glass door - 6 power levels - defrost function - Power output 0,9 kW.
- FR P90DZH:** Four à micro-ondes à commande numérique et plan tournant. Tôle peinte en noir avec porte réfléchissante - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - minuterie numérique - alarme de fin de cuisson - contrôle de sécurité pour enfants - puissance de 0,9 kW.  
**M25LZS:** Four à micro-ondes avec commandes mécaniques et plan tournant. Tôle peinte en blanc avec porte vitrée - 6 niveaux de puissance - fonction dégivrage - puissance de 0,9 kW.
- DE P90DZH:** Mikrowelle mit digitaler Steuerung und drehendem Teller. Schwarz lackiertes Blech mit Spiegelglastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Digitaltimer - Kochende Warnsignal - Kindersicherung Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW.  
**M25LZS:** Mikrowelle mit mechanischer Steuerung und drehendem Teller. Weiß lackiertes Blech mit Glastür - 6 Leistungsstufen - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW.
- ES P90DZH:** Horno microondas con controles digitales y plataforma giratoria. Chapa pintada de color negro con puerta de cristal espejo - 6 niveles de potencia - función de descongelación - temporizador digital - señal de alarma de fin de cocción - control de seguridad para niños - potencia de salida 0,9 kW.  
**M25LZS:** Microondas con mandos mecánicos y plataforma giratoria. Chapa pintada de blanco con puerta de cristal - 6 niveles de potencia - función de descongelación - potencia de salida 0,9 kW.
- RU P90DZH:** Микроволновая печь с цифровым управлением и поворотным стол. Окрашенный в черный цвет листовой металл с зеркальной стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - цифровой таймер - сигнал тревоги в конце приготовления - контроль безопасности для детей выход мощности 0,9 кВт.-  
**M25LZS:** Микроволновая печь с механическим управлением и поворотным столом. Окрашенный в белый цвет листовой металл со стеклянной дверцей - 6 уровней мощности - функция размораживания - выход мощности 0,9 кВт.

	P90DZH	M25LZS
	0,9 kW	
	220-240V/1N/50Hz	
	25 L	
	480 x 380 x 281(h) mm	480 x 380 x 275(h) mm
		
	14 Kg	15 Kg
	14,5 Kg	16 Kg
	550 x 460 x 340(h) mm	
	0,084 m³	
	 Ø 270 mm	 Ø 270 mm
		
	<b>210 €</b>	<b>165 €</b>

# EMA34GTQ EM025FJT

New



EMA34GTQ  
34 L GN2/3 - 2 MAGNETRON

New



EM025FJT  
5 LIVELLI DI POTENZA - 100 PROGRAMMI REGISTRABILI

Forni microonde

MICROWAVES OVENS  
FOURS À MICRO-ONDES  
MIKROWELLEN  
HORNOS MICROONDAS  
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni microonde professionali con comandi digitali - display a led - camera di cottura, rivestimento interno e maniglia in acciaio inox - distribuzione microonde dall'alto verso il basso - 100 programmi registrabili e 5 livelli di potenza - illuminazione interna.

**EMA34GTQ:** 2 magnetron con antenne contrapposte - filtro aria removibile - potenza resa 1,8 kW.

**EM025FJT:** 1 magnetron - potenza resa 1 kW.

EN Professional microwave oven with digital controls - LED display - cooking chamber, interior lining and handle made of stainless steel - microwave distribution from top to bottom - 100 adjustable programmes and 5 power levels - interior lighting.

**EMA34GTQ:** 2 magnetrons with opposing antennas - removable air filter - power output 1.8 kW.

**EM025FJT:** 1 magnetron - power output 1 kW.

FR Fours à micro-ondes professionnels avec commandes numériques - affichage LED - chambre de cuisson, revêtement intérieur et poignée en acier inox - distribution des micro-ondes de haut en bas - 100 programmes réglables et 5 niveaux de puissance - éclairage intérieur.

**EMA34GTQ:** 2 magnétrons avec antennes opposées - filtre à air amovible - puissance de 1,8 kW.

**EM025FJT:** 1 magnétron - puissance 1 kW.

DE Professionelle Mikrowellenherde mit digitaler Steuerung - LED-Anzeige - Garraum, Innenverkleidung und Griff aus Edelstahl - Mikrowellenverteilung von oben nach unten - 100 einstellbare Programme und 5 Leistungsstufen - Innenbeleuchtung.

**EMA34GTQ:** 2 Magnetrons mit gegenüberliegenden Antennen - herausnehmbarer Luftfilter - Leistung 1,8 kW.

**EM025FJT:** 1 Magnetron - Ausgangsleistung 1 kW.

ES Hornos microondas profesionales con mandos digitales - pantalla LED - cámara de cocción, revestimiento interior y asa de acero inoxidable - distribución de las microondas de arriba abajo - 100 programas ajustables y 5 niveles de potencia - iluminación interior.

**EMA34GTQ:** 2 magnetrones con antenas opuestas - filtro de aire extraíble - potencia 1,8 kW.

**EM025FJT:** 1 magnetrón - potencia 1 kW.

RU Профессиональные микроволновые печи с цифровым управлением - светодиодный дисплей - рабочая камера, внутренняя облицовка и ручка из нержавеющей стали - распределение микроволн сверху вниз - 100 настраиваемых программ и 5 уровней мощности - внутренняя подсветка.

**EMA34GTQ:** 2 магнетрона с противоположными антеннами - съемный воздушный фильтр - мощность 1,8 кВт.

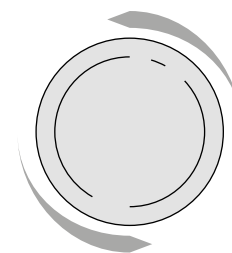
**EM025FJT:** 1 магнетрона - мощность 1 кВт.

	EMA34GTQ	EM025FJT
	2,8 kW	1,55 kW
	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	34 L - GN2/3 360 x 409 x 225(h) mm	25 L - GN2/3 327 x 346 x 200(h) mm
	574 x 528 x 367(h) mm	510 x 440 x 310(h) mm
		
	32,2 Kg	15 Kg
	34,3 Kg	17 Kg
	641 x 559 x 451(h) mm	580 x 470 x 380(h) mm
	0,148 m³	0,104 m³
		
	<b>1.080 €</b>	<b>410 €</b>

# MF914 MC2452



MF914



PIATTO GIREVOLE

## Forni microonde

MICROWAVES OVENS  
FOURS À MICRO-ONDES  
MIKROWELLEN  
HORNOS MICROONDAS  
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

**IT MF914:** Forno a microonde con grill - comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - 5 livelli di potenza in modalità microonde, 2 in modalità combinata, 1 in modalità grill - 8 modalità di cottura preimpostate - funzione defrost - illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW. **MC2452:** Forno microonde con convezione, grill e comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - funzionamento combinato, C-1 microonde + convezione; C-2 microonde +grill; C-3 grill + convezione; C-4 microonde + convezione + grill; illuminazione interna - potenza resa 0,9 kW microonde, 2,4 kW per modalità convezione ed infine 1,4 kW in grill.












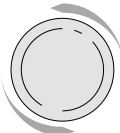
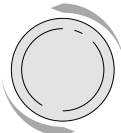


**EN MF914:** Microwave oven with grill - digital controls - stainless steel cooking chamber and external casing - 1 magnetron - 5 power levels in microwave mode, 2 in combined mode, 1 in grill mode - 8 preset cooking modes - defrost function - internal lighting - power output 0,9 kW. **MC2452:** Microwave oven with convection, grill and digital controls - stainless steel cooking chamber and external coating - 1 magnetron - combined operation, C-1 microwave + convection; C-2 microwave + grill; C-3 grill + convection; C-4 microwave + convection + grill; internal lighting - power output 0.9 kW microwave, 2.4 kW for convection mode and 1.4 kW in grill.

**FR MF914:** Four à micro-ondes avec grill - commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - 5 niveaux de puissance en modalité micro-ondes, 2 en modalité combinée, 1 en modalité grille - 8 types de cuisson prédéfinis - fonction décongélation - éclairage interne - puissance 0,9 kW. **MC2452:** Four à micro-ondes avec convection, grill et commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - fonctionnement combiné, micro-ondes C-1 + convection; C-2 micro-ondes + grille; C-3 grill + convection; C-4 micro-ondes + convection + grill; éclairage intérieur - puissance 0,9 kW micro-ondes, 2,4 kW pour mode convection et 1,4 kW en grille.

**DE MF914:** Mikrowellenherd mit Grill - digitale Steuerung - Edelstahl-Garraum und Außenverkleidung - 1 Magnetron - 5 Leistungsstufen im Mikrowellenmodus, 2 im Kombi-Modus, 1 im Grillmodus - 8 voreingestellte Gararten - Abtaufunktion - Innenbeleuchtung - Leistung 0,9 kW. **MC2452:** Mikrowelle mit Konvektions-, Grillfunktion und Digitalsteuerung - Garraum und Außenbeschichtung aus Edelstahl - 1 Magnetron - Kombi-Betrieb, C-1 Mikrowelle + Konvektion; C-2 Mikrowelle + Grill; C-3 Grill + Konvektion; C-4 Mikrowelle + Konvektion + Grill; Innenbeleuchtung - Stromabgabe 0,9 kW Mikrowelle, 2,4 kW für Konvektionsmodus und schließlich 1,4 kW im Grill.

**ES MF914:** Microondas con gratinadora - mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetron - 5 niveles de potencia en modo microondas, 2 en modo combinado, 1 en modo grill - 8 modos de cocción preajustados - función de descongelamiento - iluminación interna - potencia de 0,9 kW. **MC2452:** Microondas con convección, parrilla y mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento exterior de acero inoxidable - 1 magnetron - funcionamiento combinado, C-1 microondas + convección; C-2 microondas + parrilla; C-3 parrilla + convección; C-4 microondas + convección + parrilla; iluminación interna - potencia 0,9 kW microondas, 2,4 kW convección y 1,4 kW en parrilla.

**RU MF914:** Микроволновая печь с грилем - цифровое управление - камера нагрева из нержавеющей стали и наружная облицовка - 1 магнит - 5 уровней мощности в режиме микроволновой печи, 2 в комбинированном режиме, 1 в режиме гриля - 8 предустановленных режимов - функция оттайки - внутреннее освещение - выходная мощность 0,9 кВт. **MC2452:** Микроволновая печь с функциями конвекции, гриля и цифровым управлением - варочная камера с наружным покрытием из нержавеющей стали - 1 магнетрон - комбинированный режим, C-1 микроволновая печь + конвекция; C-2 микроволновая печь + гриль; C-3 гриль + конвекция; C-4 микроволновая печь + конвекция + гриль; внутреннее освещение - мощность 0,9 кВт, 2,4 кВт в режиме конвекции и 1,4 кВт - гриля.

	MF914	MC2452
	1,45 kW	2,4 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой 0=95'	
	25 L 330 x 350 x 200(h) mm	25 L 328 x 343 x 230(h) mm
	513 x 400 x 305(h) mm	510 x 466 x 305(h) mm
		
 NET Kg	16 Kg	18 Kg
 GROSS Kg	17,5 Kg	20 Kg
 mm	580 x 460 x 350(h) mm	580 x 495 x 363(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,094 m <sup>3</sup>	0,104 m <sup>3</sup>
	Ø 300 mm	 MULTIFUNCTION
		
	420 €	495 €



MJ6051AT  
MJ6091AT



Graphit Group
















MJ6051AT

Forni a microonde  
Samsung

MICROWAVES OVENS  
FOURS À MICRO-ONDES  
MIKROWELLEN  
HORNOS MICROONDAS  
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ



- IT** Forni a microonde Samsung. Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.
- EN** Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 L cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable.
- FR** Fours à micro-ondes Samsung. Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson 26 Lt. à fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable.
- DE** Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 5 Leistungsstufen - manuelle Steuerung - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.
- ES** Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente).
- RU** СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 5 уровней мощности - ручное управление - 26 литров варочной камеры с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкосъемный воздушный фильтр - штабелируемый.

	MJ6051AT	MJ6091AT
	1,5 kW	1,85 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz	
	Manuale - Manual - Ручным	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
	464 x 557 x 368(h) mm	
		
 NET Kg	32 Kg	
 GROSS Kg	34,5 Kg	
 mm	540 x 660 x 460(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,164 m <sup>3</sup>	
		
	<b>1.500 €</b>	<b>1.750 €</b>

MJ6053AT  
MJ6093AT



MJ6053AT

Forni a microonde  
Samsung



MICROWAVES OVENS  
FOURS À MICRO-ONDES  
MIKROWELLEN  
HORNOS MICROONDAS  
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a microonde Samsung - Struttura e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 50 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 L con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.














EN Samsung microwave ovens. Stainless steel casing and cooking chamber - 2 magnetrons - 50 cooking programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - work cycle counter per program - key lock - filter cleaning warning function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal lighting - easily removable air filter - stackable.

FR Four à micro-ondes Samsung - Corps et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 50 programmes de cuisson et fonction self-service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail pour chaque programme - verrouillage du clavier - fonction avertisseur de nettoyage du filtre - chambre de cuisson 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre à air facilement amovible - superposable.

DE Samsung Mikrowellenöfen. Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetrons - 50 Garprogramme und Selbstbedienungsfunktion - einstellbar - Multiplikatorfunktion x2 - Arbeitszykluszähler pro Programm - Tastensperre - Filterreinigung Warnfunktion - 26 L Garraum mit festem Boden - Innenbeleuchtung - leicht abnehmbarer Luftfilter - stapelbar.

ES Hornos microondas Samsung. Estructura y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetrones - 50 programas de cocción self-service - programable - función de multiplicación X2 - contador de ciclos de trabajo para programa - bloqueo de teclado - alarma que avisa cuando se necesita limpiar el filtro - cámara de cocción de 26 litros con fondo fijado - iluminación interior - filtro de aire (que se extrae y superpone fácilmente).

RU СВЧ-печи Samsung. Корпус из нержавеющей стали и варочная камера - 2 магнетрона - 50 программ приготовления пищи и функция самообслуживания - программируемая - 2 умножающаяся функция - счетчик рабочих циклов по программе - замок клавиш - функция предупреждения о необходимости очистки фильтра - 26 л. камера с фиксированным дном - внутреннее освещение - легкосъемный воздушный фильтр - штабелируемый.

	MJ6053AT	MJ6093AT
		
	1,5 kW	1,850 kW
	220-240V/1N/50Hz	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	26 L 370 x 370 x 190(h) mm	
	464 x 557 x 368(h) mm	
		
	32 Kg	
	34,5 Kg	
	540 x 660 x 460(h) mm	
	0,164 m <sup>3</sup>	
		
	<b>1.500 €</b>	<b>1.750 €</b>

PANE1840  
PANE3240



PANE1840
















**Panasonic**



Forni a microonde  
Panasonic

MICROWAVES OVENS  
FOURS À MICRO-ONDES  
MIKROWELLEN  
HORNOS MICROONDAS  
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a microonde Panasonic. Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44 L in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramicato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramicato. Potenza resa 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- EN** Panasonic microwave ovens. External casing in stainless steel - 4 magnetrons - 44 L cooking chamber suitable for a GN1/1 tray - fixed bottom in ceramic glass - internal lighting - removable intermediate shelf in ceramic glass. Power yield 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- FR** Fours à micro-ondes Panasonic. Corps extérieure en acier inox - 4 magnétrons - Chambre de cuisson de 44 L pour bac GN1/1 - fond fixe en verre céramique - éclairage intérieur - tablette intermédiaire amovible en verre céramique. Puissance fournie 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- DE** Panasonic Mikrowellenöfen. Äußere Gehäuse aus Edelstahl - 4 Magnetrons - 44 L Garraum zur Aufnahme einer GN1/1 Kochplatte - fester Boden aus Keramikglas - Innenbeleuchtung - abnehmbarer Zwischenboden aus Keramikglas. Erzielte Leistung 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- ES** Hornos microondas Panasonic. Estructura exterior de acero inoxidable - 4 magnetrones - cámara de cocción de 44 litros donde se puede colocar una bandeja GN1/1 - fondo fijado de vidrio hecho de cerámica - iluminación interior - estante intermedio extraíble de vidrio hecho de cerámica. Rendimiento de potencia 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).
- RU** Панасонические микроволновые печи. Внешний корпус из нержавеющей стали - 4 магнетрона - 44 л. Камера подходит для противня GN1/1 - фиксированное дно из стеклокерамики - внутреннее освещение - съемная промежуточная полка из стеклокерамики. МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ 1,8 kW (PANE1840) - 3,20 kW (PANE3240).

	PANE1840	PANE3240
	3 kW	5 kW
	-	380-415/3N/50Hz
	220-240V/1N/50Hz	-
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷60'	
	44 L 1 x GN 1/1 - 535 x 330 x 250(h) mm	
	650 x 526 x 471(h) mm	
		
	54 Kg	65 Kg
	65 Kg	73 Kg
	760 x 670 x 680(h) mm	
	0,346 m³	
		
	<b>6.400 €</b>	<b>8.300 €</b>



FY4L  
FY44L



Graphit Group



FY44L

FY4L

Friggitrici

FRYERS  
FRITEUSES  
FRITEUSEN  
FREIDORAS  
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180°C in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.
















EN Fryers capacity 4 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180°C in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180°C in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180°C en unos 18 minutos de frittura en unos 7 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головной и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FY4L	FY44L
		
	2 kW	2 + 2 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
	50±200°C	
	7,6 L	7,6 + 7,6 L
	4,2 L	4,2 + 4,2 L
	200 x 140 x 120(h) mm	200 x 140 x 120(h) mm x 2
	210 x 375 x 310(h) mm	435 x 375 x 310(h) mm
		
	4,5 Kg	8,5 Kg
	5 Kg	10 Kg
	270 x 440 x 340(h) mm	440 x 500 x 340(h) mm
	0,039 m³	0,073 m³
		
	<b>160 €</b>	<b>310 €</b>



# FY8L FY88L



FY88L



FY8L

Friggitrici

FRYERS  
FRITEUSES  
FRITEUSEN  
FREIDORAS  
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L. Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180°C in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.
















EN Fryers capacity 8 L. Table-top models. Casing, bowl and lid in stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel resistances - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and removable resistances. They reach 180°C in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisulierendem Material - Hetzkörper aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Hetzkörper. Sie erreichen 180°C in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180°C en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головной и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FY8L	FY88L
		
	2,85 kW	2,85 + 2,85 kW
	220-240V/1N/50-60Hz	
	50±200°C	
	12,6 L	12,6 + 12,6 L
	8 L	8 + 8 L
	240 x 185 x 140(h) mm	240 x 185 x 140(h) mm x 2
	265 x 410 x 325(h) mm	545 x 410 x 325(h) mm
		
	6 Kg	11.5 Kg
	8,5 Kg	13 Kg
	450x 330 x 360(h) mm	580 x 430 x 360(h) mm
	0,051 m³	0,088 m³
		
	<b>175 €</b>	<b>345 €</b>



# YKK02A FYK04



Graphit Group

Riscalda Hot Dog



FYK04



YKK02A

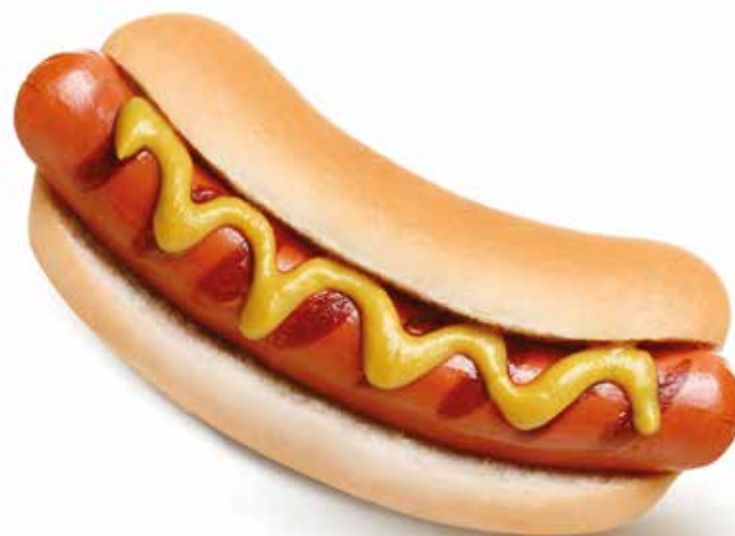
New

HOT DOG  
PERRITO CALIENTE  
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ



- IT Macchine per riscaldare wurstel e cuocere panini. Struttura in acciaio inox - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura wurstel a bagnomaria. Il modello **YKK02A** è dotato di 2 punzoni per riscaldare il pane.
- EN Machines for heating sausages and cooking hot dog buns. Stainless steel casing - glass bell with internal stainless steel bowl to cook sausages in a water bath. The **YKK02A** model is equipped with 2 bun heating plots.
- FR Machine pour le chauffage de saucisses et la cuisson de petits pains. Corps en acier. Corps en acier inox - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie. Le modèle **YKK02A** est équipé de 2 broches pour chauffer le pain.
- DE Maschine zum Erhitzen von Würstchen und Brötchen. Gehäuse aus Edelstahl - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad. Das Modell **YKK02A** ist mit 2 Heizstiften zum Erwärmen des Brotes ausgestattet.
- ES Máquina para calentar salchichas y cocinar pan. Estructura de acero inoxidable - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría. El modelo **YKK02A** está equipado con 2 punzones para calentar el pan.
- RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали - стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару. Модель **YKK02A** оснащена 2 штыря для разогревания булочек.

	YKK02A	FYK04
		
	0,44 kW	0,35 kW
 1 Ph	220-240V/1 N/50-60Hz	
	410 x 345 x 315(h) mm	260 x 300 x 370(h) mm
		
 NET Kg	5,7 Kg	5 Kg
 GROSS Kg	6,7 Kg	6,5 Kg
 mm	420 x 410 x 380(h) mm	310 x 360 x 400(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,063 m <sup>3</sup>	0,045 m <sup>3</sup>
		
	<b>205 €</b>	<b>200 €</b>





# FY011



## Cuoci Hot Dog

HOT DOG  
PERRITO CALIENTE  
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - doppio termostato per la regolazione della temperatura - 11 rulli di ø 25 mm e lunghezza 467 mm.











EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - double thermostat for temperature control - 11 rollers ø 25 mm 467 mm long.

FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - double thermostat pour le contrôle de la température - 11 rouleaux de ø 25 mm et longueur 467 mm.

DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - Doppelthermostat zur Temperaturregelung - 11 Rollen mit ø 25 mm und Länge 467 mm.

ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - termostato doble para el control de la temperatura - 11 rodillos de ø 25 mm y longitud 467 mm.

RU Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - двойной термостат для регулирования температуры - 11 роликов диаметром 25 мм и длиной 467 мм.

	FY011
	2,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
	ø 25 mm - 467 mm
	560 x 530 x 200(h) mm
	
 NET Kg	12 Kg
 GROSS Kg	12,5 Kg
 mm	600 x 540 x 220(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,070 m <sup>3</sup>
	
	<b>320 €</b>



# SC8195-SD82C XH215



Graphit Group



SC8195



SD82C



XH215

**New**

Cuoci riso

RICE COOKER  
CUISINIÈRE À RIZ  
REISKOCHER  
COCEDORES DE ARROZ  
ПІСОВАРКА

IT Macchine cuoci riso. Struttura e interno in acciaio inox - in dotazione cucchiaino e misurino da 180 ml.  
**SC8195:** Funzione "Cook" per la cottura del riso - funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 30 porzioni di riso.  
**SD82C:** Funzione di scelta per la cottura di diversi tipi di riso "Short Grain Rice" o "Long Grain Rice". Possibilità di cuocere zuppe/porridge e di utilizzare il tasto "Delay Timer" fino ad un massimo di 4 ore. Funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 45 porzioni di riso.  
**XH215:** Funzione "Cook" per la cottura del riso - funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura. Capacità fino a 23 porzioni di riso.

EN Rice cookers. Stainless steel casing and interior - supplied with spoon and 180 ml measuring cup.  
**C8195:** "Cook" function to cook the rice - "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 30 portions of rice.  
**SD82C:** Selection function to cook different types of rice "Short Grain Rice" or "Long Grain Rice". Can be used to cook soup/porridge and to use the "Delay Timer" button for up to 4 hours. "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 45 portions of rice.  
**XH215:** "Cook" function to cook the rice - "Warm" function to maintain the temperature. Capacity up to 23 portions of rice.

FR Machines pour la cuisson du riz. Corps et intérieur en acier inox - livré avec cuillère et cuillère doseuse de 180 ml.  
**SC8195:** Fonction "Cook" pour la cuisson du riz - Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 30 portions de riz.  
**SD82C:** Fonction de sélection pour la cuisson de différents types de riz "Short Grain Rice" ou "Long Grain Rice". On peut cuire soupe/porridge et la touche "Delay Timer" peut être utilisée jusqu'à 4 heures. Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 45 portions de riz.  
**XH215:** Fonction "Cook" pour la cuisson du riz - Fonction "Warm" pour le maintien en température. Capacité jusqu'à 23 portions de riz.

DE Reiskocher. Gehäuse und Innenbehälter aus Edelstahl - geliefert mit Löffel und 180 ml Messlöffel.  
**SC8195:** "Cook"-Funktion fürs Reiskochen - "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 30 Portionen Reis Kapazität.  
**SD82C:** Auswahlfunktion für die Zubereitung verschiedener Reissorten "Short Grain Rice" oder Long Grain Rice". Es können Suppe/Brei gekocht werden und die Taste "Delay Timer" kann bis zu 4 Stunden lang verwendet werden. "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Kapazität bis zu 45 Portionen Reis.  
**XH215:** "Cook"-Funktion fürs Reiskochen - "Warm"-Funktion fürs Halten der Temperatur. Bis zu 23 Portionen Reis Kapazität.

ES Máquinas de cocción de arroz. Estructura e interior de acero inoxidable - provisto con cuchara y cuchara dosificadora de 180 ml.  
**SC8195:** Función "Cook" para cocinar arroz - Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 30 porciones de arroz.  
**SD82C:** Función de selección para cocinar diferentes tipos de arroz "Arroz de grano corto" o "Arroz de grano largo". Se puede cocinar sopa/pastilla y el botón "Delay Timer" se puede utilizar hasta 4 horas. Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 45 porciones de arroz.  
**XH215:** Función "Cook" para cocinar arroz - Función "Warm" para mantener la temperatura. Capacidad hasta 23 porciones de arroz.

	SD82C	SC8195	XH215
			
	2,5 kW	1,95 kW	1,55 kW
	220-240V/1N/50-60Hz		
	8,2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)	5,4 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)	4,2 L (riso crudo - raw rice - сырой рис)
	540 x 460 x 410/880(h) mm	480 x 390 x 350/770(h) mm	470 x 390 x 310(h) mm
			
	14 Kg	9 Kg	5 Kg
	16,5 Kg	10,5 Kg	6 Kg
	550 x 460 x 550(h) mm	460 x 380 x 460(h) mm	400 x 400 x 280(h) mm
	0.136 m <sup>3</sup>	0.078 m <sup>3</sup>	0.045 m <sup>3</sup>
			
	<b>400 €</b>	<b>240 €</b>	<b>120 €</b>



RU Рисовые плиты. Внутренняя и внутренняя отделка из нержавеющей стали - поставляется с ложкой и 180 мл мерной чашкой.  
**SC81195:** функция "Готовить" для приготовления риса - функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 30 порций риса.  
**SD82C:** Функция выбора для приготовления риса различных сортов "Короткозерновой рис" или "Длиннозернистый рис". Используется для приготовления супа/каши и для использования кнопки "Delay Timer" до 4 часов. Функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 45 порций риса.  
**XH215:** функция "Готовить" для приготовления риса - функция "Тепло" для поддержания температуры. Вместимость до 23 порций риса.

# FZ03A - SV130



Graphit Group



FZ03A



SV130



Cottura sous-vide

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

IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - temperatura regolabile da 5 a 90° - precisione di lavorazione +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C (per il modello FZ03A) - timer da 5 minuti a 99 ore ( per il modello SV130) - timer da 5 minuti a 24 ore ( per il modello FZ03A).













EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe - temperature adjustable from 5 to 90° - working accuracy +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C (mod. FZ03A) - timer from 5 minutes to 99 hours (mod.SV130) - timer from 5 minutes to 24 hours (mod. FZ03A).

FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en acier Inox AISI 304 - ccapacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de température - température réglable de 5 à 90°- précision d'usinage +/- 0,1°C (mod. SV130) - +/- 0,5°C (mod. FZ03A) - minuterie de 5 minutes à 99 heures (mod. SV130) - minuterie de 5 minutes à 24 heures (mod. FZ03A).

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler - C - Temperatur einstellbar von 5 bis 90° Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,1°C (SV130) +/- 0,5°C (FZ03A) - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 99 Stunden (SV130) - Zeitschaltuhr von 5 Minuten bis 24 Stunden. (FZ03A).

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L - sensor de temperatura - temperatura ajustable de 5 a 90° - precisión de tratamiento +/- 0,1°C (mod. SV130) +/- 0,5°C(mod. FZ03A) - temporizador de 5 minutos a 99 horas (Mod.SV130) - temporizador de 5 minutos a 24 horas (mod.FZ03A) .

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного отопления до 30 л - Датчик температуры - температура регулируется от 5 до 90° - Точность обработки +/- 0,1°C (SV130) - Точность обработки +/- 0,5°C (FZ03A) -- таймер от 5 минут до 99 часов (SV130) таймер от 5 минут до 24 часов. (FZ03A).

	FZ03A	SV130
	1,5 kW (1,10 HP)	
	220-240V/1N/50-60Hz	
	30 L	20 / 30 L
	140 x 110 x 332(h) mm	71 x 146 x 340(h) mm
		
	2,5 Kg	1,9 Kg
	3 Kg	2,2 Kg
	220 x 190 x 410(h) mm	170 x 110 x 385(h) mm
	0,0180 m³	0,00725 m³
		
	<b>400 €</b>	<b>340 €</b>



# SBS300P SBP350-SBP400



Graphit Group



SBS300P



SBP350

ITALIAN  
PRODUCT



SBP400

ITALIAN  
PRODUCT

Macchine sottovuoto  
a barra saldante

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

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in acciaio inox (in plastica ABS per il modello SBS300P) - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5 mm.  
Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.






EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics. The use of special embossed envelopes or containers creates a vacuum level that prevents the proliferation of bacteria. Stainless steel casing (ABS plastic for SBS300P model) - dry pump - digital control panel with automatic and/or manual working cycle - 5 mm sealing. Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments tout en conservant intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'utilisation de boîtes gaufrées ou de récipients spéciaux, on obtient un niveau de vide qui empêche la prolifération bactérienne. Corps en acier Inox (en plastique ABS pour le modèle SBS300P) - pompe à sec - panneau de commande numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure 5 mm.  
Accessoires: boîtes gaufrés de différents formats - bobines gaufrées pour obtenir des boîtes de la longueur désirée.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten. Durch den Einsatz von geprägte Beutel oder Behälter wird ein Vakuumniveau erzeugt, dass die Keimenvermehrung verhindert. Edelstahlgehäuse (aus ABS-Kunststoff für das Modell SBS300P) - Trockenlaufpumpe - digitales Bedienfeld mit automatischem und/oder manuellem Arbeitszyklus - 5 mm Siegelung.  
Zubehör: geprägte Beutel in verschiedenen Formaten - geprägte Rollen zur Herstellung von Beutel der gewünschten Länge.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Carcasa de acero inoxidable (de plástico ABS en el modelo SBS300P) - bomba seca bara - panel de control digital con ciclos de trabajos manuales y/o automáticos - sellado de 5 mm. Accesorios: bolsas gofradas de diferentes tamaños - rollos gofrados para obtener bolsas de diferentes medidas.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических характеристик. Использование специальных тисненых конвертов или контейнеров создает уровень вакуума, предотвращающий размножение бактерий. Корпус из нержавеющей стали (ABS пластик для модели SBS300P) - сухой насос - цифровая панель управления с автоматическим и/или ручным циклом работы - 5 мм уплотнение.  
Аксессуары: тисненные пакеты различных размеров - тисненные рулоны для получения пакетов нужной длины.

	SBS300P	SBP350	SBP400
	0,19 kW (0,25 HP)	0,25 kW (0,33 HP)	0,27 kW (0,36 HP)
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm	400 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,6 m <sup>3</sup> /h	1,2 m <sup>3</sup> /h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	80%		
	380 x 180 x 80(h) mm	370 x 260 x 130(h) mm	420 x 260 x 130(h) mm
			
 NET Kg	2 Kg	7,5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	2,5 Kg	8,2 Kg	9 Kg
 mm	440 x 260 x 120(h) mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 240(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,014 m <sup>3</sup>	0,026 m <sup>3</sup>	0,040 m <sup>3</sup>
			
	<b>200 €</b>	<b>490 €</b>	<b>585 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €		

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

SCC250-SCC300  
SCC400-SCC500



Graphit Group



ITALIAN  
PRODUCT

SCC300

Macchine sottovuoto  
a campana

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

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompa a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti (escluso mod. SCC250).  
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

EN A machine to prolong food storage duration ensuring the integrity of the organoleptic characteristics and preventing bacterial growth. Stainless steel case and bowl - removable sealing bar - clear plexiglass lid - oil bath pump - digital control panel with 6 storable programs - prearrangement for the use of inert gases (excluding mod. SCC250).  
Accessories: normal smooth bags and cooking bags in various sizes.

FR Machine pour prolonger la durée de conservation des aliments, en conservant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération des bactéries. Corps et cuve moulé en acier Inox - barre de soudure amovible - couvercle en plexiglas transparent - pompe à bain d'huile - panneau de commande numérique avec 6 programmes mémorisables - éventuelle prédisposition pour l'utilisation des gaz inerts (sauf le modèle SCC250).  
Accessoires: boîtes lisses normaux et sacs de cuisson de différentes tailles.

DE Maschine zur Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln, um die Integrität der organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten und das Bakterienwachstum zu verhindern. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl - abnehmbare Schweißleiste - klarer Plexiglasdeckel - Ölbadpumpe - digitales Bedienfeld mit 6 speicherbaren Programmen - Inertgasen-Einsatzbereit (Außer Mod. SCC250).  
Zubehör: übliche Glattbeutel und Kochbeutel in verschiedenen Größen.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales crea un nivel de vacío tal que impida la proliferación de bacterias. Estructura y cuba impresa de acero inoxidable - barra de termosellado extraíble - tapa en plexiglas transparente - bomba en aceite - panel de control digital con 6 programas memorizables - posible predisposición para el uso de gases inerte (mod. SCC250 excluido).  
Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción, de diferentes tamaños.

RU Машина для продления срока хранения продуктов. обеспечение целостности органолептических свойств и предотвращение роста бактерий. Корпус и чаша из нержавеющей стали - съемная уплотнительная планка - прозрачная плексигласовая крышка - масляные насосы - цифровая панель управления с 6 сохраняемыми программами - предварительное согласование для использования инертных газов (кроме модели SCC250).  
Аксессуары: обычные гладкие пакеты и варочные пакеты различных размеров.

	SCC250	SCC300	SCC400	SCC500
	0,35 kW (0,46 HP)	0,45 kW (0,6 HP)	0,75 kW (1 HP)	
	220-240V/1N/50Hz			
	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
	4 m³/h	8 m³/h	20 m³/h	
	98%			
	260 x 300 x 110(h) mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
	320 x 500 x 270(h) mm	460 x 410 x 430(h) mm	560 x 510 x 460(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
				
	26 Kg	35 Kg	50 Kg	64 Kg
	32 Kg	40 Kg	58 Kg	74Kg
	550 x 470 x 620(h) mm	600 x 800 x 640(h) mm	600 x 800 x 680(h) mm	700 x 700 x 670(h) mm
	0,161 m³	0,307 m³	0,326 m³	0,329 m³
				
	<b>2.125 €</b>	<b>2.630 €</b>	<b>2.975 €</b>	<b>3.880 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €			
	-	Predisposizione per l'utilizzo di gas inerti Prearrangement for the use of inert gases		
	-	+ 260 €		

\* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.

Use only smooth vakuum bags.

N'utilisez que des sacs sous vide lisses.

Nur glatte Vakuumbbeutel benutzen.

Utilizar exclusivamente bolsas para envasado al vacío lisas.

Использовать только гладкие пакеты для вакуума.



SCC300



SBS300P




SBP350



SBP400

Optional  
macchine sottovuoto

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Mod.	 mm	n. scatole per confezioni packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	100 pz. Confezione 100 pcs. Pack 100 pièces par paquet. 100 Stk. Packung. 100 uds. por caja 100 шт. в упаковке		Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Boîte multi-pack Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами	
<b>µm 105</b> Buste Goffrate Embossed bags Boîtes gaufrées Geprägte Beutel Bolsas gofradas Рельефные сумки	15 x 30 cm	20	SAC3	19 €	BOX3	340 €
	20 x 30 cm	16	SAC1	25 €	BOX1	360 €
	25 x 35 cm	10	SAC5	35 €	BOX5	330 €
	30 x 40 cm	8	SAC2	46 €	BOX2	360 €
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов	20 x 600 cm	-	-	-	ROT01	20 €
	30 x 600 cm	-	-	-	ROT02	25 €
<b>µm 105</b> Buste goffrate per cottura Embossed cooking bags Boîtes gaufrées pour cuisson Geprägte Kochbeutel Bolsas gofradas para la cocción Рельефные варочные пакеты	20 x 30 cm	16	SAC1C	42 €	BOX1C	640 €
	30 x 40 cm	8	SAC2C	82 €	BOX2C	640 €
<b>90 µm</b> Buste lisce - Smooth bags Boîtes lisses - Glatte Beutel Bolsas lisas - Гладкие сумки	20 x 30 cm	20	SAC11	23 €	BOX11	410 €
	25 x 35 cm	16	SAC12	32 €	BOX12	475 €
	30 x 40 cm	10	SAC14	44 €	BOX14	405 €



# HBS220JS HBS250 - HBS300



Graphit Group

Affettatrici a gravità



HBS220JS



HBS250



HBS300

GRAVITY SLICERS  
TRANCHEUSE À GRAVITÉ  
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN  
CORTADORAS POR GRAVEDAD  
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Spessore di taglio per il modello 220JS fino a 12 mm, per il modello 250 fino a 15 mm e per il modello 300 fino a 16 mm - blocco piatto-vela















EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, etc. Casing in light anodized aluminium alloy - fixed ring for blade protection - removable blade guard - fence adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Cutting thickness for the 220JS model up to 12 mm, for the 250 model up to 15 mm and for the 300 model up to 16 mm - plate block.

FR Trancheuse pour saucisses et fromages, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - anneau fixe pour la protection de la lame - garde lame extractible - bouton de réglage de la voile avec échelle graduée - affûteur fixe avec couple d'émeris pour aiguiser la lame. Epaisseur de coupe pour modèle 220JS jusqu'à 12 mm, pour modèle 250 jusqu'à 15 mm et pour modèle 300 jusqu'à 16 mm - bloc du plan glissant.

DE Schneidemaschine für Wurstwaren, Käse, usw. Gehäuse aus leichter eloxierter Aluminiumlegierung - fester Ring für den Messerschutz - abnehmbarer Messerschutz - Segelverstellknopf mit Skala - fester Schärfer mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Schnittdicke für das 220JS Modell bis 12 mm, für das 250 Modell bis 15 mm und für das 300 Modell bis 16 mm - Einführtischperre.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Espesor del corte hasta 12 mm (modelo 220JS), hasta 15 mm (modelo 250), hasta 16 mm (modelo 300). Bloque plano-protección vertical.

RU Режущая машина для нарезки холодной нарезки, сыров и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - фиксированное кольцо для защиты лезвия - съемная защита лезвия - ручка регулировки ограждения с градуированной шкалой - фиксированная точилка с парой шлифмашин для заточки лезвия. Толщина резания для модели 220JS до 12 мм, для модели 250 до 15 мм и для модели 300 до 16 мм - листовой блок.

	HBS220JS	HBS250	HBS300
			
	0,12 kW	0,15 kW	0,25 kW
	220-240V/1N/50Hz		
	220 mm	250 mm	300 mm
	115 x 130(h) mm	140 x 155(h) mm	165 x 175(h) mm
	340 x 240 mm	380 x 250 mm	430 x 300 mm
	490 x 370 x 330(h) mm	520 x 420 x 380(h) mm	560 x 490 x 450(h) mm
			
	12 Kg	18 Kg	23 Kg
	14 Kg	20 Kg	26 Kg
	520 x 420 x 380(h) mm	580 x 470 x 420(h) mm	620 x 530 x 510(h) mm
	0,083 m <sup>3</sup>	0,111 m <sup>3</sup>	0,165 m <sup>3</sup>
			
	<b>485 €</b>	<b>605 €</b>	<b>810 €</b>



# HT4-HT5.5



HT4



HT5.5

Taglia pomodori  
manuali

TOMATOES CUTTER  
COUPE-TOMATES  
TOMATENSCHNEIDER  
CORTADORA DE TOMATES  
РЕЗКА ПОМИДОРОВ

- IT Macchina per tagliare pomodori. Struttura in acciaio inox e plastica alimentare. Il modello HT4 ha uno spessore di taglio di 4mm, mentre il modello HT5.5 ha spessore di 5,5 mm.
- EN Tomato cutting machine. Stainless steel and food safe plastic casing. The HT4 model has a cutting thickness of 4mm, while the HT5.5 model has a thickness of 5,5 mm.
- FR Machine à couper les tomates. Corps en acier inox et plastique alimentaire. Le modèle HT4 a une épaisseur de coupe de 4 mm, et le modèle HT5.5 a une épaisseur de 5,5 mm.
- DE Tomatenschneidemaschine. Gehäuse aus Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Das Modell HT4 hat eine Schnittdicke von 4 mm, während das Modell HT5.5 eine Dicke von 5,5 mm hat.
- ES Máquina para cortar tomates. Estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos. Espesor del corte: 4 mm (modelo HT4) o 5,5 mm (modelo HT5.5).
- RU Машина для резки помидоров. Корпус из нержавеющей стали и пищевого безопасного пластика. Модель HT4 имеет толщину пропила 4 мм, а модель HT5.5 - 5,5 мм.

	HT4	HT5.5
		
LAME BLADES ЛЕЗВИЙ	N° 13	N° 10
	450 x 200 x 205(h) mm	
		
	5 Kg	
	6 Kg	
	450 x 210 x 210(h) mm	
	0,020 m <sup>3</sup>	
		
	<b>195 €</b>	<b>185 €</b>



# SS7H



Graphit Group









## Insaccatrice manuale orizzontale

SAUSAGE STUFFER  
POISSOIRS A' SAUCISSE  
FÜLLMASCHINEN  
EMBUTIDORAS  
НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

SS7H



- IT Macchina per insaccare. Struttura in acciaio inox - 2 velocità - in dotazione 4 imbuto (10-20-30-35 mm).
- EN Sausage stuffer machine. Stainless steel casing - 2 speeds - supplied with 4 funnels (10-20-30-35 mm).
- FR Machine à farcir les saucisses. Corps en acier inox - 2 vitesses - livré avec 4 entonnoirs (10-20-30-35 mm).
- DE Wurstfüllmaschine. Gehäuse aus Edelstahl - 2 Geschwindigkeiten - 4 Trichter (10-20-30-35 mm) im Lieferumfang enthalten.
- ES Máquina para embutir. Estructura de acero inoxidable. 2 velocidades - en la dotación 4 embudos (10-20-30-35 mm).
- RU Машина для заправки сосисок. Корпус из нержавеющей стали - 2 скорости - поставляется с 4 воронками (10-20-30-35 мм).

	SS7H
	7 L
	820 x 340 x 340(h) mm
	
	13 Kg
	14 Kg
	630 x 240 x 220(h) mm
	0,033 m <sup>3</sup>
	
	<b>375 €</b>





# HF100-HF130



Graphit Group












HF100

## Pressamburger manuali

HAMBURGER PRESS  
PRESSE-HAMBURGER  
HAMBURGERPRESSE  
FORMADORA DE HAMBURGUESAS  
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- IT Struttura in alluminio anodizzato, parti a contatto con la carne in acciaio inox.
- EN Anodized aluminium casing, parts in contact with the meat in stainless steel.
- FR Corps en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox.
- DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.
- ES Estructura de aluminio anodizado, las partes que están a contacto con la carne son de acero inoxidable.
- RU Корпус из анодированного алюминия, детали, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали.

	HF100	HF130
	ø 100 mm	ø 130 mm
	320 x 250 x 300(h) mm	
		
	5,2 Kg	
	6,5 Kg	6,7 Kg
	275 x 220 x 295(h) mm	
	0,018 m <sup>3</sup>	
		
	<b>180 €</b>	<b>195 €</b>
	Confezione cellophan da 1 Kg 1 Kg cellophane package Emballage cellophane de 1 Kg Zellophan-Verpackung 1 Kg Caja celofán de 1 Kg Упаковка целлофана 1 кг	
	<b>50 €</b>	









# T906



## Bollitore elettrico

ELECTRIC KETTLE  
BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE  
WASSERKOCHER  
HERVIDOR ELÉCTRICO  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК

- IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacita contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.
- EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1.7 L container - visible water level - plastic base.
- FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.
- DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.
- ES Hervidor eléctrico de acero inoxidable - cierre automático cuando el agua hierve - dos niveles de potencia - capacidad 1,7 litros - nivel de agua visible - base de plástico.
- RU Электрочайник из нержавеющей стали - автоматически выключается при достижении температуры кипения - два уровня мощности - 1,7 литровый контейнер - видимый уровень воды - пластиковое основание.

	T906
	1,85 - 2,2 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	1.7 L
	150 x 220 x 230(h) mm
	
 NET Kg	1,3 Kg
 GROSS Kg	1,5 Kg
 mm	220 x 180 x 250(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,010 m <sup>3</sup>
	
	<b>60 €</b>







# Z3035



## Coltello elettrico

ELECTRIC KNIFE  
ELEKTRISCHES MESSER  
COUTEAU ÉLECTRIQU  
CUCHILLO ELÉCTRICO  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ

- IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.
- EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.
- FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.
- DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.
- ES Cuchillo eléctrico con cuerpo de abs y cuchilla de acero inoxidable.
- RU Электрический нож с корпусом пресса и лезвием из нержавеющей стали.

	Z3035
	0,18 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
 RPM	3000 rpm
 mm	470 x 140 x 70(h) mm
	
 Kg	1 Kg
 Kg	1,5 Kg
 mm	250 x 80 x 150(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,003 m <sup>3</sup>
	
	<b>45 €</b>

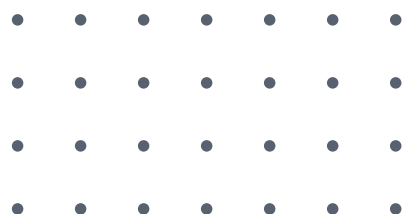




**fimar**  
group



**Graphit Group**



# FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Attrezzature professionali per la ristorazione



**F** **fimar**<sup>®</sup>

**CATALOGO E PREZZI 2023/24**  
**CATALOGUE & PRICE 2023/24**





# Guida alla lettura

## IT

Fimar S.P.A. dal 1979, è un'azienda italiana specializzata in progettazione, produzione e vendita di macchinari per la ristorazione professionale.

Fimar conta oltre 100.000 macchine vendute in un anno, più di 5.000 distributori mondiali in 100 Paesi nel mondo, una superficie di copertura totale di 38.000 metri quadrati ubicati a Villa Verucchio.

Offriamo un servizio clienti e assistenza di altissima qualità grazie ad un personale multilingua preparato ed efficiente.

## EN

Fimar S.P.A. since 1979, is an Italian company dedicated to the design, production and sale of professional catering machinery.

Fimar numbers over 100,000 machines sold in one year, more than 5,000 distributors worldwide in 100 different countries, a production area of 38,000 square meters located in Villa Verucchio.

We provide the highest quality of customer service and assistance thanks to our skilled and highly efficient multilingual staff.

## FR

Fimar S.P.A. depuis 1979, est une entreprise italienne dédiée à la conception, à la production et à la vente de machines pour la restauration professionnelle.

Fimar compte plus de 100.000 machines vendues en un an, plus de 5.000 distributeurs dans 100 pays différents, une surface de production de 38.000 mètres carrés située à Villa Verucchio.

Nous offrons un service à la clientèle et une assistance de la plus haute qualité grâce à notre personnel multilingue compétent et hautement efficace.

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!  
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!  
Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!  
Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!  
¡Busque la etiqueta de novedad y descúbralos todos!  
Найдите наклейку с новинкой и откройте для себя их все!



DE

Fimar S.P.A. ist ein italienisches Unternehmen, das sich seit 1979 auf die Entwicklung, Produktion und den Verkauf von professionellen Gastronomiemaschinen spezialisiert hat.

Fimar zählt über 100.000 verkaufte Maschinen in einem Jahr, mehr als 5.000 Händler weltweit in 100 verschiedenen Ländern, eine Produktionsfläche von 38.000 Quadratmetern in Villa Verucchio.

Dank unserer qualifizierten und hocheffizienten mehrsprachigen Mitarbeiter bieten wir höchste Qualität bei Kundenservice und -betreuung.

ES

Fimar S.P.A. desde 1979, es una empresa italiana que se dedica a diseñar, fabricar y vender máquinas profesionales para el catering.

Fimar cuenta con más de 100.000 máquinas vendidas en un año, más de 5.000 distribuidores en todo el mundo en 100 países diferentes, un área de producción de 38.000 metros cuadrados ubicada en Villa Verucchio.

Gracias a nuestro personal multilingüe altamente cualificado y eficiente, ofrecemos la mejor calidad de servicio y asistencia al cliente.

RU


















Fimar S.P.A. - это итальянская компания, специализирующаяся с 1979 года на разработке, производстве и продаже профессионального оборудования для общественного питания.






Fimar продает более 100 000 машин в год, более 5 000 дилеров по всему миру в 100 различных странах, производственная площадь 38 000 квадратных метров в районе Villa Verucchio.


















Благодаря высококвалифицированному и высокоэффективному многоязычному персоналу мы предлагаем высочайшее качество обслуживания и поддержки клиентов.

# Icone





















ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLES  
ICONOS  
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
 3 Ph	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
 1 Ph	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
 mm	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
 Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
 Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
 mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
 m³	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NO CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
 RPM	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT	CAPACIDAD NOMINAL	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
 Kg/h	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

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

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



	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPÉRATURE ATTEINTE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	CAPACITÉ DE VIANDE	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEITZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНЦИИ
	CAPACITÀ DEL BICCHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	SURFACE DE LA PLAQUE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACE	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	TAILLE DE BOBINE	SPÜLENGRÖÖE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	POMPA LAVAGGIO	WASHING PUMP	POMPE DE LAVAGE	WASCHPUMPE	BOMBA DE LAVADO	МОЕЧНЫЙ НАСОС
	CONSUMO ACQUA PER CICLO	WATER CONSUMPTION PER CYCLE	CONSOMMATION D'EAU PAR CYCLE	WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS	CONSUMO DE AGUA POR CICLO	РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ
	RESISTENZA BOILER	BOILER HEATING ELEMENT	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE	KESSELHEIZSTAB	RESISTENCIA DE LA CALDER	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ КОТЛА
	CAPACITÀ BOILER	BOILER CAPACITY	CAPACITÉ CHAUDIÈRE	KESSELHEIZSTAB	CAPACIDAD DE LA CALDERA	МОЩНОСТЬ КОТЛА
	RESISTENZA VASCA	TANK HEATING ELEMENT	RÉSISTANCE DU RÉSERVOIR	KESSELKAAPAZITÄT	RESISTENCIA DEL TANQUE	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БАКА
	BRACCI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO	WASH AND RINS ARMS	BRAS DE LAVAGE ET RINÇAGE	WASCH- UNS SPÜLARME	BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO	РУКОЯТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ И ОМОЛАСКИВАНИЯ
	ALTEZZA MACCHINA BICCHIERI	MAX. GLASS HEIGHT	MAX. HAUTEUR VERRE	MAX. GLASHÖHE	MAX. ALTURA DEL VIDRIO	МАКС. ВЫСОТА СТАКАНОВ
	DIAMETRO MAX. PIATTI	MAX. PLATES DIAMETER	DIAMÈTRE MAX. ASSIETTE	MAX. TELLERDURCHMESSER	MAX. DIÁMETRO DE LAS PLACAS	МАКС. ДИАМЕТР ТАРЕЛКИ
	CONSUMO ACQUA PER CICLO	WATER QUANTITY PER CYCLE	QUANTITÉ D'EAU PAR CYCLE	WASSERVERBRAUCH JE ZYKLUS	CONSUMO DE AGUA POR CICLO	РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ



22



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

96



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

164



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

274



COTTURA  
COOKING  
CUISSON GAREN  
COCCIÓN  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

400



SNACK BAR  
ЗАКУСОЧНАЯ

444



LAVAGGIO  
WASH  
LAVER  
WASCHEN  
СТИРАТЬ



# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
INDEX  
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	20

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
TRITACARNE REFRIGERATO	REFRIGERATED MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ	GEKÜHLTER FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE REFRIGERADA	ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА	24
TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE	МЯСОРУБКА	26
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER	COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА	64
GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	KÄSEREIBE	RALLADOR	ТЕРКА	76
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA AB8D -TR8D -GR8D	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER AB8D -TR8D -GR8D	COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE AB8D -TR8D -GR8D	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE AB8D -TR8D -GR8D	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR AB8D -TR8D -GR8D	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА AB8D -TR8D -GR8D	78
SEGAOSSI A NASTRO	BONE BANDSAW	SCIÉ À OS	KNOCHENBANDSÄGE	SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA	ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ АСПИЛА КОСТЕЙ	84
IMPASTATRICI PER CARNE	MEAT MIXER	MELANGEUR À VIANDE	FLEISCH MISCHMASCHINEN	AMASADORAS PARA CARNE	ФАРШЕМЕШАЛКИ	88
INSACCATRICI MANUALI	MANUAL SAUSAGE FILLERS	POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS	MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES	РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС	92
PRESSAMBURGER	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELLE	MANUELLE HAMBURGERPRESSE	FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL	РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	94

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
IMPASTATRICE BERTA	"BERTA" KNEADER	"BERTA" PETRIN	"BERTA" TEIGKNETMASCHINE	"BERTA" AMASADORA	"BERTA" ТЕСТОМЕС	98
IMPASTATRICE A FORCELLA	FORK KNEADER	PETRISSEUSE À FOURCHE	GABELKNETER	AMASADORA DE HORQUILLA	ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС	102
IMPASTATRICE A SPIRALE	SPIRAL KNEADER	PETRIN A SPIRAL	SPIRALTEIGKNETMASCHINE	AMASADORA DE ESPIRAL	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС	106
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	134
MACCHINA PASTA FRESCA	PASTA MACHINE	MACHINE À PÂTE	NUDELMASCHINE	MÁQUINA PARA PASTA FRESCA	МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	144
STENDIPIZZA	PIZZA ROLLER MACHINE	FAÇONNEUSE POUR PIZZA	PIZZATEIGAUSROLL MASCHINE	MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ	158
SFOGLIATRICI STENDIPIZZA	PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE	FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA	PIZZA- UND TEIGAUSROLLMASCHINE	MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ	162

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
MIXER AD IMMERSIONE	IMMERSION BLENDER	MIXEUR À IMMERSION	EINTAUCH-MIXSTAB	TRITURADORA A INMERSIÓN	ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР	166
TAGLIAVERDURA	VEGETABLE CUTTER	COUPE-LÉGUMES	GEMÜSESCHNEIDER	CORTADORAS DE HORTALIZAS	ОВОЩЕРЕЗКА	176
TAGLIAMOZZARELLA	MOZZARELLA CUTTER	COUPE-MOZZARELLA	MOZZARELLASCHNEIDER	CORTADORAS DE MOZZARELLA	КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ	190
CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	194
PELATAPATE	POTATO PEELER	ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE	KARTOFFELSCHÄLER	PELAPAPAS	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	204
LAVACOZZE	MUSSEL WASHER	LAVE-MOULES	MUSCHELNWASCH-MASCHINE	LAVADORAS DE MEJILLONES	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ	212
LAVAVERDURE CENTRIFUGA	VEGETABLE WASHER AND DRYER	LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES	GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE	LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA	ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА	222
AFFETTATRICI A VOLANO	FLYWHEEL MANUAL SLICER	TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT	SCHWUNGRAD-AUFSCHNITTMASCHINE	CORTADORAS CON VOLANTE	СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	224
AFFETTATRICI	SLICERS	TRANCHEUSES	AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS DE FIAMBRE	СЛАЙСЕРЫ	226
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER-VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	244
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	252
TERMOSIGILLATRICI	HEAT SEALERS	THERMOSCELLEUSES	THERMOVERSIEGELUNGS-GERÄTE	TERMOSELLADORAS	ТЕРМОЗАПЕЧА ТЫВАЮЩАЯ МАШИНА	262
ASCIUGA LUCIDA POSATE	CUTLERY DRYER-POLISHER	MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS	BESTECKTROCKNER POLIERER	SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS	СУШИЛЬНОПОЛИРОВАЮЩАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	272

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	276
FORNI PIZZA ELETTRICI	ELECTRIC PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	278
FORNETTO PER PIZZA	PIZZA OVEN	FOUR À PIZZA	PIZZAOFEN	HORNO PARA PIZZA	ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	294
FORNI PIZZA A GAS	GAS PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA À GAZ	GAS PIZZAÖFEN	HORNOS A GAS PARA PIZZA	ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	296
CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI PIZZA	PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS	CELLULES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA	GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN	CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	302



# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
INDEX  
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CAPPE ASPIRANTI FORNI PIZZA	HOODS FOR PIZZA OVENS	HOTTES POUR FOURS À PIZZA	DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN	CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA	ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	308
FORNI MISTI A CONVEZIONE	MECHANICAL CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE	MECHANISCHE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA	МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	310
ARMADI LIEVITATORI	PROVING CABINET FOR OVENS	ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS	GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN	ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	334
CUCINE A GAS	GAS RANGES	CUISINIÈRES À GAZ	GASHERD	COCINAS A GAS	ГАЗОВАЯ ПЛИТА	344
FRIGGITRICI ELETTRICHE	ELECTRIC FRYERS	FRITEUSES ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE FRITEUSEN	FREIDORAS ELÉCTRICAS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ	350
FRIGGITRICI A GAS	GAS FRYERS	FRITEUSES À GAZ	GAS FRITEUSEN	FREIDORAS A GAS	ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ	360
CUOCIPASTA ELETTRICI	ELECTRIC PASTA COOKERS	CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES	ELEKTRO NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ	370
CUOCIPASTA A GAS	GAS PASTA COOKERS	CUISEURS À PÂTE À GAZ	GAS NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA DE GAS	ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ	372
GRIGLIE A PIETRA LAVICA	LAVA STONE GRILL	GRILLES À PIERE LAVIQUE	LAVASTEINGRILL	PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA	ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ	378
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	FRY-TOP ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	382
FRY TOP GAS	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAZ	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAS	ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	386
GYROS ELETTRICI	ELECTRIC GYROS	GYROS ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHER GYROS	GYROS ELÉTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	390
GYROS A GAS	GAS GYROS	GYROS A' GAZ	GAS GYROS	GYROS DE GAS	ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	394
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDER	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	398














IT	EN	FR	DE	ES	RU	
FRULLATORI	MIXERS	MIXEURS	MIXER	BATIDORAS	БЛЕНДЕРЫ	402
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	BLENDERS À FRAPPÉS	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	408
SPREMIAGRUMI	JUICE SQUEEZER	PRESSE-AGRUMES	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDOR	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	410
TRITAGHIACCIO	ICE CRUSHER	BROYEUR À GLACE	EISMÜHLE	PICADORA DE HIELO	ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА	412
GRUPPI MULTIPLI	MULTIPLE GROUP	GROUPE MULTIPLE	MULTI-EINHEIT	GRUPO MÚLTIPLE	БАРНЫЙ КОМБАЙН	414
TOSTIERE SERIE TOP	TOASTER	TOASTEUR	TOASTER	PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA	ТОСТЕР	416
TOSTAPANE CONTINUO	CONTINUOUS TOASTER	GRLLE-PAIN CONTINU	DURCHLAUF-TOASTER	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР	418
PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA	PYRO CERAM GRILLS	PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE	GLASKERAMIKPLATTEN	PLACAS DE VITROCERÁMICA	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА	420
PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA	CAST IRON ELECTRICAL GRILLS	PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE	GUSSEISENELEKTROPLATTEN	PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ	426
CREPIERE ELETTRICHE	ELECTRIC CRÊPES MACHINES	CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	432
CREPIERE A GAS	GAS CRÊPES MACHINES	CRÊPIÈRES À GAZ	GAS CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES DE GAS	ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	436
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	438
PRESSAGELATO	ICE CREAM PRESS	PRESSE-GLACE	EISPRESSE	PRENSADOR PARA HELADO	ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	442








IT	EN	FR	DE	ES	RU	
LAVABICCHIERI	GLASSWASHER	LAVE-VERRES	GLÄSERSPÜLMASCHINE	LAVAVASOS	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	446
LAVASTOVIGLIE	DISHWASHER	LAVE-VAISSELLES	SPÜLMASCHINE	LAVAVAJILLA	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	450
PRODOTTI PER LA PULIZIA	CLEANING PRODUCTS	PRODUITS DE NETTOYAGE	REINIGUNGSMITTEL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA	ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА	458

















# Indice



INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
INDEX  
СОДЕРЖАНИЕ




CODICE / CODE	
22REF	24
32REFI	24
32TN	26
32TND 	28
32TNE 	30
32RS	32
32RSD 	34
32RSE 	36
22RG	38
22RGE 	40
22RS	42
22RSE 	44
22TS	46
22TSE 	48
22SN	50
22TE	52
22CE 	54
12TS	56
12CE 	58

CODICE / CODE	
12S	60
12B	62
22AT	64
22ATE 	66
22T	68
22AE	70
12AT	72
12T	74
GR12S	76
AB8D	78
TR8D	80
GR8D	80
SE1550A	84
SE1830A	84
SE2020A	84
SE1550V	86
SE1830V	86
SE2020V	86
30C1PN 	88

CODICE / CODE	
50C1PN 	88
50C2PN 	88
75C1PN 	90
95C2PN 	90
115C2PN	90
150C2PN	90
LT7OR	92
LT7VE	92
LT14OR	92
LT14VE	92
F100	94
F130 	94
BERTA7	98
BERTA15	98
BERTA25	100
BERTA35	100
FF30N	102
12SR 	106
18SR 	106

CODICE / CODE	
25SR 	108
38SR 	108
50SR 	110
12SL 	112
18SL 	112
25SL 	114
38SL 	114
50SL 	116
7SB 	118
12SB 	120
18SB 	120
25SB 	122
38SB 	122
50SB 	124
15LN 	126
20LN	126
30LN	128
40LN 	128
PLN40D	134

CODICE / CODE	
PLN60D	134
PLN80D	134
PLN12BV	136
PLN20BV	136
PLN20V	138
PLN40V	138
PLN60V	138
PLN80V	138
PLN20M	140
PLN40M	140
PLN60M	140
PF15E	 144
PF25EN	 146
PF40EN	 146
MPF1.5N	148
MPF2.5N	150
MPF2.5CN	150
MPF4N	152
MPF8N	152





CODICE / CODE	
CARPF	156
FI32N	158
FI42N	158
FIP42N	158
FIM42	160
SI320	162
SI420	162
SI520	162
MX20	 166
MX20V2	 166
MX20VV	 166
MX25	168
MX40	170
FX40	172
TV4000	176
TV2000RN	178
TV3000N	180
TV2500	182
TAC	190

CODICE / CODE	
TAS	190
CL3N	194
CL5N	194
CL8N	194
CL5NV2	196
CL8NV2	196
BC3N	198
BC5N	198
BC8N	198
BC5NV	200
BC8NV	200
PPN5	204
PPF5	204
PPN10M	206
PPF10M	206
PPN18M	208
PPF18M	208
PPN25	210
PPF25	210









CODICE / CODE	
LCN5	212
LCF5	212
LCN10M	214
LCF10M	214
LCN18M	216
LCF18M	216
LAV	222
VV300	224
VV350	224
ECO220	226
ECO250	226
ECO300	226
ECO300L	228
ECO330	228
H220N	230
H250N	230
H275N	230
H300N	232
H330	232

# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
СОДЕРЖАНИЕ

CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE	
H350	232	CAM700TC	246	SV25	276	CL - FML - FYL - FMD FMLW - FME - FES - MINI	302
H370	232	CAM900TC	246	RH50	276	CL - FGI4 - FGI6 - FGI9	307
HL300	234	CAM300E	248	FMD	278	CAPPE	308
HR250	236	CAM350E	248	FMDW	278	SLIM6D	 310
HR300N	236	CAM400E	250	FML	282	SLIM623D	 310
V250	238	CAM450E	250	FME	282	SLIM6M	 312
VR300N	238	MSD300P	252	FYL	286	SLIM623M	 312
VM300	238	BAR300P	254	FES	286	TOP4TN	314
V330	240	BAR350	254	MICROV1C	290	TOP6TN	314
V350	240	BAR400	256	MICRO1C	290	TOP10TN	314
V370	240	BAR500	256	MICROV2C	290	TOP4DN	316
K300	242	TS300	262	MICRO2C	290	TOP6DN	316
K330	242	TS400	262	MINI	290	TOP10DN	316
K350	242	TS1A	264	MICROV18C	292	TOP4M	318
K370	242	TS2A	264	MICROV22C	292	TOP6M	318
CAM300T	244	TS3A	266	FP	294	TOP10M	318
CAM400T	244	TS1	268	FGI4	296	STR6	320
CAM500T	244	TS2	268	FGI6	296	STR10	320
CAM500TC	246	ALP3000	272	FGI9	296	CMP423D	322

CODICE / CODE	
CMP4GPD	322
CMP4GPM	324
CMP4GPMI	324
CMP332M	326
CMP423M	326
FN423E	328
FN423EV	328
FN423M	330
FN423MV	330
FN423G	332
FN423GV	332
FOALTOP10T	334
FOALTOP64T	334
FOALSTR	334
FOALCMP4GP	336
FOALCMP423	336
CC74GFEV	344
CC76GFEV	344
CC74GFG	346

CODICE / CODE	
CC76GFG	346
CC74G	348
CC76G	348
CC74P	348
FR4N	 350
FR44N	 350
FR8N	 352
FR88N	 352
FR8RN	 352
FR88RN	 352
FR10RN	 354
FR1010RN	 354
SFM18	356
SFM18D	356
SF25P	358
SF10M	360
SF10DM	360
SFM20M	362
SFM20DM	362

CODICE / CODE	
CP11N	370
CPM30	370
CPM30M	372
CPM30DM	372
GL33	378
GL66	378
B50	380
B80	380
B115	380
FRY1L	382
FRY1LC	382
FRY1R	382
FRY1RC	382
FRY2L	384
FRY2LC	384
FRY2LR	384
FRY2LRC	384
FRY2VCE	384
FRY1LM	386

CODICE / CODE	
FRY1LMC	386
FRY1RM	386
FRY1RMC	386
FRY2LM	388
FRY2LMC	388
FRY2LRM	388
FRY2LRMC	388
GYR40	390
GYR60	390
GYR80	392
GYR100	392
GYR60M	394
GYR80M	394
GYR80MD	394
RS40	398
RS70	398
SAL600MB	398
FR150I	402
FR150P	402

# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
СОДЕРЖАНИЕ

CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE	
FR200P	402	PV27LR	420	RW8	440	HC-IGIENGELF5L	462
FR2150I	404	PV40LL	422	PGEL	442	HC-GELSTK200	463
FR2150P	404	PV40LR	422	LABI35	446	HC-GELSTK1000	463
FP1I	408	PV55LL	424	LABI35PL	446		
FP1P	408	PV55LR	424	LABI40	448		
FP2I	408	PE25NL	426	LABI40PL	448		
FP2P	408	PE25NR	426	LAPI50	450		
SPM	410	PE35NL	428	LAPI50PL	450		
SPL	410	PE35NR	428	LAPI50C	452		
TRL	412	PE50NL	430	LAPI50CPL	452		
ROGM	412	PE50NR	430	HC-DEGREASERF750	458		
GP2SF	414	PE50NM	430	HC-DEGREASERF5K	458		
GP2FR	414	CRPN	432	HC-SANICLEANF750	459		
GP3SFF	414	CRP2N	432	HC-SANICLEANF5L	459		
TOP3D	416	CRP4	434	HC-MULTIF750	460		
TOP6D	416	CRP42	434	HC-MULTIF5K	460		
TOC	418	CR400G1	436	HC-FLASHF750	461		
TOCS	418	CR400G2	436	HC-FLASHF5K	461		
PV27LL	420	WD3	438	HC-IGIENGELF500	462		







# Lavorazione carne

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



## IT

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

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

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

## EN

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

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

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

## FR

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

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

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

## DE

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

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

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

## ES

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

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

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

## RU

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

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

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

22REF  
32REFI



32REFI

22REF

Tritacarne  
refrigerato

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

IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - **bocca ingresso carne 22REF ø 52 mm - bocca ingresso carne 32REFI ø 80 mm** - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia.
















EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - **meat inlet 22REF ø 52 mm - meat inlet 32REFI ø 80 mm** - operating temperature + 4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304- frontal controls - grinding unit side locking - reverse function.

FR Parfait pour les boucheries, supermarchés et restaurants de taille moyenne. Trémie, orifice d'alimentation et groupe de hachage réfrigérée - **orifice d'entrée viande 22REF ø 52 mm - orifice d'entrée viande 32REFI ø 80 mm** - température de service + 4° - trémie fixe - flexibilité élevée dans des dimensions compactes - groupe de hachage et corps en acier inox AISI 304 - commandes frontales - verrouillage du groupe de hachage latéral - inversion de marche.

DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischeinführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischeinführöffnung 22REF ø 52 mm - Fleischeinführöffnung 32REFI ø 80 mm** - Betriebstemperatur + 4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe.

ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - **boca para introducir la carne 22REF de ø 52 mm - boca para introducir la carne 32REFI de ø 80 mm** - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - bloqueo lateral de la unidad de picar - inversión de marcha.

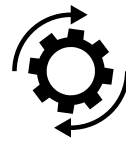
RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемая воронка, мясоприемник и узел измельчения - **мясоприемник 22REF с горловиной ø 52 мм - мясоприемник 32REFI с горловиной ø 80 мм** - рабочая температура + 4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панель управления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс.

	22REF	32REFI
		
	1,1 kW (1,5 HP)	1,87 kW (2,54 HP)
	230-400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	-
	150÷250 Kg/h	300÷500 Kg/h
	R134a	
	270 x 410 x 545(h) mm	350 x 530 x 555(h) mm
		
	43 Kg	56 Kg
	48 Kg	61 Kg
	760 x 600 x 770(h) mm	
	0,351 m³	
		
	3.700 €	4.500 €
	3.800 €	-
	Inox Unger System - Инокс Система Unger	
	+ 290 €	+ 390 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

# 32TN



76 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



3 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - **inversione di marcia** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - **reverse function** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - **inversion de marche** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomoteur réducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet. Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - **Umkehrgetriebe** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - **inversión de marcha** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - **Реверс** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

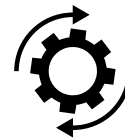
	<b>32TN</b>			
	2,2 kW (3 HP)			
	230-400V/3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300+500 Kg/h			
	520 x 320 x 550(h) mm			
		53 Kg		43 Kg
		59 Kg		49 Kg
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.765 €</b>	<b>2.195 €</b>	<b>1.915 €</b>	<b>2.345 €</b>
	<b>2.095 €</b>	<b>2.525 €</b>	<b>2.245 €</b>	<b>2.675 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 500 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 250 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

# 32TND

New



76 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



2,2 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - **inversione di marcia** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - **reverse function** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - **inversion de marche** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomoteur réducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet. Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - **Umkehrgetriebe** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - **inversión de marcha** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - **Реверс** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>32TND</b>			
	1,6 kW (2,2 HP)			
	230-400V/3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300+500 Kg/h			
	520 x 320 x 550(h) mm			
		41 Kg		39 Kg
		46 Kg		44 Kg
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.650 €</b>	<b>2.080 €</b>	<b>1.800 €</b>	<b>2.230 €</b>
	<b>1.710 €</b>	<b>2.140 €</b>	<b>1.860 €</b>	<b>2.290 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 500 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 250 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

# 32TNE

New



76 mm



2,2 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.




















EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomoteur réducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet. Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

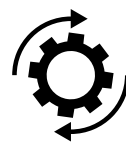
RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>32TNE</b>	
	1,6 kW (2,2 HP)	
	230-400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	300+500 Kg/h	
	520 x 320 x 550(h) mm	
		
	 41 Kg	 39 Kg
	 46 Kg	 44 Kg
	570 x 420 x 680(h) mm	
	0,163 m³	
		
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.740 €</b>	<b>2.170 €</b>
	<b>1.800 €</b>	<b>2.230 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>	
	-	<b>+ 250 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>	

# 32RS



76 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



3 HP



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



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

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

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

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

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

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

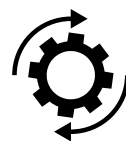
i		32RS			
⚡		2,2 kW (3 HP)			
3 Ph		230-400V/3N/50Hz			
1 Ph		230V/1N/50Hz			
Kg/h		300+500 Kg/h			
mm		490 x 340 x 530(h) mm			
🚚					
NET Kg	1 Ph	53 Kg	3 Ph	43 Kg	
GROSS Kg	1 Ph	59 Kg	3 Ph	49 Kg	
mm		570 x 420 x 680(h) mm			
m³		0,163 m³			
€	⊘			CE	
		Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		1.800 €	2.120 €	1.950 €	2.270 €
1 PH		2.130 €	2.450 €	2.280 €	2.600 €
Inox Unger System - Инокс Система Unger					
		+ 500 €	-	-	+ 250 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €					

# 32RSD

New



76 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



2,2 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

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

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

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

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

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

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

	<b>32RSD</b>			
	1,6 kW (2,2 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300+500 Kg/h			
	490 x 340 x 530(h) mm			
		41 Kg		39 Kg
		46 Kg		44 Kg
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.785 €</b>	<b>2.105 €</b>	<b>1.835 €</b>	<b>2.155 €</b>
	<b>1.845 €</b>	<b>2.165 €</b>	<b>1.895 €</b>	<b>2.215 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 500 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 250 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

# 32RSE

New



52 mm



2,2 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

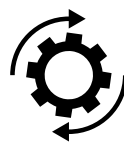
- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 estraibile - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - cooling fan - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprice system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Heraunehmbarer Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad. Ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado".
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 52 mm** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

i		32RSE	
		1,6 kW (2,2 HP)	
		230-400V/3N/50Hz	
		230V/1N/50Hz	
		250÷350 Kg/h	
		490 x 340 x 530(h) mm	
		41 Kg	
		46 Kg	
		570 x 420 x 680(h) mm	
		0,163 m³	
€		CE	
		Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
		1.670 €	1.990 €
		1.730 €	2.050 €
Inox Unger System - Инокс Система Unger			
		-	+ 250 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

# 22RG



64 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



1,5 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - **bocca ingresso carne ø 64 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - **inversione di marcia** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

















EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - **meat inlet ø 64 mm** - safety microswitches on the hopper - **reverse function** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - **orifice d'entrée viande ø 64 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - **inversion de marche** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - **Fleischeinführöffnung ø 64 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - **Umkehrgetriebe** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 64 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - **inversión de marcha** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - **Мясоприемник ø 64 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - **Реверс** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22RG</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	200+300 Kg/h			
	410 x 310 x 490(h) mm			
				
	32 Kg			
	38 Kg			
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
				
Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
	<b>1.590 €</b>	<b>1.810 €</b>	<b>1.740 €</b>	<b>1.960 €</b>
	<b>1.650 €</b>	<b>1.870 €</b>	<b>1.800 €</b>	<b>2.020 €</b>
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
	<b>+ 460 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 230 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>				

# 22RGE

New



64 mm



1,5 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

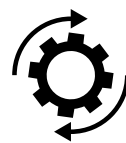
- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - **bocca ingresso carne ø 64 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox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

	<b>22RGE</b>	
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	200÷300 Kg/h	
	410 x 310 x 490(h) mm	
		
	32 Kg	
	38 Kg	
	570 x 420 x 680(h) mm	
	0,163 m³	
		
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.680 €</b>	<b>1.900 €</b>
	<b>1.740 €</b>	<b>1.960 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>	
	-	<b>+ 230 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>	

# 22RS



52 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



1,5 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

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

i		22RS			
		1,1 kW (1,5 HP)			
		230-400V/3/50Hz			
		230V/1N/50Hz			
		150÷250 Kg/h			
		410 x 310 x 520(h) mm			
		32 Kg			
		38 Kg			
		570 x 420 x 680(h) mm			
		0,163 m³			
		Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
		1.470 €	1.690 €	1.620 €	1.840 €
		1.530 €	1.750 €	1.680 €	1.900 €
Inox Unger System - Инокс Система Unger					
		+ 460 €	-	-	+ 230 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €					



# 22RSE

New



52 mm





1,5 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



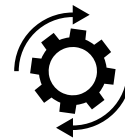
- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and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

i		22RSE	
		1,1 kW (1,5 HP)	
		230-400V/3/50Hz	
		230V/1N/50Hz	
		150+250 Kg/h	
		410 x 310 x 520(h) mm	
			
		32 Kg	
		38 Kg	
		570 x 420 x 680(h) mm	
		0,163 m³	
€		CE	
		Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
		1.490 €	1.710 €
		1.550 €	1.770 €
		Inox Unger System - Инокс Система Unger	
		-	+ 230 €
		Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

# 22TS



52 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



1,5 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - **inversione di marcia** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

















EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - **reverse function** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

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

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

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

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

	<b>22TS</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	420 x 300 x 520(h) mm			
				
	31 Kg			
	40 Kg			
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
				
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.500 €</b>	<b>1.750 €</b>	<b>1.650 €</b>	<b>1.900 €</b>
	<b>1.560 €</b>	<b>1.810 €</b>	<b>1.710 €</b>	<b>1.960 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 460 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 230 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

# 22TSE

New



52 mm



1,5 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.













EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

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

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

22TSE		
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	150÷250 Kg/h	
	420 x 300 x 520(h) mm	
		
	31 Kg	
	40 Kg	
	570 x 420 x 680(h) mm	
	0,163 m³	
€ CE		
Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
	1.520 €	1.770 €
	1.580 €	1.830 €
Inox Unger System - Инокс Система Unger		
	-	+ 230 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

# 22SN



52 mm



1,5 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22SN</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	450 x 290 x 520(h) mm			
	23 Kg			
	25 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
	<b>930 €</b>	<b>1.150 €</b>	<b>980 €</b>	<b>1.200 €</b>
	<b>990 €</b>	<b>1.210 €</b>	<b>1.040 €</b>	<b>1.260 €</b>
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
	<b>+ 460 €</b>	-	-	<b>+ 230 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 130 €</b>

# 22TE



52 mm



1,5 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

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

	<b>22TE</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	450 x 290 x 520(h) mm			
	25 Kg			
	27 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
	<b>950 €</b>	<b>1.200 €</b>	<b>1.000 €</b>	<b>1.250 €</b>
	<b>1.010 €</b>	<b>1.260 €</b>	<b>1.060 €</b>	<b>1.310 €</b>
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
	<b>+ 460 €</b>	-	-	<b>+ 230 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 130 €</b>

# 22CE

New



52 mm



1,5 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

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

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

ES Carcasay tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

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



Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 30 €

OPTIONAL



82

	<b>22CE</b>	
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	150÷250 Kg/h	
	470 x 270 x 450(h) mm	
	26 Kg	
	28 Kg	
	540 x 300 x 480(h) mm	
	0,078 m³	
	<p>Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Резущая группа из алюминий</p>	<p>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</p>
	<b>1.100 €</b>	<b>1.350 €</b>
	<b>1.160 €</b>	<b>1.410 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>	
	-	<b>+ 230 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>	

55

# 12TS



52 mm



1 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

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

	<b>12TS</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h			
	400 x 290 x 510(h) mm			
	20 Kg			
	22 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
	<b>830 €</b>	<b>1.000 €</b>	<b>880 €</b>	<b>1.050 €</b>
	<b>880 €</b>	<b>1.050 €</b>	<b>930 €</b>	<b>1.100 €</b>
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
	<b>+ 300 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 150 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 130 €</b>

# 12CE

New



52 mm



1 HP



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
















EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur s. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inox). **Bouche de hachage ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

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

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. **Мясоприемник ø52мм** - Реверс-Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>12CE</b>	
	0,75 kW (1 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	100÷160 Kg/h	
	440 x 270 x 450(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	540 x 300 x 480(h) mm	
	0,078 m³	
		
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>990 €</b>	<b>1.160 €</b>
	<b>1.040 €</b>	<b>1.210 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>	
	-	<b>+ 150 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>	



Inversione di marcia - Function reverse - Реверс **+ 30 €**

**OPTIONAL**



82

59

# 12S



52 mm



















1 HP

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

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

	<b>12S</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h			
	400 x 250 x 500(h) mm			
				
	21 Kg			
	23 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
				
Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
	<b>790 €</b>	<b>890 €</b>	<b>840 €</b>	<b>940 €</b>
	<b>840 €</b>	<b>940 €</b>	<b>890 €</b>	<b>990 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>				

	
Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + <b>20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + <b>130 €</b>

# 12B



52 mm















1 HP

## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



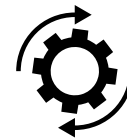
- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. **Bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. **Meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox. **Orifice d'entrée viande ø 52 mm**. Motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - **Fleischiefführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. **Boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>12B</b>	
	0,75 kW (1 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
 Kg/h	100÷160 Kg/h	
 mm	250 x 400 x 500(h) mm	
		
 Kg	21 Kg	
 Kg	23 Kg	
 mm	540 x 300 x 480(h) mm	
 m³	0,078 m³	
		
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>800 €</b>	<b>900 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

# 22AT



52 mm



Inversione di marcia  
Function reverse  
Реверс



1,5 HP



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

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

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm - reverse function** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm - inversion de marche** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sur le bras pousseur.

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

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera - El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - **boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de marcha** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

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

	<b>22AT</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h	40 Kg/h		
	560 x 430 x 480÷650(h) mm			
	38 Kg			
	48 Kg			
	770 x 520 x 580(h) mm			
	0,232 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.850 €</b>	<b>2.100 €</b>	<b>2.000 €</b>	<b>2.250 €</b>
	<b>1.910 €</b>	<b>2.160 €</b>	<b>2.060 €</b>	<b>2.310 €</b>
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
	<b>+ 460 €</b>	-	-	<b>+ 230 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>				

# 22ATE

New



52 mm



1,5 HP

## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

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

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

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

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

i		22ATE		
		1,1 kW (1,5 HP)		
		230-400V/3/50Hz		
		230V/1N/50Hz		
		150÷250 Kg/h		40 Kg/h
		560 x 430 x 480÷650(h) mm		
		38 Kg		
		48 Kg		
		770 x 520 x 580(h) mm		
		0,232 m³		
€		CE		
		Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Резущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
		1.870 €	2.120 €	
		1.930 €	2.180 €	
		Inox Unger System - Инокс Система Unger		
		-	+ 230 €	
		Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

# 22T



52 mm



1,5 HP

## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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



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

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

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

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

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

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

	<b>22T</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3//50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h	40 Kg/h		
	630 x 305 x 510÷660(h) mm			
	26 Kg			
	29 Kg			
	750 x 300 x 520(h) mm			
	0,117 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.090 €</b>	<b>1.310 €</b>	<b>1.140 €</b>	<b>1.360 €</b>
	<b>1.150 €</b>	<b>1.370 €</b>	<b>1.200 €</b>	<b>1.420 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 460 €</b>	-	-	<b>+ 230 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 130 €</b>

# 22AE



52 mm



1,5 HP



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

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

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

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

	<b>22AE</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h	40 Kg/h		
	630 x 305 x 510÷660(h) mm			
	27 Kg			
	30 Kg			
	750 x 300 x 520(h) mm			
	0,117 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.140 €</b>	<b>1.390 €</b>	<b>1.190 €</b>	<b>1.440 €</b>
	<b>1.200 €</b>	<b>1.450 €</b>	<b>1.250 €</b>	<b>1.500 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 460 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 230 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 130 €</b>

# 12AT



52 mm



1 HP



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur. - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sur le bras pousseur.

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

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

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

	<b>12AT</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h	40 Kg/h		
	605 x 305 x 510÷600(h) mm			
	26 Kg			
	30 Kg			
	750 x 300 x 520(h) mm			
	0,117 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.080 €</b>	<b>1.250 €</b>	<b>1.130 €</b>	<b>1.300 €</b>
	<b>1.130 €</b>	<b>1.300 €</b>	<b>1.180 €</b>	<b>1.350 €</b>
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
	<b>+ 300 €</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+ 150 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 20 €</b>	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс <b>+ 130 €</b>

# 12T



52 mm



1 HP

## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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



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

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

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

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

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

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

	<b>12T</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3N50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h	40 Kg/h		
	590 x 290 x 510÷600(h) mm			
	23 Kg			
	26 Kg			
	750 x 300 x 520(h) mm			
	0,117 m³			
	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo di macinazione in alluminio Aluminium grinding unit Groupe de hachage en aluminium Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Grupo de picar de aluminio Режущая группа из алюминий	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>1.030 €</b>	<b>1.130 €</b>	<b>1.080 €</b>	<b>1.180 €</b>
	<b>1.080 €</b>	<b>1.180 €</b>	<b>1.130 €</b>	<b>1.230 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 20 €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + 130 €

OPTIONAL



82

75



# GR12S



# Grattugia

GRATER  
RAPE  
KÄSEREIBE  
RALLADOR  
TEPKA

- IT Struttura e bocca in alluminio lucidato - dimensione della bocca 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.
- EN Polished aluminium casing and inlet - inlet size 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - CE version with motor brake.
- FR Corps et orifice en aluminium poli - dimensions de l'orifice 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.
- DE Gehäuse und Einführöffnung aus poliertem Aluminium - Einführöffnungsgröße 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - CE-Version mit Motorbremse.
- ES Estructura y boca de aluminio pulido - tamaño de boca de inserción 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.
- RU Корпус и мясоприемник из полированного алюминия, размеры мясоприемник 140x75 мм ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

	<b>GR12S</b>
	0,75 kW (1 HP)
	230-400V/3/50Hz
	230V/1N/50Hz
	40 Kg/h
	430 x 290 x 390÷600(h) mm
	
	17 Kg
	19 Kg
	470 x 300 x 520(h) mm
	0,073 m³

			
	Con freno motore With motor brake Avec frein moteur Mit Motorenbremse Con freno motor торможением двигателя	Senza freno motore e senza bassa tensione Without motor brake and low voltage Без тормоза двигателя и низкого напряжения	Senza freno motore, con bassa tensione Without motor brake, with low tension Sans frein moteur avec basse tension Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung Sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением
	<b>920 €</b>	<b>790 €</b>	<b>840 €</b>
	<b>920 €</b>	<b>790 €</b>	<b>840 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

# AB8D



52 mm



0,5 HP

**Abbinato**  
Tritacarne e Grattugia

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

**SEMIPROFESSIONAL**

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

















EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm**. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm**. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	<b>AB8D</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	20÷50 Kg/h	
	 20 Kg/h	 20 Kg/h
	430 x 270 x 360÷420(h) mm	
		
	11 Kg	
	12 Kg	
	390 x 310 x 370(h) mm	
	0,045 m³	
		
	<b>755 €</b>	<b>795 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

TR8D  
GR8D



GR8D



TR8D

Tritacarne-grattugia

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

**SEMI PROFESSIONAL**



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

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

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

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

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

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

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


















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

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

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

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

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

	TR8D	GR8D		
	0,37 kW (0,5 HP)			
 1 Ph	230V/1N/50Hz			
 kg/h	 20+50 Kg/h		20 Kg/h	
 mm	290 x 270 x 350(h) mm		290 x 250 x 310÷420(h) mm	
				
 Kg	9 Kg	8 Kg		
 Kg	10 Kg	9 Kg		
 mm	320 x 270 x 380(h) mm			
 m³	0,033 m³			
				
	560 €	570 €	455 €	535 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

## SISTEMA UNGER STANDARD

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

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

D) Coltello  
 Blade  
 Couteau  
 Messer  
 Cuchilla  
 Нож

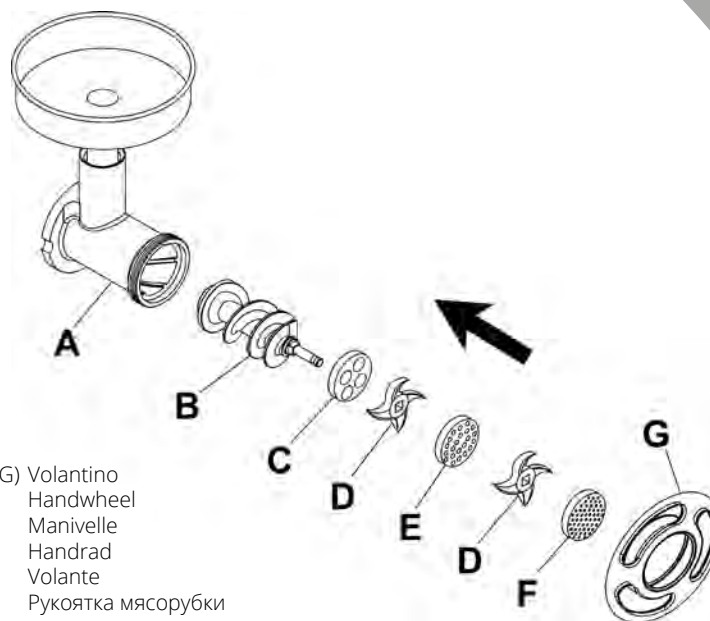
B) Coclea  
 Screw conveyor  
 Vis transporteuse  
 Förderschnecke  
 Tornillo sinfín  
 Шнек

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

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

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

G) Volantino  
 Handwheel  
 Manivelle  
 Handrad  
 Volante  
 Рукоятка мясорубки



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



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



Optional  
 Tritacarne e Abbinati

ACCESSORIES  
 ACCESSOIRES  
 ZUBEHÖR  
 ACCESORIOS  
 АКЦЕССУАРИ

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

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

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

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

SE1550A  
SE1830A  
SE2020A



# Segaossi a nastro anodizzato

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

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

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

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

**DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschlussdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl.  
Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl - Messersatz.

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

**RU Корпус из анодированного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали.  
Аксессуары: Рама из лакированной стали - набор ножей.



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO  
PAINTED STEEL STAND  
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550A	SE1830A	SE2020A			
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz					
	230V/1N/50Hz					
	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 290(h) mm			
	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm			
	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm			
	37 Kg	39 Kg	52 Kg			
	45 Kg	47 Kg	63 Kg			
	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm			
	0,286 m³		0,387 m³			
	2.335 €	2.440 €	2.375 €	2.585 €	2.635 €	3.000 €
	2.390 €	2.490 €	2.415 €	2.655 €	2.790 €	3.140 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €						
	175 €			550 x 570 x 650(h) mm		
	160 € x 10 pz. (1500 - 1900 mm)	175 € x 10 pz. (1910 - 2400 mm)	190 € x 10 pz. (2410 - 2960 mm)			

SE1550V  
SE1830V  
SE2020V



# Segaossi a nastro verniciato

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



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

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

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

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

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

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



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO  
PAINTED STEEL STAND  
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550V	SE1830V	SE2020V			
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz					
	230V/1N/50Hz					
	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 290(h) mm			
	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm			
	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm			
	37 Kg	39 Kg	52 Kg			
	45 Kg	47 Kg	63 Kg			
	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm			
	0,286 m³		0,387 m³			
	2.045 €	2.425 €	2.245 €	2.515 €	2.595 €	2.995 €
	2.140 €	2.485 €	2.205 €	2.570 €	2.750 €	3.135 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €						
	175 €			550 x 570 x 650(h) mm		
	160 € x 10 pz. (1500 - 1900 mm)	175 € x 10 pz. (1910 - 2400 mm)	190 € x 10 pz. (2410 - 2960 mm)			

# 30C1PN 50C1PN-50C2PN



30C1P



PALE ESTRAIBILI  
REMOVABLE BLADES  
СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ

New





















50C1PN

Impastatrici per carne

MEAT MIXER  
MELANGEUR À VIANDE  
FLEISCH MISCHMASCHINEN  
AMASADORAS PARA CARNE  
ФАРШЕМЕШАЛКИ

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

	30C1PN	50C1PN	50C2PN
	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		-
	25-30 Kg	40-50 Kg	
	380 x 300 x 390(h) mm	415 x 390 x 470(h) mm	415 x 500 x 385(h) mm
	30 rpm		
	700 x 420 x 1025(h) mm	800 x 570 x 1031(h) mm	
	1	1	2
			
	40 Kg	80 Kg	100 Kg
	65 Kg	90 Kg	117 Kg
	830 x 550 x 1060(h) mm	1220 x 670 x 1150(h) mm	
	0,048 m³	0,940 m³	
			
	3.750 €	4.100 €	6.350 €
	3.810 €	4.160 €	-
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

75C1PN-95C2PN  
115C2PN-150C2PN **New**



115C2PN

PULSANTIERA  
PUSHBUTTON



Impastatrici per carne

MEAT MIXER  
MELANGEUR À VIANDE  
FLEISCH MISCHMASCHINEN  
AMASADORAS PARA CARNE  
ФАРШЕМЕШАЛКИ

IT Impastatrici per carne. **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato** - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.











EN Meat kneader. **Sanded stainless steel structure** - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.

FR Mélangeurs de viande. **Corps entièrement en acier inox sablé** - micro-interrupteur sur le couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - cuve basculante (110°) pour faciliter le vidage - lames amovibles - kit roue (dont 2 avec frein) de série.

DE Fleischmischer. **Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl** - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.

ES Amasadoras de carne. **Estructura completamente de acero inoxidable arenado** - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.

RU Мясной смеситель. **Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой** - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.

	75C1PN	95C2PN	115C2PN	150C2PN
	1,5 kW (2 HP)		1,8 kW (2,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz			
	65 - 75 Kg	85 - 95 Kg	105 - 115 Kg	140 - 150 Kg
	630 x 390 x 475(h) mm	790 x 500 x 385(h) mm	697 x 550 x 475(h) mm	875 x 550 x 475(h) mm
	30 rpm			
	980 x 520 x 1145(h) mm	1160 x 570 x 1031(h) mm	1090 x 640 x 1126(h) mm	1260 x 630 x 1126(h) mm
	1	2		
				
	85 Kg	110 Kg	115 Kg	120 Kg
	95 Kg	127 Kg	132 Kg	140 Kg
	1220 x 680 x 1150(h) mm			
	0,950 m³			
				
	4.500 €	6.830 €	7.070 €	7.960 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

# LT7OR-LT7VE LT14OR-LT14VE



LT14VE



LT7OR

Insaccatrici manuali

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



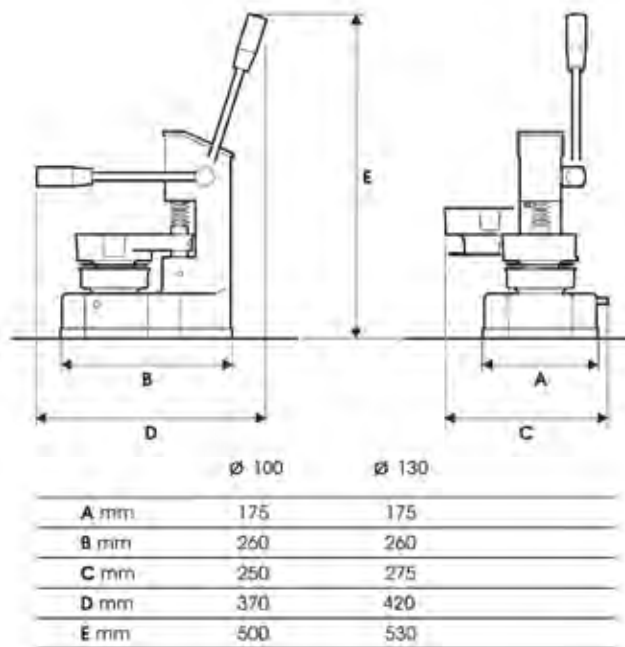
- IT Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - **2 velocità:** una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbusti ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Optional: Serie imbusti per insaccatrici, 3 pezzi.
- EN Stainless steel structure - aluminium piston - **2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

i	LT7OR	LT7VE	LT14OR	LT14VE
L	7 L ø 155 x 330(h) mm		14 L ø 196 x 485(h) mm	
mm	1200 x 400 x 400(h) mm	400 x 450 x 1050(h) mm	1550 x 450 x 450(h) mm	450 x 450 x 1400(h) mm
Tractor icon				
NET Kg	18 Kg	26 Kg	27 Kg	36 Kg
GROSS Kg	29 Kg	37 Kg	37 Kg	47 Kg
mm	800 x 350 x 480(h) mm		960 x 410 x 500(h) mm	
m <sup>3</sup>	0,134 m <sup>3</sup>		0,197 m <sup>3</sup>	
€	CE			
	1.155 €	1.355 €	1.305 €	1.455 €
Funnel icon	<b>IMBUTIINS</b> ø 8 / 16,5 / 23,5 mm <b>75 € x 3 pz.</b>			



# F100-F130

New



Pressamburger

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

IT Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.  
**F100: hamburger ø 100 mm.**  
**F130: hamburger ø 130 mm.**










EN Anodised aluminium structure - parts in contact with meat made of stainless steel.  
**F100: hamburger ø 100 mm.**  
**F130: hamburger ø 130 mm.**




FR Corps en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.  
**F100: hamburger ø 100 mm.**  
**F130: hamburger ø 130 mm.**

DE Gehäuse aus Eloxalaluminium - fleischberührende Teile aus Edelstahl.  
**F100: für Hamburger ø 100 mm.**  
**F130: für Hamburger ø 100 mm.**

ES Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable.  
**F100: para hamburguesa ø 100 mm.**  
**F130: para hamburguesa ø 130 mm.**

RU Корпус из анодированного алюминия - детали механизма для перемешивания мяса из нержавеющей стали.  
**F100: Для гамбургеров ø 100 мм.**  
**F130: Para hamburguesa ø 130 мм.**

	F100	F130
		
	370 x 250 x 500(h) mm	420 x 275 x 530(h) mm
		
	5 Kg	5,5 Kg
	6 Kg	7 Kg
	280 x 210 x 340(h) mm	
	0,020 m <sup>3</sup>	
		
	<b>395 €</b>	<b>540 €</b>

	ACCARTAF10	ACCARTAF30
	Confezione di cellophan da 1 Kg - 1 Kg cellophan sheets 1 Kg feuilles de cellophane - 1 Kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 Kg - Целлофановая упаковка 1 Kr	
	100 mm	130 mm
	<b>50 €</b>	







# Lavorazione Pasta

PASTA PROCESSING  
TRAVAIL DE LA PATE  
TEIGVERARBEITUNG  
ELABORACIÓN PASTA  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

## IT

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

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

## EN

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

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

## FR

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

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

## DE

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

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

## ES

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

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

## RU

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

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

BERTA®7  
BERTA®15



**Berta**®  
L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



BERTA7

Impastatrice "Berta"

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



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

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

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

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

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

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

	<b>BERTA7</b>	<b>BERTA15</b>
	0,37 kW (1 Ph) 0,55/0,37 kW (only 3 Ph )2 <sup>nd</sup> speed	0,55 kW (1 Ph - 3 Ph) 0,75/0,55 kW 2 <sup>nd</sup> speed (optional)
	400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	7 Kg	15 Kg
	260 x 200 - 10 L	360 x 210 - 20 L
	35 rpm 35 - 70 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed	28 rpm 28 - 56 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)
	315 x 480 x 700(h) mm	410 x 580 x 755(h) mm
		
	39 Kg	51 Kg
	47,5 Kg	59,5 Kg
	460 x 700 x 860(h) mm	
	0,276 m³	
		
	-	<b>1.690 €</b>
	<b>1.400 €</b>	<b>1.720 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) <b>+ 180 €</b>	
	<b>KITRUOTEBERTA</b> Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс <b>60 €</b>	
	Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер <b>60 €</b>	

BERTA® 25  
BERTA® 35



BERTA25

**Berta**®  
L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



Impastatrice "Berta"

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

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



















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

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

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

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

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

	<b>BERTA25</b>	<b>BERTA35</b>
	0,9 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	1,1 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2 <sup>nd</sup> speed (optional)
	400V/3N/50Hz	
		
	230V/1N/50Hz	-
	25 Kg	35 Kg
	400 x 260 - 32 L	450 x 260 - 42 L
	23 rpm 23 - 46 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	470 x 625 x 805(h) mm	520 x 675 x 805(h) mm
		
	61,5 Kg	68,5 Kg
	72 Kg	79 Kg
	550 x 850 x 1060(h) mm	
	0,495 m³	
		
	<b>1.810 €</b>	<b>1.880 €</b>
	<b>1.840 €</b>	-
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>		
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>200 €</b>		
<b>KITRUOTEBERTA</b> Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс <b>60 €</b>		
Timer meccanico - Mechanical timer - Minuterie mécanique Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер <b>60 €</b>		

# FF30N



Impastatrice a forcella

FORK KNEADER  
PETRISSEUSE À FOURCHE  
GABELKNETER  
AMASADORA DE HORQUILLA  
ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС

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











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

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

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

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

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

	<b>FF30N</b>
	0,75 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)
	400V/3/50Hz
	230V/1N/50Hz
	Meccanico - Mechanical - Механический
	90 Kg/h
	30 Kg
	35 L (ø 530 x 220(h) mm)
	24 rpm 24 - 35 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)
	1000 x 650 x 610(h) mm
	
	140 Kg
	152 Kg
	1160 x 770 x 780(h) mm
	0,696 m³
	
	<b>4.400 €</b>
	<b>4.400 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>	
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>350 €</b>	





# Optional

impastatrice a forcella

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



Cavalletto - Stand - Support - Stützfuß - Trípode - Подставка

	<b>CAV40FORFF30N</b>
	640 x 590 x 400(h) mm
	6,5 Kg
	8 Kg
	700 x 410 x 170(h) mm
	0,487 m <sup>3</sup>
	<b>230 €</b>

Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка

	<b>CAR10FORFF30N</b>
	480 x 580 x 100(h) mm
	8,5 Kg
	10 Kg
	630 x 550 x 120(h) mm
	0,396 m <sup>3</sup>
	<b>180 €</b>



12SR  
18SR

New



OPTIONAL TIMER DIGITALE  
DIGITAL TIMER

Impastatrice a spirale  
con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

**EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarem Schüssel.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B. Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de polycarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12SR		18SR	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	632 x 320 x 750÷932(h) mm		653 x 380 x 750÷951(h) mm	
				
	56 Kg		57 Kg	
	66 Kg		70 Kg	
	700 x 460 x 890(h) mm			
	0,250 m³			
				
	1.700 €	1.790 €	1.800 €	1.890 €
	1.750 €	1.840 €	1.850 €	1.940 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €				

25SR  
38SR

New



OPTIONAL TIMER DIGITALE  
DIGITAL TIMER

Impastatrice a spirale  
con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.



**EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета.

	25SR		38SR	
				
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h			114 Kg/h
	25 Kg			38 Kg
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)			42 L (ø 450 x 260(h) mm)
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	762 x 420 x 864÷1123(h) mm			800 x 474 x 866÷1148(h) mm
				
	96 Kg			97 Kg
	107 Kg			112 Kg
	850 x 550 x 1055(h) mm			
	0,490 m³			
				
	2.190 €	2.290 €	2.390 €	2.490 €
	2.250 €	2.350 €	2.450 €	2.550 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €				



# 50SR

New



Impastatrice a spirale  
con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



**IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
















**EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupción de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	<b>50SR</b>	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230 - 400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	927 x 520 x 1074+1393(h) mm	
		
	185 Kg	
	200 Kg	
	1055 x 600 x 1276(h) mm	
	0,803 m³	
		
	<b>4.335 €</b>	<b>4.435 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>		
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>330 €</b>		

12SL  
18SL

New



12SL

# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

**EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12SL		18SL	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	632 x 320 x 750÷932(h) mm		653 x 380 x 750÷951(h) mm	
	56 Kg		57 Kg	
	66 Kg		70 Kg	
	700 x 460 x 890(h) mm			
	0,250 m³			
	1.490 €	1.580 €	1.590 €	1.680 €
	1.540 €	1.630 €	1.640 €	1.730 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €				

25SL  
38SL

New



25SL

# Impastatrice a spirale

con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumé di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

**EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчатого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25SL		38SL	
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h		114 Kg/h	
	25 Kg		38 Kg	
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)		42 L (ø 450 x 260(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	762 x 420 x 864÷1123(h) mm		800 x 474 x 866÷1148(h) mm	
	96 Kg		97 Kg	
	107 Kg		112 Kg	
	850 x 550 x 1055(h) mm			
	0,490 m³			
	1.980 €	2.080 €	2.180 €	2.280 €
	2.040 €	2.140 €	2.240 €	2.340 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €			

# 50SL

New



Impastatrice a spirale  
con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



**IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.


















**EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbaem Kopf und stationärer Schüssel.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	<b>50SL</b>	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	927 x 520 x 1074÷1393(h) mm	
		
	185 Kg	
	200 Kg	
	1055 x 600 x 1276(h) mm	
	0,803 m³	
		
	<b>3.945 €</b>	<b>4.045 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>		
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>330 €</b>		

# 7SB

New



IMMAGINE INDICATIVA /  
INDICATIVE IMAGE

## Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.




















**EN Spiral kneader with fixed head.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

**ES Amasadora de espiral con cabeza fija.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	<b>7SB</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	21 Kg/h	
	7 Kg	
	10 L (ø 260 x 200(h) mm)	
	90 rpm	
	540 x 279 x 620÷841(h) mm	
		
	40 Kg	
	55 Kg	
	700 x 460 x 890(h) mm	
	0,290 m³	
		
	<b>1.170 €</b>	<b>1.250 €</b>
	<b>1.220 €</b>	<b>1.300 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

12SB  
18SB

New



OPTIONAL  
TIMER MECCANICO  
MECHANICAL TIMER



12SB

Impastatrice a spirale  
con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

**EN Spiral kneader with fixed head.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

**ES Amasadora de espiral con cabeza fija.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	<b>12SB</b>		<b>18SB</b>	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	632 x 320 x 750÷932(h) mm		653 x 380 x 750÷951(h) mm	
				
	56 Kg		57 Kg	
	66 Kg		70 Kg	
	700 x 460 x 890(h) mm*			
	0,250 m³			
				
	<b>1.285 €</b>	<b>1.375 €</b>	<b>1.390 €</b>	<b>1.480 €</b>
	<b>1.335 €</b>	<b>1.425 €</b>	<b>1.440 €</b>	<b>1.530 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>180 €</b>				

25SB  
38SB

New



25SB

# Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



**IT Impastatrice a spirale con testa fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.






















**EN Spiral kneader with fixed head.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

**ES Amasadora de espiral con cabeza fija.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25SB		38SB	
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h			114 Kg/h
	25 Kg			38 Kg
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)			42 L (ø 450 x 260(h) mm)
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	762 x 420 x 864÷1123(h) mm			800 x 474 x 866÷1148(h) mm
				
	96 Kg			97 Kg
	107 Kg			112 Kg
	850 x 550 x 1055(h) mm			
	0,490 m³			
				
	1.580 €	1.680 €	1.760 €	1.860 €
	1.640 €	1.740 €	1.820 €	1.920 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €				

# 50SB

New



## Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT Impastatrice a spirale con testa fissa.** Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304- microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.















**EN Spiral kneader with fixed head.** Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

**FR Pétrin à spirale avec tête fixe.** Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

**DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf.** Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

**ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble.** Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

**RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.** Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	<b>50SB</b>	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	927 x 520 x 1074+1393(h) mm	
		
	185 Kg	
	200 Kg	
	1055 x 600 x 1276(h) mm	
	0,803 m³	
		
	<b>3.330 €</b>	<b>3.430 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + <b>330 €</b>	

15LN  
20LN

New



20LN

CON ASTA SPACCA PASTA  
WITH CONTRAST ROD

# Impastatrice a spirale light

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale light. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.












EN Spiral kneader light. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food, such as bowl and spiral, are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments, telles que la cuve et la spirale, sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piada und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter und Spirale) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral light. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol y espiral) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupción de seguridad en tapa del bol - tapa de policarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес "Light". Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа и спирали, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	15LN	20LN
	0,55/0,37 kW (only 3 PH) 2 <sup>nd</sup> speed	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	30 Kg/h	48 Kg/h
	10 Kg	16 Kg
	15 L ø 320 x 210(h) mm	20 L ø 360 x 210(h) mm
	80 rpm	
	337 x 627 x 652÷930(h) mm	380 x 653 x 652÷952(h) mm
		
	56 Kg	57 Kg
	66 Kg	70 Kg
	460 x 700 x 890(h) mm	
	0,29 m³	
		
	1.260 €	1.330 €
	1.310 €	1.380 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 140 €	

30LN  
40LN

New



30LN

CON ASTA SPACCA PASTA  
WITH CONTRAST ROD

# Impastatrice a spirale light

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Impastatrice a spirale light. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader light. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food, such as bowl and spiral, are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments, telles que la cuve et la spirale, sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piada und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter und Spirale) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral light. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol y espiral) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en tapa del bol - tapa de policarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес "Light". Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа и спирали, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	30LN	40LN
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	75 Kg/h	108 Kg/h
	25 Kg	36 Kg
	30 L (ø 400 x 260(h) mm)	40 L (ø 450 x 260(h) mm)
	90 rpm 90 - 180 rpm 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	415 x 763 x 753÷1123(h) mm	474 x 800 x 765÷1159(h) mm
		
	96 Kg	97 Kg
	107 Kg	112 Kg
	550 x 850 x 1060(h) mm	
	0,49 m³	
		
	1.530 €	1.660 €
	1.590 €	1.720 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 170 €	



COPERCHIO GRIGLIATO  
STAINLESS STEEL GRIDDED LID



CARRELLO - TROLLEY



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA  
POT EXTRACTION HANDLES

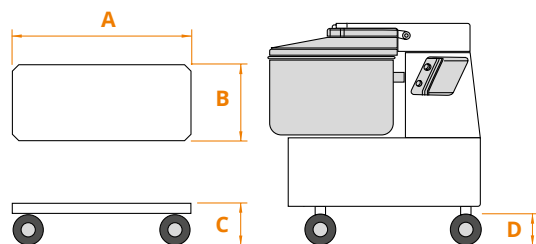


TIMER DIGITALE - DIGITAL TIMER



TIMER MECCANICO  
MECCANIC TIMER

	7 SB	12 SB-SR-SL	15 LN	18 SB-SR-SL	20 LN	25 SB-SR-SL	30 LN	38 SB-SR-SL	40 LN	50 SB-SR-SL
A	420 mm	520 mm			600 mm				760 mm	
B	250 mm	280 mm			330 mm		380 mm		470 mm	
C					80 mm				130 mm	
D					130 mm				170 mm	



Optional  
impastatrici

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Mod.	KITRUOTEIMSN Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс	
7-12-18-25-38 SB-SR-SL		70 €
15-20-30-40 LN		70 €

Mod.	KITRUOTEIM50 Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс	
50 SB-SR-SL		200 €

Mod.	Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка	
7 SB-SR-SL	CAVIMP7R	100 €
12-18 SB-SR-SL 15-20LN	CAVIMP1218R	100 €
25 SB-SR-SL 30-40LN	CAVIMP25R	120 €
38 SB-SR-SL	CAVIMP38R	120 €
50 SB-SR-SL	CAVIMPPFF30BR	360 €

Mod.	Salvatore Motor overload protection Discontacteur Motorschutz Interruptor de sobrecarga Защита двигателя	
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN		145 €
15-20-30-40 LN		145 €

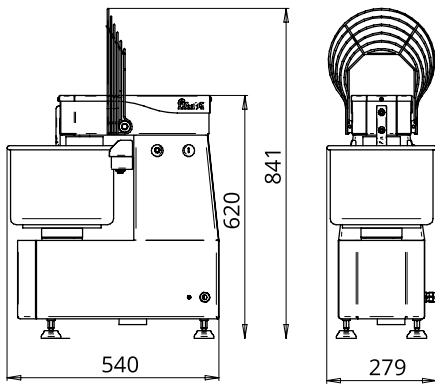
Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер	
7-12-18 25-38-50 SB-SR-SL		60 €
15-20-30-40 LN		60 €

Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали	
12-18-25-38 SB-SR-SL		100 €
15-20-30-40 LN		100 €

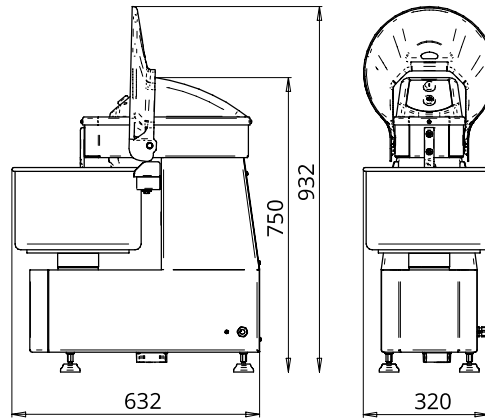
Mod.	Timer digitale, solo con norme CE, no con salvatore Digital timer, only CE, not with motor overload protection Minuteur numérique, seulement CE, pas avec discontacteur Digitalzeitregler, nur nach CE-Normen, nicht mit Motorschutz Temporizador digital, sólo CE, no con interruptor de sobrecarga Цифровой таймер, только по стандартам CE, не с защитой двигателя	
12-18-25-38 15-20-30-40 SB-SR-SL-LN		110 €

Mod.	ACMANIM Maniglie estrazione pentola Pot extraction handles Poignées d'extraction de la cuve Schüsselauszehgriffe Manijas para extraer el bol Ручки для извлечения дежи	
12-18-25 38-50 SR		100 €

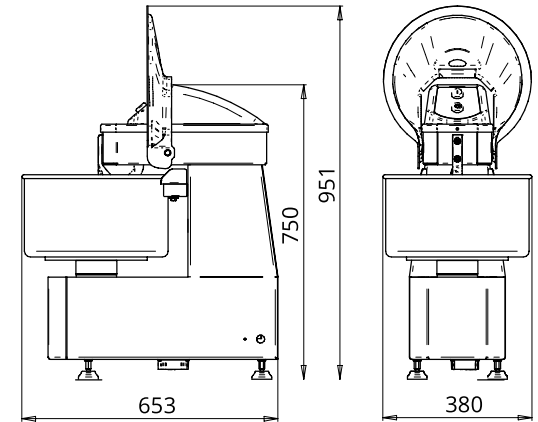
IM7 SB



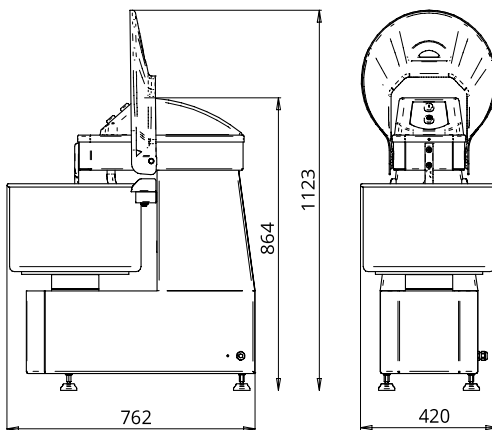
IM12 SB/SL/SR



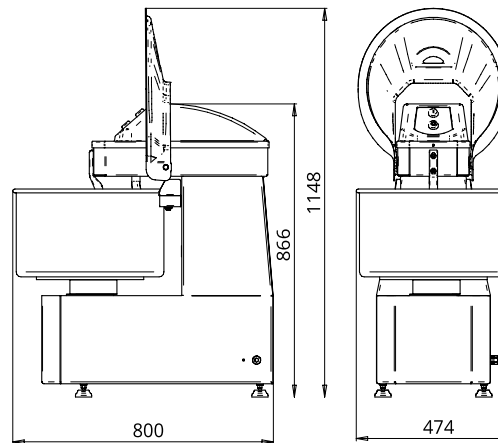
IM18 SB/SL/SR



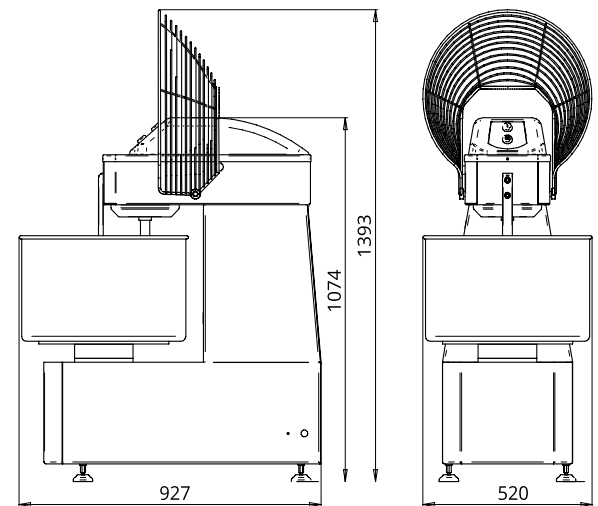
IM25 SB/SL/SR



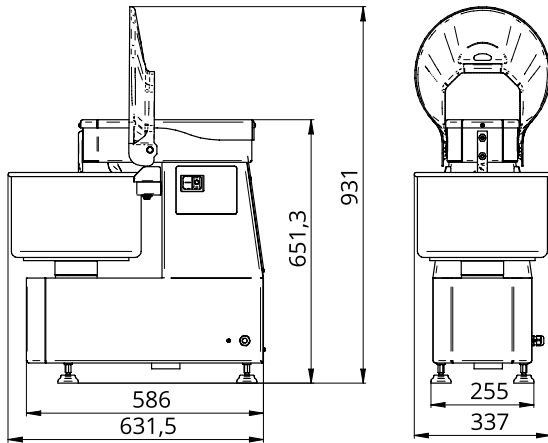
IM38 SB/SL/SR



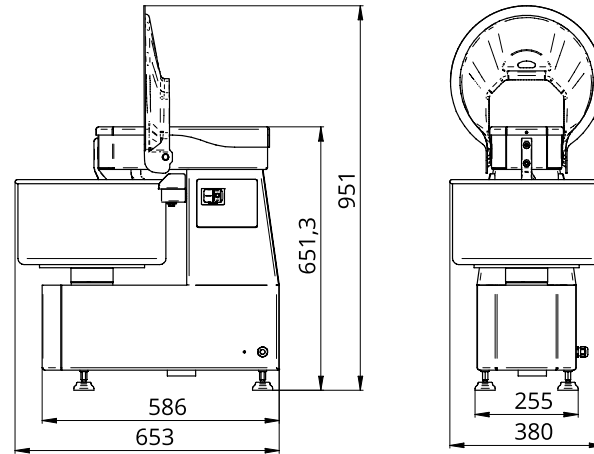
IM50 SB/SL/SR



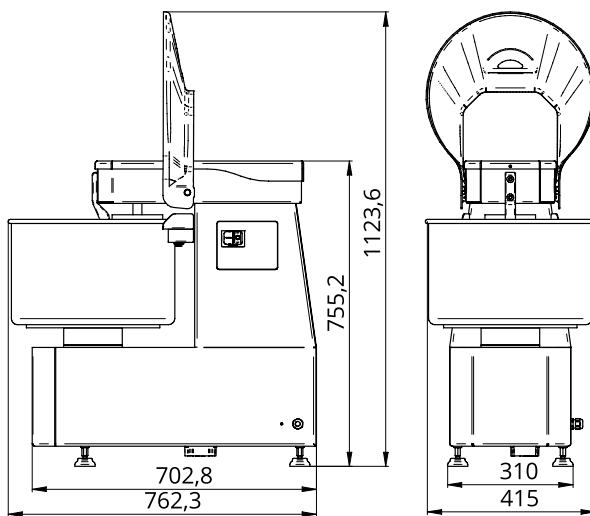
IM15 LN



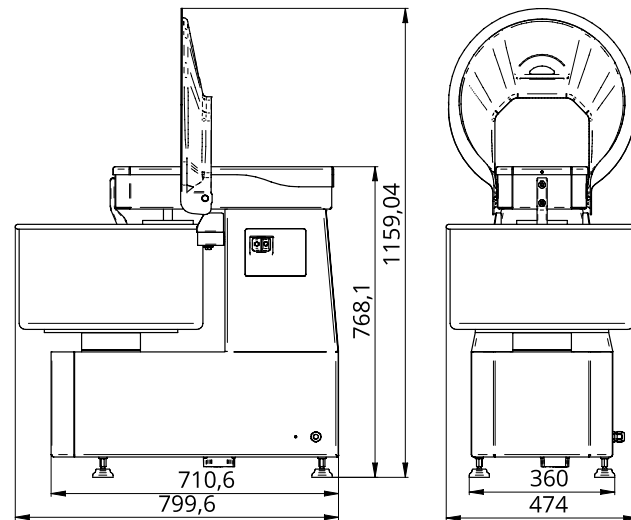
IM20 LN



IM30 LN



IM40 LN



PLN40D  
PLN60D  
PLN80D



Impastatrice planetaria  
variatore di velocità e comandi digitali

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità e comandi digitali. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with speed variator and digital controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes numériques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégageement rapide des outils.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler und digitaler Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Röhreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos digitales. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости и цифровым управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстросъемная муфта.

	PLN40D	PLN60D	PLN80D
	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
	400V/3N/50-60Hz		
	Digitale - Digital - Цифровой		
	40 L	60 L	80 L
	min. 30 - max. 120 rpm		
	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
			
	250 Kg	280 Kg	290 Kg
	260 Kg	295 Kg	310 Kg
	1100 x 800 x 1800(h) mm		
	1,584 m³		
			
	<b>9.230 €</b>	<b>10.575 €</b>	<b>12.665 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

# PLN12BV PLN20BV



PLN12BV - PLN20BV

Impastatrice planetaria  
variatore con inverter e comandi meccanici

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

**IT** Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezoine vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - modelli da banco.

**EN** Planetary mixer with speed variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection. Counter model.

**FR** Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils. Modèle à poser.

**DE** Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung. Tischmodell.

**ES** Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios. Modelos para bancos de trabajo.

**RU** Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта. Настольная модель.

	PLN12BV	PLN20BV
	0,5 kW (0,7 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30'	
	10 L	20 L
	min. 30 - max.120 rpm	
	520 x 400 x 630(h) mm	600 x 470 x 711(h) mm
		
	47 Kg	56 Kg
	55 Kg	64 Kg
	750 x 490 x 900(h) mm	
	0,331 m³	
		
	<b>3.050 €</b>	<b>3.735 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

PLN20V  
PLN40V-PLN60V  
PLN80V



PLN40V



Impastatrice planetaria  
variatore con inverter e comandi meccanici

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.



EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls and inverter. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN20V	PLN40V	PLN60V	PLN80V
				
	0,75 kW (1 HP)	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
	400V/3N/50-60Hz			
	230V/1N/50-60Hz	-		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0+30'			
	20 L	40 L	60 L	80 L
	min. 30 - max. 120 rpm			
	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
				
	110 Kg	250 Kg	280 Kg	290 Kg
	136 Kg	260 Kg	295 Kg	310 Kg
	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm		
	0,847 m³	1,584 m³		
				
	<b>5.605 €</b>	<b>8.725 €</b>	<b>10.280 €</b>	<b>12.310 €</b>
	<b>5.290 €</b>	-	-	-
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				

PLN20M  
PLN40M  
PLN60M



Impastatrice planetaria  
3 velocità con comandi meccanici

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

 **fimar**



**IT** Impastatrice planetaria con variatore a 3 velocità e comandi meccanici. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

**EN** Planetary mixer with 3 speeds variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc...Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

**FR** Mélangeur planétaire avec variateur à 3 vitesses et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

**DE** Planetenmischer mit 3-Gänge-Drehzahlregler und mechanischer Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw..Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

**ES** Amasadora planetaria con variador de 3 velocidades y mandos mecánicos. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

**RU** Планетарный тестомес с 3-х скоростным регулятором скорости и механическим управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	<b>PLN20M</b>	<b>PLN40M</b>	<b>PLN60M</b>
	0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)	0,75/1/1,3 kW (1/1,5/1,75 HP)	1,1/1,5/1,7 kW (1,5/2/2,2 HP)
	400V/3N/50Hz		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷30'		
	20 L	40 L	60 L
	30 - 60 - 120 rpm		
	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm
			
	110 Kg	250 Kg	280 Kg
	136 Kg	260 Kg	295 Kg
	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm	
	0,847 m³	1,584 m³	
			
	<b>4.840 €</b>	<b>7.530 €</b>	<b>9.025 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>		



# Optional impastatrici planetarie

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Mod.	Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Reduction kit (bowl+whisk + hook + spatula) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Verringerungssatz (Teigschüssel + Rührreinsatz + Haken + Spachtel) Kit reducción (bol + batidor + gancho + espátula) Редукционный набор (дежа для теста + мешалка + крюк + лопатка)	
80/60 L	ACPLNRID8060	2.350 €
80/40 L	ACPLNRID8040	2.160 €
60/40 L	ACPLNRID6040	2.035 €
60/20 L	ACPLNRID6020	1.655 €
40/20 L	ACPLNRID4020	1.655 €

Mod.	Carrello vasca Bowl trolley Chariot cuve Wagen für Teigschüsselwagen carro del Bol Тележка для дежи	
PLN40 M-D-V	ACPLN40CAR	840 €
PLN60 M-D-V	ACPLN60CAR	840 €
PLN80 M-D-V	ACPLN80CAR	840 €

Mod.	Vasca Bowl Cuve Teigschüssel Bol Ёмкость		Uncino Hook Crochet Haken Gancho Крю		Frusta Whisk Fouet Rührreinsatz Batidor Венчик		Spatola Spatula Spatule Schaber Espátula Лопатка	
PLN12BV	ACPLN12BL	395 €	ACPLN12HK	220 €	ACPLN12WP	335 €	ACPLN12BR	130 €
PLN20BV	ACPLN20BVBL	485 €	ACPLN20HK	220 €	ACPLN20WP	395 €	ACPLN20BR	195 €
PLN20 M-V	ACPLN20MBL	665 €	ACPLN20HK	220 €	ACPLN20WP	395 €	ACPLN20BR	195 €
PLN40 M-V-D	ACPLN40BL	995 €	ACPLN40HK	245 €	ACPLN40WP	525 €	ACPLN40BR	245 €
PLN60 M-V-D	ACPLN60BL	1.185 €	ACPLN60HK	280 €	ACPLN60WP	600 €	ACPLN60BR	395 €
PLN80 V-D	ACPLN80BL	1.845 €	ACPLN80HK	385 €	ACPLN80WP	1.020 €	ACPLN80BR	980 €

PF15E

New

Lilly



PF15E



Graphit Group



Macchina pasta fresca

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

IT Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Utensile impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio con feritoie per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio.  
Accessori: trafilè in bronzo di diverso tipo, coltello tagliapasta, carrello e cassette porta pasta fresca.















EN Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. AISI 304 stainless steel kneading hook and blade - grilled lid to add extra ingredients during processing - completely extractable bowl dishwasher safe. Accessories: bronze moulds in different shapes - pasta cutter knife - trolley and fresh pasta containers.

FR Machine à pâtes fraîches idéale pour pétrir et extruder la pâte en différents formats. Crochet pétrisseur et hélice en acier inox AISI 304, microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle grillé pour ajouter les ingrédients pendant la préparation - cuve entièrement amovible pour un lavage rapide et facile. Accessoires : filières en bronze de différents types - couteau coupe-pâtes - chariot et bacs de pâtes fraîches.

DE Frisch-Nudelmachine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen. Kneithaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - vollständig ausziehbare Schüssel Geschirrspülmaschine geeignet. Zubehör: verschiedene Arten von Nudleinsätze - Nudelschneidmesser - Wagen und Behälter für frische Nudeln.

ES Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear masas de diferentes formas. Utensilio de amasado y cuchilla de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa con rejillas para añadir ingredientes durante el proceso - bol completamente extraíble para un lavado fácil y rápido. Accesorios: moldes de bronce de diferentes tipos, cortapastas, carro y cajas para pasta fresca.

RU Макаро́нная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм. Спираль и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - подходящая полностью выдвижная посудомоечная машина. Принадлежности: нож для макаронных изделий - Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.

	<b>PF15E</b>
	0,25 kW (0,33 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
	2 L
 Kg/h	2,5 ÷ 5 Kg/h
	1,5 Kg
	ø 50 mm*
	241 x 525 x 317/450(h) mm
	
 NET Kg	16 Kg
 GROSS Kg	19 Kg
 mm	280 x 520 x 450(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,065 m <sup>3</sup>
	
 1 Ph	<b>1.500 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>
	<b>ACCOLPF15N</b> Coltello tagliapasta - Pasta cutting knife нож для макаронных изделий <b>+ 500 €</b>



L'ACCOLPF15N  
COLTELLO TAGLIA PASTA / PASTA CUTTING KNIFE

OPTIONAL



154

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

145

PF25EN  
PF40EN

Lilly

New



Prodotto in  
Romagna



PF40EN

PF25EN  
ACCOLPFN OPTIONAL  
COLTELLO TAGLIAPASTA  
PASTA CUTTING KNIFE

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

Macchina pasta fresca

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



**IT** Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrudere impasti in diversi formati. Carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca - coperchio grigliato per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Il modello PF40E è dotato di bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua e coltello taglia pasta incluso.

Accessori: coltello tagliapasta per il modello PF25E - trafile in bronzo di diverso tipo - carrello e cassette porta pasta fresca.

**EN** Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. AISI 304 stainless steel casing, bowl, bowl support, kneading hook and blade - micro switch on bowl lid - grilled lid to add extra ingredients during processing - digital control panel - completely extractable bowl dishwasher safe. The PF40E model is equipped with an extrusion outlet with water cooling and a pasta cutting knife included.

Accessories: pasta cutter knife for model PF25E - bronze moulds in different shapes - trolley and fresh pasta containers.

**FR** Machine à pâtes fraîches idéale pour pétrir et extruder la pâte en différents formats. Corps, cuve, support de la cuve, crochet pétrisseur et hélice en acier inox AISI 304, microinterrupteur sur le couvercle de la cuve -couvercle grillé pour ajouter les ingrédients pendant la préparation - panneau de commande numérique - cuve entièrement amovible pour un lavage rapide et facile. Le modèle PF40E est équipé d'une orifice d'extrusion refroidie à l'eau et d'un couteau coupe-pâtes.

Accessoires: coupe-pâtes pour le modèle PF25E - filières en bronze de différents types - chariot et bacs de pâtes fraîches.

**DE** Frisch-Nudelmaschine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - digitales Bedienfeld - vollständig ausziehbare Schüssel Geschirrspülmaschine geeignet. Das Modell PF40E ist mit einem Extrusionsauslass mit Wasserkühlung ausgestattet und wird mit einem Nudelschneidemesser geliefert. Zubehör: Nudelschneidemesser für das Modell PF25E - verschiedene Arten von Nudleinsätze - Wagen und Behälter für frische Nudeln.

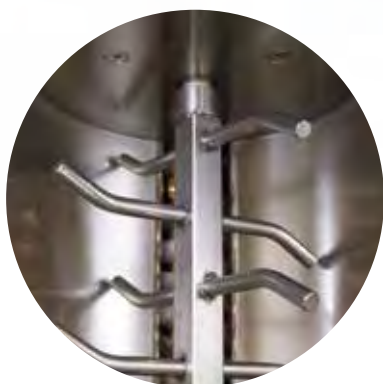
**ES** Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear pasta fresca de diferentes formas. Carcasa, bol, soporte del bol, gancho de amasado y cuchilla de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa del bol - tapa con rejilla para añadir ingredientes adicionales durante el proceso - panel de control digital - bol completamente extraíble y apto para lavavajillas. El modelo PF40E está equipado con una salida de extrusión con refrigeración por agua y un cuchillo para pasta incluido. Accesorios: cuchillo para pasta para el modelo PF25E - moldes de bronce de diferentes formas - carrito y cajas por la pasta fresca.

**RU** Макаронная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм. Корпус из нержавеющей стали AISI 304, контейнера, держатель, тестовый крючок и спираль - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - цифровая панель управления - подходящая полностью выдвижная посудомоечная машина. Модель PF40E оснащена водяным экструзионным выходом и поставляется с резаком для макарон. Модель PF40E оснащена водяным экструзионным выходом и поставляется с резаком для макарон.

Принадлежности: нож для макаронных изделий для модели PF25E - Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.

	PF25EN	PF40EN
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)
	230-400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	4 L	6 L
	8 Kg/h	13 Kg/h
	2 Kg	3,5 Kg
	ø 57 mm*	
	310 x 550 x 420/540(h)	320 x 595 x 525/630(h) mm
		
	26,5 Kg	35 Kg
	33,5 Kg	46 Kg
	650 x 390 x 560(h) mm	700 x 460 x 770(h) mm
	0,141 m³	0,248 m³
		
	<b>2.070 €</b>	<b>2.950 €</b>
	<b>2.100 €</b>	<b>3.000 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>	
	<b>PF25E - ACCOLPFN</b> Coltello tagliapasta - Pasta cutting knife нож для макаронных изделий <b>+ 500 €</b>	


# MPF1.5N



Macchina pasta fresca

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

- IT** Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - **vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304** - microinterruttore su coperchio vasca. Accessori: trafilè in bronzo di diverso tipo - carrello e cassette porta pasta fresca.
- EN** Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - **AISI 304 stainless steel bowl, blade and kneader** - micro switch on basin lid. Accessories: bronze moulds in different shapes - trolley and fresh pasta containers.
- FR** Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - **cuve, hélice et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304** - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve. Accessoires: filières en bronze de différents types - chariot et bacs de pâtes fraîches.
- DE** Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - **Schüssel, Spirale und Knehtaken aus Edelstahl AISI 304** - Mikroschalter am Behälterdeckel. Zubehör: verschiedene Arten von Nudleinsätze - Wagen und Behälter für frische Nudeln.
- ES** Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - **bol y hélice de aleación, gancho amasador de acero inoxidable AISI 304** - microinterruptor en la tapa del bol. Accesorios: moldes de bronce de diferentes tipos, carro y cajas para pasta fresca.
- RU** Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - **дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304** - микровыключатель на крышке контейнера. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.

	<b>MPF1.5N</b>
	0,3 kW (0,4 HP)
	230V/1N/50Hz
	5 Kg/h
	1,5 Kg
	ø 50 mm*
	250 x 480 x 290÷460(h) mm
	
	18 Kg
	20 Kg
	320 x 590 x 410(h) mm
	0,077 m³
	
	<b>1.450 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>

\* Trafilè escluse.  
Without mould.  
Filières exclues.  
Nudleinsätze ausgeschlossen.  
Moldes no incluidos.  
Фильтра исключен.

OPTIONAL



154

149

# MPF2.5N MPF2.5CN



MPF2.5N



MPF2.5CN

Macchina pasta fresca

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

IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - **vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304** - microinterruttore su coperchio vasca. Il modello MPF2.5CN include il coltello taglia pasta elettronico nel prezzo. Accessori: trafilare in bronzo di diverso tipo - carrello e cassette porta pasta fresca.








EN Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - **AISI 304 stainless steel bowl, blade and kneader** - micro switch on basin lid. The price of MPF2.5CN model includes the electronic pasta cutter knife. Accessories: bronze moulds in different shapes - trolley and fresh pasta containers.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - **cuve, hélice et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304** - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve. Le prix du modèle MPF2.5CN inclut le couteau coupe-pâtes électronique. Accessoires: filières en bronze de différents types - chariot et bacs de pâtes fraîches.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - **Schüssel, Spirale und Knehtaken aus Edelstahl AISI 304** - Mikroschalter am Behälterdeckel. Beim Modell MPF2.5CN ist das elektronische Nudelschneidmesser im Preis inbegriffen. Zubehör: verschiedene Arten von Nudleinsätze - Wagen und Behälter für frische Nudeln.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - **bol y hélice de aleación, gancho amasador de acero inoxidable AISI 304** - microinterruptor en la tapa del bol. Con el modelo MPF2.5CN se incluye en el precio el cuchillo electrónico para cortar pasta. Accesorios: moldes de bronce de diferentes tipos, carro y cajas para pasta fresca.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - **дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304** - микровыключатель на крышке контейнера. В модели MPF2.5CN электронный нож для макаронных изделий включен в цену. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.

	MPF2.5N	MPF2.5CN
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	8 Kg/h	
	2,5 Kg	
	ø 57 mm*	
	260 x 600 x 380÷560(h) mm	
		
	30 Kg	32 Kg
	36 Kg	38 Kg
	370 x 720 x 580(h) mm	
	0,155 m³	
		
	<b>2.150 €</b>	<b>2.830 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

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

# MPF4N MPF8N



MPF8N



MPF4N

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

Macchina pasta fresca

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



IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - **vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo (MPF8N)** - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria - coltello taglia pasta elettronico di serie. Il modello MPF8N ha il cavalletto di serie. Accessori: trafilare in bronzo di diverso tipo - carrello e cassette porta pasta fresca.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - **AISI 304 stainless steel bowl, blade and kneader - brass/bronze alloy blade (MPF8N)** - micro switch on bowl lid - air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard. Model MPF8N is delivered with stand as standard. Accessories: bronze moulds in different shapes - trolley and fresh pasta containers.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - **cuve, hélice et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze (MPF8N)** - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série. Le modèle MPF8N inclut de série le support. Accessoires: filières en bronze de différents types - chariot et bacs de pâtes fraîches.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - **Wanne, Spirale aus Messing und Kneithaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung (MPF8N)** - Mikroschalter am Wannendeckel. Serienausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider. Das Modell MPF8N ist serienmäßig mit einem Stützfuß ausgestattet. Zubehör: verschiedene Arten von Nudleinsätze - Wagen und Behälter für frische Nudeln.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - **bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronze (MPF8N)** - microinterrupción en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta electrónico en la dotación. Con el modelo MPF8N se incluye también el trípode. Accesorios: moldes de bronce de diferentes tipos, carro y cajas para pasta fresca.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - **дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава (MPF8N)** - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.



ACCARMPF  
CAVALLETTO - STAND

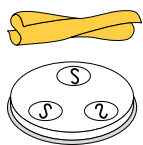
OPTIONAL



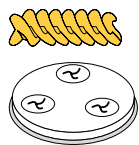
	MPF4N	MPF8N
	0,75 kW (1 HP)	1 kW (1,3 HP)
	230-400V/3/50Hz	
	13 Kg/h	25 Kg/h
	4 Kg	8 Kg
	ø 57 mm*	ø 78 mm*
	350 x 760 x 450÷640(h) mm	450 x 720 x 750÷990(h) mm
	42 Kg	87 Kg
	51 Kg	97 Kg
	460 x 740 x 670(h) mm	800 x 1000 x 940(h) mm
	0,228 m³	0,524 m³
	<b>4.010 €</b>	<b>6.000 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

	ACCARMPF	
	580 x 440 x 560(h) mm	
	12,2 Kg	13,6 Kg
	640 x 430 x 610(h) mm	0,168 m³
	<b>270 €</b>	

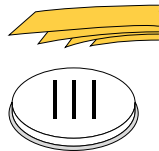
CASERECCE



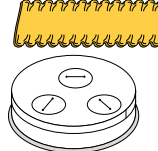
FUSILLI



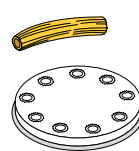
PAPPARDELLE



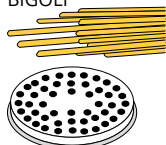
PAPPARDELLE RICCE



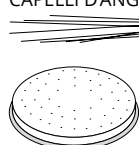
BUCATINI



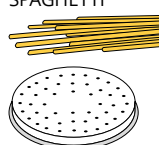
BIGOLI



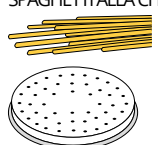
CAPELLI D'ANGELO



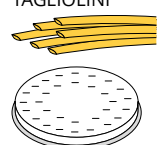
SPAGHETTI



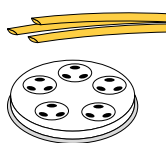
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



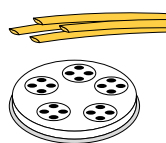
TAGLIOLINI



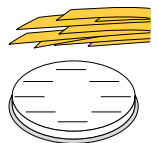
LINGUINE 3x1,6



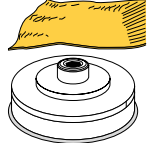
LINGUINE 4x1,6



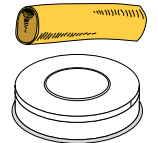
FETTUCCINE



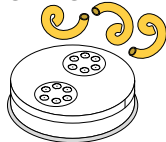
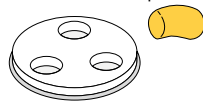
PASTA SFOGLIA



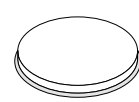
CANNELLONE



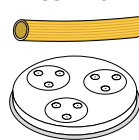
GRAMIGNA

GNOCCHI  
non di patate  
not suitable for potatoes

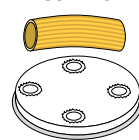
SENZA FORI



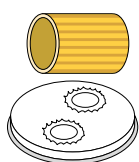
MACCHERONI Ø 4,8



MACCHERONI Ø 8,5



MACCHERONI Ø 15



CANESTRINI



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

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

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

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

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

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



Trafile  
formati vari in lega ottone-bronzo

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPY

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo  
 Brass-bronze alloy mould in different shapes  
 Filières d'étirage de différentes tailles en alliage laiton-bronze  
 Nudleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung  
 Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronze  
 Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава

Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo  
 Brass-bronze alloy Puff-pastry mould  
 Filière pour pâte feuilletée en alliage de laiton/bronze  
 Blätterteigensatz aus Messing-Kupferlegierung  
 Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronze  
 Насадка для слоеного теста из латунно-бронзового сплава

Cadauna - Each chacune - Je Stück - Cada uno - Каждая

PF15E MPF1.5	PF25EN MPF2.5N MPF2.5CN	PF40EN MPF4N	MPF8N	PF15E MPF1.5	PF25EN MPF2.5N MPF2.5CN	PF40EN MPF4N	MPF8N
60 €	80 €	80 €	130 €	75 €	95 €	95 €	160 €

Mod.	MPF1.5	MPF2.5	MPF4N	MPF8N	PF15E	PF25EN	PF40EN
CASERECCE				9 x 5 mm			
FUSILLI				ø 9 mm			
PAPPARDELLE				16 mm			
GNOCCHI				ø 12 mm			
BUCATINI				ø 4 mm			
BIGOLI				ø 3 mm			
CAPELLI D'ANGELO				ø 1 mm			
SPAGHETTI				ø 2 mm			
SPAGHETTI ALLA CHITARRA				2 x 2 mm			
TAGLIOLINI				3 mm			
LINGUINE 3 x 1.6				3 mm			
LINGUINE 4 x 1.6				4 mm			
FETTUCCINE				8 mm			
PASTA SFOGLIA min. 1 - max 4 mm spessore/thickness	135 mm		155 mm	205 mm			155 mm
CANNELLONE RIPIENO			ø 25 mm	ø 30 mm			ø 25 mm
GRAMIGNA				ø 3,5 mm			
PAPPARDELLE RICCE				16 mm			
MACCHERONI ø 4,8				ø 4,8 mm			
MACCHERONI ø 8,5				ø 8,5 mm			
MACCHERONI ø 15				ø 15 mm			
CANESTRINI				ø 16 mm			

# CARPF

Carrello per cassette porta pasta fresca



Accessori  
Carrello e cassette porta pasta fresca

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

- IT Carrello in acciaio inox con possibilità di portare fino ad 8 cassette per la pasta fresca di altezza 7 cm - 4 ruote di cui 2 con freno - cassette escluse.
- EN Trolley for fresh pasta containers. Stainless steel trolley for up to 8 7 cm high fresh pasta containers - 4 wheels, 2 of which with brakes - containers not included.
- FR Chariot pour bacs à pâtes fraîches. Chariot en acier inox qui peut porter jusqu'à 8 bacs de pâtes fraîches de 7 cm de hauteur - 4 roues, dont 2 avec freins - Bacs non fournis.
- DE Wagen für frische Nudelbehälter. Wagen aus Edelstahl, Kapazität bis zu 8 frische Nudelbehälter H. 7 cm - 4 Räder, davon 2 mit Bremsen - Behälter nicht inbegriffen.
- ES Carro para cajas de pasta fresca. Carro de acero inoxidable que puede transportar hasta 8 cajas de pasta fresca de 7 cm de altura - 4 ruedas, 2 de ellas con frenos - cajas excluidas.
- RU Тележка для коробок со свежими макаронными изделиями. Тележка из нержавеющей стали, способная перевозить до 8 коробок свежих макарон высотой 7 см - 4 колеса, 2 из которых с тормозами - без учета коробок.

Scopri tutti gli optional su Forcar Multiservice!  
Discover Forcar Multiservice!



CARPF		
	APERTO / OPEN 1035 x 520 x 940(h) mm	CHIUSO / CLOSED 735 x 520 x 940(h) mm
	350 x 445 mm	
	17,5 Kg	
	20,5 Kg	
	900 x 800 x 150(h) mm	
	0,108 m <sup>3</sup>	
	<b>500 €</b>	

## AV6007N

Cassetta porta pasta fresca. Minimo confezione di vendita da 4 pezzi.

Fresh pasta container. 4-piece sales pack.

Bac à pâtes fraîches. Emballage de vente de 4 pièces minimum.

Frische Nudeln Behälter. Mindestverkaufspackung 4 Stück

Caja para pasta fresca. Venta mínima de 4 piezas.

Коробка со свежими макаронами. минимальная торговая упаковка из 4 штук.

AV6007N	
	600 x 400 x 70(h) mm
	<b>15 € cad.una</b>

FI32N  
FI42N  
FIP42N



FI32N



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Stendipizza  
a due coppie di rulli

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



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











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

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

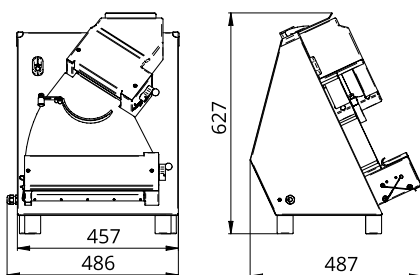
**DE** Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel an beiden Einheiten - Rollenöffnungsweite von 0,3 mm bis max. 5,5 mm - obere Rollen geneigt (FI32N-42N) oder parallel (FIP42N) zur Zubereitung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

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

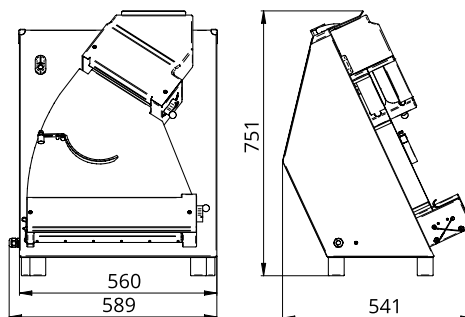
**RU** Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины на обоих узлах - ширина просвета от 0,3 мм до макс. 5,5 мм - верхние валки наклонные (FI32N-42N) или параллельные (FIP42N) для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

	FI32N	FI42N	FIP42N
			
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230V/1N/50Hz		
	320 mm	420 mm	
	min 0,3 - max 5,5 mm		
	460 x 510 x 630÷700(h) mm	590 x 540 x 760÷820(h) mm	590 x 515 x 700÷770(h) mm
			
	36 Kg	44 Kg	45 Kg
	45 Kg	53 Kg	54 Kg
	680 x 610 x 760(h) mm		
	0,357 m <sup>3</sup>		
			
	<b>1.440 €</b>	<b>1.565 €</b>	<b>1.640 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

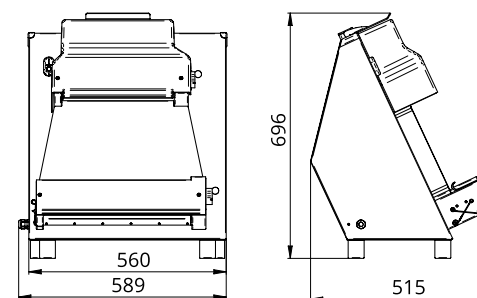
FI32N



FI42N



FIP42N



# FIM42N



*Prodotto in  
Romagna*

## Stendipizza monorullo

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

**f** fimar®

IT Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment . The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - Paire de rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.

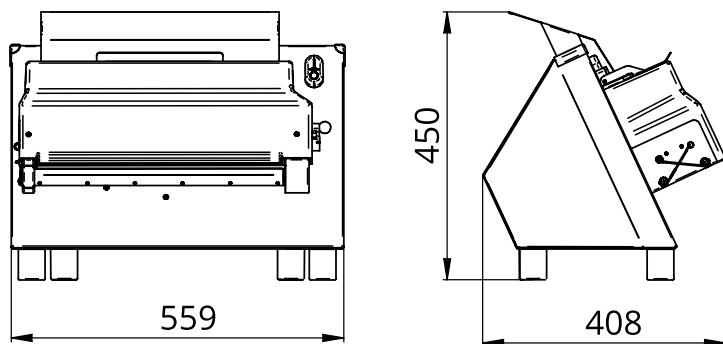
DE Maschine zum Ausrollen von Pizza, Brot, Piada, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - única pareja de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

	<b>FIM42N</b>
	0,37 kW (0,5 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
 mm	420 mm
 mm	min 0,3 - max 5,5 mm
 mm	560 x 410 x 450(h) mm
	
 NET Kg	30 Kg
 GROSS Kg	38 Kg
 mm	750 x 500 x 450(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,168 m <sup>3</sup>
	
	<b>1.290 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

FIM42



SI320  
SI420  
SI520



Graphit Group



SI420



SI420 + TAGLIASFOGLIA / PASTRY CUTTER



TAGLIASFOGLIA / PASTRY CUTTER

Sfogliatrici stendipizza

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

IT Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.  
Optional: taglia sfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12 mm.

EN Egg, pizza and piadina dough rolling machine. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - rollers in stainless steel AISI 304 mirror-polished - roller opening 0÷10 mm - adjustment knob for last passage thickness - microswitch on roller protection lid.  
Optional: single sheet cutter - 220 mm useful cut - different cutting sizes 2-4-6-12 mm.

FR Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et piadina. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en acier inox AISI 304 polis brillants - ouverture des rouleaux 0÷10 mm - poignée de réglage l'épaisseur du dernier passage - microinterrupteur sur le couvercle de protection des rouleaux.  
Accessoires: coupe-feuilles individuelles - coupe utile 220 mm - différentes tailles de coupe de 2-4-6-6-12 mm.

DE Maschine zum Ausrollen von Eimischungen, Pizza- und Piadateig. Rollen aus Hochglanz-Edelstahl - Rollenöffnungsweite 0÷10 mm - Dicke-Einstellknopf für den letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Rullen.  
Auf Wunsch: Einzelblattschneider - 220 mm Nutzschnitt - verschiedene Schnittgrößen: 2-4-6-6-12 mm.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla o masas con huevo. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - distancia rodillos 0÷10 mm - perilla de regulación espesor último paso. Microinterruptor ubicado en la tapa de protección de los rodillos. Accesorios: cortadora de hojaldre - sección útil 220 mm - diferentes medidas de corte: 2-4-6-12 mm.

RU Машина для раскатывания яичных смесей, теста для пиццы и пьядины. Валки из полированной нержавеющей стали - просвет 0 ÷10 мм. - ручка регулировки толщины для последнего прохода - микропереключатель на защитной крышке валков.  
По запросу: нож для нарезки листов - ширина реза 220 мм - различные параметры резания: 2-4-6-6-12 мм.



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

	SI320	SI420	SI520
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	320 mm	420 mm	520 mm
	580 x 480 x 400(h) mm	680 x 480 x 400(h) mm	780 x 480 x 400(h) mm
	52 Kg	61 Kg	70 Kg
	61 Kg	70 Kg	79 Kg
	770 x 520 x 580(h) mm		
	0,232 m³		
	2.500 €	2.650 €	2.790 €
	2.530 €	2.680 €	2.820 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

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





Graphit Group



## Taglio, pelatura e conservazione

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



## IT

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come:

Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

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

## EN

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

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

## FR

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

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

## DE

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

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

## ES

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

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

## RU

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

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

# Mini Mixer

IMMERSION BLENDER



Graphit Group

MX20  
MX20V2  
MX20VV

New



Mini Mixer  
ad immersione

MINI MIXER  
MINI MÉLANGEUR  
MINI-MIXSTAB  
MINI MEZCLADOR  
МИНИ СМЕСИТЕЛЬ

IT Mescolatore realizzato in acciaio inox **AISI 304**, adatto a realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Il modello **MX20** a singola velocità è dotato del solo coltello multiuso; il modello **MX20V2** a 2 velocità è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (affinatore ed emulsionatore); il modello **MX20VV** a velocità variabile è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (affinatore ed emulsionatore).

















EN Blending stick made of stainless steel **AISI 304**, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc. The **MX20** single speed model is equipped with a multi-purpose knife only; the **MX20V2** 2 speed model is equipped with a multi-purpose knife and interchangeable accessories (crumbler and emulsifier); the **MX20VV** variable speed model is equipped with a multi-purpose knife and interchangeable accessories (crumbler and emulsifier).

FR Mélangeur en acier inoxydable **AISI 304**, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc. Le modèle **MX20** à une vitesse est équipé uniquement d'un couteau polyvalent; le modèle **MX20V2** à 2 vitesses est équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (broyeur et émulsifieur); le modèle **MX20VV** à vitesse variable est équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (broyeur et émulsifieur).

DE Mixstab aus Edelstahl **AISI 304**, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc. Das Modell **MX20** mit einfacher Geschwindigkeit ist nur mit einem Mehrzweckmesser ausgestattet; das Modell **MX20V2** mit 2 Geschwindigkeiten ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Krümler und Emulgator) ausgestattet; das Modell **MX20VV** mit variabler Geschwindigkeit ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Krümler und Emulgator) ausgestattet.

ES Mezclador de acero inoxidable **AISI 304**, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc. El modelo **MX20** de una velocidad está equipado únicamente con una cuchilla polivalente; el modelo **MX20V2** de 2 velocidades está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (refinador y emulsionador); el modelo **MX20VV** de velocidad variable está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (refinador y emulsionador).

RU Смеситель изготовлен из нержавеющей стали **AISI 304**, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др. Односкоростная модель **MX20** оснащена только универсальным ножом; двухскоростная модель **MX20V2** оснащена универсальным ножом и сменными насадками (гомогенизатор и эмульгатор); модель **MX20VV** с переменной скоростью оснащена универсальным ножом и сменными насадками (гомогенизатор и эмульгатор).

	MX20	MX20V2	MX20VV
	0,2 kW (0,5 HP)		
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	13.000 rpm 0,2 Kg - 250(h) mm	6.000/13.000 rpm 2 <sup>nd</sup> speed 0,2 Kg - 250(h) mm	6.000÷13.000 rpm 0,2 Kg - 250(h) mm
	15 L		
	107 x 72 x 499(h) mm (con mescolatore / with mixer)		
			
 NET Kg	1,16 Kg		
 GROSS Kg	2 Kg		
 mm	370 x 270 x 120(h) mm		
 m <sup>3</sup>	0.011 m <sup>3</sup>		
			
	200 €	220 €	250 €
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €			

# MX25



Graphit Group

## Mixer ad immersione

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

IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc... **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm.** Possibilità di acquisto del solo blocco motore.
















EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... **he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm.** You can purchase only the motor unit.

FR Machine pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, batters, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... **Le modèle MX25 est équipé seulement d'un mélangeur de 30 cm pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 15 cm.** Il est possible d'acheter uniquement le groupe moteur.

DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc... **Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet.** Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.

ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc... **El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm.** Se puede comprar sólo el bloque del motor.

RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д... **Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см.** Вы можете приобрести только моторный блок.

	<b>MX25</b>	
	0,25 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	 13000 rpm	 0,6 Kg - 300 mm
	30 L	
	135 x 100 x 600(h) mm	
		
	2,2 Kg	
	3,4 Kg	
	410 x 280 x 170(h) mm	
	0,020 m <sup>3</sup>	
		
	<b>250 €</b>	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

# MX40

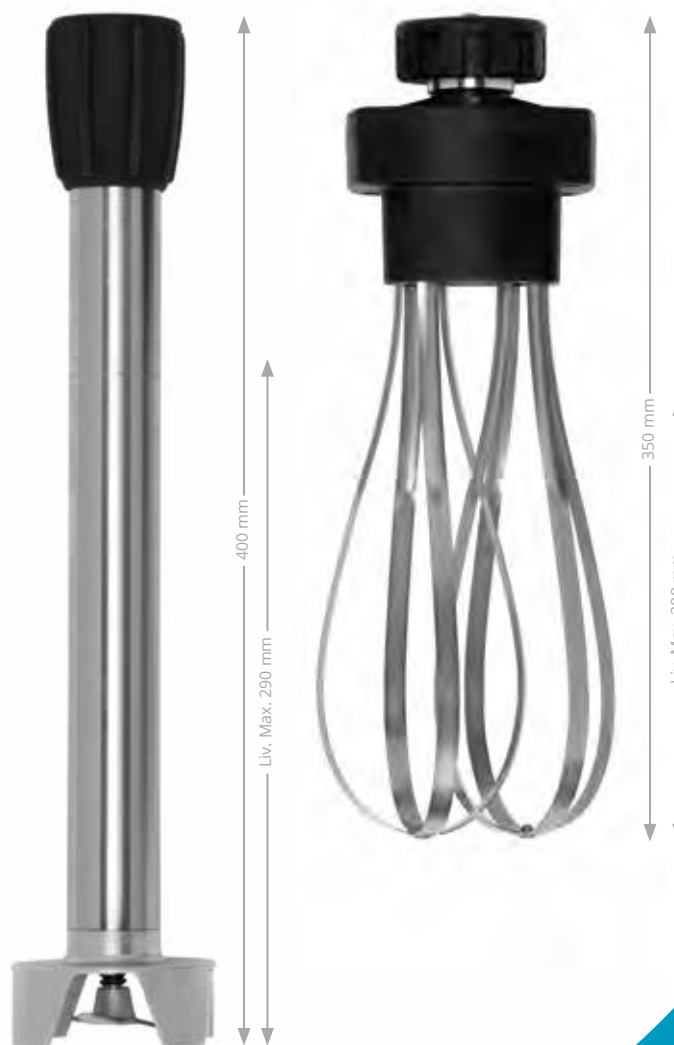


Graphit Group

# Mixer ad immersione



MX40



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

170



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**



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
























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

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

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

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

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

	<b>MX40</b>		
	0,4 kW (0,5 HP)		
	230V/1N/50-60Hz		
	 2500÷11000 rpm		1,4 Kg - 400 mm
	 250÷1500 rpm		1 Kg - 350 mm
	60 L		
	155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)		
			
	4,5 Kg		
	6 Kg		
	490 x 390 x 170(h) mm		
	0,032 m <sup>3</sup>		
			
<b>490 €</b>			
	MXM40	Blocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости	<b>225 €</b>
	MXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости	<b>175 €</b>
	MX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель	<b>360 €</b>
	MX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости и Смеситель	<b>310 €</b>
	MX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик	<b>370 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>			

# FX40

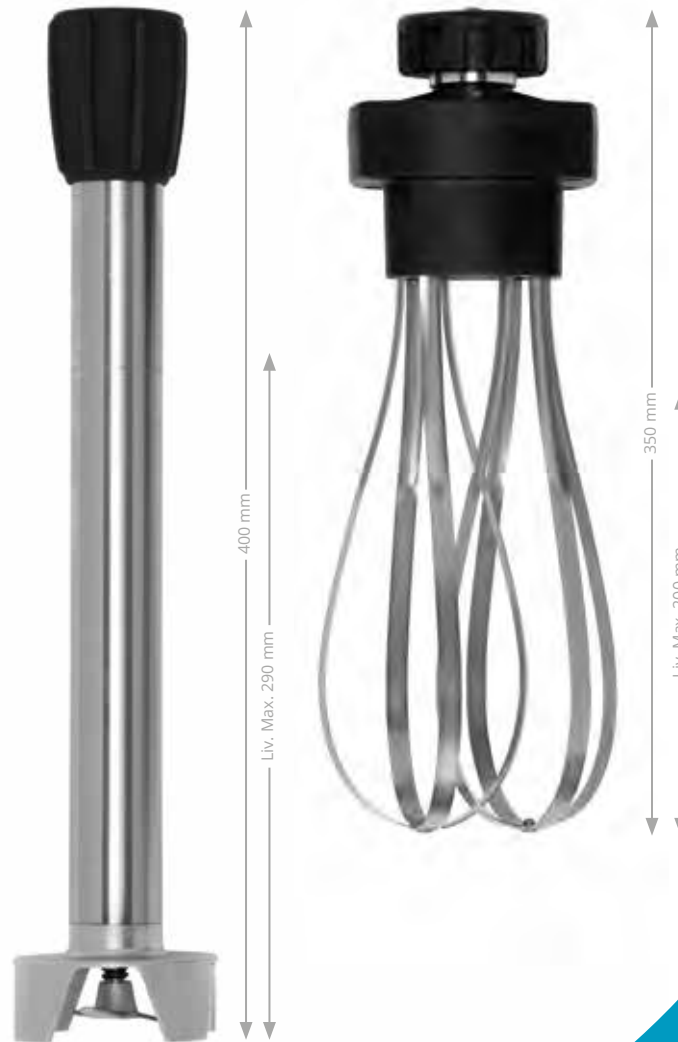


Graphit Group

## Mixer ad immersione



FX40



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

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
























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

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

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

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

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

	<b>FX40</b>		
	0,4 kW (0,5 HP)		
	230V/1N/50-60Hz		
	 2500÷11000 rpm		1,4 Kg - 400 mm
	 250÷1500 rpm		1 Kg - 350 mm
	60 L		
	170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)		
			
	4,5 Kg		
	6 Kg		
	490 x 390 x 170(h) mm		
	0,032 m <sup>3</sup>		
			
	<b>490 €</b>		
	FXM40	Blocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости	<b>225 €</b>
	FXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости	<b>175 €</b>
	FX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель	<b>360 €</b>
	FX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости и Смеситель	<b>310 €</b>
	FX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик	<b>370 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>			





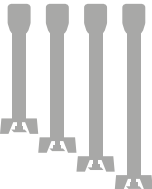

Graphit Group



Optional  
mixer ad immersione

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



	Mod.	MX20	MX20V2 MX20VV	MX25	MX40	FX40	mm	Kg	mm	€
	ME2020	✓	✓	-	-	-	200 mm	0,2 Kg	max. 165 mm	75 €
	ME2530	-	-	✓	-	-	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	115 €
	ME4030	-	-	-	✓	✓	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	140 €
	ME4040	-	-	-	✓	✓	400 mm	1,4 Kg	max. 290 mm	140 €
	ME4050	-	-	-	✓	✓	500 mm	1,6 Kg	max. 390 mm	150 €
	ME4060	-	-	-	✓	✓	600 mm	1,8 Kg	max. 490 mm	175 €
	FRUSTAFM3	-	-	-	✓	✓	350 mm	1 Kg	max. 200 mm	155 €
EXPOMIX		Espositore - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor - Подставка								550 €



# TV4000 L'ORTOLANA



Graphit Group



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**



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
















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

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

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

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

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

TV4000			
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	310 rpm		
	ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L		
	280 x 630 x 550(h) mm		
			
	27 Kg		
	34 Kg		
	370 x 670 x 630(h) mm		
	0,156 m³		
			
	<table border="1"> <tr> <td>           Dischi esclusi            Disks not included            Disques non fournis            Einsatzscheiben nicht enthalten            Discos no incluidos            Диски не включены         </td> <td>           Kit 5 dischi            E2 - E10 - K10 - H10 - Z4            Set of 5 disks            Kit de 5 disques            Satz von 5 Einsatzscheiben            Kit de 5 discos            Набор из 5 дисков         </td> </tr> </table>	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - K10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - K10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков		
	<table border="1"> <tr> <td>1.700 €</td> <td>2.200 €</td> </tr> </table>	1.700 €	2.200 €
1.700 €	2.200 €		
	<table border="1"> <tr> <td>1.750 €</td> <td>2.250 €</td> </tr> </table>	1.750 €	2.250 €
1.750 €	2.250 €		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

# TV2000RN LA ROMAGNOLA



Graphit Group



Tagliaverdura  
con bocca estraibile

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕПЕЗКА

178



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

**IT** Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, nocchie, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.  
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.
















**EN** Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.  
TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

**FR** Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.  
TV2000RN - La Romagnola: avec plus de 30 ans d'histoire sur les marchés internationaux, encore plus fonctionnelle et versatile. Corps et orifice d'entrée amovibles en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - dimensions du orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

**DE** Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.  
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

**ES** Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.  
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.

**RU** Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.  
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съёмный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

		<b>TV2000RN</b>	
		0,37 kW (0,5 HP)	
		230-400V/3/50Hz	
		230V/1N/50Hz	
		255 rpm	
		220 x 610 x 520(h) mm	
			
		22 Kg	
		24 Kg	
		300 x 620 x 580(h) mm	
		0,108 m³	
			
		Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
		<b>1.000 €</b>	<b>1.460 €</b>
		<b>1.000 €</b>	<b>1.460 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>			

# TV3000N



## Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.  
TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.
















EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.  
TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.  
Le TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit. Dimensions orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm - orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.  
TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.  
TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.  
TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

	<b>TV3000N</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	255 rpm	
	220 x 610 x 520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	<b>940 €</b>	<b>1.400 €</b>
	<b>940 €</b>	<b>1.400 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

# TV2500



## Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА



IT Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, nocciole e tanto altro.  
TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.













EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, hazelnuts and much more.  
TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effiloche: fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, noisettes et bien plus encore.  
TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires - microrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm - orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Haselnüsse und vieles mehr.  
TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffefführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.  
TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, лесные орехи и многое другое.  
TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

	<b>TV2500</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	255 rpm	
	220 x 610 x 520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	<b>810 €</b>	<b>1.270 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>		



TV4000 - "L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500

Optional  
dischi tagliaverdure

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

## IT DISCHI PER AFFETTARE

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

## DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

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

## DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

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

## DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

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

## EN SLICING DISCS

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

## SHREDDING/GRATING DISCS

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

## CUBE CUTTING DISCS

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

## SHOESTRING CUTTING DISCS

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

## FR DISQUES A COUPER

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

## DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

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

## DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

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

## DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

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

## DE SCHNEIDSCHEBEN FÜR SCHEIBEN

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

## SCHNEIDSCHEBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

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

## SCHNEIDSCHEBEN FÜR WÜRFEL

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

## SCHNEIDSCHEBEN FÜR JULIENNESCHNITT

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

## ES DISCOS PARA REBANAR

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

## DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

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

## DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

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

## DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

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

## RU СЛИЦИНГРОВАННЫЕ ДИСКИ

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

## ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

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

## КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

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

## ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

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



E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



S2



REGO

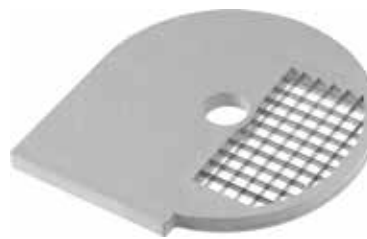


B10





V



D12



K10

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

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

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

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

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



DISCO E



DISCO B



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



DISCO E



DISCO D



#### SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

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



DISCO E



DISCO K







# TAC-TAS



## Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER  
COUPE-MOZZARELLA  
MOZZARELLASCHNEIDER  
CORTADORAS DE MOZZARELLA  
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcasa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

**TAC:** in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.

**TAS:** in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

EN Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.

**TAC:** depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.

**TAS:** depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.

FR Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.

**TAC:** en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.

**TAS:** en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.

DE Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.

**TAC:** je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.

**TAS:** je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.

ES Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

**TAS:** con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.

**TAC:** con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.

RU Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.

**TAC:** в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.

**TAS:** в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	140 rpm	300 rpm
	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
	330 x 380 x 690(h) mm	
		
	17 Kg	15 Kg
	19 Kg	17 Kg
	430 x 400 x 800(h) mm	
	0,138 m³	
		
	2.300 €	2.125 €
	2.300 €	2.125 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



# Optional tagliamozzarella

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



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

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

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



TAS-2PZ8



TAS-4PZ8



TAS-PZ4



TAS-PZ7



TAC-P5



TAC-NPD8X8

**MODELLO TAS / ONLY MODEL TAS**

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

CL3N-CL5N  
CL8N



Graphit Group



















CL5N

Cutter



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

	CL3N	CL5N	CL8N
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	1400 rpm		
	3 L ø 210 x 105(h) mm liquidi/ liquids max. 1,8 L	5 L ø 210 x 160(h) mm liquidi/ liquids max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm liquidi/ liquids max. 2,4 L
	240 x 310 x 485(h) mm	240 x 310 x 545(h) mm	240 x 310 x 595(h) mm
			
	18 Kg	19 Kg	
	20 Kg	21 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm		
	0,080 m³		
			
	<b>990 €</b>	<b>1.255 €</b>	<b>1.320 €</b>
	<b>1.000 €</b>	<b>1.275 €</b>	<b>1.340 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>			















CL5NV2  
CL8NV2



CL5NV2

Cutter

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

	<b>CL5NV2</b>	<b>CL8NV2</b>
	0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)	
	400V/3N/50Hz	
 RPM	1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 snd speed	
	5 L ø 210 x 160(h) mm liquidi/ liquids max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm liquidi/ liquids max. 2,4 L
	240 x 310 x 545(h) mm	240 x 310 x 595(h) mm
		
	21 Kg	
	23 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm	
	0,080 m³	
		
	<b>1.520 €</b>	<b>1.590 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

BC3N-BC5N  
BC8N



BC3N
















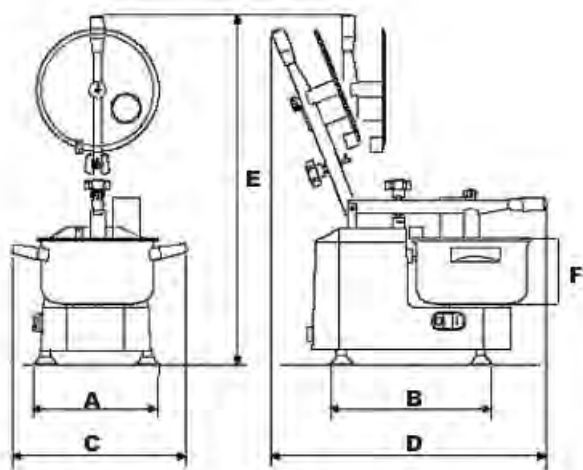
BC5N



Cutter

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

	<b>BC3N</b>	<b>BC5N</b>	<b>BC8N</b>
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	1300 rpm		
	3 L ø 210 x 110 (h) mm liquidi/ liquids max. 1,7 L	5 L ø 210 x 160(h) mm liquidi/ liquids max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm liquidi/ liquids max. 4 L
	520 x 320 x 620(h) mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
			
	12 Kg	24 Kg	25 Kg
	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
	470 x 380 x 380(h) mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,067 m³	0,160 m³	0,170 m³
			
	<b>1.020 €</b>	<b>1.605 €</b>	<b>1.665 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			



	<b>BC3N</b>	<b>BC5N</b>	<b>BC8N</b>
A	200 mm	260 mm	
B	270 mm	360 mm	
C	320 mm	320 mm	
D	520 mm	710 mm	
E	620 mm	850 mm	900 mm
F	110 mm	160 mm	210 mm

BC5NV  
BC8NV










BC5NV

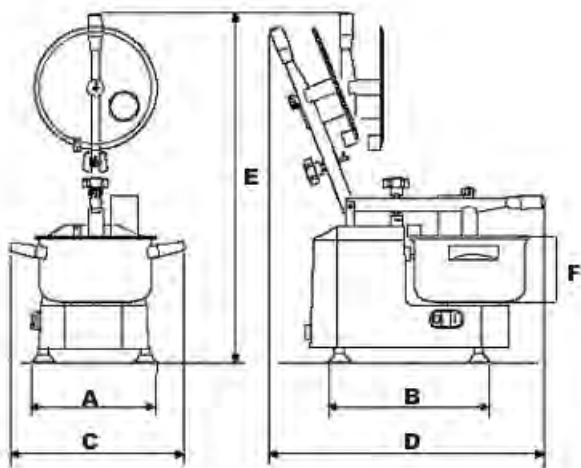


Cutter



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

	BC5NV	BC8NV
	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	260±2120 rpm	
	5 L ø 210 x 160(h) mm liquidi/ liquids max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm liquidi/ liquids max. 4 L
	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
		
	24 Kg	25 Kg
	26 Kg	27 Kg
	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,160 m³	0,170 m³
		
	<b>1.830 €</b>	<b>1.885 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



OPTIONAL



202



201



CL5N






BC3N

# Optional cutter

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

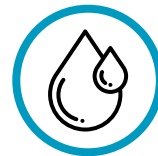
	Coltello 2 lame (tagliante o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)		Coltello 4 lame (tagliante o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)	
Mod.	CL3N	CL5N-CL8N	CL5N-CL8N	
	COLCL3L2	COLCL58L2S	COLCL58L4 - COLCL58L4S	
				
€	90 €	90 €	115 €	

	Coltello 2 lame (tagliante o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)		Coltello 4 lame (tagliante o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)	
Mod.	BC3N	BC5N - BC8N	BC5N - BC8N	
	COLBC3NL2 - COLBC3NL2S	COLBC58NL2 - COLBC58NL2S	COLBC58NL4 - COLBC58NL4S	
				
€	145 €	175 €	255 €	

# PPN5 PPF5



PPF5



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



PPN5

# Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - **in dotazione plettello abrasivo estraibile PTA**. Il modello PPN5 è da banco.

























EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable abrasive plate enclosed PTA**. Table-top model PPN5.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - **de série plaque abrasive extractible PTA**. PPN5: modèle de table.

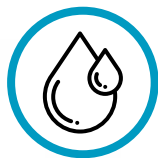
DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - **abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA**. Tischmodell PPN5.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - **en la dotación plato abrasivo extraíble PTA**. El modelo PPN5 es de sobremesa.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - **стандартная съемная абразивная плита PTA**. PPN5: настольная модель.

	PPN5	PPF5		
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 5 Kg max			
	60 Kg/h			
	no	si / yes		
	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm		
				
	28 Kg	27 Kg		
	39 Kg	38 Kg		
	830 x 530 x 740(h) mm			
	0,326 m³			
				
	<b>1.665 €</b>	<b>1.775 €</b>	<b>1.765 €</b>	<b>1.875 €</b>
	<b>1.715 €</b>	<b>1.825 €</b>	<b>1.815 €</b>	<b>1.925 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
	<b>CI</b>			
	3,2 Kg		4,7 Kg	
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³	
	560 x 380 x 440(h) mm	<b>180 €</b>		

# PPN10M PPF10M



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



PPN10M  
CON ABRASIVO LATERALE (OPTIONAL)  
WITH LATERAL ABRASIVE (OPTIONAL)



PPF

# Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - **in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.**






EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable abrasive plate enclosed PTA.**












FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - **de série plaque abrasive extractible PTA.**

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - **abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.**

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - **en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.**

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - **стандартная съёмная абразивная плита PTA.**

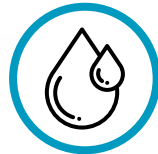
CI	
 3,2 Kg	 4,7 Kg
 600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
 560 x 380 x 440(h) mm	<b>180 €</b>

	PPN10M	PPF10M	
			
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	± 10 Kg max		
	120 Kg/h		
	no	si / yes	
	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm	
			
	36 Kg	34 Kg	
	47 Kg	45 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm	
	0,463 m³	0,326 m³	
			
	<b>1.800 €</b>	<b>1.965 €</b>	<b>1.900 €</b>
	<b>1.850 €</b>	<b>2.015 €</b>	<b>2.115 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + 80 €			



OPTIONAL  
CON ABRASIVO LATERALE  
WITH LATERAL ABRASIVE

# PPN18M PPF18M



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



PPN  
CON ABRASIVO LATERALE (OPTIONAL)  
WITH LATERAL ABRASIVE (OPTIONAL)



PPF

## Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - **in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.**






EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable abrasive plate enclosed PTA.**


















FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - **de série plaque abrasive extractible PTA.**

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - **abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.**

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - **en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.**

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - **стандартная съёмная абразивная плита PTA.**

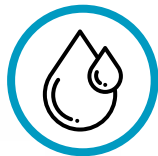
CI	
 3,2 Kg	 4,7 Kg
 600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
 560 x 380 x 440(h) mm	<b>180 €</b>

	PPN18M	PPF18M	
			
	1,1 kW (1,5 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	± 18 Kg max		
	220 Kg/h		
	no	si / yes	
	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm	
			
	41 Kg	39 Kg	
	52 Kg	50 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm		
	0,463 m³		
			
	<b>1.875 €</b>	<b>2.040 €</b>	<b>1.975 €</b>
	<b>1.925 €</b>	<b>2.090 €</b>	<b>2.190 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>			
Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + <b>110 €</b>			



OPTIONAL  
CON ABRASIVO LATERALE  
WITH LATERAL ABRASIVE

# PPN25 PPF25



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



PPN  
CON ABRASIVO LATERALE  
WITH LATERAL ABRASIVE



PPF25 con cassetto con filtro  
with drawer and filter

# Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - **in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.**



EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.**

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - **de série plaque abrasive extractible PTA et côtés abrasifs.**

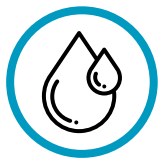
DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - **abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.**

ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - **en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.**

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - **стандартная съемная абразивная плита PTA.**

	PPN25	PPF25		
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 25 Kg max			
	450 Kg/h			
	no	si / yes		
	540 x 900 x 1040(h) mm	450 x 900 x 1355(h) mm		
				
	61 Kg	57 Kg		
	81 Kg	77 Kg		
	1105 x 600 x 1123(h) mm			
	0,775 m³			
				
	3.155 €	3.300 €	3.395 €	3.540 €
	3.255 €	3.400 €	3.495 €	3.640 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
	CB			
	6.5 Kg		8 Kg	
	680 x 450 x 500(h) mm		0,153 m³	
	670 x 450 x 410(h) mm	240 €		

# LCN5 LCF5



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



LCN5



# Lavacozze

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



IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - **in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC**. Il modello LCN5 è da banco.











EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable plate with brushes PPC enclosed**. Table-top model LCN5.

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - **de série plaque extractible à brosses PPC**. LCN5: modèle de table.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteleuglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - **abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt**. Tischmodell LCN5.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - **en la dotación plato extraíble con cepillos PPC**. El modelo LCN5 es de sobremesa.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - **съемная пластина PPC с щетками**. Настольная модель LCN5.

	LCN5	LCF5		
	0,26 kW (0,35 HP)			
	230-400V/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 3/5 Kg max			
	60 Kg/h			
	no	si / yes		
	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm		
				
	28 Kg	27 Kg		
	39 Kg	38 Kg		
	830 x 530 x 740(h) mm			
	0,326 m³			
				
	<b>1.780 €</b>	<b>1.890 €</b>	<b>1.880 €</b>	<b>1.990 €</b>
	<b>1.830 €</b>	<b>1.940 €</b>	<b>1.930 €</b>	<b>2.040 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
	<b>CI</b>			
	3,2 Kg		4,7 Kg	
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³	
	560 x 380 x 440(h) mm	<b>180 €</b>		

# LCN10M LCF10M



Graphit Group



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



LCF

Lavacozze

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

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - **in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.**

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable plate with brushes PPC enclosed.**

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - **de série plaque extractible à brosses PPC.**

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteleuglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichten Abreinigung - **abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt.**

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - **en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.**

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - **съёмная пластина PPC с щётками.**

	LCN10M		LCF10M	
	0,55 kW (0,75 HP)			
	230-400/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 6/10 Kg max			
	120 Kg/h			
	no			si / yes
	400 x 770 x 860(h) mm		380 x 770 x 1160(h) mm	
				
	36 Kg		34 Kg	
	47 Kg		45 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm		830 x 530 x 740(h) mm	
	0,463 m³		0,326 m³	
				
	<b>1.905 €</b>	<b>2.065 €</b>	<b>2.005 €</b>	<b>2.165 €</b>
	<b>1.955 €</b>	<b>2.115 €</b>	<b>2.055 €</b>	<b>2.215 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
	<b>CI</b>			
	3,2 Kg			4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm			0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm		<b>180 €</b>	

# LCN18M LCF18M



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



LCF18M

# Lavacozze

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

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - **in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.**

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - **extractable plate with brushes PPC enclosed.**

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - **de série plaque extractible à brosses PPC.**

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - **abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigegefügt.**

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - **en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.**

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - **съёмная пластина PPC с щетками.**

	LCN18M	LCF18M	
	0,9 kW (1,2 HP)		
	230-400/3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	± 10/18 Kg max		
	220 Kg/h		
	no	si / yes	
	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm	
			
	41 Kg	39 Kg	
	52 Kg	50 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm		
	0,463 m³		
			
	<b>2.090 €</b>	<b>2.250 €</b>	<b>2.190 €</b>
	<b>2.140 €</b>	<b>2.300 €</b>	<b>2.400 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	<b>CI</b>		
	3,2 Kg		4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	<b>180 €</b>	



PPF5



LCF18



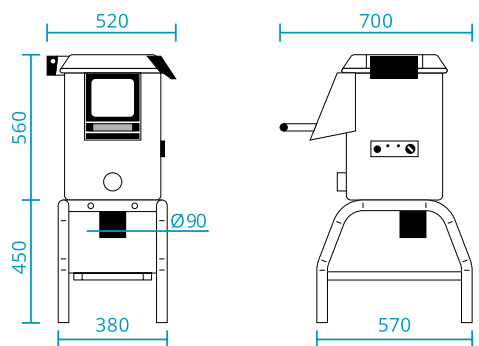
PPF25

Optional  
pelapatate e lavacozze

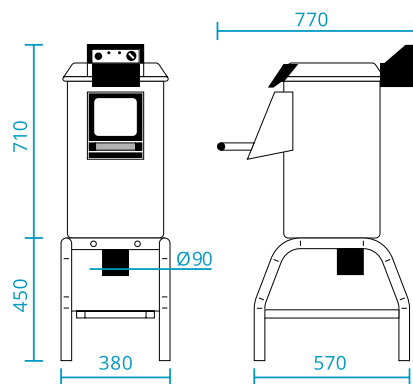
ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



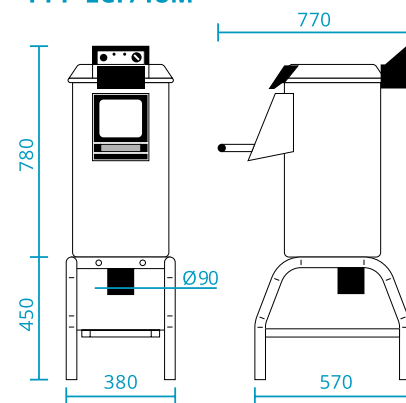
**PPF-LCF/5**



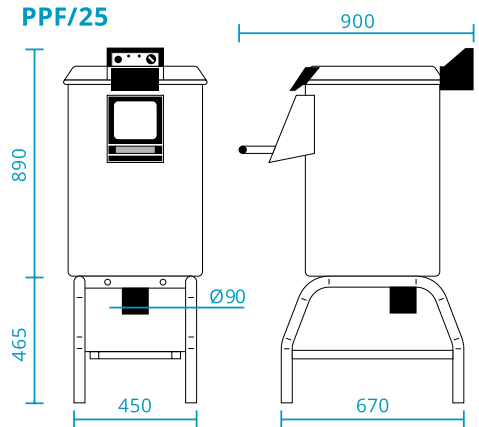
**PPF-LCF/10**



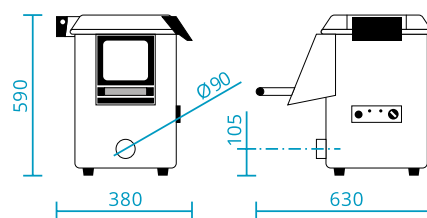
**PPF-LCF/18M**



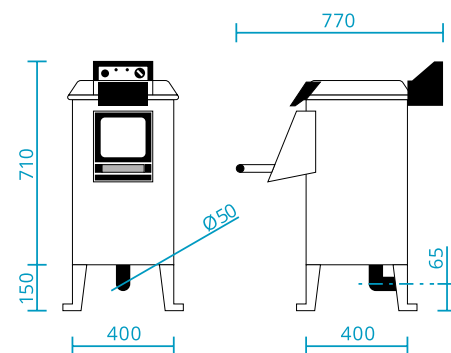
**PPF/25**



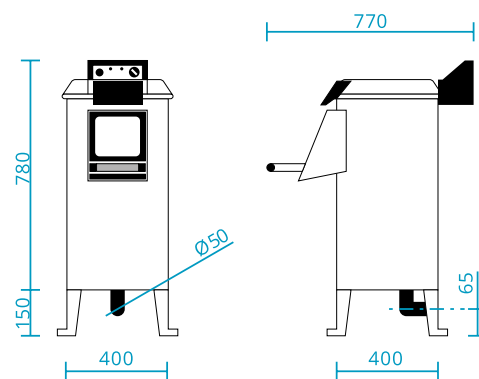
**PPN-LCF/5**



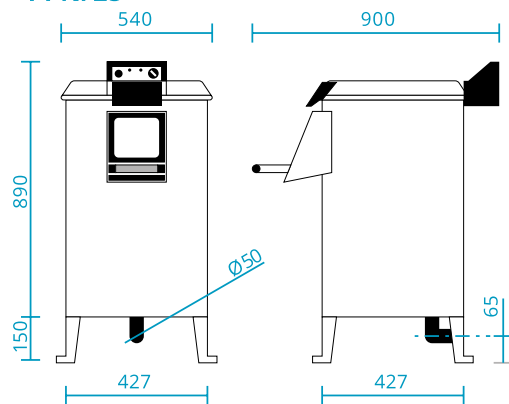
**PPN-LCN/10M**



**PPN-LCN/18M**



**PPN/25**

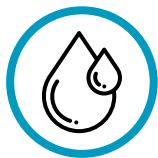


	<p>Piattello in tela abrasiva per patate Abrasive paper disk for potatoes Disque abrasif de papier pour pommes de terre Schleifscheibe für Kartoffeln Plato de tela abrasiva para patatas Абразивный диск для картофеля</p>		<p>Piattello in carborundo abrasivo per patate Potato abrasive silica carbide plate Plaque abrasive en carbure de silice pour pomme de terre Kartoffelschleifscheibe aus Siliciumcarbid Plato de carburo de silicio abrasivo para patatas Абразивный диск из карбида кремния для картофеля</p>	
Mod.	AC PTA	AC PTB	AC PAB	
	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18	PPN 25 PPF 25	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18	
				
€	185 €	250 €	450 €	

	<p>Piattello a spazzole per cozze Brushing disk for mussels Plaque à brosse pour moules Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln Plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий</p>	<p>Cestello lavaggio verdure Vegetable washing basket Panier de lavage des légumes Gemüsewaschkorb Cesta para lavar verduras Овощная корзина для мытья овощей</p>	<p>Cassetto con filtro Drawer with filter Tiroir avec filtre Schublade mit Sieb Cajón con filtro Коробка с фильтром</p>
Mod.	AC PPC	AC CCV	AC CCF
	LCN 5-10-18 LCF 5-10-18	PPN 10-18 PPF 10-18	PPF 5-10-18-25 LCF 5-10-18
			
€	225 €	390 €	250 €



# LAV



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



# Lavaverdure centrifuga

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

222



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - consumo acqua per ciclo 30/35 L circa - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale. Misure per il collegamento idrico richiesto 3/4".

















EN Stainless steel AISI 304 casing - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitch on the lid - removable drawer filter and filter on bowl drain - externally inspectable draining pump - water consumption per cycle approx. 30/35 L - three-phase motor with 2 speeds, one for washing and one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - "dry" button for manual centrifuge. Measures for the required water connection 3/4".

FR Corps en acier inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir amovible et filtre sur le vidange cuve - pompe d'évacuation à inspection externe - consommation en eau par cycle 30/35 L environ - moteur à trois phases avec 2 vitesses, une pour le lavage et une pour le centrifuge - possibilité de choisir deux cycles et trois temps de lavage par cycle - bouton "dry" pour centrifuger en mode manuel. Mesures pour le raccordement d'eau nécessaire 3/4".

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Oberdeckel aus durchsichtigem lebensmitteleuglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbare Entleerungspumpe - Wasserverbrauch pro Zyklus ca. 30/35 L - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, eine für das Waschen und eine für die Zentrifuge - zwei Waschzyklen und drei Durchlaufzeiten pro Zyklus möglich - Taste "dry" für manuelle Zentrifuge. Maße für den erforderlichen Wasseranschluss 3/4".

ES Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga bol extraíbles - bomba de descarga para controlar del exterior - consumo de agua por ciclo 30/35 L aproximadamente - motor trifásico de dos velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir entre dos ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración por cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual. Medidas para la conexión hídrica 3/4".

RU Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - безопасный микровыключатель на крышке - съемный выдвижной фильтр и фильтр на сливном отверстии - внешний инспектируемый дренажный насос - расход воды за цикл примерно 30/35 лт - трехфазный двигатель с 2 скоростями, один для мытья и один для центрифуги - возможность выбора двух циклов мытья вручную и трех раз в течение цикла "сухой". Мероприятия по подключению необходимого количества воды 3/4".

	<b>LAV</b>	
	0,37 - 0,11 kW (0,5-0,15 HP)	
	400V/3N/50Hz	
	4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи	1,5 Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи
	3,5/4,5'	
	± 20/25 Kg/h	
	450 rpm Centrifuga - Centrifuge - Центрифуга	
	ø 280 x 270(h) mm	
	450 x 610 x 880(h) mm	
		
	40 Kg	
	50 Kg	
	850 x 550x 1070(h) mm	
	0,500 m³	
		
	<b>2.970 €</b>	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	



VV300  
VV350



Graphit Group



VV300N



VV350

# Affettatrici a volante

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



IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello - spessore taglio da 0 a 25 mm.  
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 25 mm.  
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

FR Machine manuelle pour trancher la charcuterie. Peint en rouge ou noir - anneau fixe de protection de la lame - réglage de l'épaisseur de coupe et avancement automatique de l'alimentateur. Epaisseur de coupe de 0 à 25 mm.  
Accessoires : Base en fonte peinte en rouge ou en noir.

DE Manuelle Maschine zum Schneiden von Aufschnitt. Rot oder schwarz ofenlackierte Oberfläche - fester Schutzring für die Klingen  
Schnittdickeneinstellung und automatisches Wagnvorschub. Schnittdicken von 0 bis 25 mm.  
Zubehör: Standfuß aus Gusseisen, rot oder schwarz lackiert.

ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro. Espesor del corte de 0 a 25 mm.  
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 25 мм.  
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.



Cavalletto  
Base  
Support  
Gestell  
Caballete  
Подставка

VV350  
CON PIEDISTALLO  
WITH STAND

	VV300	VV350
	ø 300 mm	ø 350 mm
	260 x 190(h) mm	320 x 245(h) mm
	440 x 360 mm	660 x 550 mm
	720 x 600 x 500(h) mm	830 x 720 x 640(h) mm
	42 Kg	91 Kg
	75 Kg	123 Kg
	840 x 750 x 850(h) mm	1000 x 900 x 980(h) mm
	0,536 m <sup>3</sup>	0,882 m <sup>3</sup>
	<b>4.820 €</b>	<b>8.040 €</b>

	CAVVV300	CAVVV350
	560 x 380 x 800(h) mm	730 x 600 x 800(h) mm
	71 Kg	74 Kg
	87 Kg	106 Kg
	1000 x 900 x 980(h) mm	
	0,882 m <sup>3</sup>	
	<b>1.615 €</b>	<b>1.755 €</b>

ECO220  
ECO250  
ECO300



ECO220



ECO250



ECO300



Graphit Group

Affettatrici serie ECO

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

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - **blocco piatto vela** con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - **tray block** with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - **bloc plateau** avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame - sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.

DE **Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.** Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado - **bloque plano** con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съёмная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.



	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
	230V/1N/50Hz		
	220 mm	250 mm	300 mm
	210 x 145(h) mm	220 x 160(h) mm	200 x 205(h) mm
	400 x 250 mm		
	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
			
	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
	14 Kg	15 Kg	19 Kg
	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
	0,107 m³		0,148 m³
			
	475 €	525 €	920 €
	600 €	645 €	1.080 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

#### SOLO PER MODELLO ECO250/ONLY MOD.ECO250

Disponibili su richiesta in colore rosso

Available on request in red color

Disponible sur demande en couleur rouge

Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.

Disponibile bajo pedido en color rojo

По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

# ECO300L ECO330



ECO300L



## Affettatrici serie ECO

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

- IT** Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN** Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR** Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 14 à 16 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE** Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 14 bis 16 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES** Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical - espesor del corte de 14÷16 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU** Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - Держатель ползунков - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14 до 16 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	<b>ECO300L</b>	<b>ECO330</b>
	0,18 kW (0,24 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
 mm	300 mm	330 mm
 mm	245 x 195(h) mm	230 x 210(h) mm
 mm	265 x 282 mm	
 mm	605 x 480 x 460(h) mm	630 x 525 x 480(h) mm
		
 Kg	24 Kg	27 Kg
 Kg	26 Kg	30 Kg
 mm	530 x 630 x 480(h) mm	570 x 740 x 515(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,16 m <sup>3</sup>	0,22 m <sup>3</sup>
		
	<b>1.255 €</b>	<b>1.420 €</b>
	<b>1.405 €</b>	<b>1.510 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

H220N  
H250N  
H275N



H250N

Affettatrici a gravità  
con lama da 220 a 275 mm

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



IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.** Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittstärke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	H220N	H250N	H275N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50Hz		
 mm	220 mm	250 mm	275 mm
 mm	190 x 160(h) mm	220 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm
 mm	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
 mm	580 x 405 x 340(h) mm	620 x 425 x 370(h) mm	620 x 440 x 390(h) mm
			
 NET Kg	14 Kg	17 Kg	18 Kg
 GROSS Kg	16 Kg	19 Kg	20 Kg
 mm	490 x 470 x 400(h) mm	540 x 460 x 450(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,092 m <sup>3</sup>	0,112 m <sup>3</sup>	
			
	<b>715 €</b>	<b>870 €</b>	<b>890 €</b>
	<b>885 €</b>	<b>1.010 €</b>	<b>1.065 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>			

H300N  
H330  
H350  
H370



H350



H300N



Graphit Group

Affettatrici a gravità  
con lama da 300 a 370 mm

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

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame. Mod. 330-350-370 peuvent être livrés avec moteur 24V uniquement sur demande et après offre de prix.

DE **Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.** Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0+15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставяться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

	H300N	H330	H350	H370
				
	0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	220 x 220(h) mm	260 x 235(h) mm	310 x 260(h) mm	300 x 275(h) mm
	480 x 350 mm	550 x 410 mm	600 x 430 mm	
	650 x 495 x 440(h) mm	770 x 550 x 465(h) mm	890 x 585 x 480(h) mm	
				
	24 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
	27 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
	640 x 520 x 490(h) mm	700 x 650 x 640(h) mm	800 x 730 x 670(h) mm	
	0,163 m³	0,291 m³	0,391 m³	
				
	<b>1.205 €</b>	<b>1.770 €</b>	<b>2.115 €</b>	<b>2.235 €</b>
	<b>1.480 €</b>	<b>2.045 €</b>	<b>2.335 €</b>	<b>2.455 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				















# HL300



## Affettatrici a gravità con corsa lunga

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

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

	<b>HL300</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	300 mm	
	260 x 220(h) mm	
	550 x 410 mm	
	770 x 540 x 460(h) mm	
		
	31 Kg	
	42 Kg	
	700 x 650 x 640(h) mm	
	0,291 m³	
		
	<b>1.650 €</b>	<b>1.895 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

HR250  
HR300N



Graphit Group



HR300N

Affettatrici  
compatte

COMPACT SLICERS  
TRANCHEUSES COMPACTES  
KOMPACTE AUFSCHNITTMASCHINEN  
CORTADORAS COMPACTAS  
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК



IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

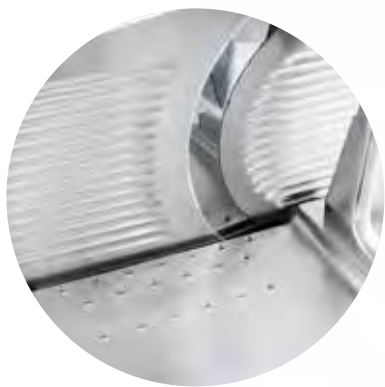
DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	HR250	HR300N	
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	190 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm	
	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
	620 x 425 x 370(h) mm		
			
	15 Kg	20 Kg	
	17 Kg	24 Kg	
	540 x 460 x 450(h) mm	640 x 520 x 490(h) mm	
	0,112 m³	0,163 m³	
			
	780 €	1.070 €	1.270 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

V250  
VR300N  
VM300



V250

Affettatrici verticali  
con carrello removibile

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷16 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

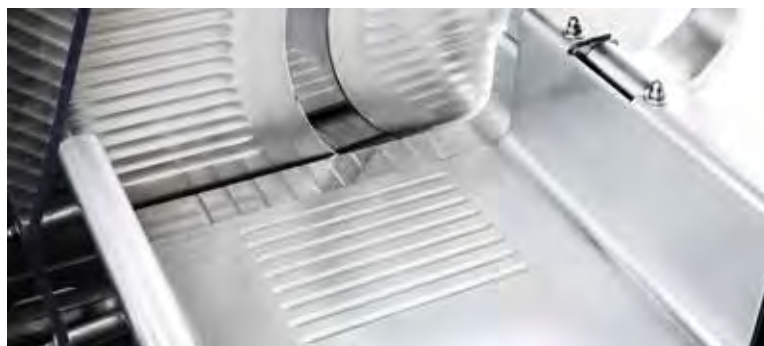
EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 16 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant (modèle V250 exclu) - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 16 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw...** Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittstärke von 0 bis 16 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluido modelo V250) - espesor del corte de 0÷16 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 16 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V250	VR300N	VM300
	0,26 kW (0,35 HP)		
	-	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	240 x 170(h) mm	240 x 195(h) mm	260 x 190(h) mm
	470 x 370 mm		495 x 360 mm
	530 x 430 x 500(h) mm	610 x 520 x 520(h) mm	650 x 500 x 460(h) mm
			
	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg
	34 Kg	40 Kg	43 Kg
	700 x 630 x 630(h) mm	700 x 630 x 700(h) mm	550 x 670 x 550(h) mm
	0,278 m³	0,309 m³	0,203 m³
			
	<b>1.760 €</b>	<b>1.895 €</b>	<b>2.450 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

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

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

V330  
V350  
V370



V350



V370

# Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷16 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 16 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

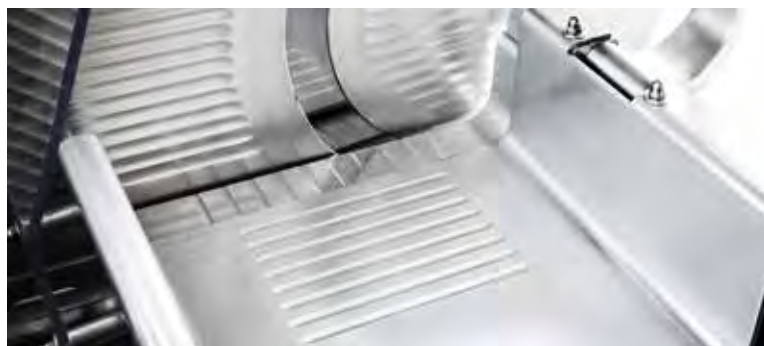
FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 16 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine für Wurst**, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme - fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 16 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷16 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 16 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	V330	V350	V370
			
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	330 mm	350 mm	370 mm
	300 x 230(h) mm	310 x 240(h) mm	330 x 260(h) mm
	575 x 435 mm		
	790 x 650 x 560(h) mm	790 x 650 x 570(h) mm	790 x 650 x 580(h) mm
			
	43 Kg	44 Kg	45 Kg
	53 Kg	54 Kg	55 Kg
	650 x 800 x 610(h) mm		
	0,317 m³		
			
	<b>2.900 €</b>	<b>3.080 €</b>	<b>3.230 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			



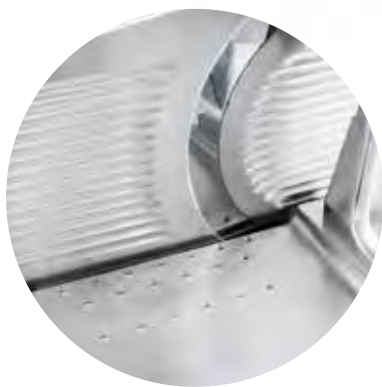
\* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.  
Available with meat table at the same price.  
Disponible avec plateau à viande au même prix.  
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.  
Disponibles con plato para carne al mismo precio.  
Доступны с лотком для мяса по той же цене.



K300  
K330  
K350  
K370



K350



# Affettatrici verticali con carrello fisso

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ



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

	<b>K300</b>	<b>K330</b>	<b>K350</b>	<b>K370</b>
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
				
	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
	0,304 m³		0,449 m³	
				
	<b>2.175 €</b>	<b>2.290 €</b>	<b>2.590 €</b>	<b>2.815 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				



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

CAM300T  
CAM400T  
CAM500T



CAM500T

# Macchine sottovuoto a campana serie top

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoncini con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse.

**Modelli da banco.**





EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. **Countertop models.**

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. **Modèles de table.**

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. **Tischmodelle.**

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistoncines y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. **Modelos de mostrador.**

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения organoleptических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. **Модели столешниц.**

	CAM300T	CAM400T	CAM500T
	0,75 kW (1 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	18 m³/h	20 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%		
 mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
 mm	410 x 460 x 430(h) mm	510 x 560 x 450(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
			
 NET Kg	38 Kg	60 Kg	72 Kg
 GROSS Kg	44 Kg	67 Kg	79 Kg
 mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
 m³	0,176 m³	0,265 m³	0,353 m³
			
	<b>3.310 €</b>	<b>4.055 €</b>	<b>4.875 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €			

\* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.

Use only smooth vacuum bags.

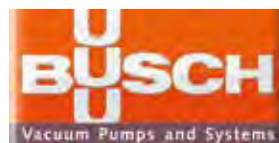
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.

Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.

Use sólo bolsas de vacío lisas.

Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM500TC  
CAM700TC  
CAM900TC



CAM700TC



Graphit Group

# Macchine sottovuoto a campana serie top

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

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse.

**Modelli carrellati.**

















EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. **Wheeled models.**

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. **Modèles à roues.**

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. **Modelle auf Rädern.**

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistones y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. **Modelos con carro.**

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съёмной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. **Модели на колесах.**

	CAM500TC	CAM700TC	CAM900TC
	1,1 kW (1,5 HP)	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2 HP)
	-	230-400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-	
	500 mm	2 x 700 mm	1 x 500mm 1 x 900mm
	20 m³/h	40 m³/h	63 m³/h
	98%		
	520 x 520 x 220(h) mm	720 x 570 x 220(h) mm	920 x 570 x 220(h) mm
	610 x 630 x 1050(h) mm	840 x 680 x 1050(h) mm	1040 x 680 x 1050(h) mm
			
	92 Kg	145 Kg	180 Kg
	107 Kg	160 Kg	205 Kg
	750 x 650 x 1150(h) mm	800 x 870 x 1150(h) mm	1100 x 800 x 1150(h) mm
	0,561 m³	0,800 m³	1,012 m³
			
	<b>6.160 €</b>	<b>8.475 €</b>	<b>10.485 €</b>
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €</b>			

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



# CAM300E CAM350E



CAM300E

## Macchine sottovuoto a campana - serie eco

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



IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.





EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	<b>CAM300E</b>	<b>CAM350E</b>
	0,75 kW (1 HP)	0,85 kW (1,2 HP)
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
 POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	12 m³/h
 VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
 mm	310 x 350 x 190(h) mm	360 x 400 x 190(h) mm
 mm	410 x 460 x 430(h) mm	460 x 500 x 430(h) mm
		
 NET Kg	38 Kg	42 Kg
 GROSS Kg	44 Kg	48 Kg
 mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm
 m³	0,176 m³	0,265 m³
		
	<b>2.765 €</b>	<b>2.965 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €</b>	

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

# CAM400E CAM450E



CAM400E

## Macchine sottovuoto a campana - serie eco

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

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения organoleptических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM400E	CAM450E
	1,1 kW (1,5 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
 mm	410 x 450 x 220(h) mm	460 x 500 x 220(h) mm
 mm	510 x 560 x 450(h) mm	560 x 610 x 460(h) mm
		
 NET Kg	60 Kg	65 Kg
 GROSS Kg	67 Kg	72 Kg
 mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
 m³	0,265 m³	0,353 m³
		
	<b>3.185 €</b>	<b>3.520 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €	

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

# MSD300P



## Macchine sottovuoto a barra saldante

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

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - dry pump - automatic - digital - equipped with height adjustment sensor. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à basse température. Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Alle Vakuumaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	<b>MSD300P</b>
	0,49 kW (0,7 HP)
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	320 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,9 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM	80%
	390 x 310 x 140(h) mm
	
 NET Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	5,5 Kg
 mm	420 x 350 x 190(h) mm
 m³	0,028 m³
	
	<b>475 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €	

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

# BAR300P BAR350



BAR300P



BAR350

Macchine sottovuoto  
a barra saldante

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**



IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. **BAR300P:** Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale.

**BAR350:** Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. **BAR300P:** Robust ABS and stainless steel casing - dry pump - digital control panel.

**BAR350:** Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or by using two pre-set programs. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. **BAR300P:** corps robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital.

**BAR350:** corps en acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail pré-réglés. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert.












**BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld **BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. **BAR300P:** Carcasa fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital.

**BAR350:** Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах.

**BAR300P:** Прочный корпус из ABS и нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления. **BAR350:** Корпус из нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления для ручного уплотнения или с помощью двух предустановленных программ. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR300P	BAR350
	0,45 kW (0,6 HP)	
	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM	85%	
	320 x 260 x 140(h) mm	370 x 280 x 170(h) mm
		
	6 Kg	8 Kg
	7 Kg	9 Kg
	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 245(h) mm
	0,025 m³	0,040 m³
		
	440 €	540 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €		

\* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.

Use only embossed bags.

Utiliser seulement les sachets gaufrés.

Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.

Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.

Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

# BAR400 BAR500



BAR400



BAR500

## Macchine sottovuoto a barra saldante

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

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - **pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500** - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing - **dry pump for BAR400 model, oil bath pump for BAR500 model** - digital control panel to set sealing and vacuum time - automatic start when lowering the upper bar - automatic bar opening at the end of the cycle. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à basse température. Corps en acier Inox AISI 304 - **pompe sèche pour le modèle BAR400, pompe à bain d'huile pour le modèle BAR500** - panneau de commande numérique pour programmer le temps de soudage et de vide - démarrage automatique lors de la descente de la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à la fin du cycle. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - **Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500** - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - **bomba a seco en el modelo BAR400, de baño de aceite en el modelo BAR500** - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - **сухой насос для модели BAR400, масляный насос для модели BAR500** - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический запуск при опускании верхней штанги - автоматическое открытие штанги в конце цикла. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR400	BAR500
	0,55 kW (0,7 HP)	0,75 kW (1 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	2,4 m³/h	4 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	85%	98%
 mm	420 x 280 x 180(h) mm	520 x 380 x 210(h) mm
		
 Kg	13 Kg	23 Kg
 Kg	14 Kg	24 Kg
 mm	550 x 365 x 250(h) mm	610 x 420 x 300(h) mm
 m³	0,050 m³	0,076 m³
		
	<b>965 €</b>	<b>1.880 €</b>
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 130 €</b>	

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



CAM500T



CAM700TC



CAM300E



MSD300P



BAR300P



BAR350



BAR400



BAR500

Optional  
macchine per sottovuoto

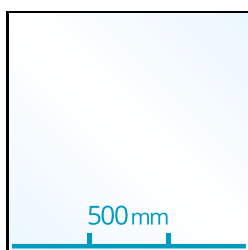
ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Mod.		n. scatole per confezioni packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	100 pz. Confezione 100 pcs. Pack 100 pièces par paquet. 100 Stk. Packung. 100 uds. por caja 100 шт. в упаковке		Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Boîte multi-pack Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами	
<b>µm 105</b> Buste Goffrate Embossed bags Boîtes gaufrées Geprägte Beutel Bolsas gofradas Рельефные сумки	150 x 300 mm	20	SAC3	19 €	BOX3	340 €
	200 x 300 mm	16	SAC1	25 €	BOX1	360 €
	250 x 350 mm	10	SAC5	35 €	BOX5	330 €
	300 x 400 mm	8	SAC2	46 €	BOX2	360 €
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов	200 x 6000 mm	-			ROT01	20 €
	300 x 6000 mm	-			ROT02	25 €
<b>µm 105</b> Buste goffrate per cottura Embossed cooking bags Boîtes gaufrées pour cuisson Geprägte Kochbeutel Bolsas gofradas para la cocción Рельефные варочные пакеты	200 x 300 mm	16	SAC1C	42 €	BOX1C	640 €
	300 x 400 mm	8	SAC2C	82 €	BOX2C	640 €
<b>90 µm</b> Buste lisce - Smooth bags Boîtes lisses - Glatte Beutel Bolsas lisas - Гладкие сумки	200 x 300 mm	20	SAC11	23 €	BOX11	410 €
	250 x 350 mm	16	SAC12	32 €	BOX12	475 €
	300 x 400 mm	10	SAC14	44 €	BOX14	405 €

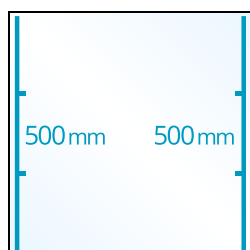
	<p>Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом</p>	<p>Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Rouleau de papier adhésif pour imprimante Klebepapierrolle für Drucker Rollo de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

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

## CAM 500C

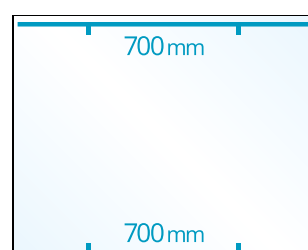


STANDARD



OPTIONAL

## CAM 700C



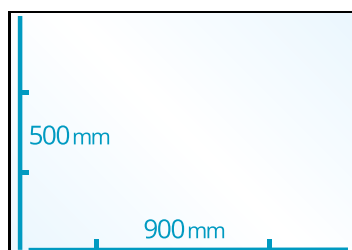
STANDARD



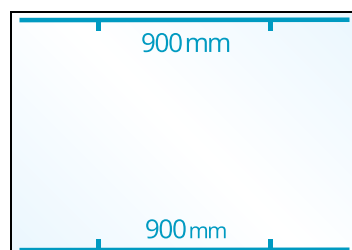
OPTIONAL



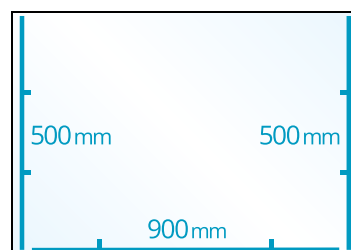
## CAM 900C



STANDARD



OPTIONAL







TS300  
TS400



TS300



TS400

# Termosigillatrici semi-automatiche

SEMI-AUTOMATIC  
THERMOSEALING MACHINE  
THERMOSCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE  
HALBAUTOMATISCHE  
THERMOVERSIEGELUNGSMASCHINE  
TERMOSELLADORA SEMIAUTOMÁTICA  
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ  
ТЕРМОУПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

IT Termosigillatrice semi-automatica per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Possibilità di sigillare in maniera igienica i prodotti in vaschetta al fine di migliorarne la conservazione - ciclo di lavoro manuale - comandi digitali - **stampi non inclusi**.

EN Semi-automatic thermosealing machine for the packaging of products in trays. Allows to hygienically seal products in trays in order to improve their preservation - manual working cycle - digital controls - **moulds not included**.

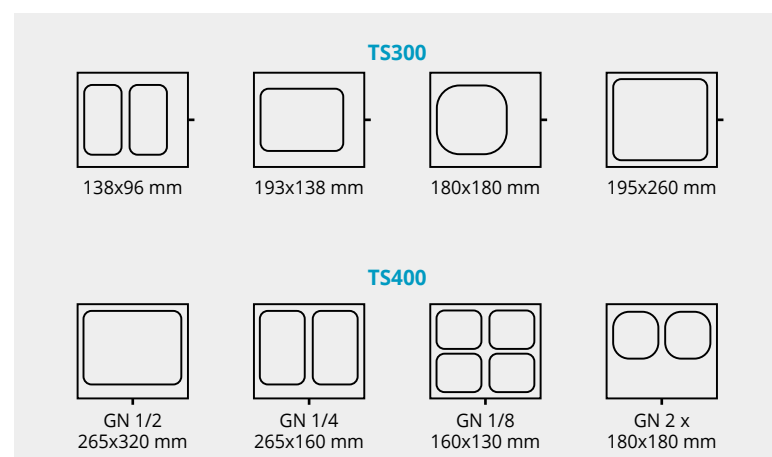
FR Thermoscelleuse semi-automatique pour l'emballage de produits en bacs. Permet de sceller hygiéniquement les produits en bacs afin d'améliorer leur conservation - cycle de travail manuel - commandes numériques - **moules non inclus**.

DE Halbautomatische Thermoversiegelungsmaschine zum Verpacken von Produkten in Schalen. Kann Produkte in Schalen hygienisch versiegeln, um ihre Haltbarkeit zu verbessern - manueller Arbeitszyklus - digitale Steuerung - **Formen nicht inbegriffen**.

ES Termoselladora semiautomática para el envasado de productos en bandejas. Posibilidad de sellar higiénicamente los productos en bandejas para mejorar su conservación - ciclo de trabajo manual - controles digitales - **moldes no incluidos**.

RU Полуавтоматическая термоупаковочная машина для упаковки продуктов в лотки. Возможность гигиенической герметизации продуктов в лотках для улучшения их сохранности - ручной рабочий цикл - цифровое управление - **формы в комплект не входят**.

	TS300	TS400
	0,6 kW	1,2 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	300 mm	400 mm
 mm	280 x 500 x 600(h) mm aperto / open	400 x 500 x 600(h) mm aperto / open
		
 Kg	16 Kg	26 Kg
 Kg	18 Kg	32 Kg
 mm	600 x 400 x 300(h) mm	610 x 520 x 490(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,10 m <sup>3</sup>	0,29 m <sup>3</sup>
		
	<b>1.570 €</b>	<b>2.185 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



# TS1A-TS2A



TS1A

## Termosigillatrici automatiche

HEAT SEALERS  
THERMOSCELLEUSES  
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE  
SELLADORAS TÉRMICAS  
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА



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













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

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

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

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

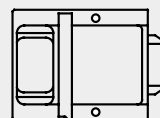
RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - автоматическое пломбирование для модели TS1A/TS2A/TS3A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту - **оснащены пресс-формами Multiform**. Лотки доступны по запросу.

	TS1A	TS2A
	0,55 kW (0,7 HP)	0,75 kW (1 HP)
	230V/1N/50Hz	
	150 mm - ø 160 mm 150 mt	220 mm - ø 200 mm 150 mt
	240 x 300 x 500(h) mm	315 x 450 x 550(h) mm
		
	20 Kg	25 Kg
	23 Kg	28 Kg
	260 x 420 x 520(h) mm	320 x 460 x 570(h) mm
	0,057 m³	0,084 m³
		
	<b>4.400 €</b>	<b>5.670 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

## INCLUSO/INCLUDED

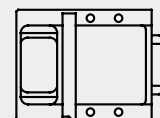
Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS1A



137x190 mm  
137x125 mm  
137x95 mm

TS2A



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

OPTIONAL



270

265

# TS3A



## Termosigillatrice automatica

HEAT SEALERS  
THERMOSCELLEUSES  
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE  
SELLADORAS TÉRMICAS  
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА



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













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

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

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304 - mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen - automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe - elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - **standardmäßig ohne Form**, optional kann eine Form gewählt werden. Behältern auf Anfrage erhältlich.

ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - **no tiene bandejas de serie**, puede elegir una como opción. Bandejas disponibles bajo pedido.

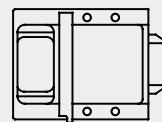
RU Машина для термозапечивания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту - **не оснащены стандартной пресс-формой**, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу.

	<b>TS3A</b>
	1,5 kW (2 HP)
	230V/1N/50Hz
	380 mm - ø 200 mm - 150 mm
	460 x 510 x 555(h) mm
	
	35 Kg
	40 Kg
	470 x 510 x 570(h) mm
	0,137 m³
	
	<b>6.315 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

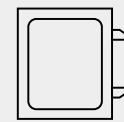
## NON INCLUSO / NOT INCLUDED

Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

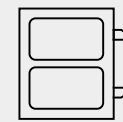
### TS3A



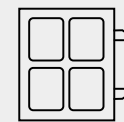
190x260 mm  
190x230 mm  
190x137 mm  
95x137 mm



370x280 mm



180x280 mm  
(2x)



180x135 mm  
(4x)

# TS1-TS2



TS1

## Termosigillatrici manuali

HEAT SEALERS  
THERMOSCELLEUSES  
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE  
SELLADORAS TÉRMICAS  
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

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

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

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

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

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

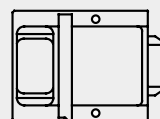
RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной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

	TS1	TS2
	0,5 kW (0,6 HP)	0,7 kW (1 HP)
	230V/1N/50Hz	
	150 mm - ø 160 mm - 150 mt	220 mm - ø 200 mm - 150 mt
	260 x 300 x 500(h) mm	315 x 450 x 550(h) mm
		
	20 Kg	25 Kg
	23 Kg	28 Kg
	260 x 420 x 520(h) mm	320 x 460 x 570(h) mm
	0,057 m³	0,084 m³
		
	<b>3.590 €</b>	<b>4.685 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

## INCLUSO/INCLUDED

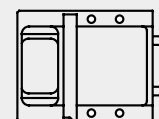
Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS1



137x190 mm  
137x125 mm  
137x95 mm

TS2



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

OPTIONAL





TS300




TS400




TS3A


Optional  
termosigillatrici

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Vaschette personalizzabili - specificare misura al momento dell'ordine Customisable containers - specify size when ordering Bacs personnalisables - spécifier la taille lors de la commande Maßgeschneiderte Behälter - Größe bei der Bestellung angeben Bandejas personalizables: especifique el tamaño al realizar el pedido Лотки могут быть изготовлены по индивидуальному заказу - укажите размер при заказе				
	Mod.		Impronte - Impression - Empreinte Vertiefung - Sellado - Оттиск	€
STAMPOTSA01	TS3A	Dim. Max. 370 x 280 mm	n. 1	735 €
STAMPOTSA02		Dim. Max. 180 x 280 mm	n. 2	810 €
STAMPOTSA03		Dim. Max. 180 x 135 mm	n. 4	860 €
STAMPOTSA06		190 x 260 mm - 190 x 230 mm 190 x 137 mm - 95 x 137 mm	multiform	1.475 €

Stampi - Moulds - Moules - Formen - Moldes - Штампы				
	Mod.		Impronte - Impression - Empreinte Vertiefung - Sellado - Оттиск	€
STAMPOTSA04	TS1-TS1A	137 x 190 mm - 137 x 125 mm - 137 x 95 mm	multiform	890 €
STAMPOTSA07	TS2-T2SA	190 x 260 mm - 190 x 230 mm 190 x 137 mm - 95 x 137 mm	multiform	1.140 €
ACSTTS3001	TS300	138 x 96 mm	n. 2	110 €
ACSTTS3002		193 x 138 mm	n. 1	110 €
ACSTTS3003		180 x 180 mm	n. 1	110 €
ACSTTS3004		195 x 260 mm	n. 1	110 €
ACSTTS4001	TS400	265 x 320 mm - GN1/2	n. 1	240 €
ACSTTS4002		265 x 160 mm - GN1/4	n. 2	240 €
ACSTTS4003		160 x 130 mm - GN1/8	n. 4	240 €
ACSTTS4004		180 x 180 mm - GN2	n. 2	240 €

A richiesta vaschette di diverse dimensioni - On request different container combination

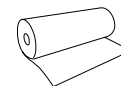
Bobine film / Film reels / Bobines de film Foliënrolle / Bobina de película / бобины с пленкой			
Mod.		Mod.	€
BOB01	150 mm - 150 m	TS1 - TS1A - TS300	40 €
BOB02	200 mm - 150 m	TS2 - TS2A - TS300	50 €
BOB05	370 mm - 150 m	TS400	85 €

**BOB-01**  
TS1 / TS1A /  
TS300



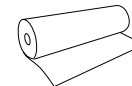
150 mm  
ø 160 mm  
150 m

**BOB-02**  
TS2 / TS2A /  
TS300



200 mm  
ø 200 mm  
150 m

**BOB-05**  
TS400



370 mm  
ø 200 mm  
150 m

# ALP3000



Graphit Group



Asciugatura lucida posate

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



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

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

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

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

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

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

	<b>ALP3000</b>
	0,5 kW (0,7 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
	2,5 Kg (Tutolo di mais - Corn cob - Кукурузный гранулят)
	3000 h/N.
	620 x 550 x 520(h) mm
	
	53,5 Kg
	70 Kg
	800 x 650 x 720(h) mm
	0,375 m³
	
	<b>5.500 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>

	<b>TUTOLO</b> Tutolo di mais, confezione 3,5 kg Corn cob, 3,5 kg pack Rafle de maïs, emballage 3,5 kg Maisgranulat, 3,5 kg Packung Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg Кукурузный гранулят, упаковка 3,5 кг
	<b>60 €</b>

	<b>ARGENTO</b> Prodotto lucida argenteria, flacone da 250 ml Silver polish, 250 ml bottle Produit pour faire briller l'argenterie, flacon de 250 ml Silberhochglanzmittel, 250 ml Flasche Producto para pulir plata, frasco de 250 ml Средство для полирования изделий из серебра, флакон 250
	<b>15 €</b>



# Cottura

COOKING  
CUISSON  
KOCHEŃ  
COCCIÓN  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## IT

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

## FR

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

## ES

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

## EN

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

## DE

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

## RU

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

# SV25 RH50



SV25



RH50

Cottura sous-vide

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



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



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

Optional: sonda al cuore.

**EN** Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0,1°C - working accuracy +/- 0,3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.

Accessories: Core probe.

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

Accessoires: sonde à cœur.

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













Zubehör: Kerntemperaturfühler.

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

Accesorios: Sonda al corazón.

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

Аксессуары: Щуп продукта.

	SV25	RH50
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	25 L	50 L
	640 x 350 x 330(h) mm	240 x 150 x 390(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	6 Kg
 mm	700 x 470 x 380(h) mm	325 x 260 x 475(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,125 m <sup>3</sup>	0,040 m <sup>3</sup>
		
	<b>965 €</b>	<b>1.300 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>	
	<b>SONDASV</b> Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта <b>+ 170 €</b>	

# FMD - FMDW



FMD4+4



FMD4+4

Forni pizza elettrici  
digitali

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



IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).














RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовк минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).


















FMDW6+6



FMDW6+6

	FMD4	FMD4+4	FMD6	FMDW6	FMD6+6	FMDW6+6
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)		18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz					
	230V/1N/50-60Hz					
	50+500°C					
	Digitale - Digital - Цифровой					
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
	1150 x 850 x 420(h) mm	1150 x 850 x 750(h) mm	1150 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 850 x 420(h) mm	1150 x 1210 x 750(h) mm	1520 x 850 x 750(h) mm
						
	135 Kg	235 Kg	195 Kg	200 Kg	350 Kg	365 Kg
	157 Kg	262 Kg	222 Kg	225 Kg	377 Kg	390 Kg
	1250 x 1040 x 570(h) mm	1250 x 1040 x 920(h) mm	1250 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1040 x 570(h) mm	1250 x 1400 x 920(h) mm	1650 x 1040 x 920(h) mm
	0,741 m³	1,196 m³	0,998 m³	0,978 m³	1,610 m³	1,579 m³
						
	<b>2.365 €</b>	<b>4.180 €</b>	<b>2.960 €</b>	<b>3.480 €</b>	<b>5.290 €</b>	<b>6.275 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €						

	FMD9	FMD9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
	1520 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 1210 x 750(h) mm
		
	225 Kg	465 Kg
	275 Kg	485 Kg
	1650 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1400 x 920(h) mm
	1,317 m³	2,123 m³
		
	<b>4.135 €</b>	<b>7.475 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



OPTIONAL



# FML - FME



FME4



FML6















Forni pizza  
elettrici

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













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



FML4+4

	FML4	FML4+4	FML6	FMLW6	FML6+6	FMLW6+6	FML9	FML9+9
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)		18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)		13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz							
	230V/1N/50-60Hz							-
	50+500°C							
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 850 x 420(h) mm	1010 x 1210 x 750(h) mm	1370 x 850 x 750(h) mm	1370 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 1210 x 750(h) mm
								
	86 Kg	146 Kg	116 Kg	130 Kg	200 Kg	215 Kg	170 Kg	350 Kg
	108 Kg	173 Kg	143 Kg	155 Kg	231 Kg	240 Kg	190 Kg	370 Kg
	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1400 x 920(h) mm	1450 x 1040 x 920(h) mm	1450 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1400 x 920(h) mm
	0,657 m³	1,032 m³	0,885 m³	0,860 m³	1,389 m³	1,387 m³	1,198 m³	1,827 m³
								
	<b>1.730 €</b>	<b>2.730 €</b>	<b>2.010 €</b>	<b>2.505 €</b>	<b>3.425 €</b>	<b>4.380 €</b>	<b>2.910 €</b>	<b>5.140 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €								



	FME4	FME4+4	FME6	FMEW6	FME6+6	FMEW6+6	FME9	FME9+9
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	6,4 kW (1 Ph - 28A) (3 Ph - 10A)	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)	12,8 kW (1 Ph - 55A) (3 Ph - 19A)	9,6 kW (1 Ph - 42A) (3 Ph - 16A)	19,2 kW (3 Ph - 33A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz							
	230V/1N/50-60Hz							-
	50+500°C							
	610 x 610 x 140(h) mm	610 x 610 x 140(h) mm x2	610 x 915 x 140(h) mm	915 x 610 x 140(h) mm	610 x 915 x 140(h) mm x2	915 x 610 x 140(h) mm x2	910 x 910 x 140(h) mm	910 x 910 x 140(h) mm x2
	900 x 735 x 420(h) mm	900 x 735 x 750(h) mm	900 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 735 x 420(h) mm	900 x 1020 x 750(h) mm	1150 x 735 x 750(h) mm	1150 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 1020 x 750(h) mm
								
	66 Kg	114 Kg	85 Kg	100 Kg	150 Kg	187 Kg	115 Kg	252 Kg
	86 Kg	139 Kg	110 Kg	125 Kg	179 Kg	212 Kg	145 Kg	275 Kg
	1000 x 960 x 570(h) mm	1000 x 960 x 920(h) mm	1210 x 960 x 570(h) mm	1250 x 960 x 570(h) mm	1210 x 960 x 920(h) mm	1250 x 960 x 920(h) mm	1210 x 1210 x 570(h) mm	1210 x 1210 x 920(h) mm
	0,547 m³	0,883 m³	0,669 m³	0,684 m³	1,068 m³	1,104 m³	0,835 m³	1,347 m³
								
	<b>1.470 €</b>	<b>2.450 €</b>	<b>1.695 €</b>	<b>2.115 €</b>	<b>2.920 €</b>	<b>3.535 €</b>	<b>2.595 €</b>	<b>4.520 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €								

OPTIONAL



# FYL - FES



FYL4+4

Forni pizza  
elettrici

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

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

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

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

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

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

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



FES4



FES4+4















OPTIONAL



298



287

	FYL4	FYL4+4	FYL6	FYL6+6	FES4	FES4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz					
	230V/1N/50-60Hz					
	50+500°C					
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2	720 x 1080 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2	660 x 660 x 140(h) mm	660 x 660 x 140(h) mm x2
	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1010 x 1210 x 750(h) mm	900 x 785 x 420(h) mm	900 x 785 x 750(h) mm
						
	86 Kg	146 Kg	116 Kg	200 Kg	73 Kg	123 Kg
	108 Kg	173 Kg	143 Kg	231 Kg	85 Kg	136 Kg
	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1090 x 1400 x 920(h) mm	990 x 960 x 580(h) mm	990 x 960 x 930(h) mm
	0,657 m³	1,032 m³	0,885 m³	1,389 m³	0,551 m³	0,883 m³
						
	<b>1.470 €</b>	<b>2.295 €</b>	<b>1.820 €</b>	<b>2.980 €</b>	<b>1.325 €</b>	<b>1.930 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €						

	FES6	FES6+6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	660 x 995 x 140(h) mm	660 x 995 x 140(h) mm x2
	900 x 1080 x 420(h) mm	900 x 1080 x 750(h) mm
		
	93 Kg	159 Kg
	106 Kg	174 Kg
	1200 x 960 x 580(h) mm	1200 x 960 x 930(h) mm
	0,668 m³	1,071 m³
		
	<b>1.515 €</b>	<b>2.345 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



OPTIONAL



# MICROV1C MICRO1C MICROV2C MICRO2C MINI



MICROV1C



MICRO1C



MICROV2C



MICRO2C

Forni pizza  
elettrici

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



IT Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV1C - 4 termostati per modello MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV 2C:** porte con vetro di ispezione in pirex.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** porta cieca.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 3 thermostats on mod. MINI - 2 thermostats on mod. MICROV1C - 4 thermostats for mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** doors with pyrex inspection glass.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** blind door.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - 3 thermostats pour le mod. MINI, 2 thermostats pour le mod. MICROV1C - 4 thermostats pour le mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** portes avec vitre d'inspection en pyrex

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** porte non vitrée.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 3 Thermostate im Mod. MINI - 2 Thermostate bei Mod. MICROV1C - 4 Thermostate für Mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** Türen mit Pyrex-Schauglas.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** Blindtür

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 3 termostatos en el mod. MINI - 2 termostatos en el mod. MICROV1C - 4 termostatos para mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** puertas con cristal de inspección pyrex.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** puerta ciega.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - 4 термостата для мод. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** двери с закаленным смотровым стеклом.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** слепая дверь.

	MICROV1C MICRO1C	MICROV2C MICRO2C	MINI		
					
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	4,4 kW (1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A)	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)		
	-	230-400V/3-3N/50-60Hz			
	230V/1N/50-60Hz				
	50+500°C				
	405 x 405 x 110(h) mm	405 x 405 x 110(h) mm x2	500 x 500 x 110(h) mm		
	555 x 460 x 290(h) mm	555 x 460 x 530(h) mm	780 x 600 x 530(h) mm		
					
	27 Kg	54 Kg	66 Kg		
	35 Kg	63 Kg	79 Kg		
	620 x 620 x 450(h) mm	620 x 620 x 690(h) mm	850 x 820 x 690(h) mm		
	0,173 m³	0,265 m³	0,481 m³		
					
	MICROV1C	<b>790 €</b>	MICROV2C	<b>1.485 €</b>	<b>1.430 €</b>
	MICRO1C	<b>735 €</b>	MICRO2C	<b>1.375 €</b>	
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €</b>					



MINI

# MICROV18C MICROV22C



MICROV22C



MICROV18C

Forni pizza  
elettrici

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

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

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

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

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

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

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

	MICROV18C	MICROV22C
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	405 x 405 x 180(h) mm	405 x 405 x 220(h) mm
	555 x 460 x 360(h) mm	600 x 560 x 400(h) mm
		
 NET Kg	29 Kg	33 Kg
 GROSS Kg	34 Kg	40 Kg
 mm	610 x 610 x 500(h) mm	630 x 610 x 540(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,186 m <sup>3</sup>	0,208 m <sup>3</sup>
		
	<b>895 €</b>	<b>1.125 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		















FP



Fornetto  
per pizza

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

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

	<b>FP</b>
	1,75 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'
	300 x 330 x 50(h) mm
 mm	500 x 400 x 210(h) mm
	
 NET Kg	14 Kg
 GROSS Kg	16 Kg
 mm	580 x 500 x 290(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,084 m <sup>3</sup>
	
	<b>495 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>

FGI4  
FGI6  
FGI9



FGI6

# Forni pizza a gas

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



IT Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
 Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G.  
 Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

EN Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
 Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.  
 Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.

FR Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
 Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G.  
 Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à superposition pour 2 fours.

DE Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
 Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.  
 Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.

ES Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.  
 Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".  
 Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.

RU Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.  
 Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.  
 Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

	FGI4	FGI6	FGI9
	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷450°C		
	Digitale - Digital - Цифровой		
kcal/h BTU/h	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h	G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h	G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,087 Kg/h	G30/G31 = 1,408 Kg/h	G30/G31 = 1,917 Kg/h
	N° 4 (Bruciatori - Burners - Горелки)		N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	620 x 620 x 155(h) mm	620 x 920 x 155(h) mm	920 x 920 x 155(h) mm
	1000 x 840 x 470(h) mm	1000 x 1140 x 470(h) mm	1300 x 1140 x 470(h) mm
			
 NET Kg	115 Kg	146 Kg	181 Kg
 GROSS Kg	131 Kg	163 Kg	201 Kg
	1090 x 1040 x 640(h) mm	1070 x 1340 x 640(h) mm	1370 x 1340 x 640(h) mm
	0,73 m³	0,92m³	1,17 m³
			
	<b>3.770 €</b>	<b>4.430 €</b>	<b>5.250 €</b>



RSP01-02



RAVO1-02



CAVALLETTO - STAND  
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ

# Optional forni pizza

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPY

Raccordo antivento per forni a gas  
 Windproof connection for gas ovens  
 Raccord coupe-vent pour fours à gaz  
 Winddichte Verbindung für Gasöfen  
 Conexión cortaviento para hornos a gas  
 Муфта для защиты от ветра для газовых плит

Mod.

RAV01

RAV02

FGI4 - FGI4+4  
 FGI6 - FGI9

FGI6+6 - FGI9+9



450 €

515 €

Raccordo per sovrapposizione forni a gas  
 Overlap connection gas ovens  
 Raccord à superposition pour fours à gaz  
 Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen  
 Superposición para hornos a gas  
 Наложение для газовых плит

Mod.

RSP01

RSP02

FGI4+4

FGI6+6 - FGI9+9









395 €

395 €



Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza  
 Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт

Mod.						
CAVFOFMD4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	395 €
CAVFOFMD4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					395 €
CAVFOFMD6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	460 €
CAVFOFMD6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					460 €
CAVFOFMDW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	470 €
CAVFOFMDW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					470 €
CAVFOFMD9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	620 €
CAVFOFMD9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					620 €
CAVFOFML4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	395 €
CAVFOFML4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					395 €
CAVFOFML6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	460 €
CAVFOFML6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					460 €
CAVFOFMLW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	470 €
CAVFOFMLW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					470 €
CAVFOFML9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	620 €
CAVFOFML9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					620 €
CAVFOFME4	900 x 735 x 980(h) mm	30 Kg	31 Kg	910 x 750 x 130(h) mm	0,088 m³	350 €
CAVFOFME4+4	900 x 735 x 850(h) mm					350 €
CAVFOFME6	900 x 1020 x 980(h) mm	38 Kg	39 Kg	910 x 1030 x 130(h) mm	0,122 m³	390 €
CAVFOFME6+6	900 x 1020 x 850(h) mm					390 €
CAVFOFMEW6	1150 x 735 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1160 x 750 x 130(h) mm	0,113 m³	405 €
CAVFOFMEW6+6	1150 x 735 x 850(h) mm					405 €
CAVFOFME9	1150 x 1020 x 980(h) mm	47Kg	48 Kg	1160 x 1030 x 130(h) mm	0,155 m³	440 €
CAVFOFME9+9	1150 x 1020 x 850(h) mm					440 €

Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza  
 Pizaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт

Mod.						
CAVFOFYL4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	<b>395 €</b>
CAVFOFYL4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					<b>395 €</b>
CAVFOFYL6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	<b>460 €</b>
CAVFOFYL6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					<b>460 €</b>
CAVFES4	900 x 785 x 980(h) mm	33 Kg	34 Kg	740 x 890 x 130(h) mm	0,085 m³	<b>375 €</b>
CAVFES4+4	900 x 785 x 850(h) mm	31 Kg	32 Kg			<b>375 €</b>
CAVFOFES6	900 x 1080 x 980(h) mm	41 Kg	42 Kg	1020 x 890 x 130(h) mm	0,118 m³	<b>405 €</b>
CAVFOFES6+6	900 x 1080 x 850(h) mm	39 Kg	40 Kg			<b>405 €</b>
CAVFOMINI	780 x 600 x 980(h) mm	26 Kg	27 Kg	790 x 610 x 130(h) mm	0,063 m³	<b>350 €</b>
CAVFGI4 CAVFGI4+4	1000 x 840 x 1000(h) mm	34 Kg	35 Kg	1020 x 770 x 130(h) mm	0,102 m³	<b>365 €</b>
CAVFGI6 CAVFGI6+6	1000 x 1140 x 1000(h) mm	42 Kg	43 Kg	1020 x 1070 x 130(h) mm	0,142 m³	<b>455 €</b>
CAVFGI9 CAVFGI9+9	1300 x 1140 x 1000(h) mm	52 Kg	53 Kg	1310 x 1070 x 130(h) mm	0,182 m³	<b>540 €</b>



## AV4938/67

- IT Contenitore per impasti pizza  
 EN Pizza dough container  
 FR Conteneur pour pâte à pizza  
 DE Pizzateigbehälter



	AV4938	AV4967	AV4939 Coperchio/Cover
	600 x 400 x 75(h) mm	600 x 400 x 90(h) mm	600 x 400 mm
	<b>15 €</b>	<b>17 €</b>	<b>14 €</b>

Scopri tutti gli optional su Forcar Multiservice!  
 Discover Forcar Multiservice!



Graphit Group

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
















Celle di lievitazione  
per forni pizza














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



- IT** Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.  
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN** Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.  
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR** Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.  
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE** Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.  
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES** Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.  
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU** Ячейки расстоечные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.  
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.
















	CL FML-FYL-FMD 4	CL FML-FYL-FMD 4+4
	1,1 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	0÷90°C	
 N.	9* 11**	7* 9**
 mm	1010 x 855 x 980(h) mm	1010 x 855 x 850(h) mm
		
 NET Kg	69 Kg* 72 Kg**	64 Kg* 65 Kg**
 GROSS Kg	85 Kg* 88 Kg**	80 Kg* 81 Kg**
 mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1090 x 1040 x 980(h) mm
 m <sup>3</sup>	1,280 m <sup>3</sup>	1,140 m <sup>3</sup>
		
	<b>1.235 €</b>	<b>1.235 €</b>
	<b>ACGPCL</b> Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm <b>+ 420 €</b>	
	<b>ACRCL</b> Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс <b>+ 205 €</b>	














	CL FML-FYL-FMD 6	CL FMLW-FMDW 6	CL FML-FYL-FMD 6+6	CL FMLW-FMDW 6+6	CL FML-FMD 9	CL FML-FMD 9+9
	1,1 kW					
	230V/1N/50-60Hz					
	0+90°C					
	9* 11**		7* 9**		9* 11**	7* 9**
	1010 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 855 x 980(h) mm	1010 x 1215 x 850(h) mm	1370 x 855 x 850(h) mm	1370 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 1215 x 850(h) mm
						
	85 Kg* 90 Kg**	84 Kg* 89 Kg**	78 Kg* 81 Kg**	77 Kg* 80 Kg**	104 Kg* 110 Kg**	96 Kg* 100 Kg**
	103 Kg* 108 Kg**	102 Kg* 107 Kg**	96 Kg* 99 Kg**	95 Kg* 98 Kg**	127 Kg* 133 Kg**	119 Kg* 123 Kg**
	1400 x 1090 x 1130(h) mm		1400 x 1090 x 980(h) mm		1400 x 1400 x 1130(h) mm	1400 x 1400 x 980(h) mm
	1,720 m³		1,500 m³		2,210 m³	1,920 m³
						
	<b>1.350 €</b>	<b>1.400 €</b>	<b>1.350 €</b>	<b>1.400 €</b>	<b>1.525 €</b>	<b>1.525 €</b>
	<b>ACGPCL</b> Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechräger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm <b>+ 420 €</b>					
	<b>ACRCL</b> Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс <b>+ 205 €</b>					

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

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

	CL FME 4	CL FME 4+4	CL FME 6	CL FMEW 6	CL FME 6+6	CL FMEW 6+6
	1,1 kW					
	230V/1N/50-60Hz					
	0+90°C					
	9* 11**	7* 9**	9* 11**		7* 9**	
	900 x 740 x 980(h) mm	900 x 740 x 850(h) mm	900 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 740 x 980(h) mm	900 x 1025 x 850(h) mm	1150 x 740 x 850(h) mm
						
	60 Kg* 62 Kg**	55 Kg* 56 Kg**	71 Kg* 75 Kg**	69 Kg* 73 Kg**	63 Kg* 67 Kg**	62 Kg* 65 Kg**
	74 Kg* 76 Kg**	69 Kg* 70 Kg**	87 Kg* 91 Kg**	85 Kg* 89 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	78 Kg* 81 Kg**
	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm		1200 x 960 x 980(h) mm	
	1,070 m³	0,930 m³	1,300 m³		1,130 m³	
						
	<b>1.150 €</b>	<b>1.150 €</b>	<b>1.235 €</b>	<b>1.220 €</b>	<b>1.235 €</b>	<b>1.220 €</b>
	<b>ACGPCL</b> Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechräger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm <b>+ 420 €</b>					
	<b>ACRCL</b> Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс <b>+ 205 €</b>					
















	CL FME 9	CL FME 9+9	CL FES 4	CL FES 4+4	CL FES 6	CL FES 6+6	CL MINI
	1,1 kW						
	230V/1N/50-60Hz						
	0+90°C						
	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**
	1150 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 1025 x 850(h) mm	900 x 790 x 980(h) mm	900 x 790 x 850(h) mm	900 x 1085 x 980(h) mm	900 x 1085 x 850(h) mm	780 x 605 x 980(h) mm
							
	82 Kg* 88 Kg**	74 Kg* 78 Kg**	62 Kg* 64 Kg**	57 Kg* 58 Kg**	73 Kg* 77 Kg**	65 Kg* 69 Kg**	50 Kg* 52 Kg**
	105 Kg* 111 Kg**	97 Kg* 101 Kg**	76 Kg* 78 Kg**	71 Kg* 72 Kg**	89 Kg* 93 Kg**	81 Kg* 85 Kg**	60 Kg* 62 Kg**
	1200 x 1200 x 1130(h) mm	1200 x 1200 x 980(h) mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm	1200 x 960 x 980(h) mm	850 x 810 x 980(h) mm
	1,630 m³	1,410 m³	1,073 m³	0,931 m³	1,301 m³	1,128 m³	0,670 m³
							
	<b>1.350 €</b>	<b>1.350 €</b>	<b>1.195 €</b>	<b>1.195 €</b>	<b>1.295 €</b>	<b>1.295 €</b>	<b>1.145 €</b>
	<b>ACGPCL - ACGPCLM (only for CLMINI)</b> Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm <b>+ 420 €</b>						
	<b>ACRCL</b> Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс <b>+ 205 €</b>						

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

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

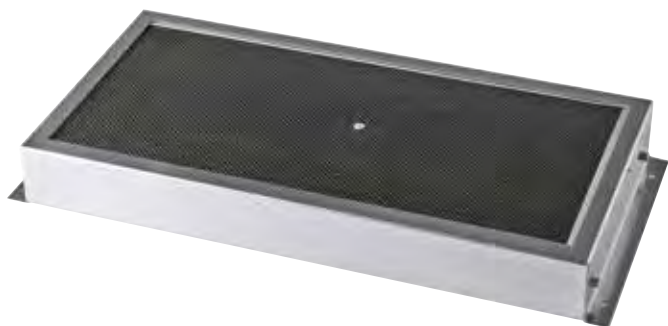
- IT** Celle di lievitazione per forni pizza a gas in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.  
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN** Proving cells for pizza gas ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.  
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR** Cellules de levage pour fours à pizza à gaz en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.  
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE** Gärzellen für Gaspizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.  
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES** Células de fermentación para hornos de pizza a gas en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.  
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU** Ячейки расстоечные для газовых печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.  
Комплекующие: держатель противней - комплект колес.

	CLFGI4	CLFGI6	CLFGI9
	1,1 kW		
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	0÷90°C		
 N.	9* 11**		
	1000 x 845 x 1000(h) mm	1000 x 1145 x 1000(h) mm	1300 x 1145 x 1000(h) mm
			
 NET Kg	67 Kg* 70 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	91 Kg* 96 Kg**
 GROSS Kg	83 Kg* 86 Kg**	96 Kg* 100 Kg**	111 Kg* 116 Kg**
 mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1340 x 1070 x 1130(h) mm	1370 x 1340 x 1130(h) mm
 m <sup>3</sup>	1,280 m <sup>3</sup>	1,620 m <sup>3</sup>	2,070 m <sup>3</sup>
			
	<b>1.165 €</b>	<b>1.280 €</b>	<b>1.420 €</b>
	<b>ACGPCL</b> Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней - 60x40 cm <b>+ 420 €</b>		
	<b>ACRCL</b> Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс <b>+ 205 €</b>		

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

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

# CAPPE



FILTRO A CARBONI ATTIVI - ACTIVE CARBON FILTER



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



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE  
OVEN WITH COOKER HOOD

Cappe aspiranti  
forni pizza

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



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












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

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

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

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

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

	<b>CAPPA FML-FYL-FMD 4/4+4</b>	<b>CAPPA FML-FYL-FMD 6/6+6</b>	<b>CAPPA FML-FMD 9/9+9</b>	<b>CAPPA FMLW-FMDW 6/6+6</b>	<b>CAPPA FME 4/4+4</b>	<b>CAPPA FME 6/6+6</b>	<b>CAPPA FME 9/9+9</b>	<b>CAPPA FMEW 6/6+6</b>
	0,31 kW							
 1 Ph	230V/1N/50Hz							
	1010 x 1085 x 240(h) mm	1010 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1085 x 240(h) mm	900 x 970 x 240(h) mm	900 x 1255 x 240(h) mm	1150 x 1255 x 240(h) mm	1150 x 970 x 240(h) mm
								
 NET Kg	24 Kg	30 Kg	39 Kg	30 Kg	22 Kg	24 Kg	30 Kg	23 Kg
 GROSS Kg	26 Kg	32 Kg	41 Kg	32 Kg	24 Kg	26 Kg	32 Kg	25 Kg
 mm	1030 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1460 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	920 x 980 x 250(h) mm	920 x 1060 x 250(h) mm	1170 x 1060 x 250(h) mm	1170 x 980 x 250(h) mm
 m³	0,283 m³	0,382 m³	0,507 m³	0,382 m³	0,225 m³	0,244 m³	0,310 m³	0,287 m³
								
	<b>1.465 €</b>	<b>1.545 €</b>	<b>1.700 €</b>	<b>1.620 €</b>	<b>1.390 €</b>	<b>1.465 €</b>	<b>1.620 €</b>	<b>1.545 €</b>
	Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif - Filter mit Aktivkohle - Filtro con carbón activo - Фильтр с активированным углем + 275 €							

# SLIM6D SLIM623D

New



SLIM6D

Forni per gastronomia  
a convezione/vapore diretto  
digitali

GASTRONOMY OVENS DIGITAL  
FOURS GASTRONOMIE NUMÉRIQUE  
GASTRONOMIE-ÖFEN DIGITAL  
HORNOS PARA GASTRONOMÍA DIGITALES  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ЦИФРОВЫЕ

**IT** Forni per gastronomia a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio interno incluso. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 5 velocità - LCD da 2.4 pollici a colori - multi timer - connettività wifi e usb 2.0 per caricamento delle ricette.

**EN** Mixed convection/direct steam gastronomy ovens. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - digital water injection regulation - core probe - 5-speed fan regulation - 2.4 inch colour LED - multi timer - Wi-Fi and usb 2.0 connection for uploading recipes.

**FR** Fours à convection et à vapeur directe pour la gastronomie. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage inclus. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 5 vitesses du ventilateur - LED couleur de 2,4 pouces - minuterie multiple - connectivité wifi et USB 2.0 pour télécharger des recettes.

**DE** Heißluft-/Direktdampfbacköfen für die Gastronomie. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - digitale WassereinspritzEinstellung - Kerntemperaturfühler - LüfterEinstellung mit 5 Stufen - 2,4-Zoll-LED-Farbdisplay - Multitimer - WiFi- und USB-2.0-Anschluss zum Hochladen von Rezepten.

**ES** Hornos para gastronomía a convección/Vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior por LED - ventilador centrífugo con autorreversaciones - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado incluido. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 5 velocidade - pantalla LCD en color de 2,4 pulgadas - multitemporizador - conectividad wifi y usb 2.0 para cargar recetas.

**RU** Конструкция из нержавеющей стали - светодиодное внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - комплект для внутренней промывки прилагается. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное управление вентилятора - 2,4-дюймовый цветной ЖК-дисплей - мультитаймер - возможность подключения к Wi-Fi и usb 2.0 для загрузки рецептов.

	<b>SLIM6D</b>	<b>SLIM623D</b>
	6,3 kw	5,3 KW
	400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±260°C	
	6 x GN1/1*	6 x GN2/3*
	380 x 563 x 376(h) mm	380 x 388 x 376(h) mm
	532 x 860/913 x 748(h) mm senza / con maniglia without / with handle	532 x 690/738 x 748(h) mm senza / con maniglia without / with handle
		
	72 Kg	63 Kg
	86 Kg	77 Kg
	600 x 1000 x 927(h) mm	600 x 1000 x 927 (h) mm
	0,056 m <sup>3</sup>	
		
	<b>6.495 €</b>	<b>5.940 €</b>

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

SLIM6M  
SLIM623M

  
Graphit Group

New



SLIM6M

Forni per gastronomia  
a convezione/vapore diretto  
meccanici

GASTRONOMY OVENS MECHANICAL  
FOURS GASTRONOMIE MÉCANIQUES  
GASTRONOMIE-ÖFEN MECHANISCH  
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MECÁNICO  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ МЕХАНИЧЕСКИЕ

- IT** Forni per gastronomia a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- EN** Mixed convection/direct steam gastronomy ovens. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).
- FR** Fours à convection et à vapeur directe pour la gastronomie. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).
- DE** Heißluft-/Direktdampfbacköfen für die Gastronomie. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalebläse mit automatischer Wendefunktion - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).
- ES** Hornos para gastronomía a convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior por LED - ventilador centrifugo con autorreversaciones - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).
- RU** Конструкция из нержавеющей стали - светодиодное внутреннее освещение - центробежный вентилятор с авторевверсированием - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск).



	<b>SLIM6M</b>	<b>SLIM623M</b>
	6,3 kw	5,3 KW
	400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±260°C	
	6 x GN1/1*	6 x GN2/3*
	380 x 563 x 376(h) mm	380 x 388 x 376(h) mm
	532 x 860/913 x 748(h) mm senza / con maniglia without / with handle	532 x 690/738 x 748(h) mm senza / con maniglia without / with handle
		
	72 Kg	63 Kg
	86 Kg	77 Kg
	600 x 1000 x 927(h) mm	600 x 1000 x 927 (h) mm
	0,056 m³	
		
	<b>4.925 €</b>	<b>4.645 €</b>

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

**OPTIONAL**



338

313

# TOP4TN TOP6TN TOP10TN



TOP4TN



TOP6TN



TOP10TN

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

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



**IT** Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole per il TOP4TN e per il TOP6TN, 3 ventole per il TOP10TN) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio di serie - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi (20 ricette già registrate) - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - ventilatore fino a 2 velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - gestione valvola di sfianto aperta / chiusa integrata - touch screen capacitivo da 5 pollici - connettività tramite USB 2.0.

















**EN** Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4TN and TOP6TN, 3 on mod TOP10TN) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - standard washing kit - universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (trays not included). Touch control with 120 programs (20 preset recipes) - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe integrated open/closed air valve management - 5-inch capacitive touch screen - connectivity via USB 2.0.

**FR** Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4TN et TOP6TN, 3 pour TOP10TN) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage de série - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes (20 recettes enregistrées) - jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - gestion intégrée des vannes d'air ouvertes/fermées - écran tactile capacitif de 5 pouces - connectivité via USB 2.0.

**DE** Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4TN und TOP6TN, 3 für TOP10TN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set als Standard - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme (20 eingetragene Rezepte) - bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - integriertes Management des offenen/geschlossenen Luftventils - kapazitiver 5-Zoll-Touchscreen - USB 2.0-Schnittstelle.

**ES** Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior por LED - ventilador centrífugo con autorreversaciones (2 para TOP4TN y TOP6TN, 3 para TOP10TN) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado estándar - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas (20 recetas ya registradas) - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - gestión integrada de válvulas de aire abiertas/cerradas - pantalla táctil capacitiva de 5 pulgadas - conectividad mediante USB 2.0.

**RU** Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорным управлением. Конструкция из нержавеющей стали - светодиодное внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4TN и TOP6TN, 3 для TOP10TN) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - стандартный комплект для мойки - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - интегрированное управление воздушными клапанами открытого/закрытого типа - 5-дюймовый емкостной сенсорный экран - возможность подключения через USB 2.0.

	TOP4TN	TOP6TN	TOP10TN
	10,5 kW	12,7 kW	15,7 kW
	400V/3N/50Hz		
	230V/1N/50-60Hz		
	50±260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 490 x 452(h) mm	660 x 490 x 612(h) mm	660 x 490 x 948(h) mm
	937 x 821/885 x 715(h) mm senza / con maniglia without / with handle	937 x 821/885 x 875(h) mm senza / con maniglia without / with handle	937 x 827/890 x 1211(h) mm senza / con maniglia without / with handle
			
	89 Kg	98 Kg	135 Kg
	105 Kg	115 Kg	153 Kg
	1020 x 970 x 868(h) mm	1020 x 970 x 1028(h) mm	1020 x 970 x 1363(h) mm
	0,859 m³	0,100 m³	0,135 m³
			
	<b>6.415 €</b>	<b>7.215 €</b>	<b>9.145 €</b>

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

# TOP4DN TOP6DN TOP10DN



TOP4D



TOP6D



TOP10D

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

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

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole per il TOP4DN e per il TOP6DN, 3 ventole per il TOP10TN) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 5 velocità - sistema che velocizza l'eliminazione di umidità in camera di cottura all'occorrenza - LED da 2.4 pollici a colori - multi timer - connettività wifi e usb 2.0 per caricamento delle ricette.

















EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4DN and TOP6DN, 3 on mod TOP10DN) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 5-speed fan regulation - system that speeds up moisture removal in the cooking chamber when needed - 2.4 inch colour LED - multi timer - Wi-Fi and usb 2.0 connection for uploading recipes.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4DN et TOP6DN, 3 pour TOP10DN) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 5 vitesses du ventilateur - système qui accélère l'élimination de l'humidité dans la chambre de cuisson lorsque c'est nécessaire - LED couleur de 2,4 pouces - minuterie multiple - connectivité wifi et USB 2.0 pour télécharger des recettes.

DE Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4TN und TOP6TN, 3 für TOP10TN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 5 Stufen - schnelles Entfeuchtungssystem für den Gärraum - 2,4-Zoll-LED-Farbdisplay - Multitimer - WiFi- und USB-2.0-Anschluss zum Hochladen von Rezepten.

ES Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4TN und TOP6TN, 3 für TOP10TN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 5 Stufen - schnelles Entfeuchtungssystem für den Gärraum - 2,4-Zoll-LED-Farbdisplay - Multitimer - WiFi- und USB-2.0-Anschluss zum Hochladen von Rezepten.

RU Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4TN und TOP6TN, 3 für TOP10TN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 5 Stufen - schnelles Entfeuchtungssystem für den Gärraum - 2,4-Zoll-LED-Farbdisplay - Multitimer - WiFi- und USB-2.0-Anschluss zum Hochladen von Rezepten.

	TOP4DN	TOP6DN	TOP10DN
	10,5 kW		15,7 kW
	400V/3N/50Hz		
	230V/1N/50-60Hz		
	50÷260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 490 x 452(h) mm	660 x 490 x 612(h) mm	660 x 490 x 948(h) mm
	937 x 821/885 x 715(h) mm senza / con maniglia without / with handle	937 x 821/885 x 875(h) mm senza / con maniglia without / with handle	937 x 827/890 x 1211(h) mm senza / con maniglia without / with handle
			
	87 Kg	98 Kg	135 Kg
	103 Kg	115 Kg	153 Kg
	1020 x 970 x 868(h) mm	1020 x 970 x 1028(h) mm	1020 x 970 x 1363(h) mm
	0,860 m³	0,101 m³	0,134 m³
			
	<b>5.185 €</b>	<b>5.630 €</b>	<b>7.350 €</b>

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

TOP4M  
TOP6M  
TOP10M

  
Graphit Group



TOP4M



TOP6M



















TOP10M

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

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

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

	TOP4M	TOP6M	TOP10M
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz		-
	50±260°C		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'		
	4 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
	940 x 890 x 715(h) mm	940 x 890 x 875(h) mm	940 x 890 x 1211(h) mm
			
	87 Kg	101 Kg	135 Kg
	105 Kg	116 Kg	149 Kg
	1020 x 970 x 900(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1350(h) mm
	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
			
	<b>4.140 €</b>	<b>4.715 €</b>	<b>6.150 €</b>

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



# STR6 STR10



STR6

















STR10

## Forni a convezione meccanici GN1/1 60x40

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



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

	<b>STR6</b>	<b>STR10</b>
	10,4 kW	16,1 kW
	400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-
	50±300°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	6 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 80 mm
	460 x 630 x 612(h) mm	460 x 630 x 948(h) mm
	792 x 954/1021 x 941(h) mm senza / con maniglia without / with handle	793 x 954/1021 x 1277(h) mm senza / con maniglia without / with handle
		
	100 Kg	134 Kg
	115 Kg	150 Kg
	880 x 1110 x 1118(h) mm	880 x 1110 x 1456(h) mm
	1,09 m³	1,42 m³
		
	<b>4.575 €</b>	<b>5.950 €</b>

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

# CMP423D CMP4GPD

Teglie incluse  
Trays included  
4 x 460 x 340 mm



CMP423D



CMP4GPD

Forni a convezione  
compatti digitali

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

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D.

















EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D.

FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPD et 1 ventilateur pour le CMP423D.

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D.

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrifugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D.

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D.

	<b>CMP423D</b>	<b>CMP4GPD</b>
	3 kW	6,7 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	
	50±260°C	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'	
	4 x 460 x 340 mm*	4 x 600 x 400 mm** GN1/1 - P= 75 mm
	474 x 378 x 320(h) mm	660 x 456 x 340(h) mm
	560 x 639/683 x 530(h) mm senza / con maniglia without / with handle	750 x 708/755 x 553(h) mm senza / con maniglia without / with handle
		
	33 Kg	45 Kg
	41 Kg	50 Kg
	584 x 724 x 680(h) mm	774 x 764 x 682(h) mm
	0,287 m³	0,406 m³
		
	<b>1.715 €</b>	<b>2.475 €</b>

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

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

OPTIONAL



338

323

# CMP4GPM CMP4GPMI

  
Graphit Group



CMP4GPM



















CMP4GPMI

Forni a convezione  
compatti meccanici

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

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

	<b>CMP4GPM</b>	<b>CMP4GPMI</b>
	3,4 kW	6,7 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	
	50±280°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	4 x 600 x 400 mm* GN1/1 - P= 75 mm	
	660 x 456 x 340(h) mm	
	750 x 645/693 x 553(h) mm senza / con maniglia without / with handle	750 x 708/755 x 553(h) mm senza / con maniglia without / with handle
		
	45 Kg	
	50 Kg	
	774 x 764 x 682(h) mm	
	0,403 m³	
		
	<b>1.650 €</b>	<b>2.175 €</b>

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

# CMP332M CMP423M



CMP332M



CMP423M

## Forni a convezione compatti meccanici

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



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

	<b>CMP332M</b>	<b>CMP423M</b>
	2,9 kW	
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
	50±280°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3 x 346 x 260 mm* GN2/3 - P= 75 mm	4 x 450 x 340 mm* GN2/3 - P= 75 mm
	379 x 338 x 245(h) mm	474 x 400 x 320(h) mm
	465 x 520/570 x 455(h) mm senza / con maniglia without / with handle	560 x 588/632 x 530(h) mm senza / con maniglia without / with handle
		
 NET Kg	25 Kg	28 Kg
 GROSS Kg	30 Kg	35 Kg
 mm	505 x 660 x 550(h) mm	584 x 724 x 680(h) mm
 m³	0,183 m³	0,284 m³
		
	<b>995 €</b>	<b>1.150 €</b>

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

FN423E  
FN423EV



FN423EV

  
**Graphit Group**

**Forni a convezione**  
elettrici per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.













EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.

FR Fours électriques à convection. Structure en acier Inox - éclairage intérieur - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le modèle FN423EV - sélecteur 8 fonctions (dégivrage, 4 modalités de convection, 2 de grillage, ventilateur seulement) - porte avec double vitrage intérieur amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - glissières support plateau amovible - 1 grille en dotation.

DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.

RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

	FN423E	FN423EV con umidificatore / with humidifier
	3,1 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0±120'	
	4 x GN2/3* P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 600 x 580(h) mm	
		
	35 Kg	
	46 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
		
	1.645 €	1.765 €

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

FN423M  
FN423MV



FN423MV

Forni a convezione  
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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

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

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

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

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

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

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

	FN423M	FN423MV con umidificatore / with humidifier
	-	1.9 kW
	4 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
	G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 645 x 615(h) mm	
	38 Kg	
	49 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
	2.095 €	2.290 €

FN423G  
FN423GV



FN423GV

  
**Graphit Group**

**Forni a convezione**  
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



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

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




















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

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

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

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

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

	FN423G	FN423GV con umidificatore / with humidifier
		
	-	1.9 kW
	4 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
	G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 645 x 615(h) mm	
		
	38 Kg	
	49 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
		
	2.095 €	2.290 €

OPTIONAL



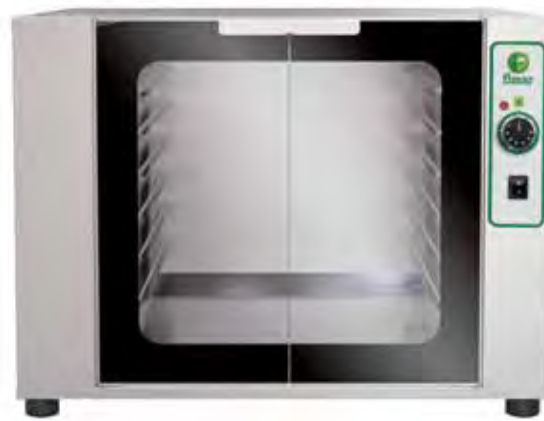
338

333

FOALTOP10T  
FOALTOP64T  
FOALSTR



FOALTOP64T
















FOALTOP10T

Armadi lievitatori  
per forni serie Top e Start

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

- IT** Armadi riscaldati/lievitori per forni. struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
**FOALTOP10T:** 12 teglie - per modello forno TOP10TN.  
**FOALTOP64T:** 8 teglie - per modelli forni TOP4TN e TOP6TN.  
**FOALSTR:** 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.
- EN** Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
**FOALTOP10T:** 12 trays - for oven model TOP10TN.  
**FOALTOP64T:** 8 trays - for oven models TOP4TN and TOP6TN.  
**FOALSTR:** 12 trays - for oven models STR6 and STR10.
- FR** Armoires/ascenseurs chauffants pour fours. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
**FOALTOP10T:** 12 plaques - pour le modèle TOP10TN.  
**FOALTOP64T:** 8 plaques - pour les modèles TOP4TN et TOP6TN.  
**FOALSTR:** 12 plaques - pour les modèles STR6 et STR10.
- DE** Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
**FOALTOP10T:** 12 Bleche - für das Modell TOP10TN.  
**FOALTOP64T:** 8 Bleche - für die Modelle TOP4TN und TOP6TN.  
**FOALSTR:** 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.
- ES** Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
**FOALTOP10T:** 12 bandejas - para horno modelo TOP10TN.  
**FOALTOP64T:** 8 bandejas - para hornos modelo TOP4TN y TOP6TN.  
**FOALSTR:** 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.
- RU** Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
**FOALTOP10T:** 12 противней - для печи модели TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 противней - для печей моделей TOP4T и TOP6T.  
**FOALSTR:** 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

	FOALTOP10T	FOALTOP64T	FOALSTR
	2 kW		
	230V/1N/50-60Hz		
	0÷60°C		
	12 x 600 x 400 mm* GN1/1 P=75 mm	8 x 600 x 400 mm* GN1/1 P=75 mm	12 x 600 x 400 mm* GN1/1 P= 80 mm
	817 x 826 x 621(h) mm	625 x 713 x 707(h) mm	410 x 860 x 540(h) mm
	935 x 855 x 706(h) mm	935 x 803 x 867(h) mm	790 x 900 x 760(h) mm
			
	50 Kg	48 Kg	
	65 Kg	62 Kg	
	980 x 950 x 850(h) mm	975 x 840 x 993(h) mm	860 x 1000 x 900(h) mm
	0,772 m³	0,813 m³	0,774 m³
			
	<b>1.940 €</b>	<b>1.925 €</b>	<b>2.045 €</b>

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

# FOALCMP4GP FOALCMP423



FOALCMP4GP



FOALCMP423

  
**Graphit Group**

Armadi lievitatori  
per forni CMP

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

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

	<b>FOALCMP4GP</b>	<b>FOALCMP423</b>
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	0÷60°C	
 N.	8 x 600 x 400 mm* GN1/1 P = 75 mm	8 x 450/470 x 340 mm* GN2/3 P = 75 mm
	610 x 610 x 700(h) mm	480 x 540 x 700(h) mm
 mm	800 x 690 x 860(h) mm	600 x 690 x 860(h) mm
		
 NET Kg	36 Kg	28 Kg
 GROSS Kg	50 Kg	40 Kg
 mm	860 x 800 x 1010(h) mm	660 x 700 x 1010(h) mm
 m³	0,695 m³	0,467 m³
		
	<b>1.500 €</b>	<b>1.170 €</b>

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



ACCAPSTR - ACCAPTOP



CAV



FOCAVCMP423



FOCAVSLIM



ACKITLAV










ACDOC

# Optional forni









ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

















Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.  
 Stainless steel condensing hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds.  
 Hotte de condensation en acier Inox - deux filtres à graisse en acier Inox - deux vitesses d'extraction.  
 Kondensationshaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Absauggeschwindigkeiten.  
 Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción.  
 Конденсационный конденсационный колпак из нержавеющей стали - два фильтра для смазки из нержавеющей стали  
 две скорости вытяжки.

Mod.	ACCAPSTR (Mod. STR6-STR10)	ACCAPTOP (Mod. TOP4M - TOP4DN - TOP6M TOP6DN- TOP10M - TOP10DN)	ACCAPTOP (Mod. TOP4TN - TOP6TN - TOP10TN)	ACCAPSLIM23M (Mod. XXXXXX)
	0,3kW			
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz			
	790 x 991 x 320(h) mm	937 x 892 x 323(h) mm		532 x 853 x 323(h) mm
				
 NET Kg	30 Kg	32 Kg		25 Kg
 GROSS Kg	38 Kg	39 Kg		31 Kg
 mm	800 x 1200 x 365(h) mm	1030 x 960 x 496(h) mm		1030 x 960 x 496(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,350 m <sup>3</sup>	0,495 m <sup>3</sup>		0,490 m <sup>3</sup>
	<b>2.090 €</b>	<b>2.020 €</b>		<b>1.990 €</b>

Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.  
 Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit.  
 Supports pour fours avec structure en acier Inox fournis en kit de montage.  
 Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes.  
 Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje.  
 Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект.

Mod.	FOCAVSTR STR6 - STR10	FOCAVTOP10 TOP10M - TOP10D TOP10T	FOCAVTOP64 TOP4M-TOP4D-TOP6M TOP6D-TOP4T-TOP6T	FOCAVCMP4GP CMP4GPD - CMP4GPM CMP4GPMI	FOCAVCMP423 CMP423D - CMP423M	FOCAVSLIM SLIM6D - SLIM6M
	60 x 600 x 400 mm GN1/1 P= 80 mm				60 x 450 x 340 mm P= 100 mm	4 x GN1/1
	790 x 735 x 700(h) mm	920 x 620 x 700(h) mm	920 x 620 x 800(h) mm	792 x 570 x 800(h) mm	592 x 530 x 800(h) mm	530 x 610 x 800(h) mm
	21,5 Kg	21 Kg	23 Kg	21 Kg	19 Kg	21 Kg
	22,5 Kg	22 Kg	24 Kg	22 Kg	21 Kg	23 Kg
	830 x 830 x 300(h) mm	680 x 1000 x 280(h) mm		680 x 850 x 350(h) mm	650 x 800 x 350(h) mm	680 x 1000 x 280(h) mm
	0,206 m³	0,190 m³		0,202 m³	0,182 m³	0,190 m³
						
	1.255 €	1.125 €	1.125 €	1.080 €	1.025 €	915 €

	Kit lavaggio per forni Oven washing kit Kit lavage Spülkit Kit de lavado Моющий комплект
	ACKITLAV (Mod. TOPDN)
 NET Kg	2.8 Kg
 GROSS Kg	3.2 Kg
 mm	850 x 180 x 125(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,019 m <sup>3</sup>
	
	990 €

	Doccetta Shower Douchette Handbrause Ducha manual Душручной
	ACDOC (Mod. TOPM - TOPDN)
 NET Kg	1 Kg
 GROSS Kg	1.2 Kg
 mm	150 x 100 x 50(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,001 m <sup>3</sup>
	
	180 €

	<p>Rete acciaio inox per patate Stainless steel grill for potatoes Grille en acier inox pour les pommes de terre Edelstahl Gitter für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas Сетка из нержавеющей стали для картофеля</p>		<p>Griglia acciaio inox Stainless steel grill Grille en acier inox Edelstahl Gitter Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали</p>		
Mod.	GNR1140 GN1/1 - 40(h) mm		GRI23 - GN2/3	GRI11 - GN1/1	GRI64 - 600 x 400 mm
€	98 €		25 €	37 €	65 €

	<p>Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaque en acier inox Blech aus Edelstahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали</p>					<p>Teglia smaltata Coated tray Plaque émaillée Beschichtetes Blech Bandeja esmaltada Противень эмалированный</p>			
Mod.	GNI2320 GN2/3 20(h) mm	GNI2340 GN2/3 40(h) mm	GNI2365 GN2/3 65(h) mm	GNI1120 GN1/1 20(h) mm	GNI1140 GN1/1 40(h) mm	GNI1165 GN1/1 65(h) mm	GNS1120 GN1/1 20(h) mm	GNS1140 GN1/1 40(h) mm	GNS1165 GN1/1 65(h) mm
€	18 €	23 €	24 €	25 €	29 €	34 €	32 €	34 €	35 €

	<p>Teglia alluminio Aluminium tray Plaque en aluminium Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из алюминия</p>		<p>Teglia forata alluminio Aluminium perforated tray Plaque perforée en aluminium Gelochtes Blech aus Aluminium Bandeja perforada de aluminio Перфорированный противень из алюминия</p>		<p>Teglia alluminata Aluminium coated tray Plaque en aluminium Aluminium beschichtetes Blech Bandeja aluminad Алюминиевый противень</p>			
Mod.	AVC4940 - GN1/1 20(h) mm		AV4980 600 x 400 x 20(h) mm		AVF4940 600 x 400 x 20(h) mm		AV4940 600 x 400 x 20(h) mm	
€	63 €		30 €		100 €		23 €	

	<p>Teglia alluminio sagomata 5 baguette Shaped aluminium tray for 5 baguettes Plaque en aluminium profilée 5 baguettes Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette Алюминиевый противень, профилированный 5 багет</p>		<p>Teglia blurex Blurex tray Plaque blurex Blurex-Blech Bandeja de blurex Противень blurex</p>		<p>Detergente 3CLEAN tanica 3CLEAN detergent Détergent 3 CLEAN bidon Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister Detergente 3CLEAN bidón Моющее средство 3CLEAN, канистра</p>	
Mod.	AVB4940		AV4937 600 x 400 x 40(h) mm		3 CLEAN - 6 Kg	
€	90 €		18 €		75 €	

	<p>Teglia piana in alluminio  Non-stick aluminium flat baking pan  Plaque de cuisson plate en aluminium antiadhésif  Antihftbeschichtetes flaches Aluminium-Backblech  Bandeja de horno plana de aluminio antiadherente  Алюминиевый плоский противень с антипригарным покрытием</p>	<p>Teglia in alluminio antiaderente per arrosti e verdure grigliate  Non-stick aluminium pan for roasts and grilled vegetables  Plaque en aluminium antiadhésive pour les rôtis et les légumes grillés  Antihftbeschichtetes Aluminium-Backblech für Braten und gegrilltes Gemüse  Bandeja de aluminio antiadherente para asados y verduras a la parrilla  Алюминиевый противень антипригарным для приготовления жаркого и овощей на гриле</p>
Mod.	GP37 GN1/1 20(h) mm	GP38 GN1/1 20(h) mm
€	335 €	350 €

	<p>Griglia per polli in acciaio inox antiaderente  Non-stick stainless steel grid for chickens  Grille à poulets antiadhésive en acier inox  Antihft-Edelstahl-Gitter für Hähnchen  Rejilla antiadherente de acero inoxidable para pollos  Антипригарная решетка для кур из нержавеющей стали</p>
Mod.	GP65 GN1/1
€	290 €



# CC74GFEV CC76GFEV

  
Graphit Group



CC74GFEV



CC76GFEV

Cucine a gas  
con forno elettrico

GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN  
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE  
GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN  
COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS  
КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ



IT Cucine a gas con forno elettrico. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposta per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFEV**: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1. **CC76GFEV**: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with electric oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFEV**: 4 gas burners + electric oven GN1/1. **CC76GFEV**: 6 gas burners + electric oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

FR Cuisinières à gaz avec four électrique. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis avec 1 grille en acier chromé. **CC74GFEV**: 4 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1. **CC76GFEV**: 6 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1 + élément ouvert, sur demande avec portes en acier Inox.

DE Gasherde mit elektrischem Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G- Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFEV**: 4 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1. **CC76GFEV**: 6 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno eléctrico. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado. **CC74GFEV**: 4 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1. **CC76GFEV**: 6 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовых кухни с электрической духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термпарой безопасностью и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектации поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFEV**: 4 газовые горелки + электрическая печь GN1/1. **CC76GFEV**: 6 газовых горелок + электрическая печь GN1/1 + открытый отсек - по запросу. с дверями из нержавеющей стали.

Potenza  
Power  
Puissance  
Leistung  
Potencia  
Мощность

CC74GFEV

6 kW

3,5 kW

3,5 kW

6 kW

CC76GFEV

6 kW

3,5 kW

6 kW

3,5 kW

6 kW

3,5 kW

	CC74GFEV	CC76GFEV
	3 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power - мощность плиты)	28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты)
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	18916 kcal/h 75065 BTU/h	27085 kcal/h 107482 BTU/h
	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h
	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h
	4 x GN1/1 638 x 394 x 356(h) mm	
	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
		
	71 Kg	91 Kg
	82 Kg	105 Kg
	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
	0,595 m³	0,871 m³
		
	3.000 €	3.710 €
	-	3.865 € *

\*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74GFG  
CC76GFG



CC74GFG

Cucine a gas  
con forno a gas

GAS RANGES WITH OVEN  
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR  
GASHERD MIT OFEN  
COCINAS A GAS CON HORNO  
ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFG**: 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1. **CC76GFG**: 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFG**: 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG**: 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

FR Cuisinières à Gaz avec four. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis sur demande avec portes en acier Inox. **CC74GFG**: 4 brûleurs à gas+ four à gas GN1/1. **CC76GFG**: 6 brûleurs à gas+ four à gas GN1/1+ élément ouvert, sur demande avec portes en acier inox.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFG**: 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1. **CC76GFG**: 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termpor de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado. **CC74GFG**: 4 quemadores de gas + horno a gas GN1/1. **CC76GFG**: 6 quemadores de gas + horno a gas GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектацию поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFG**: 4 газовые горелки + газовая печь GN1/1. **CC76GFG**: 6 газовых горелок + газовая печь GN1/1 + открытый элемент, с дверцами из нержавеющей стали по запросу.

Potenza  
Power  
Puissance  
Leistung  
Potencia  
Мощность

CC74GFG		CC76GFG		
6 kW	3,5 kW	6 kW	3,5 kW	6 kW
3,5 kW	6 kW	3,5 kW	6 kW	3,5 kW

	CC74GFG	CC76GFG
	4 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power - мощность плиты)	28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты)
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	19777 kcal/h 78478 BTU/h	22356 kcal/h 88713 BTU/h
	G20/25=2,43 m³/h	G20/25=3,44 m³/h
	G30/31= 1,80 Kg/h	G30/31= 2,56 Kg/h
	4 x GN1/1 635 x 354 x 390h (mm)	
	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
	74 Kg	94 Kg
	85 Kg	108 Kg
	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
	0,595 m³	0,871 m³
	3.125 €	3.790 €
	-	4.020 €* *Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

\*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

# CC74G-CC76G CC74P



CC74G



CC76G



CC74P

Cucine  
senza forno

RANGES WITHOUT OVEN  
CUISINIÈRES SANS FOUR  
HERDE OHNE OFEN  
COCINAS SIN HORNO  
ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ

IT Cucine senza forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti. Allacciamento gas 1/2" G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica predisposte per metano, kit GPL incluso. Tutti i modelli a richiesta con sportello in acciaio inox.

**CC74G:** 4 fuochi a gas + vano a giorno.

**CC76G:** 6 fuochi a gas + vano a giorno.

**CC74P:** 4 piastre elettriche da ø 220 mm + vano a giorno.

EN Gas ranges without oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids. Gas connection 1/2" G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included. All models can be delivered on request with stainless steel doors.

**CC74G:** 4 gas burners + open element.

**CC76G:** 6 gas burners + open element.

**CC74P:** 4 electric plates ø 220 mm + open element.

FR Cuisinières à Gaz. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2" G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis sur demande avec portes en acier Inox.

**CC74G:** 4 brûleurs à gaz + élément neutre.

**CC76G:** 6 brûleurs à gaz + élément neutre.

**CC74P:** 4 plaques électriques ø 220 mm + élément neutre.

DE Gasherde. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2" G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten. Alle Modelle sind auf Anfrage mit Edelstahltür erhältlich.

**CC74G:** 4 Gasbrenner + offenes Element.

**CC76G:** 6 Gasbrenner + offenes Element.

**CC74P:** 4 Elektroplatten ø 220 mm + offenes Element.

ES Cocinas a gas. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2" G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido. Todos los modelos se fabrican con puertas de acero inoxidable bajo pedido.

**CC74G:** 4 quemadores de gas + elemento abierto.

**CC76G:** 6 quemadores de gas + elemento abierto.

**CC74P:** 4 placas eléctricas ø 220 mm + elemento abierto.

RU Газовые плиты с. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2" G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки. Все модели по запросу поставляются с дверцей из нержавеющей стали.

**CC74G:** 4 газовые горелки + открытый элемент.

**CC76G:** 6 газовых горелок + открытый элемент.

**CC74P:** 4 электрические пластины ø 220 мм + открытый элемент.

	CC74G	CC76G	CC74P
	-	-	10,4 kW
	19 kW	28,5 kW	
	-	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz		-
	16337 Kcal/h 64830 BTU/h	24505 Kcal/h 97244 BTU/h	-
	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h	-
	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h	-
	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm	800 x 700 x 900(h) mm
			
	74 Kg	94 Kg	55 Kg
	85 Kg	108 Kg	65 Kg
	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm	860 x 760 x 915(h) mm
	0,595 m³	0,871 m³	0,595 m³
			
	<b>2.135 €</b>	<b>2.830 €</b>	<b>1.710 €</b>
	<b>2.460 €* </b>	<b>3.125 €* </b>	<b>2.080 €* </b>

\* Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors

Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable  
С дверями из нержавеющей стали.

Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia - Мощность

CC74G	CC76G	CC74P
6 kW	6 kW	2,6 kW ø220 mm
3,5 kW	3,5 kW	2,6 kW ø220 mm
3,5 kW	6 kW	2,6 kW ø220 mm
6 kW	3,5 kW	2,6 kW ø220 mm

FR4N  
FR44N

New



FR4N



FR44N

Friggitrici elettriche  
4 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ



IT Friggitrici da 4 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili - raggiunge i 180°C in circa 10 minuti.

EN Fryers capacity 4 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable - reaches 180°C in about 10 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles - atteint 180°C en 10 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement - erreicht 180°C in ca. 10 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables - alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами - достигают 180°C примерно за 10 минут.

	FR4N	FR44N
	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷180°C	
 Kg/h	4,5 Kg/h	4,5 + 4,5 Kg/h
 L	6 L	6 + 6 L
	min. 3 L / max. 4 L	min. 3 L / max. 4 L cad.
	0,5 Kg	0,5 + 0,5 Kg
 mm	175 x 426/573 x 318(h) mm	384 x 426/573 x 315(h) mm
		
 NET Kg	4,5 Kg	8,5 Kg
 GROSS Kg	5 Kg	9,5 Kg
 mm	250 x 505 x 365(h) mm	426 x 505 x 365(h) mm
 m³	0,045 m³	0,085 m³
		
	<b>245 €</b>	<b>435 €</b>

# FR8N-FR88N FR8RN-FR88RN



Graphit Group

New



FR8N



FR8RN



FR88RN

Friggitrici elettriche  
8 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R e FR88R sono dotati di rubinetti di sicurezza. Raggiungono i 180°C in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 8 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable. The FR8R and FR88R models are equipped with safety valves. They reach 180°C in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Les modèles FR8R et FR88R sont équipés de robinets de sécurité. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Die Modelle FR8R und FR88R sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Sie erreichen 180°C in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Los modelos FR8R y FR88R están equipados con grifos de seguridad. Alcanzan los 180°C en unos 18 minutos de frittura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Модели FR8R и FR88R оснащены предохранительными кранами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FR8N	FR8RN	FR88N FR88RN	
	3 kW		3 + 3 kW	
	230V/1N/50-60Hz			
	50÷180°C			
	8 Kg/h		8 + 8 Kg/h	
	10 L		10 +10 L	
	min. 6 L / max. 8 L		min. 6 L / max. 8 L cad.	
	1 Kg		1 + 1 Kg	
	265 x 426/578 x 359(h) mm	265 x 470/577 x 359(h) mm	565 x 426/576 x 359(h) mm	
				
	7,5 Kg		15 Kg	
	8 Kg		16,5 Kg	
	331 x 505 x 405(h) mm		635 x 505 x 405(h) mm	
	0,067 m³		0,124 m³	
				
	FR8	<b>325 €</b>	FR88	<b>610 €</b>
	FR8R	<b>385 €</b>	FR88R	<b>780 €</b>

# FR10RN FR1010RN

New



FR1010RN

Friggitrici elettriche  
10 L con rubinetto

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 10 L. Modelli da banco - dotate di rubinetti di sicurezza. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inoxtermostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180° in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN Fryers capacity 10 L Table-top models - equipped with safety valves. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable . They reach 180°C in about 12 minutes frying time about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 10 L modèles de table - équipés de robinets de sécurité. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 12 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 10 L Tischmodelle - mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisulierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Sie erreichen 180°C in etwa 12 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidoras de 10 L. Modelos de sobremesa - están equipados con grifos de seguridad. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180°C en unos 12 minutos de frittura en unos 5 minutos.

RU 10 л фритюрницы. Настольные модели - оснащены предохранительными кранами. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 12 минут времени обжарки примерно за 5 минут.

	FR10RN	FR1010RN
	6 kW	6 + 6 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50÷180°C	
	11 Kg/h	11 + 11 Kg/h
	12 L	12 + 12 L
	min. 8 L / max. 10 L	min. 8 L / max. 10 L cad.
	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
	265 x 519/623 x 359(h) mm	564 x 519/626 x 359(h) mm
		
	8,5 Kg	17 Kg
	10 Kg	19 Kg
	561 x 338 x 405(h) mm	630 x 557 x 410(h) mm
	0,75 m³	0,172 m³
		
	<b>640 €</b>	<b>1.060 €</b>

# SFM18 SFM18D



SFM18



SFM18D

Friggitrici elettriche  
18 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ



**IT** Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190°C in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

**EN** 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190°C in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

**FR** Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

**DE** Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190°C in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

**ES** Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190°C en unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

**RU** 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. Температура достигает 190°C примерно за 6 минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

	SFM18	SFM18D
	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50÷195°C	
	30 Kg/h	60 Kg/h
	22 L	22 + 22 L
	18 L	18 + 18 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 978(h) mm	800 x 700 x 978(h) mm
		
	40 Kg	72 Kg
	51 Kg	85 Kg
	470 x 800 x 1210(h) mm	870 x 800 x 1210(h) mm
	0,455 m³	0,842 m³
		
	<b>3.970 €</b>	<b>6.785 €</b>

# SF25P



SF25P

## Friggitrici elettriche 25 L per pasticceria

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 180°C in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.

















EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 180°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.

FR Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 180°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.

DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 180°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.

ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 180°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.

RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 180°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

	<b>SF25P</b>
	9 kW
	400V/3N/50-60Hz
	50÷180°C
	45 Kg/h
	29 L
	25 L
	7 Kg
	585 x 660 x 440(h) mm
	
	22,5 Kg
	26 Kg
	660 x 730 x 480(h) mm
	0,231 m³
	
	<b>1.615 €</b>

# SF10M SF10DM



SF10M



SF10DM

Friggitrici a gas  
10 L

GAS FRYERS  
FRITEUSES À GAZ  
GAS FRITEUSEN  
FREIDORAS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 10 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2" G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF10DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.


EN Gas fryers 10 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2" G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 10 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2" G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante.

DE Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2" G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 10 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2" G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 10 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2" G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан P, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SF10M	SF10DM
	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW
	5934 kcal/h 23543 BTU/h	5934 + 5934 kcal/h 23543 + 23543 BTU/h
	G20 = 0,73 m³/h G25 = 0,85 m³/h	G20 = 0,73 + 0,73 m³/h G25 = 0,85 + 0,85 m³/h
	G30/G31 = 0,53 Kg/h	G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h
	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 + 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	12 Kg/h	12 + 12 Kg/h
	13 L	13 + 13 L
	10 L	10 + 10 L
	1 Kg	1 + 1 Kg
	400 x 700 x 370(h) mm	800 x 700 x 370(h) mm
		
	24 Kg	41 Kg
	31 Kg	55 Kg
	480 x 780 x 600(h) mm	880 x 800 x 600(h) mm
	0,225 m³	0,423 m³
		
	<b>2.580 €</b>	<b>4.500 €</b>

# SFM20M SFM20DM



SFM20M



SFM20DM

Friggitrici a gas  
20 L

GAS FRYERS  
FRITEUSES À GAZ  
GAS FRITEUSEN  
FREIDORAS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ



IT Friggitrici a gas da 20 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 20 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 20 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermoouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante..

DE Gas-Fritteusen 20 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7- stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 20 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 20 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SFM20M	SFM20DM
	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
	14190 kcal/h 56300 BTU/h	14190 + 14190 kcal/h 56300 + 56300 BTU/h
	G20 = 1,75 m³/h G25 = 2,03 m³/h	G20 = 1,75 + 1,75 m³/h G25 = 2,03 + 2,03 m³/h
	G30/G31 = 1,29 Kg/h	G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 3 + 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	25 Kg/h	25 + 25 Kg/h
	24 L	24 + 24 L
	20 L	20 + 20 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 980(h) mm	800 x 700 x 980(h) mm
		
	47 Kg	83 Kg
	57 Kg	98 Kg
	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
	0,449 m³	0,845 m³
		
	<b>3.880 €</b>	<b>6.775 €</b>



SFM20M



FR8

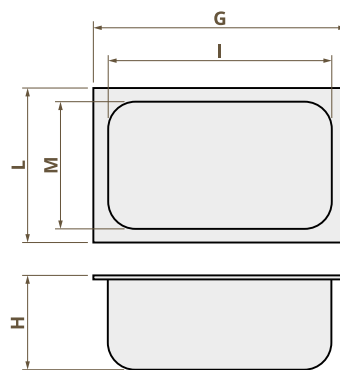
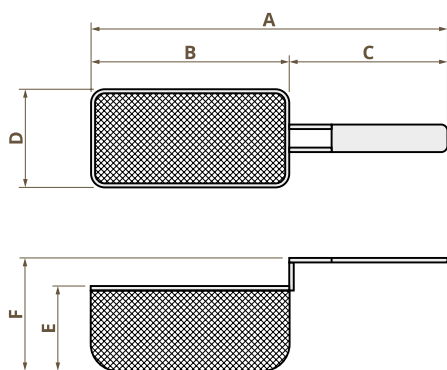


FR88R

Optional  
friggitrici elettriche e gas

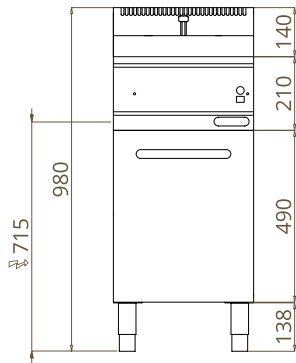
ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	Friggitrici elettriche - Electric fryers - Friteuses electriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы						Friggitrici a gas - Gas fryers - Friteuses a gaz Gasfritteusen - Freidoras a gas Газовые фритюрницы			
Mod.	FR4N FR44N	FR8N FR88N FR88RN	FR10RN FR1010RN	SFM18 SFM18D	SFM18 SFM18D	SF25P	SF10 SF10DM	SF10M SF10DM	SFM20M SFM20DM	SF20M SF20DM
				standard 1 cesto 1 basket	optional 2 mezzi cesti 2 half baskets	standard 1 cesto 1 basket	standard 1 cesto 1 basket	optional 2 mezzi cesti 2 half baskets	standard 1 cesto 1 basket	optional 2 mezzi cesti 2 half baskets
A	415 mm	430 mm	455 mm	545 mm		-	550 mm		545 mm	
B	235 mm	250 mm	275 mm	315 mm		480 mm	300 mm		360 mm	
C	180 mm			210 mm		55x2 mm	190 mm		180 mm	
D	135 mm	210 mm		270 mm	124 mm	450 mm	245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E	100 mm	110 mm		115 mm		125 mm	115 mm		150 mm	
F	200 mm			255 mm		265 mm	210 mm		220 mm	
G	320 mm		370 mm	-						
H	200 mm	210 mm		215 mm		-	210 mm		250 mm	
I	299 mm		348 mm	400 mm		-	345 mm		405 mm	
L	170 mm	260 mm								
M	149 mm	238 mm		300 mm		-	260 mm		300 mm	

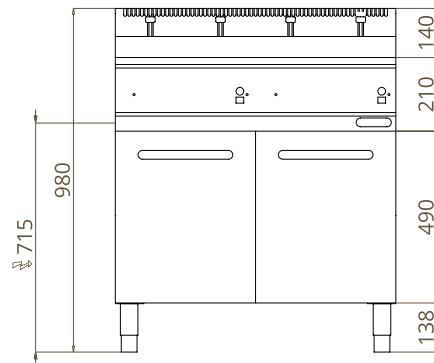


	1 mezzo cesto - 1 half basket 1 demi panier - 1 halber Korb 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина	
Mod.	ACSFM10 SF10M SF10DM	ACMCSFM20M SF20M - SF20DM SFM18 - SFM18D
€	145 €	190 €

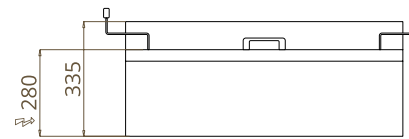
SFM18



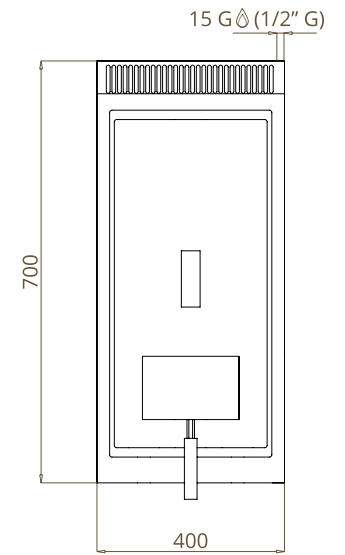
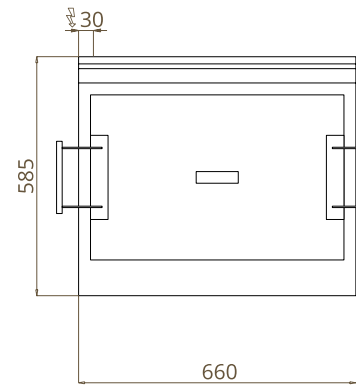
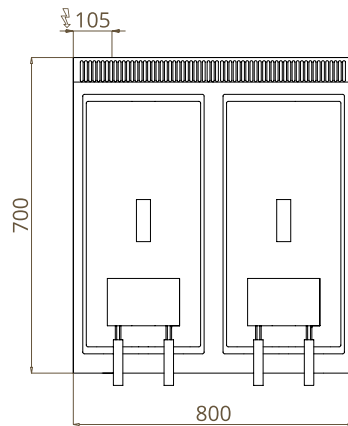
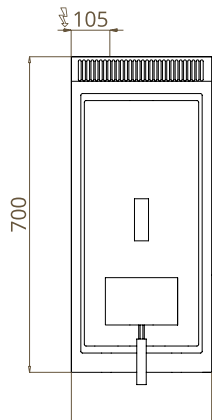
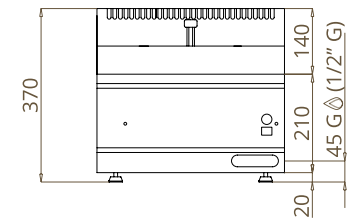
SFM18D



SF25P

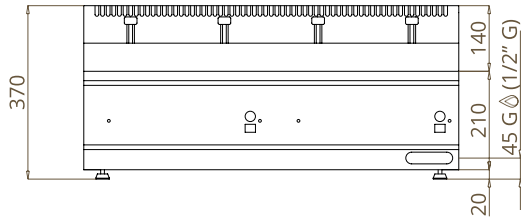


SF10M

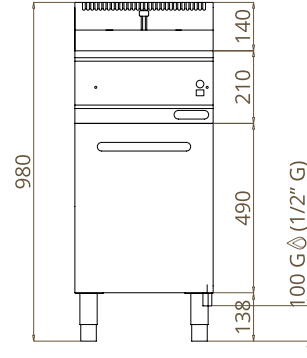


Friggitrici a gas - Gas fryers - Griteuses a gaz - Gasfritteusen - Freidoras a gas - Газовые фритюрницы

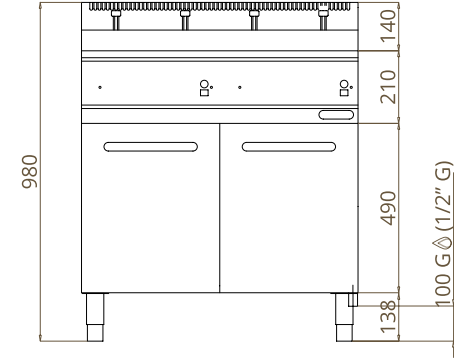
SF10DM



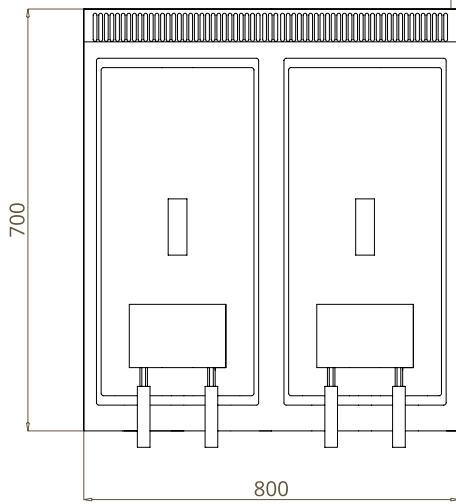
SFM20M



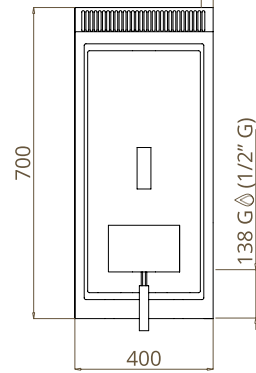
SFM20DM



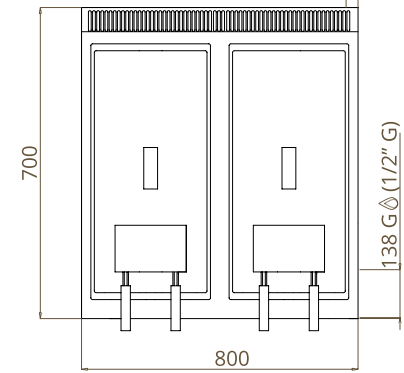
15 G (1/2" G)



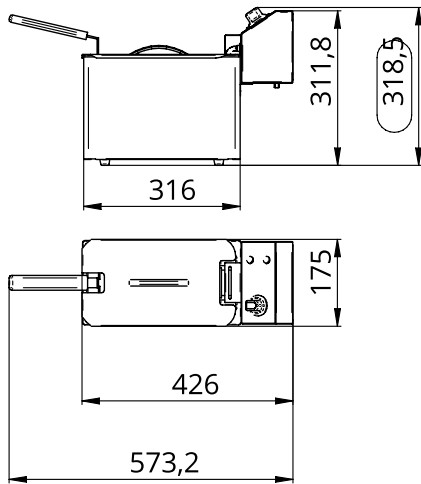
30 G (1/2" G)



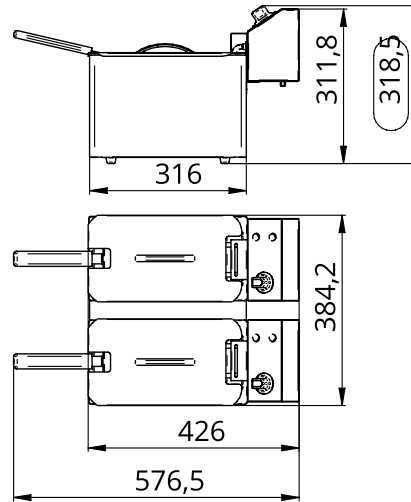
30 G (1/2" G)



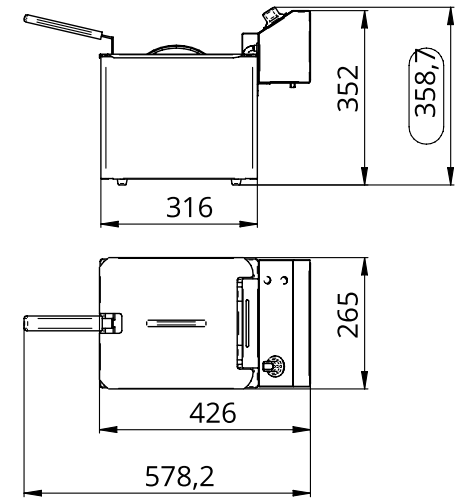
FR4N



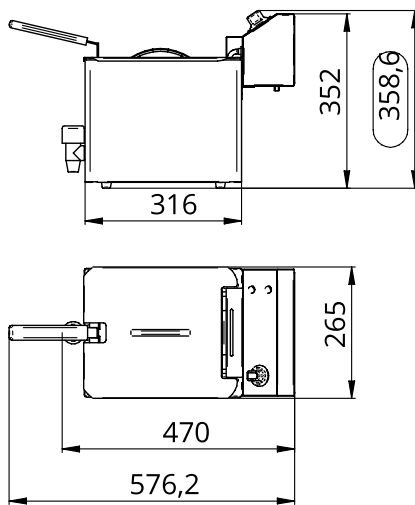
FR44N



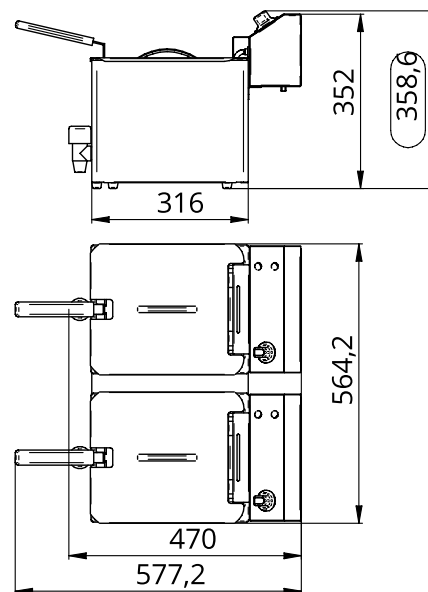
FR8N



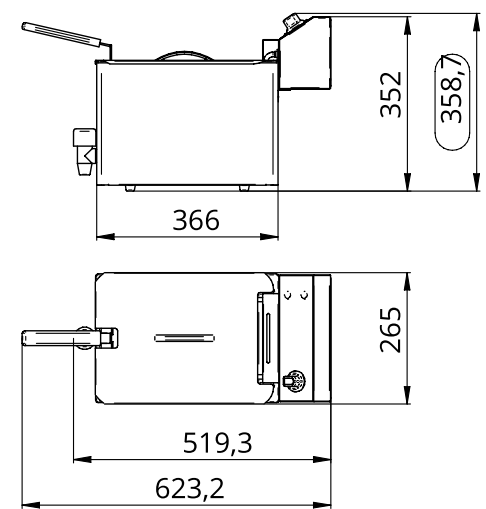
FR8RN



FR88RN

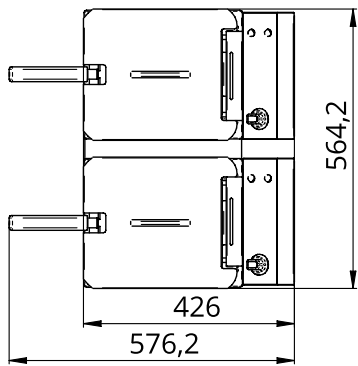
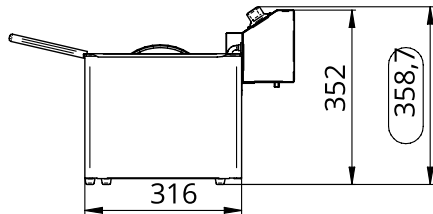


FR10RN

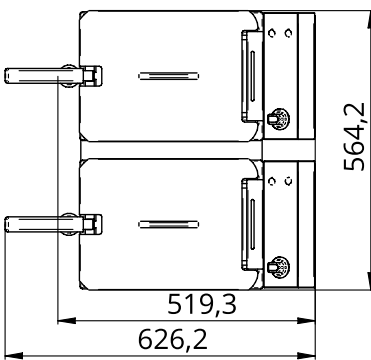
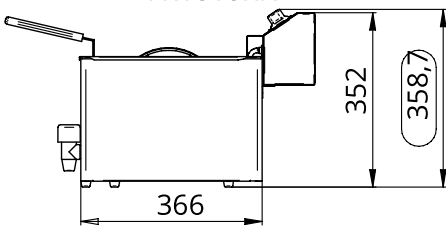




FR88N



FR1010RN



# CP11N CPM30



Graphit Group



CPM30



CP11N

Cuocipasta  
elettrici

ELECTRIC PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES  
ELEKTRO NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta. Il modello CP11N è da banco, dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia di cestelli piccoli.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits - the mod. CP11N is a counter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers.

FR Cuiseur de pâtes électrique. Corps et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI 316 épaisseur 15/10 - poignées en matériau isolant - éléments chauffants renforcés en acier inox incoloy - robinet de chargement d'eau raccordable au réseau - soupape de sécurité externe - cheminée haute avec fonction de dosseret. Le modèle CPM30 est équipé d'un élément neutre, d'un système de drainage relié au réseau et d'un système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes - le mod. CP/11N est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baionnette et paire de petits paniers.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Mod CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet. - das Mod. CP/11N ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta -el mod. CP/11N es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон. - мод. CP/11N в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины -

	CP11N	CPM30
	3,5 kW	8 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	20÷100°C ~20'	20÷100°C ~30'
	7 Kg/h	15 Kg/h
	10 L	30 L
	1 Kg	3 Kg
	330 x 600 x 380(h) mm	400 x 700 x 1040(h) mm
		
	16,5 Kg	49 Kg
	18 Kg	59 Kg
	710 x 390 x 410(h) mm	480 x 780 x 1200(h) mm
	0,113 m³	0,449 m³
		
	<b>1.790 €</b>	<b>3.625 €</b>

# CPM30M CPM30DM



CPM30M



CPM30DM

Cuocipasta  
a gas

GAS PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE À GAZ  
GAS NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA DE GAS  
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsferi in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.













EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with special ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backsplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.

FR Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dossier - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.

DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.

ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microesferas de cerámica especial - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.

RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

	CPM30M	CPM30DM
	10 kW	10 kW + 10 kW
	8600 kcal/h - 34120 BTU/h	8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h
	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h
	G30/G31 = 0,78 Kg/h	G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	20+100°C ~25'	
	15 Kg/h	15 + 15Kg/h
	25 L	25 + 25 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 1040(h) mm	800 x 700 x 1040(h) mm
		
	49 Kg	76 Kg
	59 Kg	91 Kg
	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
	0,449 m³	0,844 m³
		
	<b>3.620 €</b>	<b>6.315 €</b>





# Optional cuocipasta

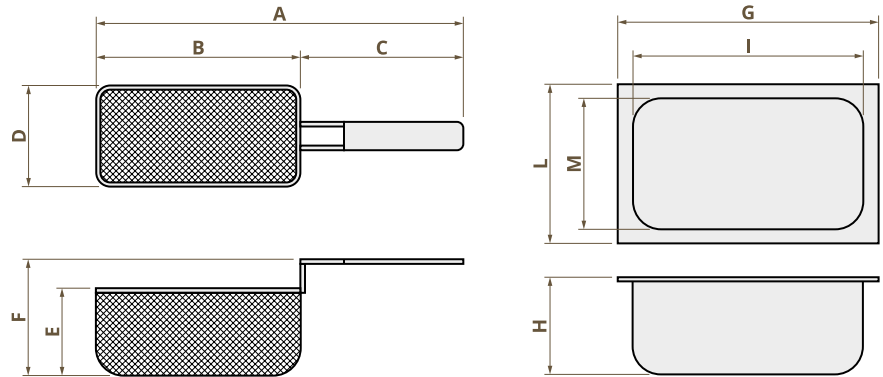
ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



Cuocipasta elettrici/gas - Electric/gas pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques/gas  
Elektronudelkocher/ Gasnudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos/gas  
Электрические/ Газовые макаронаварки

Mod.	CP11N	CP11N	CPM30 - CPM30M - CPM30DM			
	standard 2 basket	ACCECP11N optional 1 baskets	ACCE11 CE1/1	ACCE12 CE1/2	ACCE13 CE1/3	ACCE16 CE1/6
A	520 mm		420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	325 mm		330 mm		290 mm	140 mm
C	190 mm		60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm
D	100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm	
E	170 mm		205 mm			
F	225 mm		400 mm	380 mm	400 mm	
G	-					
H	200 mm		285 mm			
I	345 mm		340 mm			
L	-					
M	225 mm		310 mm			

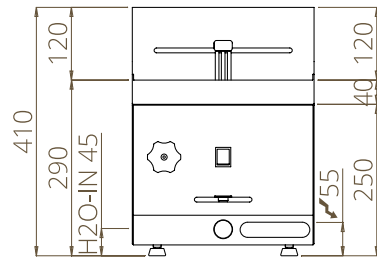
	Cesto grande	ACCE11 CE1/1	ACCE12 CE1/2	ACCE13 CE1/3	ACCE16 CE1/6
Mod.	CP11N	CPM30 - CPM30M - CPM30DM			
€	200 €	235 €	175 €	165 €	105 €



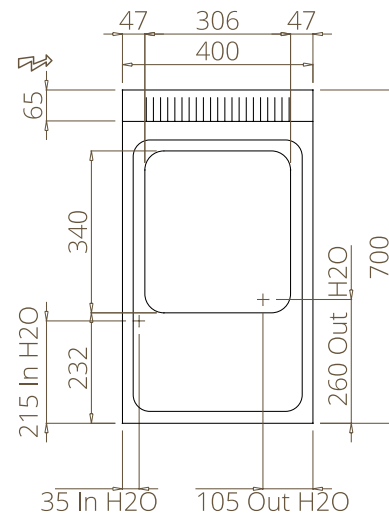
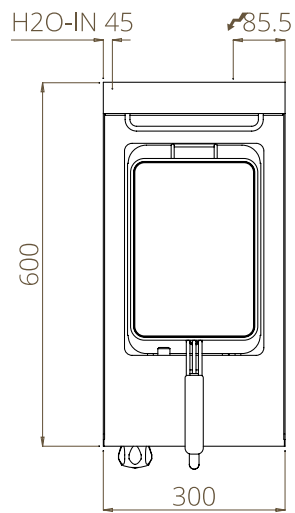
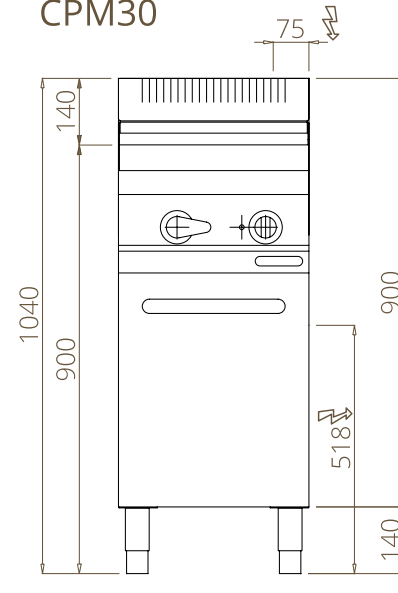
CE 1/1	CE 1/2	CE 1/2	CE 1/3		CE 1/2	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6				
			CE 1/3					CE 1/3						CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3					CE 1/6	CE 1/6					CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6

Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques - Elektronudelkocher  
 Cocedores de pasta eléctricos - Электрические макаронварки

CP11N

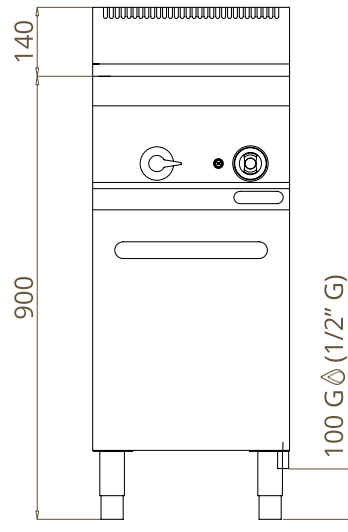


CPM30

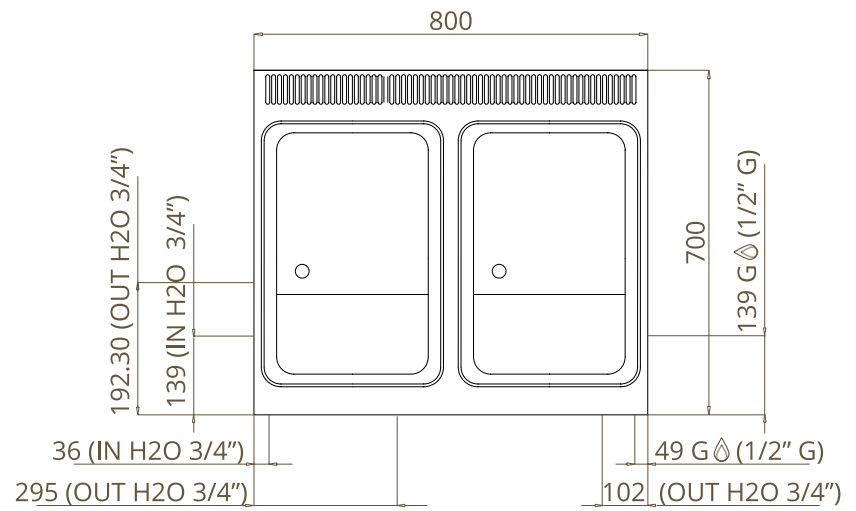
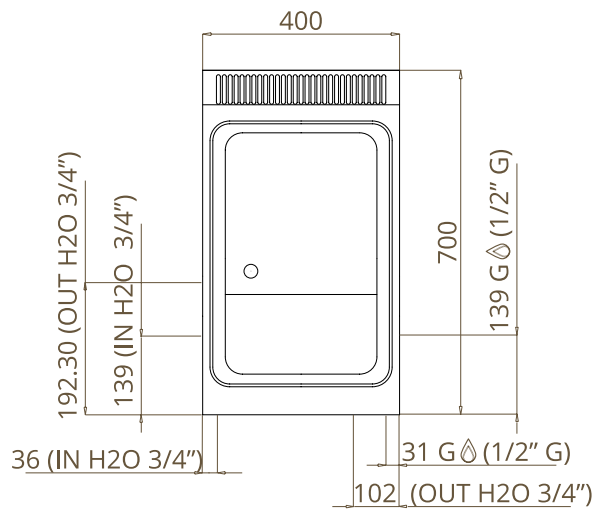
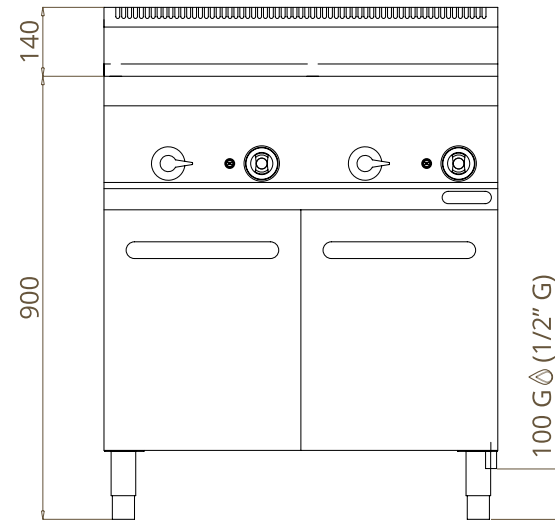


Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers - Cuisneur à pâte à gaz - Gasnudelkocher  
 Cocedores de pasta a gas - Газовые макаронварки

CPM30M



CPM30DM



GL33  
GL66



Graphit Group

Griglie pietra lavica  
modello GL



GL33



GL66

LAVA STONE GRILL  
GRILLES À PIERRE LAVIQUE  
LAVASTEINGRILL  
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA  
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

IT Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Tabletop appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. Stainless steel casing - stainless steel V-folded cooking grid - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - drawer for collecting cooking waste.

FR Machine de table pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Corps en acier Inox - grille de cuisson en acier inoxydable pliée à V - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fournie avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

DE Aufstellgerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Edelstahlgehäuse - Edelstahl V-förmig gefaltetes Gargitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - 1/2"G Gasanschluss - Kochreste Sammelfach

ES Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.

RU Настольная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция заключается в нагревании лавового камня, помещенного на стальную опорную решетку. Конструкция из нержавеющей стали - V-образная складная решетка из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - комплект для подключения природного газа, для подключения сжиженного газа 1/2"G - выдвижной ящик для сбора остатков пищи.



GRIGLIA PESCE - FISH GRID

	GL33	GL66
	6,5 kW	13 kW
kcal/h BTU/h	5589 kcal/h 22179 BTU/h	11178 kcal/h 44358 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20=0,71 m³/h G25= 0,79 m³/h	G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,49 Kg/h	G30/G31 = 0,98 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
	312 x 483 mm	312 x 483 + 312 x 483 mm
	330 x 625 x 300(h) mm	660 x 625 x 300(h) mm
	24 Kg	49 Kg
	30 Kg	55 Kg
	395 x 670 x 370(h) mm	725 x 670 x 426(h) mm
	0,097 m³	0,206 m³
	1.035 €	1.795 €
	<b>LAVAB50</b> Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg <b>50 €</b>	
	<b>CO6819</b> Griglia per carne - Meat grid - Grille pour la viande - Fleischgrill Parrilla para carne - Решетка для мяса 31,2 x 48,3 cm <b>155 €</b>	
	<b>ACGRIFISH</b> Griglia per pesce - Fish grid - Grille pour poisson - Fischgrill Parrilla para pescado - Решетка для рыбы 31,2 x 48,3 cm <b>195 €</b>	

# B50-B80 B115

B115 - CON MOBILE  
WITH HOUSING UNIT /  
ШКАФ С ДВЕРЦЕЙ И ЗАДНИМ  
ЗАКРЫТИЕМ



B80



B50

	Mobile - Mobile - Meuble - Möbel - Mueble - шкаф		
	M50	M80	M115
 mm	490 x 630 x 530h (mm)	810 x 630 x 530h (mm)	1140 x 630 x 530h (mm)
 NET Kg	16 Kg	21 Kg	27 Kg
 GROSS Kg	18 Kg	23 Kg	31 Kg
 mm	720 x 510 x 150h (mm)	820 x 680 x 150h (mm)	1150 x 680 x 150h (mm)
 m <sup>3</sup>	0,057 m <sup>3</sup>	0,093 m <sup>3</sup>	0,129 m <sup>3</sup>

Griglie pietra lavica  
modello B

LAVA STONE GRILL  
GRILLES À PIERE LAVIQUE  
LAVASTEINGRILL  
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA  
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ



IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL -allacciamento da 1/2"G - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. The machine is equipped with a cast-iron matte enamelled cooking grid that can be used on one side for meat and on the other for fish. Stainless steel casing - double layer of insulation - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G connection - patented cooking grid, tiltable in 4 positions - drawer to collect cooking waste. Models 80 and 115 allow independent adjustment and ignition of half-cooking plate.

FR Machine pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'une grille de cuisson en fonte émaillée mate qui peut être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson. Corps en acier Inox - double paroi isolante - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fourni avec kit GPL - raccord 1/2"G - grille de cuisson brevetée, inclinable en 4 positions - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2"G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

RU Кулинарная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция состоит из нагреть лавовый камень, помещенный на стальную опорную решетку. Машина оснащена матовой решеткой из эмалированного чугуна, которую можно использовать с одной стороны для приготовления мяса, а с другой - для рыбы. Корпус из нержавеющей стали - двойная изолирующая стенка - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, поставляется с комплектом LPG - подключение 1/2"G - запатентованная решетка, наклоняемая в 4 положения - выдвижной ящик для сбора остатков пищи. Модели 80 и 115 позволяют независимо регулировать и зажигать половину рабочей поверхности.

	<b>B50</b>	<b>B80</b>	<b>B115</b>
	8,5 kW	17 kW	23 kW
	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
	G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h	G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h	G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h
	G30/G31 = 0,67 Kg/h	G30/G31 = 1,34 Kg/h	G30/G31 = 1,81 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 6 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	320 x 540 mm	640 x 540 mm	960 x 540 mm
	490 x 700 x 380(h) mm	810 x 700 x 380(h) mm	1140 x 700 x 380(h) mm
			
	44 Kg	76 Kg	108 Kg
	50 Kg	83 Kg	115 Kg
	720x 540 x 420(h) mm	850 x 740 x 420(h) mm	1180 x 740 x 420(h) mm
	0,163 m³	0,264 m³	0,036 m³
			
	<b>1.790 €</b>	<b>2.670 €</b>	<b>3.395 €</b>
	Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg - <b>45 €</b>		
	Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure - Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten - Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием		
	<b>900 €</b>	<b>1.250 €</b>	<b>1.420 €</b>
	Mobile aperto - Mobile - Meuble ouvert Offenües Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф		
	<b>715 €</b>	<b>820 €</b>	<b>960 €</b>

# FRY1L-FRY1LC FRY1R-FRY1RC



Graphit Group

Fry Top  
elettrici

















FRY1L



FRY1LC

ELECTRIC FRY-TOPS  
FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRY TOP  
FRY TOP ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT** Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato, liscio o rigato - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN** Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer.
- FR** Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson.
- DE** Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten.
- ES** Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción.
- RU** Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированная. Термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов.

	FRY1L FRY1LC		FRY1R FRY1RC	
		3 kW		
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz			
	50÷300°C			
	Liscia - Smooth - Гладкий		Rigata - Grooved - Рифлёный	
 mm	325 x 480 mm			
 mm	335 x 570 x 300(h) mm			
				
 Kg	22 Kg			
 Kg	30 Kg			
 mm	670 x 410 x 430(h) mm			
 m <sup>3</sup>	0,118 m <sup>3</sup>			
				
	FRY1L	<b>540 €</b>	FRY1R	<b>605 €</b>
	FRY1LC	<b>735 €</b>	FRY1RC	<b>800 €</b>

# FRY2L-FRY2LC FRY2LR-FRY2LRC FRY2VCE



Graphit Group

Fry Top  
elettrici doppia piastra



FRY2LR


















FRY2LRC



FRY2VCE

ELECTRIC FRY-TOPS  
FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRY TOP  
FRY TOP ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT** Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
- EN** Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - adjustment and independent ignition of half of the cooking surface.
- FR** Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceramique (seulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300°C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Réglage et allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.
- DE** Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert oder Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.
- ES** Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Regulación independiente y encendido de la mitad de la superficie de cocción.
- RU** Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный. Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	<b>FRY2L FRY2LC</b>	<b>FRY2LR FRY2LRC</b>	<b>FRY2VCE</b>		
	6 kW		3,6 kW		
	400V/3N/50-60Hz		-		
	-		230V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C				
	Liscia Smooth Гладкий	Mista Mixed комбинированная	Liscia in vitroceramica Smooth glass ceramic Стекло - керамика Гладкий		
	650 x 480 mm		600 x 400 mm		
	665 x 570 x 300(h) mm		680 x 530 x 110(h) mm		
					
	40 Kg		13 Kg		
	53 Kg		22 Kg		
	750 x 670 x 430(h) mm		740 x 600 x 330(h) mm		
	0,216 m³		0,146 m³		
					
	FRY2L	<b>895 €</b>	FRY2LR	<b>950 €</b>	<b>1.190 €</b>
	FRY2LC	<b>1.180 €</b>	FRY2LRC	<b>1.235 €</b>	

FRY1LM  
FRY1LMC  
FRY1RM  
FRY1RMC



Graphit Group



FRY1LMC

Fry Top  
gas

GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAZ  
GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAS

ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique.

DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте 1/2"G для подключения газа, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание.

i		FRY1LM FRY1LMC		FRY1RM FRY1RMC	
🔥		4 kW			
kcal/h BTU/h		3.308 kcal/h 13.235 BTU/h			
METANO METHANE МЕТАНА		G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h			
GPL LPG		G30/G31 = 0,31 Kg/h			
🔧		N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)			
🔧		N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)			
📏		Liscia - Smooth - Гладкий		Rigata - Grooved - Рифлённый	
📏 mm		325 x 480 mm			
📏 mm		355 x 600 x 300(h) mm			
🚚					
📏 Kg		24 Kg			
📏 Kg		31 Kg			
📏 mm		410 x 670 x 430(h) mm			
📏 m³		0,118 m³			
€		CE			
	FRY1LM	<b>785 €</b>	FRY1RM	<b>850 €</b>	
	FRY1LMC	<b>980 €</b>	FRY1RMC	<b>1.045 €</b>	



Graphit Group

FRY2LM  
FRY2LMC  
FRY2LRM  
FRY2LRMC



FRY2LM



FRY2LRM

Fry Top  
gas

GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAZ  
GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAS

ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.














EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson.

DE Gasgerät zum Trocken - oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2LM FRY2LMC	FRY2LRM FRY2LRMC		
				
	8 kW			
kcal/h BTU/h	3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h			
METANO METHANE METAHA	G20= 0,41 + 0,41 m³/h G25= 0,51 + 0,51 m³/h			
GPL LPG	G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h			
	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)			
	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)			
	Liscia - Smooth - Гладкий	Mista - Mixed - комбинированная		
	650 x 480 mm			
	665 x 600 x 300(h) mm			
				
	42 Kg			
	55 Kg			
	750 x 670 x 430(h) mm			
	0,216 m³			
				
	FRY2LM	<b>1.305 €</b>	FRY2LRM	<b>1.355 €</b>
	FRY2LMC	<b>1.590 €</b>	FRY2LRMC	<b>1.635 €</b>

# GYR40 GYR60



Graphit Group



GYR40



GYR60

Gyros  
elettrici

ELECTRIC GYROS  
GYROS ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHER GYROS  
GYROS ELÉTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (4 per il modello GYR40 e 6 per il modello GYR60), con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne consentito 470 mm - 3 livelli di potenza.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (4 for the GYR40 model and 6 for the GYR60 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (4 pour le modèle GYR40 et 6 pour le modèle GYR60), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl - keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (4 für Modell GYR40 und 6 für Modell GYR60), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (4 para el modelo GYR40 y 6 para el modelo GYR60), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпалка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (4 для модели GYR40 и 6 для модели GYR60), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR40	GYR60
	2,8 kW	4,2 kW
	-	230-400V/3-3N/50Hz
	230V/1N/50Hz	-
	280÷320 mm	410÷460 mm
	5÷10 Kg - ø 470 mm	10÷30 Kg - ø 470 mm
	N° 4	N° 6
	510 x 530 x 750÷1220*(h) mm	510 x 530 x 870÷1340*(h) mm
		
	21,5 Kg	26 Kg
	56,5 Kg	61 Kg
	625 x 625 x 1130(h) mm*	
	0,441 m³	
		
	<b>1.645 €</b>	<b>1.815 €</b>

\* + 470 mm

Dimensione di macchina con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

# GYR80 GYR100



GYR80



GYR100

Gyros  
elettrici

ELECTRIC GYROS  
GYROS ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHER GYROS  
GYROS ELÉTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ



**IT** Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (8 per il modello GYR80 e 10 per il modello GYR100) - vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne 470 mm - 3 livelli di potenza.

**EN** Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (8 for the GYR80 model and 10 for the GYR100 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

**FR** Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (8 pour le modèle GYR80 et 10 pour le modèle GYR100), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

**DE** Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (8 für Modell GYR80 und 10 für Modell GYR100), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

**ES** Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (8 para el modelo GYR80 y 10 para el modelo GYR100), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

**RU** Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (8 для модели GYR80 и 10 для модели GYR100), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шампурами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	<b>GYR80</b>	<b>GYR100</b>
	5,6 kW	7 kW
	230-400V/3-3N/50Hz	
	590÷640 mm	710÷760 mm
	30÷65 Kg - ø 470 mm	50÷85 Kg - ø 470 mm
	N° 8	N° 10
	510 x 530 x 1060÷1530*(h) mm	510 x 530 x 1220÷1690*(h) mm
		
	29,5 Kg	33,5 Kg
	64,5 Kg	68,5 Kg
	625 x 625 x 1130(h) mm*	720 x 650 x 1400(h) mm*
	0,441 m <sup>3</sup>	0,655 m <sup>3</sup>
		
	<b>2.035 €</b>	<b>2.250 €</b>

\* + 470 mm

Dimensione di macchina e imballo con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR60M  
GYR80M  
GYR80MD



GYR60M



GYR80MD



GYR80M

Gyros  
a gas

GAS GYROS  
GYROS A' GAZ  
GAS GYROS  
GYROS DE GAS  
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.

















EN Kebab cooker - stainless steel casing, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection net - burner regulation by sectors - ignition with piezoelectric - natural gas ready, supplied with LPG kit - skewer distance adjustment from heating elements - stainless drip tray. 1/2"G gas connection.

FR Cuisinière à kebab - corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - brûleurs infrarouges avec plaque céramique - protection de brûleur amovible - régulation des brûleurs à secteur - allumage piézo-électrique - alimentation gaz naturel, kit GPL inclus - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Raccord gaz 1/2"G.

DE Kebabherd - Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-Infrarotbrenner mit Keramikplatte - abnehmbares Brennerschutznetz - Sektorbrennerregelung - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, LPG-Kit mitgeliefert - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten. Gasanschluss 1/2"G.

ES Estufa de Kebab - cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - quemadores infrarrojos con placa cerámica - red desmontable de protección de los quemadores - regulación de los quemadores del sector - encendido piezoelectrico - suministro de gas natural, kit GLP incluido- regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción. Conexión de gas 1/2"G.

RU Кабинная печь - корпус из нержавеющей стали, барбекю-бар и лопатка - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка горелки - регулирование секторных горелок - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, в комплект поставки входит набор LPG - регулирование расстояния гриль-барбекю от нагревательных элементов - ящик для сбора отходов приготовления. Подключение газа 1/2 "G.

	<b>GYR60M</b>	<b>GYR80M</b>	<b>GYR80MD</b>
	10,2 kW	13,6 kW	13,6 + 13,6 kW
	8772 kcal/h 34810 BTU/h	11696 kcal/h 46413 BTU/h	11696 + 11696 kcal/h 46413 + 46413 BTU/h
	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h	G20 = 1,27 + 1,27 m³/h G25 = 1,48 + 1,48 m³/h
	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 0,95 Kg/h	G30/G31 = 0,95 + 0,95 Kg/h
	N° 6 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 8 + 8 (Bruciatori - Burners Горелки)
	470÷520 mm	630÷680 mm	620÷670 mm
	10÷30 Kg ø 500 mm	30÷65 Kg ø 500 mm	50÷80 Kg ø 580 mm
	480 x 500 x 940÷1210*(h) mm	480 x 500 x 1105÷1375*(h) mm	570 x 620 x 1120÷1590*(h) mm
			
	26 Kg	32 Kg	39 Kg
	61 Kg	67 Kg	74 Kg
	625 x 625 x 1130(h) mm*		720 x 650 x 1400(h) mm*
	0,441 m³		0,655 m³
			
	<b>1.495 €</b>	<b>1.710 €</b>	<b>3.120 €</b>

\* + 470 mm

Dimensione di macchina e imballo con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.



GYR100



GYR80M

# Optional gyros

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	<p>Coltello elettrico professionale con trasformatore. Professional electric knife with transformer. Couteau électrique professionnel avec transformateur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler. Cuchilla eléctrica profesional con transformador. Электрический профессиональный нож с трансформатором.</p>	<p>Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore. Professional electric knife with transformer, automatic engine control. Couteau électrique professionnel avec transformateur, régulation automatique de la puissance du moteur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler, automatische Motorleistungseinstellung. Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor. Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя.</p>
Mod.	ACCOLGYR80D	ACCOLGYR80HM
	ø 80 mm	ø 80 mm
		
	1.070 €	1.340 €

	<p>Coltello elettrico Electric knife Couteau électrique Elektrisches Messer Cuchilla eléctrica Электрический нож MADE IN CHINA</p>	<p>Kit vetri di protezione Safety glass set Kit verre de protection Schutzglas-Set Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол</p>	<p>Cappa con filtro a carboni attivi Hood with active carbon filter Capot avec filtre à charbon actif Haube mit Aktivkohlefilter Campana con filtro de carbón activo Вытяжка с фильтром из активированного угля</p>	
Mod.	ACCOLGYR100	GYR40 - GYR60	GYR80 - GYR100	ACCAGYR PER GYROS / FOR GYROS
	ø 100 mm			
				
	250 €	425 €	525 €	585 €

# RS40-RS70 SAL600MB



Graphit Group



RS40



RS70



SAL600MB

Salamandre

SALAMANDERS  
SALAMANDER  
SALAMANDER  
SALAMANDRAS  
ГРИЛЬ САЛАМАНДР



IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati con 3 regolazioni di potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.





EN Heating, grating and toasting appliance. Stainless steel casing - chrome-plated grill and removable cooking waste collection drawer - thermostats with 3 power settings - grill position settings. The model SAL600MB has a tilting top.

FR Machine pour chauffer, gratiner et griller des aliments. Structure en acier Inox - grille chromée et tiroir de récupération des résidus de cuisson amovible - thermostats avec 3 réglages de puissance - réglage de la position de la grille. Le modèle SAL600MB a une tête pivotante.

DE Maschine zum Erwärmen, Gratинieren und Toasten von Speisen. Edelstahlgehäuse - verchromter Grill und herausnehmbare Kochrückständen Sammelfach - Thermostate mit 3 Leistungsstufen - Grillpositionseinstellungen. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

ES Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

RU Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.

	RS40	RS70	SAL600MB
	2,2 kW	3,2 kW	4,7 kW
	-		400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz		
	70±210 mm		110±270 mm
	400 x 290 mm	670 x 290 mm	530 x 325 mm
	600 x 370 x 400(h) mm	880 x 370 x 400(h) mm	600 x 560 x 620(h) mm
			
	15 Kg	21 Kg	47 Kg
	17 Kg	23 Kg	59 Kg
	650 x 450 x 460(h) mm	930 x 470 x 470(h) mm	670 x 630 x 880(h) mm
	0,138 m³	0,205 m³	0,371 m³
			
	<b>540 €</b>	<b>740 €</b>	<b>2.725 €</b>





# Snack Bar

SNACK BAR  
ЗАКУСОЧНАЯ

## IT

Ultima sezione è quella dedicata alla piccola ristorazione e ai bar.

Macchinari di alta qualità italiana per preparare freschi e gustosi cocktail, frappè, spremute ma anche gustosi panini, toast, crepé o hotdog. Macchine per Frappè, Frullatori, Spremiagrumi, Tritaghiaccio, Gruppi Multipli, Piastre Elettriche, Crepiere, Toastiere, Hot Dog e Pressagelato.

## FR

La dernière section est dédiée aux petits restaurants et bars.

Machines de qualité italienne pour préparer des cocktails, milkshakes, jus de fruits frais et savoureux, mais aussi des sandwiches, toasts, crêpes ou hot-dogs succulents. Machines pour Frappé, Mélangeurs, Centrifugeuses, Concasseurs à glace, Groupes Multiples, Plaques électriques, Crêpières, Grille-pain, Hot-dogs et Presse à glace.

## ES

La última sección es la que dedicamos a los bares y pequeños restaurantes.

Máquinas de calidad italiana para preparar cocteles frescos y sabrosos, batidos, zumos y también bocadillos, tostadas, crepes o perritos calientes. Batidoras para granizados o batidos, licuadoras, exprimidores, picadoras de hielo, grupo múltiples, placas eléctricas, máquina para crepes, tostadoras, máquina para perritos calientes y prensadores para helado.

## EN

The last section is dedicated to small restaurants and bars.

Italian quality machinery to prepare fresh and tasty cocktails, milkshakes, juices but also delicious sandwiches, toasts, crêpes or hotdogs. Milkshake Machines, Blenders, Juicers, Ice Crushers, Multiple Groups, Electric Plates, Crêpes Machines, Toasters, Hot Dogs and Ice Cream Presses.

## DE

Im letzten Abschnitt geht es um kleine Restaurants und Bars.

Maschinen von italienischer Qualität zur Zubereitung von frischen und leckeren Cocktails, Milchshakes, Säften, aber auch von köstlichen Sandwiches, Toasts, Crepes oder Hotdogs. Maschinen für Frappé, Mixer, Entsafter, Eisbrecher, Multizweckanlagen, Elektroplatten, Crêpes-Maschinen, Toaster, Hot Dogs und Eis-Pressen.

## RU

Последний раздел посвящен небольшим ресторанам и барам.

Машины итальянского качества для приготовления свежих и вкусных коктейлей, молочных коктейлей, соков, а также вкусных сэндвичей, тостов, блинов или хот-догов. Машины для фраппе, блендеров, соковыжималок, ледяных дробилок, нескольких групп, электроплит, блинов, тостеров, хот-догов и прессов.



FR150I  
FR150P  
FR200P



Graphit Group



FR150I



FR150P

Frullatori

MIXERS  
MIXEURS  
MIXER  
BATIDORAS  
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. Il modello FR200P è dotato di variatore di velocità  
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. The FR200P model is equipped with a speed controller.  
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox  
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klängen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. El modelo FR200P tiene un variador de velocidad.  
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали.  
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR150I FR150P	FR200P
	0,35 kW	0,75 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	16000 rpm	14000÷24000 rpm
	1,5 L	2 L
	210 x 210 x 490(h) mm	210 x 215 x 485(h) mm
		
	4 Kg	5 Kg
	5,4 Kg	6,5 Kg
	300 x 300 x 530(h) mm	
	0,048 m <sup>3</sup>	
		
	FR150I	<b>515 €</b>
	FR150P	<b>395 €</b>
	<b>660 €</b>	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + <b>70 €</b>	

FR2150I  
FR2150P



FR2150I

Frullatori

MIXERS  
MIXEURS  
MIXER  
BATIDORAS  
БЛЕНДЕРЫ



IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.  
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.













EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. Dual models are equipped with blades unit and mixing unit.  
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.  
Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Die Doppelte-Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer- Gruppe ausgestattet.  
Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo cuchilla y un grupo mezclador.  
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.  
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR2150I	FR2150P
	0,35 + 0,35 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	2 x 16000 rpm	
	1,5 + 1,5 L	
	380 x 210 x 490(h) mm	
		
	8,5 Kg	
	10 Kg	
	530 x 310 x 530(h) mm	
	0,087 m³	
		
	960 €	760 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



FR150I



FR150P



FR2150I

# Optional frullatori

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

 1,5 L	<b>ACB150PL</b> Bicchiere lexan gruppo coltelli. Lexan container with blades. Verre lexan du groupe de couteaux. Becher aus Lexan für Messereinheit. Vaso de lexan con grupo de cuchillas. Стаканы из лексана, узел ножей.	<b>ACB150PF</b> Bicchiere lexan gruppo mescolatore. Lexan container with shaker. Verre lexan du groupe mélangeur. Becher aus Lexan für Mixereinheit. Vaso de lexan con grupo mezclador. Стаканы из лексана, узел смесителя.	<b>ACB150IL</b> Bicchiere inox gruppo coltelli. Stainless steel container with blades. Verre inox du groupe de couteaux. Becher ausEdelstahl für Messereinheit. Vaso de acero inoxidable con grupo de cuchillas. Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей.	<b>ACB150IF</b> Bicchiere inox gruppo mescolatore. Stainless steel container with shaker. Verre inox du groupe mélangeur . Becher aus Edelstahl für Mixereinheit. Vaso de acero inoxidable con grupo mezclador. Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя.
		125 €	135 €	215 €

 2 L	<b>ACB200PL</b> Bicchiere lexan gruppo coltelli Lexan container with blades Verre lexan du groupe de couteaux Becher aus lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo cuchilla Стаканы из лексана, узел ножей	<b>ACB200PF</b> Bicchiere lexan gruppo mescolatore Lexan container with shaker Verre lexan du groupe mélangeur Becher aus lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador Стаканы из лексана, узел смесителя
		245 €



# FP1I-FP1P FP2I-FP2P



Graphit Group



FP1P

FP1I



FP2I














FP2P

## Frullatori frappé

MILKSHAKERS  
BLENTERS À FRAPPÉS  
MILKSHAKER  
LICUADORAS FRAPPÉ  
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

- IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.
- EN Milkshake, cocktail, sherbet , etc. machine. Structure made of aluminium alloy - available with the cup in Lexan or in stainless steel - automatic power on system only with the cup inserted.
- FR Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.
- DE Gerät zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Gehäuse aus Aluminiumlegierung - erhältlich mit Lexan- oder Edelstahlbecher - automatische Zündung nur mit eingelegtem Becher.
- ES Máquina para realizar batidos, cócteles, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con el vaso enganchado.
- RU Прибор для приготовления фραπε, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

	FP1I	FP1P	FP2I	FP2P
				
	0,12 kW		0,12 + 0,12 kW	
	230V/1N/50-60Hz			
	16000 rpm			
	0,5 L		0,5 + 0,5 L	
	150 x 195 x 485(h) mm		300 x 195 x 485(h) mm	
				
	2,5 Kg		5 Kg	
	3,5 Kg		6,5 Kg	
	210 x 250 x 570(h) mm		370 x 250 x 530(h) mm	
	0,030 m³		0,049 m³	
				
	<b>290 €</b>	<b>280 €</b>	<b>560 €</b>	<b>540 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			



SPM  
SPL



Graphit Group



SPM











SPL

Spremiagrumi

JUICE SQUEEZER  
PRESSE-AGRUMES  
ZITRUSPRESSE  
EXPRIMIDOR  
СОКОВЫЖИМАЛКИ  
ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



- IT Spremiagrumi elettrici professionali in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro e pigna estraibili - doppia pigna in ABS alimentare. SPM accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - SPL accensione e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta.
- EN Professional electric juicer in coated aluminium alloy - removable bowl, filter and cone - double cone in alimentary ABS. SPM automatic switching on and off by pressing on the cone - SPL automatic switching on and off by using the fruit-press lever.
- FR Extracteur de jus électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - réservoir amovible, filtre et cône - double cône en ABS alimentaire. SPM: mise en marche et arrêt automatique par pression sur le cône - SPL: mise en marche et arrêt automatique SPL à l'aide du levier de la presse à fruits.
- DE Professioneller elektrischer Entsafter aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbarer Behälter, Filter und Kegel - Doppelkegel aus lebensmitteltauglichem ABS. SPM automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Kegels - SPL automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Fruchtpressenhebels.
- ES Exprimidores eléctricos profesionales de aleación de aluminio pintado - recipiente, filtro y cono extraíbles - doble cono de ABS de uso alimentario. SPM: encendido y apagado automáticos presionando el cono. SPL: accionamiento y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta.
- RU Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика. SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпуске прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

	SPM	SPL
	0,15 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	500 rpm	
	210 x 305 x 330(h) mm	210 x 305 x 365(h) mm
		
	4 Kg	4,5 Kg
	5 Kg	5,5 Kg
	300 x 390 x 440(h) mm	
	0,051 m³	
		
	<b>415 €</b>	<b>495 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		



# TRL ROGM



Graphit Group



TRL



ROGM

Tritaghiaccio

ICE CRUSHER  
BROYEUR À GLACE  
EISMÜHLE  
PICADORA DE HIELO  
ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА

IT Tritaghiaccio professionali adatti per la preparazione di granite e cocktails.  
**ROGM:** Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato. Produzione di ghiaccio a pezzi per cocktails.  
**TRL:** Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità. Produzione di ghiaccio tritato per granite.









EN Professional ice crusher perfect to prepare granite and cocktails.  
**ROGM:** casing in coated aluminium alloy - microswitch on lid - cup and blade group made of stainless steel - crushed ice size adjustment. Production of ice in pieces for cocktails.  
**TRL:** ABS casing - microswitch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection. Production of crushed ice for granite.

FR Broyeur à glace professionnel pour la préparation des granites et des cocktails.  
**ROGM:** Structure en alliage d'aluminium verni - microrupteur sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage de la taille de la glace pilée. Production de glace en morceaux pour cocktails.  
**TRL:** Structure en ABS - micro-interrupteur sur levier - trémie en alliage léger - lame en acier inox - éjection de glace par gravité. Production de glace concassée pour les granites.

DE Professioneller Eisbrecher für die Zubereitung von Granite und Cocktails.  
**ROGM:** Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter am Deckel - Becher- und Klingengruppe aus Edelstahl - Eisgrößenverstellung. Herstellung von Eis in Stücken für Cocktails.  
**TRL:** Gehäuse aus ABS - Mikroschalter am Hebel - Trichter aus Leichtmetall - Edelstahlklinge - Schwerkraft-Eiswurf. Produktion von Scherbeneis für Granit.

ES Picadoras de hielo profesionales para granizados y cócteles. deshacer el hielo en delicadas  
**ROGM:** estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulador de la medida del hielo triturado. Produce hielo en pedazos para cócteles.  
**TRL:** Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación ligera - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad. Produce hielo tridurado para granizados.

RU Профессиональная дробилка для измельчения льда, подходящая для приготовления гранита и коктейлей.  
**ROGM:** Конструкция из окрашенного алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стекло и группа лопаток из нержавеющей стали - регулировка размера измельченного льда. Производство льда кусочками для коктейлей.  
**TRL:** Структура ABS - микровыключатель на рычаге - бункер из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - гравитационный выброс льда. Производство щебня для гранита.

	ROGM	TRL
	0,15 kW	0,35 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 RPM	800 rpm	1200 rpm
 Kg/h	~120 Kg/h	
	3 L	-
 mm	210 x 380 x 490(h) mm	210 x 465 x 310(h) mm
		
 NET Kg	5 Kg	8 Kg
 GROSS Kg	6 Kg	9 Kg
 mm	300 x 300 x 530(h) mm	280 x 540 x 310(h) mm
 m³	0,047 m³	0,046 m³
		
	<b>625 €</b>	<b>880 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

GP2SF  
GP2FR  
GP3SFF



Graphit Group



GP2SF



GP2FR



GP3SFF

Gruppi multipli

MULTIPLE GROUP  
GROUPE MULTIPLE  
MULTI-EINHEIT  
GRUPO MÚLTIPLE  
БАРНЫЙ КОМБАЙН

IT Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.  
**GP2SF:** composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan.  
**GP2FR:** composto da frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.  
**GP3SFF:** composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.













EN Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy casing - independent motors.  
**GP2SF:** composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 L lexan cup.  
**GP2FR:** composed of a mixer with 1.5 L lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.  
**GP3SFF:** composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 L lexan cup and milkshaker with lexan cup.

FR Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.  
**GP2SF:** composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L  
**GP2FR:** composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.  
**GP3SFF:** composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

DE Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.  
**GP2SF:** composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L  
**GP2FR:** composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.  
**GP3SFF:** composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

ES Máquinas para varias preparaciones simultáneas. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.  
**GP2SF:** compuesto por exprimidor y batidora con vaso de 1,5 L de lexan.  
**GP2FR:** compuesto por batidora con vaso de 1,5 L de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.  
**GP3SFF:** compuesto por exprimidor, batidora con vaso de 1,5 L de lexan y batidoras para batidos con vaso de lexan.

RU Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.  
**GP2SF:** состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.  
**GP2FR:** состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.  
**GP3SFF:** состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фраппе со стаканом из лексана.

	GP2SF	GP2FR	GP3SFF
	0,15 + 0,35 kW		0,15 + 0,35 + 0,12 kW
	230V/1N/50-60Hz		
	500 - 16000 rpm	800 - 16000 rpm	500 - 16000 - 16000 rpm
	380 x 240 x 490(h) mm	380 x 300 x 490(h) mm	510 x 240 x 500(h) mm
			
	9 Kg		11 Kg
	10 Kg		12 Kg
	530 x 310 x 530(h) mm		
	0,087 m³		
			
	<b>925 €</b>	<b>1.060 €</b>	<b>1.160 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			

TOP3D  
TOP6D



Graphit Group



TOP3D
















TOP6D

Tostiere  
serie TOP

TOASTER  
GRILLE-PAIN  
TOASTER  
TOSTADORA  
TOCTEP



- IT** Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti - capacità toast 3 (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).
- EN** Machine to heat pizzas, sandwiches, precooked foods, hamburger, sausages, stuffed toast, piadine, etc. Stainless steel casing - quartz tube heating element operation - timer from 0 to 15 minutes - heating capacity of 3 toasts (mod. TOP3D) and 6 toasts (mod. TOP6D).
- FR** Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les piadine, etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie de 0 à 15 minutes - capacité de chauffe de 3 toasts (mod. TOP3D) et 6 (mod. TOP6D).
- DE** Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Gehäuse aus Edelstahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten. Toastkapazität 3 (mod. TOP3D) und 6 (mod. TOP6D).
- ES** Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, salchichas, tostadas, piadina (tortilla de pan ácido), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos. Capacidad 3 tostadas (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).
- RU** Машина для разогрева пиццы, сэндвичей, полуфабрикатов, гамбургеров, колбас, фаршированных тостов, пиадин и др. Корпус из нержавеющей стали - кварцевый трубчатый нагревательный элемент - таймер от 0 до 15 минут - мощность нагрева 3 тостов (модель TOP3D) и 6 тостов (модель TOP6D).

	<b>TOP3D</b>	<b>TOP6D</b>
	2,2 kW	3,3 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'	
	370 x 230 x 90(h) mm	370 x 230 x 180(h) mm
	490 x 250 x 230(h) mm	490 x 250 x 350(h) mm
		
	8 Kg	9,5 Kg
	10 Kg	11,5 Kg
	590 x 360 x 340(h) mm	590 x 370 x 490(h) mm
	0,073 m <sup>3</sup>	0,107 m <sup>3</sup>
		
	<b>295 €</b>	<b>430 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+ 70 €</b>	
	<b>ACGRITOPD</b> Griglia - Grill - Grille - Rost - Parrilla - Решётка <b>30 €</b>	



TOC  
TOCS



Graphit Group



TOC

Tostapane continuo

CONTINUOUS TOASTER  
GRILLE-PAIN CONTINU  
DURCHLAUF-TOASTER  
TOSTADORA DE PAN CONTINUA  
НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР

IT Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.















EN Continuous bread slice toaster. Stainless steel casing - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

FR Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

DE Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Gehäuse aus Edelstahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

ES Máquina para tostar rebanadas de pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor con autoventilado y reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para regular el calor necesario - ventilador para disipar el calor.

RU Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотная обжарочная поверхность из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочной поверхности, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

	TOC	TOCS
	3 kW	2,6 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	305 x 410 mm	220 x 330 mm
	150÷480 (n°)	80÷360 (n°)
	100÷360"	75÷270"
	450 x 680 x 390(h) mm	370 x 480 x 340(h) mm
		
	22 Kg	16 Kg
	25 Kg	18 Kg
	550 x 720 x 480(h) mm	420 x 560 x 450(h) mm
	0,190 m <sup>3</sup>	0,106 m <sup>3</sup>
		
	<b>1.550 €</b>	<b>1.395 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

PV27LL  
PV27LR



Graphit Group



PV27LR

Piastra elettrica  
in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera mica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.















EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarothzelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuses aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocera mica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV27LL	PV27LR
	1,7 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 mm	270 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50±300°C	
 mm	340 x 450x190/600(h) mm	
		
 NET Kg	11,5 Kg	
 GROSS Kg	13,5 Kg	
 mm	430 x 540 x 270(h) mm	
 m³	0,062 m³	
		
	1.150 €	1.265 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

\* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.



# PV40LL PV40LR



Graphit Group

Piastra elettrica  
in vetroceramica



PV40LR



PV40LL

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА



IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera mica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.















EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwichs et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocera mica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV40LL	PV40LR
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
 mm	400 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50±300°C	
 mm	490 x 450 x 190/600(h) mm	
		
 NET Kg	15,5 Kg	
 GROSS Kg	17 Kg	
 mm	530 x 580 x 360(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,110 m <sup>3</sup>	
		
	1.310 €	1.395 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

\* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV55LL  
PV55LR



Graphit Group

Piastra elettrica  
in vetroceramica



PV55LR

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera mica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.
















EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balançées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocera mica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV55LL	PV55LR
	3,4 kW	
	230V/3N/50-60Hz - 400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	550 x 300 mm	
	Liscia-Liscia Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
	630 x 450 x 190/600(h) mm	
		
	23 Kg	
	32 Kg	
	730 x 530 x 410(h) mm	
	0,159 m <sup>3</sup>	
		
	1.835 €	2.030 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

\* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PE25NL  
PE25NR



Graphit Group



PE25LN

Piastra elettrica  
in ghisa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.















EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth or ribbed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Машина для приготовления и нагрева мяса, рыбы, яиц, овощей, сыра, фаршированных тостов, сэндвичей и т.д.. Конструкция из нержавеющей стали - чугунная варочная панель, подвергнутая пескоструйной обработке, способная поддерживать температуру в течение длительного времени - сопротивление контакту с варочной панелью для обеспечения лучшей проводимости - безопасный термостат - самобалансирующаяся верхняя панель - предлагается с гладкой или полосатой поверхностью.

	PE25NL	PE25NR
	1,8 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	240 x 230 mm	
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50±300°C	
	320 x 360 x 200/520(h) mm	
		
	16 Kg	
	18 Kg	
	450 x 460 x 300 (h) mm	
	0,062 m <sup>3</sup>	
		
	675 €	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

\* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.



PE35NL  
PE35NR



Graphit Group

Piastra elettrica  
in ghisa



PE35NL



PE35NR

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - la superficie di cottura superiore rigata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.















EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - ribbed upper cooking surface - available with smooth or ribbed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - la surface de cuisson supérieure est toujours nervuré - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - Die obere Kochfläche ist immer gerillt - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сэндвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой или рифленой.

	PE35NL	PE35NR
	2,2 kW	
	230V/1N/50-60Hz	
	340 x 230 mm	
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50÷300°C	
	420 x 360 x 200/520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	560 x 470 x 300(h) mm	
	0,079 m <sup>3</sup>	
		
	775 €	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

\* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифленая.

PE50NL  
PE50NR  
PE50NM



Graphit Group

Piastra elettrica  
in ghisa



PE50NL



PE50NR



PE50NM

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto.
















EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth, ribbed or mixed cooking surface.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder Kombi Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сэндвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой, рифленой или комбинированной.

	PE50NL	PE50NR	PE50NM
	3,6 kW		
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz		
	480 x 230 mm		
	Liscia-Rigata Smooth-Grooved Гладкий-Рифлёный	Rigata-Rigata Grooved-Grooved Рифлёный- Рифлёный	Mista-Rigata Mixed-Grooved Смешанный- Рифлёный
	50÷300°C		
	570 x 360 x 200/520(h) mm		
			
	27 Kg		
	34 Kg		
	690 x 450 x 380(h) mm		
	0,118 m <sup>3</sup>		
			
	1.085 €		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

\* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervuré.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

# CRPN CRP2N

  
Graphit Group



CRPN



CRP2N

Crepiere  
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT** Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN** Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE** Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES** Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU** Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	<b>CRPN</b>	<b>CRP2N</b>
	2,4 kW	2,4 + 2,4 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	ø 350 mm	ø 350 mm x 2
	50÷300°C	
	370 x 370 x 140(h) mm	760 x 370 x 140(h) mm
		
	12 Kg	23 Kg
	14 Kg	25 Kg
	500 x 430 x 214(h) mm	810 x 430 x 214(h) mm
	0,046 m³	0,074 m³
		
	<b>650 €</b>	<b>1.140 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

CRP4  
CRP42

  
Graphit Group



CRP42

Crepiere  
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ



- IT** Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN** Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE** Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES** Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU** Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	<b>CRP4</b>	<b>CRP42</b>
	2,75 kW	2,75 + 2,75 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
	50÷300°C	
	400 x 470 x 120(h) mm	810 x 470 x 120(h) mm
		
	16 Kg	29 Kg
	18 Kg	35 Kg
	530 x 580 x 230(h) mm	960 x 540 x 360(h) mm
	0,070 m³	0,187 m³
		
	<b>780 €</b>	<b>1.310 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

CR400G1  
CR400G2



Graphit Group



CR400G1



CR400G2

Crepiere  
a gas

GAS CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES À GAZ  
GAS CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS  
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente- temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard 1/2"G.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - LPG power supply, supplied with natural gas set - eight position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - double hobs with independent operation - cooking time from approx. 1 to 3' - standard gas connection 1/2"G.

FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - Alimentation GPL, fournie avec kit gaz naturel - Régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - tables de cuisson doubles avec fonctionnement indépendant - temps de cuisson d'env. 1 à 3' - raccordement gaz standard 1/2"G.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Versorgung, geliefert mit Erdgas-Kit - Flammenleistungsregler mit acht Positionen - Zündung mit Piezoelektrik - verstellbare Füße - Doppelkochfelder mit unabhängiger Bedienung - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Standard-Gasanschluss 1/2"G.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en la dotación kit para metano - regulador de la potencia de la llama con ocho opciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente - temperatura de cocción de 1 a 3 minutos - conexión gas estándar 1/2"G.

RU Машины для приготовления сладких или соленых блинчиков. Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности - температура приготовления пригл. от 1 до 3' - стандартное газовое соединение 1/2"G.

	CR400G1	CR400G2
	3,6 kW	3,6 + 3,6 kW
	50±280°C	
	3600 kcal/h 14286 BTU/h	3600 + 3600 kcal/h 14286 + 14286 BTU/h
	G20 = 0,34 m³/h G25 = 0,41 m³/h	G20 = 0,34 + 0,34 m³/h G25 = 0,41 + 0,41 m³/h
	G30/G31 = 0,23 Kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
	480 x 480 x 270(h) mm	900 x 480 x 270(h) mm
		
	23 Kg	46 Kg
	26 Kg	52 Kg
	530 x 530 x 330(h) mm	960 x 540 x 450(h) mm
	0,093 m³	0,233 m³
		
	<b>1.125 €</b>	<b>1.920 €</b>

# WD3

  
Graphit Group














WD3

Cuoci Hot Dog

HOT DOG  
PERRITO CALIENTE  
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchine per riscaldare wurstel e cuocere panini. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90°C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.
- EN Machines for heating sausages and cooking hot dog buns. Stainless steel casing - three buns heating plots - thermostat from 30 to 90°C - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.
- FR Machine pour le chauffage de saucisses et la cuisson de petits pains. Corps en acier inoxydable - trois broches pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90°C - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie.
- DE Maschine zum Erhitzen von Würstchen und Brötchen. Gehäuse aus Edelstahl - drei Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat von 30 bis 90°C - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.
- ES Máquina para calentar salchichas y cocinar pan. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.
- RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90°C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

	<b>WD3</b>
	1,1 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	30÷90°C
	480 x 300 x 350(h) mm
	
 NET Kg	10 Kg
 GROSS Kg	11 Kg
 mm	540 x 350 x 380(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,072 m <sup>3</sup>
	
	<b>580 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €



# RW8



Graphit Group



RW8

Cuoci Hot Dog

HOT DOG  
PERRITO CALIENTE  
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ



IT Macchina per riscaldare e cuocere wurstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI 304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza - 8 rulli di ø 25 mm con possibilità di cottura fino ad un massimo di 14 Wurstel.













EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - reinforced electric heating elements inside the rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels - 8 rollers ø 25 mm to cook up to a maximum of 14 sausages.

FR Appareil de chauffage et de cuisson pour different saucisses - cuisson rapide et uniforme qui donne aux produits la saveur et la couleur typiques du grillage sans intervention manuelle - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI 304 - résistances électriques blindées dans les rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 puissances - 8 rouleaux ø 25 mm avec possibilité de cuire jusqu'à un maximum de 14 saucissons.

DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - verstärkte elektrische Heizstäbe in den Rollen - Schublade zum Sammeln von Garrückständen - 3 Leistungsstufen - 8 Rollen mit einem ø von 25 mm für das Kochen von bis zu maximal 14 Würstchen.

ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI 304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de los residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción. 8 rodillos de ø 25 mm. Capacidad hasta 14 salchichas.

RU Машина для нагрева и выпечки колбас и колбас - быстрая и равномерная выпечка, придающая продуктам вкус и цвет, характерные для приготовления на гриле. без необходимости поворачивать их вручную - корпус из нержавеющей стали - валики из нержавеющей стали AISI 304 - бронированные электрические сопротивления внутри валиков - ящик для сбора остатков пищи - 3 уровня мощности - 8 валиков диаметром 25 мм с возможностью приготовления до 14 колбас.

	<b>RW8</b>
	1,8 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	ø 25 mm - 350 mm
 mm	460 x 350 x 200(h) mm
	
 NET Kg	11 Kg
 GROSS Kg	12 Kg
 mm	590 x 440 x 270(h) mm
 m³	0,070 m³
	
	<b>1.420 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €	

# PGEL



Graphit Group







## Pressagegelato



PGEL

ICE CREAM PRESS  
PRESSE-GLACE  
EISPRESSE  
PRENSADOR PARA HELADO  
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- IT** Macchina per pressare il gelato in grado di ottenere diversi tipi di forme come spaghetti, tagliatelle o asparagi grazie all'utilizzo di diversi bicchieri. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.  
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.
- EN** Manual small press to make ice-cream spaghetti, tagliatelle or asparagus using different cups. Aluminium casing - special anodized alloy cup - equipped with spaghetti cup.  
Optional: tagliatelle and asparagus cup.
- FR** Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace à l'aide de différents récipients. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghetti.  
Accessoire: verre à tagliatelle et verre à asperges.
- DE** Kleine manuelle Presse zur Herstellung von Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spargeleis durch verschiedene Bechern. Aluminiumgehäuse - spezieller eloxierter Aluminiumbecher - ausgestattet mit Spaghettibecher.  
Zubehör: Tagliatelle und Spargelbecher.
- ES** Pequeño prensador manual para moldear el helado y obtener fideos, tallarines o espárragos de helado, dependiendo del vaso que se usa. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - Vaso para fideos.  
Accesorios: Vaso para tallarines y vaso para espárragos.
- RU** Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".  
Аксессуары: стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".

	<b>PGEL</b>
	205 x 245 x 520(h) mm
	
	3 Kg
	4 Kg
	230 x 220 x 520(h) mm
	0,026 m <sup>3</sup>
	
	<b>415 €</b>
	<b>ACPGELAS</b> Bicchiere per asparagi - Asparagus cup - Verre à asperges Spargelbechern - Vaso para espárragos - Stakan для "спаржи" <b>65 €</b>
	<b>ACPGELTA</b> Bicchiere per tagliatelle - Tagliatelle cup - Verre à tagliatelle Tagliatellebechern - Vaso para tallarines - Stakan для "тальятелле" <b>65 €</b>





# Lavaggio

WASH  
LAVER  
WASCHEN  
СТИРАТЬ



## IT

Fimar Group a completamento della sua gamma di macchinari per la ristorazione introduce una piccola sezione dedicata al lavaggio dove è possibile trovare: lavastoviglie, lavabicchieri, cestelli ed accessori vari per offrire un servizio completo ai nostri clienti.

Consigliamo inoltre un assortimento di sgrassatori, detergenti e sanificatori per la ristorazione professionale che aiuteranno a mantenere al meglio i nostri macchinari.

## EN

To complete its range of catering equipment, Fimar Group has introduced a small section dedicated to washing where you will find: dishwashers, glasswashers, baskets and a variety of accessories to offer a complete service to our customers.

We also recommend an extensive assortment of degreasers, detergents and sanitisers for professional catering that will help maintain our machinery at its best.

## FR

Pour compléter sa gamme de machines pour la restauration, Fimar Group propose une petite section dédiée au lavage où vous trouverez : des lave-vaisselle, des lave-verres, des paniers et divers accessoires pour offrir un service complet à nos clients.

Nous recommandons également un assortiment de dégraissants, de détergents et d'assainisseurs pour la restauration professionnelle qui aideront à maintenir nos machines à leur meilleur niveau.

## DE

Zur Vervollständigung des Angebots an Catering-Maschinen führt die Fimar-Gruppe einen kleinen Bereich ein, der dem Spülen gewidmet ist und in dem Sie Geschirrspüler, Gläser-spüler, Körbe und zahlreiches Zubehör finden, um unseren Kunden einen kompletten Service zu bieten.

Wir empfehlen auch ein Sortiment an Entfettungsmitteln, Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln für die professionelle Gastronomie, die dazu beitragen, unsere Maschinen optimal zu pflegen.

## ES

Para completar su gama de maquinaria de hostelería, Fimar Group introduce una breve sección dedicada al lavado donde podrá encontrar: lavavajillas, lavavasos, cestas y todo tipo de accesorios para ofrecer un servicio completo a nuestros clientes.

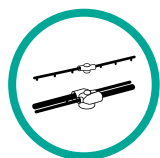
También recomendamos un surtido de desengrasantes, detergentes e higienizantes para hostelería profesional que ayudarán a mantener nuestra maquinaria en las mejores condiciones.

## RU

Fimar Group расширяет свой ассортимент оборудования для ресторанного бизнеса и представляет небольшой раздел по мойке, где вы найдете посудомоечные машины, моечные машины для стекол, корзины и разнообразные аксессуары, чтобы предоставить полный спектр услуг нашим клиентам.

Мы также рекомендуем ассортимент моющих средств, моющих средств и средств для дезинфекции для профессионального ресторанного бизнеса, которые помогут поддерживать наши машины в отличном состоянии.

# LABI35 LABI35PL



UP/DOWN



MAX H.250 MM



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LABI35



Lavabicchieri  
cesto quadrato 35x35 cm

GLASSWASHER  
LAVE-VERRES  
GLÄSERSPÜLMASCHINE  
LAVAVASOS  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА



IT Struttura a singola parete in acciaio inox **AISI 304**, vasca stampata con angoli arrotondati, porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio **25 cm** - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie. In dotazione: 1 cesto bicchieri 35x35 cm - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).



















EN Mono skin structure made of stainless steel **AISI 304**, preshaped tank with rounded corners, double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height **25 cm** - rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard. Supplied with: 1 glass basket 35x35 cm - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

FR Carrosserie à simple paroi en acier inox **AISI 304**, cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage **25 cm** - doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série. Livré avec: 1 panier à verres 35x35 cm - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

DE Einwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarms aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe **25 cm** - Klarspülerspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard. Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 35x35 cm - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

ES Carrocería de simple pared de acero inoxidable **AISI 304**, cuba embutida con esquinas redondeadas, puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado **25 cm** - dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 35x35 cm - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).

RU Однослойная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые рукоятки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки **25 см** - дозатор ополаскивателя - автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 35x35 см - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

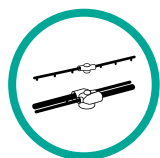
	LABI35	LABI35PL*
		2,89 kW
 1 Ph		230V/50Hz
		0,19 kW
 h/N.		120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour
		10 L
		2 L
		2,7 kW
		3 L
		2,4 kW
 mm		440 x 497 x 640(h) mm
		
 Kg		33,5 Kg
 Kg		39 Kg
 mm		530 x 590 x 790(h) mm
 m <sup>3</sup>		0,25 m <sup>3</sup>
		
	<b>1.450 €</b>	<b>1.750 €</b>

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
With electric detergent dispenser and drain pump  
Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом

OPTIONAL



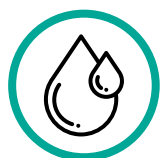
# LABI40 LABI40PL



UP/DOWN



MAX H.300 MM



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN





















LABI40



Lavabicchieri  
cesto quadrato 40x40 cm

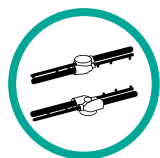
GLASSWASHER  
LAVE-VERRES  
GLÄSERSPÜLMASCHINE  
LAVAVASOS  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

- IT** Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox **AISI 304**, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio **30 cm** - Dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie. In dotazione: 1 cesto bicchieri 40x40 cm - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).
- EN** Partial double skinned structure made of stainless steel **AISI 304**, preshaped tank with rounded corners, moulded basket guide rails - double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height **30 cm** - Rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard. Supplied with: 1 glass basket 40x40 cm - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).
- FR** Carrosserie à double paroi partiel en acier inox **AISI 304**, cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, supports panier imprimés, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage **30 cm** - Doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série. Livré avec: 1 panier à verres 40x40 cm - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).
- DE** Partiiell doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, gegossene Korbführungsschienen - doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarme aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe **30 cm** - Klarspülerspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard. Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 40x40 cm - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).
- ES** Carrocería de doble pared parcial de acero inoxidable AISI 304, cuba embutida con esquinas redondeadas, guías de los cestos embutidas en la cuba - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado **30 cm** - Dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 40x40 cm - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).
- RU** Частичная двустенная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые рукоятки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки **30 см** - дозатор ополаскивателя - автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 40x40 см - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

	<b>LABI40</b>	<b>LABI40PL*</b>
	2,89 kW	
 1 Ph	230V/50Hz	
	0,19 kW	
 h/N.	120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour	
	12 L	
	2 L	
	2,7 kW	
	3 L	
	2,4 kW	
 mm	455 x 550 x 700(h) mm	
		
 Kg	33,5 Kg	
 Kg	40,5 Kg	
 mm	540 x 630 x 850(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,29 m <sup>3</sup>	
		
	<b>1.675 €</b>	<b>1.975 €</b>

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
With electric detergent dispenser and drain pump  
Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
мощных средств и сливным насосом

# LAPI50 LAPI50PL



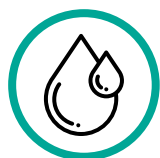
UP/DOWN



MAX H.340 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



Lavastoviglie  
cesto quadrato 50x50 cm

In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 plates basket 50x50 cm (12/18 paltres) - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

Livré avec: 1 panier à verres 50x50 cm - 1 panier à assiettes 50x50cm (12/18 assiettes) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 50x50 cm - 1 Tellerkorb 50x50 cm (12/18 Stk.) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Abflussschlauch (Länge 2,5 m).

DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLES  
SPÜLMASCHINE  
LAVAVAJILLA  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

IT Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox **AISI 304**, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio **34 cm** - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie.






















EN Partial double skinned structure made of stainless steel **AISI 304**, preshaped tank with rounded corners, moulded basket guide rails - double skinned door - easily removable wash and rins arms made of composite material - door microswitch - useful washing height **34 cm** - optional basket for washing GN1/1 trays - rinse aid dispenser - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard.

FR Carrosserie à double paroi partiel en acier inox **AISI 304**, cuve de lavage emboutie avec coins arrondis, supports panier imprimés, porte à double parois - bras de lavage et rinçage en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage **34 cm** - possibilité de laver des bacs GN1/1 avec un panier en option - doseur de produit de rinçage - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série.

DE Partiiell doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, vorgeformte Wanne mit abgerundeten Ecken, gegossene Korbführungsschienen - doppelwandige Tür - Wasch- und Spülarme aus leicht abnehmbarem Verbundwerkstoff - Tür mit Mikroschalter - nutzbare Waschhöhe **34 cm** - Klarspülerspender - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard.

ES Carrocería de doble pared parcial de acero inoxidable **AISI 304**, cuba embutida con esquinas redondeadas, guías de los cestos embutidas en la cuba - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado **34 cm** - posibilidad de lavar las bandejas GN1/1 con una cesta opcional - dosificador de abrillantador - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie. Equipado con: 1 cesto vasos 50x50 cm - 1 cesto platos 50x50 cm (12/18 platos) - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).

RU Частичная двустенная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - бак предварительной формы с закругленными углами, формованные направляющие для корзин - дверца с двойной обшивкой - легко снимаемые ручки для мытья и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - квадратная корзина 50x50 см - полезная высота мойки **34 см** - возможность мытья лотков GN1/1 с дополнительной корзиной - дозатор ополаскивателя - автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 50x50 см - 1 корзина для тарелок 50x50 см (12/18 тарелок) - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

	LAPI50	LAPI50PL*
	3,03 kW (1 PH) - 4,83 kW (3 PH)	
	230V/50Hz	
	400V/3N/50Hz	
	0,35 kW	
	120" ciclo / cycle 30 cesti all'ora / baskets per hour	
	20 L	
	2 L	
	2,7 kW (1 PH) - 4,5 kW (3 PH)	
	5 L	
	2,4 kW	
	572 x 633 x 814(h) mm	
		
	50,5 Kg	
	58 Kg	
	660 x 720 x 960(h) mm	
	0,46 m <sup>3</sup>	
		
	<b>2.330 €</b>	<b>2.630 €</b>
	<b>2.510 €</b>	<b>2.810 €</b>

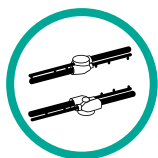
\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
With electric detergent dispenser and drain pump  
Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
мощных средств и сливным насосом

OPTIONAL



451

# LAPI50C LAPI50CPL



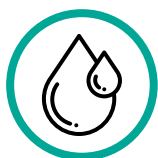
UP/DOWN



MAX H.425 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LAPI50C

In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 plates basket 50x50 cm (12/18 paltres) - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2,5 m).

Livré avec: 1 panier à verres 50x50cm - 1 panier à assiettes 50x50cm (12/18 assiettes) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau de chargement d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).



















Im Lieferumfang enthalten: 1 Glaskorb 50x50 cm - 1 Tellerkorb 50x50 cm (12/18 Stk.) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

Lavastoviglie  
cesto quadrato 50x50 cm

DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLES  
SPÜLMASCHINE  
LAVAVAJILLA  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА



- IT** Struttura a singola parete in acciaio inox **AISI 304**, vasca con angoli arrotondati - sistema di sollevamento cappotta a molle - bracci di lavaggio/risciacquo inferiore e superiori in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su cappotta - altezza utile lavaggio **42,5 cm** - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - dosatore di brillantante - possibilità di start/stop automatico del ciclo di lavaggio con chiusura/apertura della cappotta - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - filtro di superficie in acciaio inox.
- EN** Mono skinned structure made of stainless steel **AISI 304**, tank with rounded corners - spring assisted hood lifting system - easily removable wash and rins upper and lower arms made of composite material - hood microswitch - useful washing height **42,5 cm** - optional basket for washing GN1/1 trays - rinse aid dispenser - hood operated start/stop functions - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - anti-backflow valve as standard - stainless steel surface filter.
- FR** Carrosserie à paroi simple en acier inox **AISI 304**, cuve avec coins arrondis, système de levage capot à ressorts - bras de lavage et rinçage inférieurs et supérieurs en matériau composite facilement amovibles - microrupteur sur le capot - hauteur utile de lavage **42,5 cm** - possibilité de laver des bacs GN1/1 avec un panier en option - doseur de produit de rinçage - marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-retour de série - filtre de surface de série.
- DE** Einzelwandiges Gehäuse aus Edelstahl **AISI 304**, Wanne mit abgerundeten Ecken, Haubenhebesystem mit Federn - leicht abnehmbare untere und obere Wasch-/Spülarms aus Verbundwerkstoff - Mikroschalter an der Haube - nutzbare Waschhöhe **42,5 cm** - Die GN 1/1 Bleche können mit einem optionalen Korb gewaschen werden - Klarspülerspender - automatischer Start/Stop des Waschgangs durch Schließen/Öffnen der Haube möglich - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - Rücklaufventil als Standard - Oberflächenfilter aus Edelstahl.
- ES** Carrocería de pared simple de acero inoxidable **AISI 304**, cuba con esquinas redondeadas, sistema de elevación de la cúpula con resorte - brazos superiores e inferiores de lavado/aclarado de material compuesto fácilmente desmontables - microinterruptor en la cúpula - altura útil de lavado **42,5 cm** - posibilidad de lavar las bandejas GN1/1 con una cesta opcional - dosificador de abrillantador - Start/stop con cierre/apertura de la capota - llenado automático - aclarado con agua caliente - función Thermostop - válvula antiretorno de serie - filtro de superficie de acero inoxidable. Equipado con: 1 cesto vasos 50x50 cm - 1 cesto platos 50x50 cm (12/18 platos) - 1 cestillo cucharillas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).
- RU** Однослойная конструкция из нержавеющей стали **AISI 304**, бак с закругленными углами - пружинная система подъема крышки/люка - легко снимаемые для мойки и ополаскивания верхние и нижние рычаги, выполненные из композитного материала - микровыключатель вытяжки - полезная высота мойки **42,5 см** - дополнительная корзина для мытья подносов GN1/1 - дозатор ополаскивателя - функции запуска / остановки вытяжки-автомат наполнение - горячее ополаскивание - функция "Термостоп" - стандартный обратный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали. В комплекте: 1 стеклянная корзина 50x50 см - 1 корзина для тарелок 50x50 см (12/18 тарелок) - 1 корзина для ложек - 1 наливной шланг (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

	LAPI50C	LAPI50CPL*
	6,55 kW	
	400V/3N/50Hz	
	550 W	
	90" ciclo / cycle - 40 cesti all'ora / baskets per hour 120" ciclo / cycle - 30 cesti all'ora / baskets per hour	
	20 L	
	2 L	
	6 kW	
	5 L	
	2,4 kW	
	703 x 757 x 1494(h) mm	
		
	81,5 Kg	
	95 Kg	
	730 x 880 x 1690(h) mm	
	1,09 m³	
		
	<b>4.095 €</b>	<b>4.395 €</b>

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
With electric detergent dispenser and drain pump  
Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом

# ACCESSORI LAVAGGIO



ACLAVCTSUP35



ACLAVCTSUP40



BV



ACLAVCQ35



ACLAVCQ40





ACLAVCT40



ACLAVCT35

	ACLAVCQ35	ACLAVCQ40	BV	ACLAVCT35	ACLAVCT40	ACLAVCTSUP35	ACLAVCTSUP40
	Cesto quadrato Square basket Panier carré Cesta cuadrada Viereckiger Korb Квадратная корзина			Cesto tondo Round basket Panier rond Cesta redonda Runder Korb Круглый корзина			Supporto per cesto tondo Round basket holder Porte-panier rond Soporte para cestas redondas Runder Korbhalter Опора для круглой корзины
	350 x 350 x 150(h) mm	400 x 400 x 130(h) mm	500 x 500 x 106(h) mm	∅ 350 x 160(h) mm	∅ 400 x 180(h) mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm
	14 €	18 €	23 €	16 €	17 €	34 €	34 €

	ACLAVPPOS	CP8	BP	BA	BVM
	Inserto porta posate quadrato Square Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couverts carré Portacubiertos Cuadrada Einsatz Besteckhalter Quadratisch Квадратная вставка для лотка для столовых приборов	Inserto porta posate 8 scomparti 8 compartment Cutlery Holder Insert Insert pour porte-couverts à 8 compartiments Einsatz Besteckhalter 8 Fächer Portacubiertos 8 compartimientos Вставка для лотка для столовых приборов 8 отделений	Base piatti 18 piani - 12 fondi Dishes Rack - 18 Dinner Plates - 12 Soup Plates Panier à vaisselle 18 assiettes à dîner 12 assiettes creuses Cesta Platos 18 Platos Llanos 12 Platos Hondos Tellerkorb 18 Flache Teller 12 Tiefe Teller Основание для тарелок 18 обедных тарелок 12 суповых тарелок	Base vassoi 9 vassoi Trays Rack 9 Trays Panier à plateaux 9 plateaux Cesta Bandejas 9 Bandejas Tablettkorb 9 Tablett Основание для лотков 9 лотков	Base posate Cutlery Rack Panier à couverts Cesta Cubiertos Besteckkorb Основание для столовых приборов
	113 x 113 x 89(h) mm	430 x 200 x 120(h) mm	500 x 500 x 106(h) mm		
	3 €	15 €	24 €	21 €	23 €



ACLAVPPOS



CP8



BP



BVM



B9

	B9	B16	B25	B36	B49
	<b>BASE PER BICCHIERI CON SEPARATORI COMPRESI - GLASSSES BASE WITH SPACERS -            SUPPORT POUR VERRES AVEC SÉPARATEURS - GLÄSERKORB MIT TRENNWÄNDE            CESTA POR VASOS CON SEPARADORES INCLUIDOS - ОСНОВАНИЕ СТАКАН СО ПЕРЕГОРОДКА</b>				
	<b>SEPARATORE / COMPARTMENT DIVIDER / SÉPARATEUR COMPARTIMENTS / SEPARADOR / TRENNWAND FÄCHER / ПЕРЕГОРОДКА ОТДЕЛЕНИЙ</b>				
	n. 9	n. 16	n. 25	n. 36	n. 49
	max Ø 150 mm	max Ø 110 mm	max Ø 89 mm	max Ø 73 mm	max Ø 62 mm
	25 €	26 €	28 €	29 €	32 €

# ACCESSORI LAVAGGIO

i	RIA9	RIA16	RIA25	RIA36	RIA49	RIAU	COPCEST
	<b>RIALZO BICCHIERI CON SEPARATORI COMPRESI</b> <b>EXTENDER FOR GLASSES WITH SPACERS</b> <b>PROLONGE POUR VERRES AVEC SÉPARATEURS INCLUS</b> <b>GLÄSER-AUFSATZ MIT TRENNWÄNDE</b> <b>REALCE POR VASOS CON SEPARADORES INCLUIDOS</b> <b>ЛОТОК ЧАШИ СО ПЕРЕГОРОДКА</b>					Rialzo universale adatto all'inserimento di separatori  Universal extender possibility of insertion of dividers  Prolonge universelle Adapté à l'insertion de séparateurs  Realce universal con posibilidad de introducir separadores  Universal-Aufsatz Geeignet für den Einsatz von Trennwände  Универсальный лоток подходит для установки сепараторов	Coperchio universale  Universal cover  Couvercle universel  Tapa universal  Universaldeckel  Универсальная крышка
	<b>SEPARATORE / COMPARTMENT DIVIDER / SÉPARATEUR COMPARTIMENTS / SEPARADOR / TRENNWAND FÄCHER / ПЕРЕГОРОДКА ОТДЕЛЕНИЙ</b>						
	n. 9	n. 16	n. 25	n. 36	n. 49		
	max Ø 150 mm	max Ø 110 mm	max Ø 89 mm	max Ø 73 mm	max Ø 62 mm		
	500 x 500 x 50(h) mm					500 x 500 x 50(h) mm	500 x 500 x 25(h) mm
	13 €	13 €	13 €	15 €	14 €	12 €	17 €

## NOT FOR SALE IN EXCE COUNTRY

i	< 15°F		>15°F	
	ACLAVDETS	ACLAVBRILLS	ACLAVDETH	ACLAVBRILLH
	<b>CONFEZIONI / PACKS FOR SALE</b>			
	2x5 Kg	2x6 Kg	2x5 Kg	2x6 Kg
	Detergente liquido igienizzante per lavastoviglie adatto per acque dolci  Sanitising liquid dishwasher detergent suitable for fresh water  Détergent liquide assainissant pour lave-vaisselle, adapté à l'eau douce  Sanitisierendes flüssiges Geschirrspülmittel für Süßwasser geeignet  Detergente líquido higienizante para lavavajillas, apto para agua dulce	Brillantante-additivo risciacquo per lavastoviglie adatto per acque dolci  Rinse additive rinse aid for dishwashers suitable for fresh water  Additif de rinçage pour lave-vaisselle adapté à l'eau douce  Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler geeignet für Süßwasser  Aditivo de aclarado para lavavajillas apto para agua dulce	Detergente liquido igienizzante per lavastoviglie adatto per acque medie e dure  Sanitising liquid dishwasher detergent suitable for medium to hard water  Détergent liquide assainissant pour lave-vaisselle, adapté aux eaux moyennes et dures  Sanitisierendes flüssiges Geschirrspülmittel geeignet für mittleres und hartes Wasser  Detergente líquido higienizante para lavavajillas, apto para aguas medias y duras	Brillantante-additivo risciacquo per lavastoviglie adatto per acque medie e dure  Rinse additive rinse aid for dishwashers suitable for medium to hard water  Additif de rinçage pour lave-vaisselle, adapté aux eaux moyennes et dures  Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler geeignet für mittleres und hartes Wasser  Aditivo de aclarado para lavavajillas apto para aguas medias y duras
	42 €	47 €	60 €	50 €









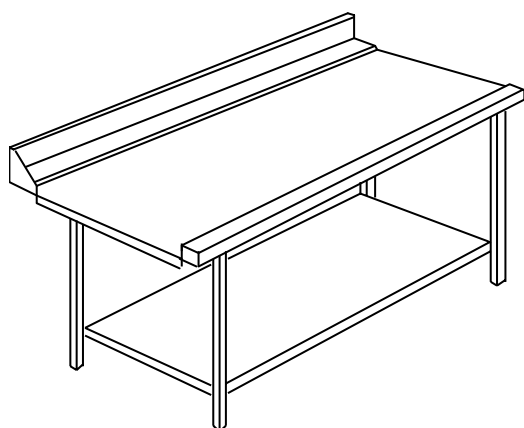
Per modelli / only for models LAPI50C / LAPI50CPL

# TAVOLI ENTRATA E USCITA

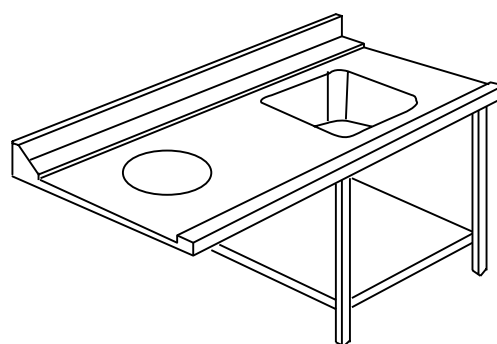


IN AND OUTLET TABLES - TABLE D'ENTRÉE ET SORTIE - EIN UND AUSLAUFTISCHE  
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA - ТАБЛИЦЫ ВХОДОВ И ВЫХОДОВ

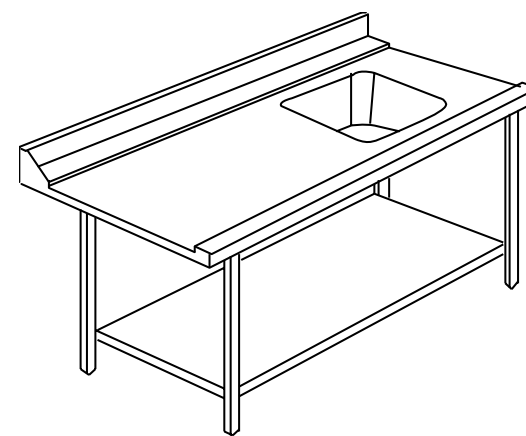
	ACTAVOUT80 (DX O SX)	ACTAVOUT100 (DX O SX)	ACTAVOUT120 (DX O SX)	ACTAVINCV (DX O SX)	ACTAVINV (DX O SX)
	TAVOLO USCITA SENZA ALZATINA OUTLET TABLE WITHOUT BACKSPASH TABLE DE SORTIE SANS DOSSERET AUSLAUFTISCH OHNE AUFKANTUNG			TAVOLO ENTRATA CERNITA CON VASCA CON ALZATINA INLET TABLE WITH BOWL WASTE HOLE AND BACKSPASH TABLE D'ENTRÉE AVEC CUVE TROU DE VIDANGE ET DOSSERET ZULAUFTISCH MIT BECKEN ABFALLÖFFUNG UND AUFKANTUNG	TAVOLO ENTRATA CON VASCA CON ALZATINA INLET TABLE WITH BOWL WITH BACKSPASH TABLE D'ENTRÉE AVEC BAC ET DOSSERET EINLAUFTISCH MIT BECKEN UND AUFKANTUNG
	810 x 640 x 850/900(h) mm	1010 x 640 x 850/900(h) mm	1210 x 640 x 850/900(h) mm	1210 x 780 x 850/900(h) mm	
	31 Kg	36 Kg	42 Kg	41 Kg	
	34 Kg	40 Kg	46,5 Kg	45 Kg	
	900 x 700 x 1100(h) mm	1100 x 700 x 1100(h) mm	1300 x 700 x 1100(h) mm	1300 x 800 x 1100(h) mm	
	0,57 m <sup>3</sup>	0,70 m <sup>3</sup>	0,84 m <sup>3</sup>	1,06 m <sup>3</sup>	
	705 €	805 €	835 €	1.535 €	1.185 €



ACTAVOUT100



ACTAVINCV



ACTAVINV



AL MOMENTO DELL'ORDINE SPECIFICARE SE AGGANCIO A SINISTRA O A DESTRA PER ENTRAMBI I TAVOLI  
PLEASE SPECIFY WHEN ORDERING IF LEFT OR RIGHT FASTENING FOR BOTH TABLES  
LORS DE LA COMMANDE, VEUILLEZ PRÉCISER POUR LES DEUX TABLES SI L'ACCROCHAGE DOIT SE FAIRE À GAUCHE OU À DROITE  
AL HACER EL PEDIDO, INDIQUE PARA AMBAS MESAS SI SE REQUIERE LA FIJACIÓN A LA IZQUIERDA O A LA DERECHA  
BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG FÜR BEIDE TISCHE AN, OB DIE BEFESTIGUNG LINKS ODER RECHTS SEIN SOLL  
ПРИ ЗАКАЗЕ, ПОЖАЛУЙСТА, УКАЖИТЕ ДЛЯ ОБОИХ СТОЛОВ, ТРЕБУЕТСЯ ЛИ ЛЕВОЕ ИЛИ ПРАВОЕ КРЕПЛЕНИЕ

# HC-DEGREASERF750 HC-DEGREASERF5K



HC-DEGREASERF750



HC-DEGREASERF5K

Foglietto illustrativo in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno, ceco, croato, sloveno.

Suitable for use in the HACCP field. Package leaflet in: Italian, English, French, Spanish, German, Romanian, Czech, Croatian, Slovenian.

Convient pour une utilisation dans le domaine HACCP. Notice en: Italien, anglais, français, espagnol, allemand, roumain, tchèque, croate, slovène.

Apto para su uso en el ámbito HACCP. Prospecto en: Italiano, inglés, francés, español, alemán, rumano, checo, croata, esloveno.

**IT** Sgrassante rapido pronto uso - alto potere pulente - indicato per sgrassare unto, olio, grasso e residui carbonizzati. Specifico per attrezzature professionali come friggitrice, piastre di cottura, tritacarne etc. Utilizzabile su tutte le superfici lavabili rilasciando una gradevole profumazione - adatto all'uso in ambito HACCP.

**HC-DEGREASERF750:** minimo di ordine confezione completa da 6 pezzi (750 ml cad.) 2 erogatori + 4 ricariche

**HC-DEGREASERF5K:** tanica da 5 L

**EN** Ready to use fast degreaser - high cleaning power - ideal to remove grease, oil and charred residues. It is especially suitable for professional equipment such as fryers, cooking plates, meat grinders, etc. Suitable for all washable surfaces, it releases a pleasant scent. Suitable for use in the HACCP field.

**HC-DEGREASERF750:** minimum order quantity 6-pack (750 ml each)

2 dispensers + 4 refills

**HC-DEGREASERF5K:** 5 L canister

**FR** Dégraissant rapide prêt à l'emploi - haut pouvoir nettoyant - convient pour déterger les graisses, huiles, gras et résidus carbonisés. Destinée spécifiquement aux équipements professionnels tels que les friteuses, les plaques de cuisson, les hachoirs à viande, etc. Peut être utilisé sur toutes les surfaces lavables, avec un parfum agréable - convient pour une utilisation dans le domaine HACCP.

**HC-DEGREASERF750:** quantité minimale de commande un paquet de 6 unités (750 ml chacune) 2 doseurs + 4 recharges

**HC-DEGREASERF5K:** bidon de 5 L

**ES** Desengrasante rápido listo para usar - alto poder de limpieza - ideal para eliminar grasa, aceite y residuos carbonizados. Está especialmente indicado para equipos profesionales como freidoras, placas de cocina, picadoras de carne, etc. Apto para todas las superficies lavables, desprende un agradable aroma. Apto para su uso en el ámbito HACCP.

**HC-DEGREASERF750:** cantidad mínima de pedido paquete de 6 (750 ml cada uno) 2 dispensadores + 4 recambios

**HC-DEGREASERF5K:** bidón de 5 L

	HC-DEGREASERF750 min. 6 pc	HC-DEGREASERF5K
	-	185 x 110 x 315(h) mm
	5 Kg	5 Kg
	5,3 Kg	5,3 Kg
	255 x 175 x 315(h) mm	370 x 260 x 260(h) mm
	<b>27 € (6 pc)</b>	<b>22 €</b>



# HC-SANICLEANF750

## HC-SANICLEANF5L



HC-DEGREASERF750



HC-DEGREASERF5K

Foglietto illustrativo in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno, ceco, croato, sloveno.

Suitable for use in the HACCP field. Package leaflet in: Italian, English, French, Spanish, German, Romanian, Czech, Croatian, Slovenian.

Convient pour une utilisation dans le domaine HACCP. Notice en: Italien, anglais, français, espagnol, allemand, roumain, tchèque, croate, slovène.

Apto para su uso en el ámbito HACCP. Prospecto en: Italiano, inglés, francés, español, alemán, rumano, checo, croata, esloveno.

**IT** Detergente igienizzante pronto uso - adatto per tutte le superfici lavabili - specifico per uso nel settore alimentare. La sua formulazione permette un'efficace igienizzazione e veloce asciugatura - adatto all'uso in ambito HACCP.

**HC-SANICLEANF750:** minimo di ordine confezione completa da 6 pezzi (750 ml cad.) 2 erogatori + 4 ricariche

**HC-SANICLEANF5L:** tanica da 5 L

**EN** Ready to use sanitising cleaner - suitable for all washable surfaces - specific for use in the food industry. Its formula allows effective sanitation and fast drying - suitable for use in the HACCP field.

**HC-SANICLEANF750:** minimum order quantity 6-pack (750 ml each)  
2 dispensers + 4 refills

**HC-SANICLEANF5L:** 5 L canister

**FR** Détergent désinfectant prêt à l'emploi - adapté à toutes les surfaces lavables - conçu spécialement pour être utilisé dans l'industrie alimentaire. Sa formulation permet un assainissement efficace et un séchage rapide - convient pour une utilisation dans le domaine HACCP.

**HC-SANICLEANF750:** quantité minimale de commande un paquet de 6 unités (750 ml chacune) 2 doseurs + 4 recharges

**HC-SANICLEANF5L:** bidon de 5 L

**ES** Detergente desinfectante listo para usar, apto para todas las superficies lavables, específico para la industria alimentaria. Su formulación permite una higienización eficaz y un secado rápido, apto para su uso en el ámbito HACCP.

**HC-SANICLEANF750:** cantidad mínima de pedido paquete de 6 (750 ml cada uno) 2 dispensadores + 4 recambios

**HC-SANICLEANF5L:** bidón de 5 L

	HC-SANICLEANF750 min. 6 pc	HC-SANICLEANF5L
	-	185 x 110 x 315(h) mm
	5 Kg	5 Kg
	5,3 Kg	5,3 Kg
	255 x 175 x 315(h) mm	370 x 260 x 260(h) mm
	<b>27 € (6 pc)</b>	<b>22 €</b>

Igienizzante superfici  
Sanitiser for surfaces

Desinfectant de surfaces  
Desinfectante de superficies

# HC-MULTIF750 HC-MULTIF5K



HC-MULTIF750



HC-MULTIF5K

Foglietto illustrativo in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno, ceco, croato, sloveno.

Suitable for use in the HACCP field. Package leaflet in: Italian, English, French, Spanish, German, Romanian, Czech, Croatian, Slovenian.

Convient pour une utilisation dans le domaine HACCP. Notice en: Italien, anglais, français, espagnol, allemand, roumain, tchèque, croate, slovène.

Apto para su uso en el ámbito HACCP. Prospecto en: Italiano, inglés, francés, español, alemán, rumano, checo, croata, esloveno.

**IT** Detergente pulitore adatto a qualsiasi superficie lavabile, ideale su piani in acciaio, cucine professionali e laboratori di panificazione e pasticceria. Rimuove aloni, macchie e contaminazioni non gravose - gradevolmente profumato non lascia aloni - facile asciugatura.

**HC-MULTIF750:** minimo di ordine confezione completa da 6 pezzi (750 ml cad.)  
2 erogatori + 4 ricariche

**HC-MULTIF5K:** tanica da 5 L

**EN** Cleaner suitable for any washable surface, ideal for on steel tops, professional kitchens and bakery and pastry laboratories. It removes halos streaks, spots and slight minor contamination - pleasantly smelling scented - leaves no halos streaks - easy to dry.

**HC-MULTIF750:** minimum order quantity 6-pack (750 ml each)  
2 dispensers + 4 refills

**HC-MULTIF5K:** 5 L canister

**FR** Détergent convenant à toute surface lavable, idéal pour les plans de travail en acier, les cuisines professionnelles et les pâtisseries ou boulangeries. Enlève les tâches, les souillures et les contaminations légères - agréablement parfumé, ne laisse aucune trace - facile à sécher.

**HC-MULTIF750:** quantité minimale de commande un paquet de 6 unités (750 ml chacune) 2 doseurs + 4 recharges

**HC-MULTIF5K:** bidon de 5 L

**ES** Detergente apto para cualquier superficie lavable, ideal en encimeras de acero, cocinas profesionales y pastelerías o panaderías. Elimina halos, manchas y contaminaciones no severas - agradablemente perfumado, no deja halos - secado rápido.

**HC-MULTIF750:** cantidad mínima de pedido paquete de 6 (750 ml cada uno)  
2 dispensadores + 4 recambios

**HC-MULTIF5K:** bidón de 5 L

	HC-MULTIF750 min. 6 pc	HC-MULTIF5K
	-	185 x 110 x 315(h) mm
	5 Kg	5 Kg
	5,3 Kg	5,3 Kg
	255 x 175 x 315(h) mm	370 x 260 x 260(h) mm
	<b>27 € (6 pc)</b>	<b>20 €</b>

# HC-FLASHF750



HC-FLASHF750

Foglietto illustrativo in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno, ceco, croato, sloveno.

Suitable for use in the HACCP field. Package leaflet in: Italian, English, French, Spanish, German, Romanian, Czech, Croatian, Slovenian.

Convient pour une utilisation dans le domaine HACCP. Notice en: Italien, anglais, français, espagnol, allemand, roumain, tchèque, croate, slovène.

Apto para su uso en el ámbito HACCP. Prospecto en: Italiano, inglés, francés, español, alemán, rumano, checo, croata, esloveno.

IT Igienizzante multisuperfici pronto uso gradevolmente profumato. Conformità al protocollo n. 5443 del 22 febbraio 2020 dove indicato come igienizzante il perossido di idrogeno ad una concentrazione di almeno 0,5% per un tempo adeguato di contatto - adatto all'uso in ambito HACCP.

**HC-FLASHF750:** minimo di ordine confezione completa da 6 pezzi (750 ml cad.)  
2 erogatori + 4 ricariche

EN Multi-surface sanitiser, ready to use and pleasantly smelling scented. Compliance with the Protocol no. 5443 dated 22 February 2020 where hydrogen peroxide is indicated as a sanitiser at a concentration of at least 0.5% for an appropriate contact. Suitable for use in the HACCP field.

**HC-FLASHF750:** minimum order quantity 6-pack (750 ml each)  
2 dispensers + 4 refills

FR Hygiénisant multi-surfaces prêt à l'emploi agréablement parfumé. En conformité avec le protocole n° 5443 du 22 février 2020 où le peroxyde d'hydrogène est indiqué comme désinfectant à une concentration d'au moins 0,5% pour un temps de contact adéquat - utilisable dans le domaine HACCP.

**HC-FLASHF750:** quantité minimale de commande un paquet de 6 unités (750 ml chacune) 2 doseurs + 4 recharges

ES Desinfectante multisuperficie listo para usar agradablemente perfumado. Según el protocolo nº 5443 del 22 de febrero de 2020, en el que se indica el peróxido de hidrógeno como desinfectante a una concentración de al menos el 0,5% durante un tiempo de contacto adecuado - apto para su uso en el ámbito HACCP.

**HC-FLASHF750:** cantidad mínima de pedido paquete de 6 (750 ml cada uno)  
2 dispensadores + 4 recambios

	<b>HC-FLASHF750</b> min. 6 pc
	-
	5 Kg
	5,3 Kg
	255 x 175 x 315(h) mm
	<b>28 € (6 pc)</b>

Igienizzante con perossido di idrogeno  
Sanitiser with hydrogen peroxide

Hygiénisant avec peroxyde d'hydrogène  
Higienizador con peróxido de hidrógeno

# HC-IGIENGELF500 HC-IGIENGELF5L



HC-IGIENGELF500



HC-IGIENGELF5L

Foglietto illustrativo in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno, ceco, croato, sloveno.

Suitable for use in the HACCP field. Package leaflet in: Italian, English, French, Spanish, German, Romanian, Czech, Croatian, Slovenian.

Convient pour une utilisation dans le domaine HACCP. Notice en: Italien, anglais, français, espagnol, allemand, roumain, tchèque, croate, slovène.

Apto para su uso en el ámbito HACCP. Prospecto en: Italiano, inglés, francés, español, alemán, rumano, checo, croata, esloveno.

IT Gel alcolico igienizzante che grazie all'alto tenore di alcool al suo interno (del 70%) favorisce una veloce e facile igienizzazione delle mani. Facile asciugatura e gradevole profumazione, permette un'applicazione ripetuta senza effetti sgradevoli.

**HC-IGIENGELF500:** box da 6 pezzi (500 ml cad.)

**HC-IGIENGELF5L:** tanica da 5 L

EN Hygienizing alcoholic gel which, thanks to its high alcohol content (70%), promotes quick and easy hygiene of the hands. Easy drying and pleasant fragrance, it allows repeated applications without unpleasant effects.

**HC-IGIENGELF500:** box of 6 pieces (500 ml each)

**HC-IGIENGELF5L:** 5 L canister

FR Gel alcoolique hygiénisant qui, grâce à sa forte concentration en alcool (70%), permet une désinfection rapide et facile des mains. Séchage facile et parfum agréable, il permet une application répétée sans effets désagréables.

**HC-IGIENGELF500:** boîte de 6 pièces (500 ml chacune)

**HC-IGIENGELF5L:** bidon de 5 litres

ES Gel alcohólico higienizante que gracias a su alto contenido en alcohol (70%) favorece una rápida y fácil higienización de las manos. De fácil secado y agradable fragancia, permite una aplicación repetida sin efectos desagradables.

**HC-IGIENGELF500:** caja de 6 piezas (500 ml cada una)

**HC-IGIENGELF5L:** bidón de 5 L

	HC-IGIENGELF500 min. 6 pc	HC-IGIENGELF5L
	-	185 x 110 x 315(h) mm
	3 Kg	5 Kg
	4 Kg	5,3 Kg
	240 x 240 x 170(h) mm	370 x 260 x 260(h) mm
	<b>10 € (6 pc)</b>	<b>75 €</b>

# HC-GELSTK200 HC-GELSTK1000



HC-GELSTK200

Foglietto illustrativo in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno, ceco, croato, sloveno.

Suitable for use in the HACCP field. Package leaflet in: Italian, English, French, Spanish, German, Romanian, Czech, Croatian, Slovenian.

Convient pour une utilisation dans le domaine HACCP. Notice en: Italien, anglais, français, espagnol, allemand, roumain, tchèque, croate, slovène.

Apto para su uso en el ámbito HACCP. Prospecto en: Italiano, inglés, francés, español, alemán, rumano, checo, croata, esloveno.

IT Comodo stick gel monouso - 60% di alcool - utilizzabile senza acqua - elimina i batteri presenti sulle mani senza aggredire la pelle - non unge e non macchia. Gel non aggressivo con base idroalcolica - proprietà antimicrobiche - idrata la pelle e lascia le mani profumate.

**HC-GELSTK200:** 1 box da 200 sticks

**HC-GELSTK1000:** 5 box da 1000 sticks

EN Easy to use disposable stick gel - 60% alcohol - no water required eliminates bacteria on hands without irritating the skin - no grease and no stain. Non-aggressive gel with hydro-alcoholic base - antimicrobial properties - moisturises the skin and leaves the hands scented.

**HC-GELSTK200:** 1 box of 200 sticks

**HC-GELSTK1000:** 5 boxes of 1000 sticks

FR Bâton de gel pratique et jetable - 60% d'alcool - peut être utilisé sans eau - élimine les bactéries sur les mains sans attaquer la peau - ne graisse pas et ne tache pas. Gel non agressif à base hydro-alcoolique - propriétés antimicrobiennes - hydrate la peau et laisse vos mains parfumées.

**HC-GELSTK200:** 1 boîte de 200 bâtonnets

**HC-GELSTK1000:** 5 boîtes de 1000 bâtonnets

ES Práctica barrita de gel desechable - 60% de alcohol - puede utilizarse sin agua - elimina las bacterias de las manos sin atacar la piel - no engrasa y no mancha. Gel no agresivo con base hidroalcohólica - propiedades antimicrobianas - hidrata la piel y deja las manos perfumadas.

**HC-GELSTK200:** 1 caja de 200 barritas

**HC-GELSTK1000:** 5 cajas de 1000 barritas

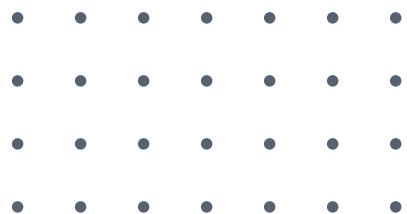
	HC-GELSTK200	HC-GELSTK1000
	-	185 x 110 x 315(h) mm
	0,5 Kg	2,5 Kg
	0,58 Kg	2,9 Kg
	150 x 100 x 200(h) mm	360 x 260 x 230(h) mm
	<b>27 €</b>	<b>122 €</b>

Stick gel monouso  
Disposable stick gel

Bâtonnet de gel jetable  
Barrita de gel desechable

**fimar**  
group

  
Graphit Group



# MULTISERVICE HOSPITALITY EQUIPMENT

Attrezzature complete per l'ospitalità



 **forcar**<sup>®</sup>

**CATALOGO E PREZZI 2023/24**  
CATALOGUE & PRICE 2023/24







# Guida alla Lettura

## IT

Forcar Multiservice è il catalogo di Fimar Group dedicato a tutti quegli articoli per l'ospitalità non solo del mondo Ho.Re.Ca. ma anche a scuole, ospedali, strutture sanitarie e militari.

In questa nuova edizione abbiamo aggiunto tutto il catalogo Forcar Inox che comprende: tavoli, lavelli, armadi, mensole, pensili e rubinetteria in acciaio inox.

In un unico catalogo: carrelli e mobili di servizio, espositori termici, elementi riscaldanti e di mantenimento, articoli per la macelleria, teglie, bacinelle e cassette pizza, articoli per la prima colazione e per il buffet, ceppi e sterilizza coltelli.

Per il 2023/2024 sono stati aggiunti due carrelli termici di mantenimento e l'attualissimo colore "Carbon" su tanti carrelli e mobili in legno.

Tutto in un catalogo e tutto velocemente disponibile, articoli di nostra produzione o in alcuni casi importati.

NEUTRO INOX  
STEEL FURNITURE

PAG  
184

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!  
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!  
Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!  
Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!



## EN

Forcar Multiservice is Fimar Group's catalogue dedicated to all those hospitality articles not only for the Ho.Re.Ca. world but also for schools, hospitals, healthcare and military facilities.

In this new edition we have added the entire Forcar Stainless Steel catalogue including: tables, sinks, cabinets, shelves, hanging units and stainless steel taps and fittings.

In a single catalogue: trolleys and service furniture, heated display cabinets, heating and maintaining elements, butcher's items, trays, containers and pizza containers, breakfast and buffet items, chopping blocks and knife sterilisers.

For 2023/2024, two heated preservation trolleys have been added as well as the very up-to-date 'Carbon' colour on many trolleys and wooden furniture.

All in one catalogue and all quickly available, all from our own production items or in some cases imported.

FR

Forcar Multiservice est le catalogue du Groupe Fimar dédié à tous les articles d'accueil, non seulement pour le monde Ho.Re.Ca. mais aussi pour les écoles, les hôpitaux, les établissements de santé et les installations militaires.

Dans cette nouvelle édition, nous avons ajouté tout le catalogue Forcar Inox comprenant: tables, éviers, armoires, étagères, éléments muraux et robinetterie en acier inox.

En un seul catalogue: chariots et meubles de service, présentoirs thermiques, éléments chauffants et de maintien, articles de boucherie, plaques, bacs et boîtes à pizza, articles de petit-déjeuner et de buffet, supports à bûches et stérilisateur de couteaux.

Pour 2023/2024, deux chariots chauffants et de maintien en température et la très actuelle couleur "Carbon" ont été ajoutés à de nombreux chariots et meubles en bois.

Tout dans un seul catalogue et rapidement disponible, des articles de notre propre production ou, dans certains cas, importés.

DE

Forcar Multiservice ist der Katalog der Fimar-Gruppe, der allen Artikeln für die Gastronomie gewidmet ist, nicht nur für die Ho.Re.Ca.-Welt, sondern auch für Schulen, Krankenhäuser, das Gesundheitswesen und militärische Einrichtungen.

In dieser neuen Ausgabe haben wir den gesamten Katalog Forcar Edelstahl aufgenommen: Tische, Spülbecken, Schränke, Regale, Hängeschränke und Armaturen aus Edelstahl.

In einem einzigen Katalog: Wagen und Servicemöbel, Wärmeschränke, Heiz- und Halteelemente, Fleischereiprodukte, Tablett, Schüsseln und Pizzakartons, Frühstücks- und Buffetartikel, Holzscheite und Messersterilisatoren.

Für 2023/2024 wurden viele Wagen und Holzmöbel um zwei Wärme- und Warmhaltewagen und die aktuelle Farbe "Carbon" ergänzt.

Alles in einem Katalog und alles schnell verfügbar, Artikel aus eigener Produktion oder zum Teil importiert.

# Consigli sulla pulizia e la cura di macchinari in acciaio inox

TIPS ON CLEANING AND CARE OF STAINLESS STEEL EQUIPMENT  
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES MACHINES EN ACIER INOXYDABLE  
TIPPS ZUR REINIGUNG UND PFLEGE VON EDELSTAHLGERÄTEN

## IT

Una corretta pulizia e manutenzione dell'acciaio inox su apparecchiature professionali contribuirà a mantenere il macchinario efficiente e in ottime condizioni di igiene garantendone un prolungato utilizzo.

L'acciaio inossidabile (o inox) è così chiamato per la sua alta resistenza alla corrosione; tuttavia il sottile strato protettivo che riveste il metallo, può essere danneggiato meccanicamente o chimicamente (ad esempio con graffi, incisioni, tagli o l'utilizzo di prodotti corrosivi vedi tabella di seguito).

Alcuni suggerimenti per mantenere inalterato l'acciaio inox:

1. Utilizza una soluzione di detergente delicato mescolando acqua tiepida e un detergente neutro. Evita di utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.
2. Immergi un panno morbido o una spugna nella soluzione detergente e pulisci delicatamente la superficie dell'acciaio inox. Assicurati di seguire il grano dell'acciaio inox per evitare graffi sulla superficie.
3. Per le zone più ostinate o per eventuali macchie, puoi utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox ad uso alimentare (vedi la sezione dedicata alla pulizia delle macchine sul catalogo Fimar).
4. Dopo aver rimosso lo sporco, risciacqua bene il macchinario con acqua pulita per eliminare completamente i residui del detergente.
5. Asciuga la superficie con un panno pulito e asciutto per evitare la formazione di macchie d'acqua.
6. Oltre alla pulizia regolare, è consigliabile effettuare una manutenzione periodica sulla macchina refrigerante per assicurarsi che funzioni in modo ottimale. Controlla i filtri, le guarnizioni e le condizioni generali del macchinario.
7. Durante la pulizia, presta attenzione a non danneggiare le parti elettriche o meccaniche del macchinario. Si consiglia di consultare sempre un tecnico specializzato o un servizio di manutenzione autorizzato.

## EN

Proper cleaning and maintenance of stainless steel on professional equipment will help to keep the machinery efficient and in excellent hygienic condition and ensure its continued use.

Stainless steel is named for its high resistance to corrosion; however, the thin protective layer that covers the metal can be damaged mechanically or chemically (e.g. by scratches, incisions, cuts or the use of corrosive products see table below).

Some tips for maintaining stainless steel:

1. Use a mild detergent solution by mixing warm water and a neutral detergent. Avoid using harsh or abrasive cleaners, as they may damage the stainless steel surface.
2. Dip a soft cloth or sponge into the cleaning solution and gently wipe the stainless steel surface. Be sure to follow the grain of the stainless steel to avoid scratches on the surface.
3. For stubborn areas or any stains, you can use a detergent specifically for stainless steel for food use (see the section on machine cleaning in the Fimar catalogue).
4. After removing the dirt, rinse the machine well with clean water to completely remove any residues of the detergent.
5. Dry the surface with a clean, dry cloth to prevent water spots from forming.
6. In addition to regular cleaning, it is advisable to carry out periodic maintenance on refrigerating equipment to ensure that it functions optimally. Check the filters, seals and general condition of the equipment.
7. When cleaning, take care not to damage the electrical or mechanical parts of the machine. Always consult a specialised technician or an authorised maintenance service.

## FR

Un nettoyage et un entretien adéquats de l'acier inox sur les équipements professionnels permettront de maintenir l'efficacité et l'hygiène des machines et d'assurer leur utilisation continue.

L'acier inoxydable (ou inox) est appelé ainsi en raison de sa grande résistance à la corrosion ; toutefois, la fine membrane protectrice qui recouvre le métal peut être endommagée mécaniquement ou chimiquement (par exemple, par des rayures, des incisions, des coupures ou l'utilisation de produits corrosifs - voir le tableau ci-dessous).

Quelques conseils pour l'entretien de l'acier inox :

1. Utilisez une solution détergente douce en mélangeant de l'eau tiède et un détergent neutre. Évitez d'utiliser des nettoyeurs agressifs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager la surface de l'acier inoxydable.
2. Trempez un chiffon doux ou une éponge dans la solution de nettoyage et essuyez délicatement la surface en acier inox. Veillez à suivre le grain de l'acier inox afin d'éviter les rayures sur la surface.
3. Pour les zones tenaces ou les taches, vous pouvez utiliser un détergent spécifique pour l'acier inoxydable à usage alimentaire (voir la section sur le nettoyage des appareils dans le catalogue Fimar).
4. Après avoir éliminé la saleté, rincez bien la machine à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de détergent.
5. Séchez la surface avec un chiffon propre et sec pour éviter la formation de taches d'eau.
6. Outre le nettoyage régulier, il est conseillé d'effectuer un entretien périodique de la machine frigorifique pour garantir son fonctionnement optimal. Vérifiez les filtres, les joints et l'état général de la machine.
7. Lors du nettoyage, veillez à ne pas endommager les parties électriques ou mécaniques de la machine. Consultez toujours un technicien spécialisé ou un service d'entretien autorisé.

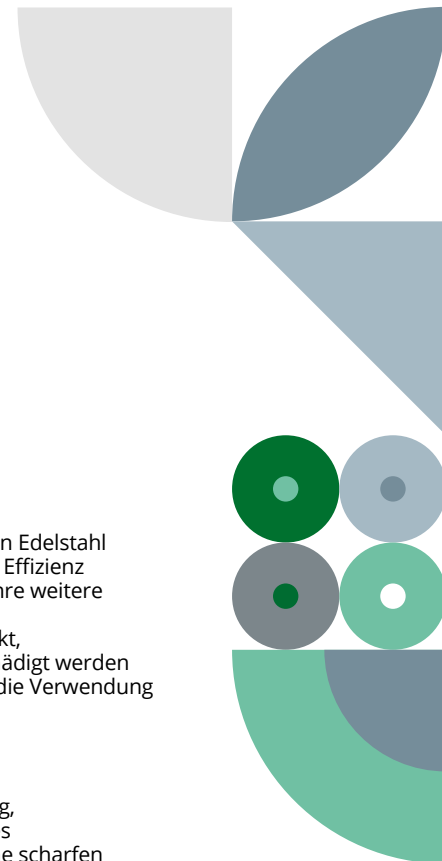
## DE

Die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege von Edelstahl bei professionellen Geräten trägt dazu bei, die Effizienz und Hygiene der Maschinen zu erhalten und ihre weitere Nutzung zu gewährleisten.

Die dünne Schutzschicht, die das Metall bedeckt, kann jedoch mechanisch oder chemisch beschädigt werden (z. B. durch Kratzer, Einschnitte, Schnitte oder die Verwendung von ätzenden Produkten, siehe Tabelle unten).

Einige Tipps zur Pflege von Edelstahl:

1. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung, indem Sie lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel mischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen können.
2. Tauchen Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm in die Reinigungslösung und wischen Sie die Edelstahloberfläche vorsichtig ab. Achten Sie darauf, der Textur des Edelstahls zu folgen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
3. Für hartnäckige Stellen oder Flecken können Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl für den Lebensmittelbereich verwenden (siehe den Abschnitt über die Reinigung von Geräten im Fimar-Katalog).
4. Spülen Sie die Maschine nach dem Entfernen der Verschmutzung gut mit klarem Wasser ab, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um die Bildung von Wasserflecken zu vermeiden.
6. Neben der regelmäßigen Reinigung ist es ratsam, die Kühlgräte regelmäßig zu warten, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Filter, Dichtungen und den allgemeinen Zustand der Maschine.
7. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die elektrischen oder mechanischen Teile der Maschine nicht beschädigt werden. Wenden Sie sich immer an einen Fachtechniker oder einen anerkannten Wartungsdienst.



# Sostanze nocive



SCHEMA RIASSUNTIVO DI REAZIONE DELL'ACCIAIO INOX A CONTATTO DI ALCUNE SOSTANZE  
SCHEMATIC REACTION OF STAINLESS STEEL IN CONTACT WITH CERTAIN SUBSTANCES  
SCHÉMA SYNTHÉTIQUE DE LA RÉACTION DE L'ACIER INOX AU CONTACT DE CERTAINES SUBSTANCES  
ÜBERSICHTSDIAGRAMM DER REAKTION VON EDELSTAHL IN KONTAKT MIT BESTIMMTEN STOFFEN

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN		SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ACIDO CLORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROCHLORIC ACID (all concentrations) ACIDE CHLORHYDRIQUE (toutes les concentrations) SALZSÄURE (alle Konzentrationen)		ALCOOL ALCOHOL ALCOOL ALKOHOL	
ACIDO FLUORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROFLUORIC ACID (all concentrations) ACIDE FLUORYDRIQUE (toutes les concentrations) FLUORWASSERSTOFFSÄURE (alle Konzentrationen)		BENZINA BENZENE ESSENCE BENZIN	
ACIDO MURIATICO (cloridrico commerciale) MURIATIC ACID (commercial hydrochloric) ACIDE MURIATIQUE (acide chlorhydrique dans le commerce) CHLORWASSERSTOFF (handels bläue Salzsäure)		BICARBONATO DI SODIO (tutte le concentrazioni) SODIUM BICARBONATE (all concentrations) BICARBONATE DE SOUDE (toutes les concentrations) NATRIUMHYDROGENKARBONAT (alle Konzentrationen)	
ACIDO NITRICO fino a 10°C-80°C NITRIC ACID up to 10°C-80°C ACIDE NITRIQUE jusqu 10°C-80°C SALPETERSÄURE bis 10°C-80°C		CANDEGGINA BLEACH EAU DE JAVEL CHLORBLEICHE	
ACIDO SOLFORICO FUMANTE (oleum) 50°C FUMING SULPHURIC ACID (oleum) 50°C ACIDE SULFURIQUE FUMANT (oleum) 50°C DAMPFENDE SCHWEFELSÄURE (Oleum) 50°C		CARBONATO DI SODIO (soda solvay) fino a 20% SODIUM CARBONATE (solvay soda) up to 20% SOUDE (sel solvay) jusqu 20% NATRIUMKARBONAT (Soda) bis 20%	
ACQUARAGIA TURPENTINE WHITE SPIRIT TERPENTIN		DILUENTI (acetone, toluolo, ecc.) THINNERS (acetone, toluol, etc.) DILUANTS (acetone, toluone, etc.) VERDUNNUNGSMITTEL (Aceton, Toluolo, usw.)	





IN CONDIZIONI NORMALI DI USO NON ESISTONO PROBLEMI DI CORROSIONE  
UNDER NORMAL CONDITIONS OF USE THERE ARE NO CORROSION ISSUES  
DANS DES CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION, IL N'Y A PAS DE PROBLÈMES DE CORROSION  
UNTER NORMALEN EINSATZBEDINGUNGEN GIBT ES KEINE KORROSIONSPROBLEME



POSSIBILITÀ DI CORROSIONE EVIDENTE, VERIFICARE ATTENTAMENTE LE CONDIZIONI DI IMPIEGO  
RISK OF CORROSION, CAREFULLY VERIFY THE CONDITIONS OF USE  
RISQUE DE CORROSION ÉVIDENT, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT LES CONDITIONS D'UTILISATION  
GEFAHR EINER DEUTLICHEN KORROSION, ÜBERPRÜFEN SIE SORGFÄLTIG DIE NUTZUNGSBEDINGUNGEN



SICURI FENOMENI CORROSIVI - NON USARE  
CERTAIN CORROSIVE REACTIONS - DO NOT USE  
CERTAINES REACTIONS CORROSIVES - NE PAS UTILISER  
BESTIMMTE KORROSIONSREAKTIONEN - NICHT VERWENDEN

SOSTANZA / SUBSTANCES /  
SUBSTANCES / SUBSTANZEN

GAS DI CLORO UMIDO  
DAMP CHLORINE GAS  
GAZ DE CHLORE HUMIDE  
FEUCHTES CHLORGAS



SAPONE  
SOAP  
SAVON  
SEIFE



SODA CAUSTICA fino a 20%  
CAUSTIC SODA up to 20%  
SOUDE CAUSTIQUE jusqu'à 20%  
ÄTZNATRON bis 20%



SOLFATO DI RAME 10%  
COPPER SULPHATE 10%  
SULFATE DE CUIVRE 10%  
KUPFERSULFAT 10%



SOLVENTI (trielina, benzolo, ecc.)  
SOLVENTS (triethylene, benzol, etc.)  
SOLVANTS (trichloroéthylène, benzene, etc.)  
LÖSUNGSMITTEL (Trichlorethylen, Benzol, usw)
















VERNICI  
PAINTS  
VERNIS  
LACKE





# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÈRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT





# INDICE

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	20
<b>CARRELLI E MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO</b>	CARRELLI GUÉRIDON	GUÉRIDON TROLLEYS	CHARIOTS GUÉRIDON	GUÉRIDON WAGEN	23
<b>WOODEN SERVICE TROLLEYS AND SERVING FURNITURE</b>	CARRELLI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	SERVIERWAGEN AUS HOLZ	25
<b>CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS</b>	CARRELLI FLAMBÈ	FLAMBÈ TROLLEYS	CHARIOTS FLAMBÉS	FLAMBÉ WAGEN	34
<b>SERVIERWAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ</b>	MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVING FURNITURE	MEUBLES DE SERVICE EN BOIS	SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	36
<b>CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX AISI 304</b>	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	43
<b>SERVICE TROLLEYS IN STAINLESS STEEL AISI 304</b>					
<b>CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX AISI 304</b>	CARRELLI DI SERVIZIO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTIPURPOSE PLASTIC SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS POLYVALENTE EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-SERVIERWAGEN AUS KUNSTSTOFF	52
<b>SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL AISI 304</b>					
<b>CARRELLI ED ESPOSITORI REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO</b>	CARRELLI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS HOLZ	55
	ESPOSITORI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED DISPLAYS	VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN BOIS	GEKÜHLTE VITRINE AUS HOLZ	58
<b>WOODEN THERMAL AND REFRIGERATED TROLLEYS AND DISPLAYS</b>	CARRELLI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN BAIN-MARIE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BAIN-MARIE WAGEN AUS HOLZ	61
<b>CHARIOTS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS EN BOIS</b>	ESPOSITORI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN HEATED BAIN-MARIE DISPLAYS	VITRINES CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BEHEIZTE BAIN-MARIE VITRINE AUS HOLZ	64
<b>GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN UND VITRINEN AUS HOLZ</b>	CARRELLO TERMICO, IDEALE PER BOLLITI E ARROSTI	HEATED TROLLEYS, IDEAL FOR BOILED AND ROASTED MEATS	CHARIOTS CHAUFFANTS, IDÉAUX POUR BOUILLIR ET RÔTIR	BEHEIZTE SERVIERWAGEN, IDEAL FÜR GEKOCHTES UND GEBRATENES FLEISCH	67
	MENSOLE IN LEGNO PER UNIONE	CONNECTION WOODEN SHELF	ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS	VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ	68
<b>CARRELLI REFRIGERATI E TERMICI, VASCHE DA INCASSO, IN ACCIAIO INOX</b>	VASCHE REFRIGERATE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL REFRIGERATED BOWLS	CUVES RÉFRIGÉRÉES EN ACIER	KÜHLWANNEN AUS EDELSTAHL	71
<b>REFRIGERATED AND HEATED TROLLEYS, BUILT-IN BOWLS, MADE OF STAINLESS STEEL</b>	VASCHE TERMICHE A BAGNOMARIA IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL HEATED BAIN-MARIE BOWLS	CUVES BAIN-MARIE EN ACIER INOX	BAIN-MARIE HEIZWANNEN AUS EDELSTAHL	72
<b>CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS, BACS INTÉGRÉS, EN ACIER INOX</b>	CARRELLI REFRIGERATI IN ACCIAIO INOX	REFRIGERATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	73
<b>GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN, EINGEBAUTE BEHÄLTER, AUS EDELSTAHL</b>	CARRELLI TERMICI IN ACCIAIO INOX	HEATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFANTS EN ACIER INOX	BEHEIZTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	74



CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE	TAVOLE CALDE	HEATED TABLES	TABLES CHAUDES	BEHEIZTE TISCHE	83
	PIANI CALDI	HEATED TOPS	PLANS DE TRAVAIL CHAUDS	BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE	86
HEATING ELEMENTS AND NEUTRAL DISPLAYS	LAMPADE A RAGGI INFRAROSSI	INFRARED LAMPS	LAMPES INFRAROUGES	INFRAROT-LAMPEN	87
	VETRINE RISCALDANTI	HEATED DISPLAYS	VITRINES CHAUFFÉES	BEHEIZTE VITRINEN	92
ELÉMENTS CHAUFFANTS ET VITRINES NEUTRES	VETRINE NEUTRE	NEUTRAL DISPLAYS	VITRINES NEUTRES	NEUTRALE VITRINEN	93
	MOBILETTI SCALDAPIATTI	PLATES HEATING CABINETS	ARMOIRES CHAUFFE-PLATS	TELLERWÄRMER	96
HEIZELEMENTE UND NEUTRALE VITRINEN	VETRINE RISCALDANTI CON GRIGLIE	HEATED DISPLAY CASES WITH GRIDS	VITRINES CHAUFFÉES AVEC GRILLES	BEHEIZTE VITRINEN MIT GITTER	97
	CARRELLI PORTAVASSOI GN	GN TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX GN	SERVIERWAGEN FÜR GN PLATTEN	99
CARRELLI PER LA CUCINA	CARRELLI PORTAVASSOI UNIVERSALI	UNIVERSAL TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX UNIVERSELS	UNIVERSAL SERVIERWAGEN	102
KITCHEN TROLLEYS	CARRELLI PORTATEGLIE GN	GASTRONOM GN PANS TROLLEYS	CHARIOTS À PLAQUES GN	SERVIERWAGEN FÜR GASTRONOMIE GN BLECHE	104
CHARIOTS POUR LA CUISINE	CARRELLI PORTATEGLIE PER PASTICCERIA	PASTRY PANS TROLLEY	CHARIOTS POUR PLAQUES DE PÂTISSERIE	SERVIERWAGEN FÜR KONDITOREI BLECHE	106
KÜCHENWAGEN	PORTAPIATTI DA BANCO, PORTAPIATTI DA PARETE E CARRELLI	TABLE TOP PLATE RACK, WALL PLATE RACK AND TROLLEYS	ÉTAGÈRE À ASSIETTES DE TABLE, PORTE-ASSIETTES À MURO ET CHARIOTS	TISCH-TELLERSTÄNDER, WANDTELLERHALTER. UND TELLERWAGEN	109
CARRELLI PORTAPIATTI E CESTELLI	CARRELLI PER TRASPORTO PIATTI	DISH TRANSPORT TROLLEYS	CHARIOTS POUR TRANSPORTER LA VAISSELLE	GESCHIRRWAGEN	111
	CARRELLI PORTATEGLIE RISCALDATI	HEATED CUPBOARD TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS BACS	BEHEIZTE TRANSPORTBEHÄLTER	113
PLATE AND BASKETS TROLLEYS	CARRELLI PORTAPIATTI ARMADIATI	CABINET PLATE TROLLEYS	CHARIOTS PORTE-ASSIETTES SUR ÉLÉMENT FERMÉ	TELLERWAGEN MIT SCHRANKELEMENT	114
	CARRELLI PORTAPIATTI RISCALDATI	HEATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS À ASSIETTES	BEHEIZTE TELLERWAGEN	115
CHARIOTS POUR PANIERS ET ASSIETTES	CARRELLI PORTAPIATTI REFRIGERATI	REFRIGERATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS À ASSIETTES	GEKÜHLTE TELLERWAGEN	116
SERVIERWAGEN FUER TELLER UND KÖRBE	CARRELLI PORTAPIATTI PER TRASPORTO E RITIRO	PLATES TRANSPORT AND COLLECTION TROLLEYS	CHARIOTS DE COLLECTE, DE DISTRIBUTION ET DE STOCKAGE DE PLATEAUX	WAGEN ZUM SAMMELN, VERTEILEN UND LAGERN VON TABLETTS	117
	SCOLAPIATTI E BICCHIERI	PLATE AND GLASSES DRAINER	ÉGOUTTOIR POUR VERRES ET ASSIETTES	HÄNGE-ABTROPFER FÜR TELLER UND GLÄSER	118
CARRELLI PORTACESTELLI	CARRELLI PORTACASSETTE PER IMPASTI PIZZA	TROLLEY FOR PIZZA DOUGH CONTAINERS	CHARIOT À BACS POUR PÂTE À PIZZA	WAGEN FÜR PIZZATEIGBEHÄLTER	120
	CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE	DISHWASHER BASKETS	PANIERS POUR LAVE-VAISSELLE	KÖRBE FÜR GESCHIRRSPÜLER	121
CARRELLI E ARTICOLI PER IL SERVIZIO IN CAMERA	CARRELLI PER LA COLAZIONE	BREAKFAST TROLLEYS	CHARIOTS DE PETIT DÉJEUNER	FRÜHSTÜCKSWAGEN	123
TROLLEYS AND EQUIPMENT FOR ROOM SERVICE	CARRELLI PORTAVALIGIE E PORTABITI	LUGGAGE TROLLEYS AND CLOTHES RACKS	CHARIOTS À BAGAGES ET PORTE-VÊTEMENTS	KOFFERWAGEN UND KLEIDERSTÄNDER	125
CHARIOTS ET ARTICLES POUR LE ROOM SERVICE	CARRELLI PER TRASPORTO PESANTE	TROLLEYS FOR HEAVY TRANSPORT	CHARIOTS POUR CHARGES LOURDES	WAGEN FÜR DEN SCHWERTRANSPORT	129
WAGEN UND AUSRÜSTUNG FÜR DEN ZIMMERSERVICE	ASTE DELIMITA CORSIE	RETRACTABLE BARRIERS	DÉLIMITEUR DE ZONE	BEGRENZUNG	130

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
<b>CARRELLI PORTABIANCHERIA, RIFORNIMENTO FRIGOBAR, PULIZIA E MULTIUSO</b> <b>LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS</b> <b>CHARIOTS À LINGE, RECHARGE MINIBAR, NETTOYAGE ET POLYVALENT</b> <b>WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNG- UND MEHRZWECKWAGEN</b>	CARRELLI PORTABIANCHERIA	LAUNDRY TROLLEYS	CHARIOTS À LINGE	WÄSCHEWAGEN	<b>133</b>
	CARRELLI PER RIFORNIMENTO FRIGOBAR	TROLLEYS FOR MINI-BAR REFUELLING	CHARIOTS DE REMPLISSAGE POUR MINIBARS	WAGEN FÜR DIE MINIBARFÜLLUNG	<b>136</b>
	CESTONE E CARRELLI CON CESTO PER BIANCHERIA	BASKET AND TROLLEYS WITH LAUNDRY BASKET	PANIERI ET CHARIOTS AVEC PANIER À LINGE	KORB UND WAGEN MIT WÄSCHEKORB	<b>137</b>
	CARRELLI PER PULIZIA	CLEANING TROLLEYS	CHARIOTS DE NETTOYAGE	REINIGUNGSWAGEN	<b>138</b>
	CARRELLO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTI-PURPOSE PLASTIC TROLLEY	CHARIOT POLYVALENT EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-KUNSTSTOFFWAGEN	<b>142</b>
<b>ARTICOLI VARI PER LA MACELLERIA</b> <b>ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING</b> <b>ARTICLES POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE</b> <b>ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG</b>	LAVAMANI	HAND WASHER	LAVE-MAINS	HANDWÄSCHER	<b>145</b>
	STERILIZZATORI ELETTRICI PER COLTELLI	ELECTRIC STERILIZERS FOR KNIVES	DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES DE DÉSINFECTION POUR COUTEAUX	ELEKTRISCHE ENTKEIMUNGSGERÄTE FÜR MESSER	<b>147</b>
	CEPPI	BUTCHER BLOCKS	BLOCS DE BOUCHERIE	METZGERBLOCKS	<b>149</b>
	GREMBIULI E GUANTI	APRONS AND GLOVES	TABLIERS ET GANTS	SCHÜRZEN UND HANDSCHUHE	<b>151</b>
	TAGLIERI E RASCHIETTO	CUTTING BOARDS AND SCRAPER	PLANCHES À DÉCOUPER ET RACLOIR	SCHNEIDEBRETTER UND ABSTREIFER	<b>151</b>
<b>ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE</b> <b>BREAKFAST EQUIPMENT</b> <b>ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER</b> <b>FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG</b>	SCAFFALATURA MODULARE	MODULAR SHELVING	RAYONNAGE MODULAIRE	MODULAR REGALE	<b>152</b>
	ELETTROINSETTICIDI	ELECTRO-INSECTICIDES	ELECTRO-INSECTICIDES	ELEKTROINSEKT-KILLER	<b>153</b>
	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	<b>155</b>
<b>ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE</b> <b>BREAKFAST EQUIPMENT</b> <b>ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER</b> <b>FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG</b>	ZUPPIERA ELETTRICA	ELECTRIC SOUP TUREEN	SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE SUPPENSCHÜSSEL	<b>158</b>
	DISTRIBUTORI CAFFÈ, BEVANDE E CEREALI	COFFEE, DRINKS AND CEREALS DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE CAFÉ, DE BOISSONS ET DE CÉRÉALES	KAFFEE-, GETRÄNKE- UND MÜSLISPENDER	<b>158</b>
	FORNELLO E PADELLA FLAMBÈ	COOKER AND PAN FLAMBÈ	CUISIÈRE ET CASSEROLE À FLAMBER	HERD UND FLAMMPFANNE	<b>160</b>
	BOLLITORE E COLTELLO ELETTRICO	KETTLE AND KNIFE ELECTRIC	BOUILLLOIRE ET COUTEAU ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER UND ELEKTRISCHES MESSER	<b>161</b>
<b>ARTICOLI VARI PER CUCINA E PIZZERIA</b> <b>ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA</b> <b>ARTICLES POUR LA CUISINE ET POUR LA PIZZERIA</b> <b>KOCH- UND PIZZERIAARTIKEL</b>	BACINELLE, TEGLIE, VASCHE PER GELATO, VASSOI, APRISCATOLE, MORSA PER PROSCIUTTO, SPATOLE, PALETTE, PINZE, ROTELLE, TAGLIERI, CONTENITORI IMPASTI PER PIZZA, BILANCE	CONTAINERS, PANS, ICE CREAM CONTAINERS, TRAYS, CAN OPENERS, HAM CLAMPS, SPATULAS, SLIDES, CLAMPS, ROLLS, CHOPPING BOARDS, PIZZA DOUGH CONTAINERS, SCALES	BACS, PLAQUES, BACS À CRÈME GLACÉE, PLATEAUX, OUVRE-BOÎTES, OUVRE-BOÎTES, ÉTAU À JAMBON, SPATULES, PALETTES, PINCES, ROUES, PLANCHES À DÉCOUPER, RÉCIPENTS À PÂTE DE PIZZA, BALANCES	BEHÄLTER, BLECHE, EISBEHÄLTER, SCHALEN, DOSENÖFFNER, SCHINKENKLAMMERN, SPATEL, SCHAUFELN, KLAMMERN, ROLLEN, SCHNEIDEBRETTER, PIZZATEIGBEHÄLTER, WAAGEN	<b>163</b>
<b>PATTUMIERE-PORTARIFIUTI</b> <b>GARBAGE AND DUST BINS</b> <b>POUBELLES</b> <b>MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER</b>	PATTUMIERE-PORTARIFIUTI	GARBAGE AND DUST BINS	POUBELLES	MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	<b>179</b>
<b>FORCAR INOX - NEUTRO STEEL FURNITURE</b>	TAVOLI DA LAVORO	WORKING TABLES	-	-	<b>185</b>
	ARMADI IN ACCIAIO INOX CON ANTE SCORREVOLI	SLIDING DOORS STAINLESS STEEL CABINETS	-	-	<b>192</b>
	PENSILI	WALL CUPBOARDS	-	-	<b>193</b>
	MENSOLE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SHELVES	-	-	<b>196</b>
	LAVELLI	SINKS	-	-	<b>197</b>
	GRUPPI DOCCIA SHOWER MIXERS	SHOWER MIXERS	-	-	<b>206</b>
	MISCELATORE MONOFORO	SINGLE HOLE MIXER	-	-	<b>208</b>
	RUBINETTI PER LAVAMANI	TAPS FOR HAND WASHERS	-	-	<b>210</b>



# Indice

CODICE / CODE		
CA9012R		23
CA901		23
CL903	● ● ○ ●	24
CLP2002	● ● ○ ●	25
CLP2002L40	● ●	25
CLP2003	● ● ○ ●	26
CLP2003L40	● ●	26
CL2000	● ●	27
CL2001	● ●	27
CL2150	● ●	28
CL2151	● ●	28
CLC2012	● ● ○ ●	30
CLC2013	● ● ○ ●	30
CL2255	● ●	31
CL2260	● ●	31
CL2785	● ●	31
LP800	● ● ○ ●	32
LP850	● ● ○ ●	32
CUP800		32
CUP1000		32
LP1000	● ● ○ ●	33
LP1050	● ● ○ ●	33
CL2751	● ●	34

CODICE / CODE		
CL2752	● ●	34
CL2750	● ●	34
CF1200	● ●	35
CF1201	● ●	35
CF1202	● ●	35
ML3000SS	● ●	36
ML3202SS	● ●	36
ML3150ST	● ●	37
ML3100SS	● ●	37
ML3212SS	● ● ●	37
ML5050	● ● ● <span>New</span>	38
ML3204SS	● ● ●	40
ML3214SS	● ● ●	40
ML3212SSP	● ● ●	41
ML3214SSP	● ● ●	41
CA1380		43
CA1381		43
CA1382		43
CA1383		43
CA1384		43
CA1385		43
CA1390		44
CA1391		44

CODICE / CODE		
CA1410		44
CA1411		44
CA1412		44
CA1413		44
CA1414		44
CA1415		45
CA1416		45
CA1417		45
CA1424		45
CA1425		45
CA1426		45
CA1427		45
CA1390S		46
CA1391S		46
CA1391S2		46
CA1390C		47
CA1391C		47
CA1165		47
CA1388		48
CA1389		48
CA1396		49
CA1386		49
CA1387		49

CODICE / CODE		
CA1430		50
CA1431		50
CA1432		50
CA1433		50
CA1392P		51
CA1393P		51
CA1394P		51
CA1395P		51
CP1008		52
CP1010		52
CLR2788N	● ● ○ ● ●	55
CLR2787N	● ● ○ ● ●	56
CLR2786N	● ● ○ ● ●	57
ELR2827	● ● ○ ● ●	58
ELR2826	● ● ○ ● ●	59
ELR2825	● ● ○ ● ●	60
CL2777N	● ● ○ ● ●	61
CL2778N	● ● ○ ● ●	62
CL2774N	● ● ○ ● ●	63
ELC2832	● ● ○ ● ●	64
ELC2834	● ● ○ ● ●	65
ELC2828	● ● ○ ● ●	66
CL2770N	● ● ○ ● ●	67

CODICE / CODE	
G-VRI211	71
G-VRI311	71
G-VRI411	71
G-VRI311F	71
G-VRI411F	71
VBC211	72
VBC311	72
VBC411	72
CAR2779	73
CAR2780	73
CAR2780BT	73
CT1760C	74
CT1758TD	75
CT1760TD	75
CT1765	76
CT1770	76
CT1766	77
CT1771	77
CT1765TD	78
CT1770TD	78
CT1766TD	79
CT1771TD	79
CT1756	80

CODICE / CODE	
CTS1757	80
CT1758	80
CTS1759	80
CT1760	80
CTS1761	80
CT1762	80
BM1780	83
BM1782	83
BM1784	83
BM1786	83
BMS1781	83
BMS1883	83
BMS1785	83
BM11	84
BM21	84
BM31	84
BMV11	84
BMV21	84
BMV31	84
BM7700	85
BMP7720	85
PC4750	86
PC4752	86


CODICE / CODE	
PC4754	86
PC5050	86
PC6040	86
PC8060	86
PVC4760	86
PVC4763	86
PVC4765	86
PCC4710	87
PCC4730	87
PCI4711	87
PCI4712	87
PCI4713	87
PI4714	88
PI4715	88
PI4716	88
PIA4714	88
PIA4715	88
PIA4716	88
PCI4717	89
PCI4718	89
PCI4718D	89
BI4719	89
BI4719D	89

CODICE / CODE	
HLE	90
HLF	90
HLA	91
HLC	91
VBR4751	92
VBR4752	92
VBR4753	92
VBR4781	92
VBR4782	92
VBR4783	92
VBR4756	93
VBR4786	93
VCN4756	93
VCN4786	93
VCN4751	94
VCN4781	94
VCN4752	94
VCN4782	94
VCN4753	94
VCN4783	94
VBE50	94
VBE85	94
VL4748	95





# Indice


INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE	
VL4749 	95
VPH100	96
VPH120	96
VPH160	96
MS1860RF2	96
MS1862RF2	96
MS1866RF2	96
RTR97L	97
RTR97L2	97
RTR137L	97
CA1450	99
CA1460	99
CA1470	99
CA1450P	100
CA1460P	100
CA1470P	100
CA1451R	101
CA1461R	101
CA1471R	101
CA1455	102
CA1465	102
CA1475	102
CA1455V12	103

CODICE / CODE	
PT15	103
CA1476	104
CA1477	104
CA1478	104
CA1479	104
CA1489R	105
CA1486R	105
CA1492R	105
CA1650	106
CA1655	106
CA1656	106
CA1482	106
CA1482T20	106
CA1483	106
CA1493	106
CA1480	107
CA1480D	107
CA1435	109
CA1436	109
CA1435G	109
CA1436G	109
CA1437	109
CA1438	109

CODICE / CODE	
CA1437G	109
CA1438G	109
CA1439P	110
CA1439	110
CA1440	110
CA1439G	110
CA1440G	110
CP1441	111
CP1441C	111
HE290 	113
HE540 	113
CG1439A	114
CA1439A	114
CA1440A	114
CA1439AG	114
CA1440AG	114
CG1439AC	115
CA1440AC	115
CA1440ACG	115
CA1439R	116
CA1439RG	116
CG1439R	116
CA656	117

CODICE / CODE	
CA631	117
CA1399	117
CA1400	117
CA1401	117
SPB1398	118
SP1397	118
CP1442	118
CP1447	119
CP1448	119
CP1445	119
CP1446	119
CB1444	120
CB1443	120
CB1449	120
CB980 	123
CB970 	123
CST300	124
CPC600	124
PV4064R	125
PV4064	125
PV4056R	125
PV4056	125
PV2001	126

CODICE / CODE	
PV2001I	126
PV2021	126
PV2021I	126
PV2002	127
PV2002I	127
PV2003	127
PV2003I	127
PVI4024	128
ST4060	128
CPB1472	129
CPB1474	129
AC5118D	130
AC5118I	130
GA5144D	130
GA5144I	130
CO4099	130
PU5144D	130
PU5144I	130
ACF5190	131
PU5195	131
CA1505	 133
CA1510	 133
CA1515	 133

CODICE / CODE	
CA1525	134
CA1530	134
CR1696	136
CA3203	136
CA1580	137
CA1584	137
CA1599	138
CA1599E	138
CA1604	139
CA1604E	139
CA1613	140
CA1614	140
CA1615	141
CA1616	141
CA1606E	142
CA1520	142
LMMC	145
LMM	145
LM48M	145
LC50MM	146
LM40	146
LM48	146
LC50	146

CODICE / CODE	
SUVN	147
SUVN2P	147
SUV10	148
SUV14	148
SN38	148
CCL	149
CCP	150
KCP	150
CPE	150
TP	151
RASK	151
AV4898	151
AV4900	151
AV4901	151
R62	152
F15	152
FT30	153
PZ30N	153
CD7905	155
CD9801	155
CD6502	156
CD6504	156
CD6505	157

CODICE / CODE	
B8001	158
DC10502	158
DCN1706	159
DS10401	159
DS10402	159
DC10301	160
DC10302	160
AV4561	160
AV4580	160
AV4581	160
T906	161
Z3035	161
GNI	163
GNT	165
GNF	166
GNP	167
VG	168
GNS	168
SPG	168
AV4510	169
AV4515	169
AV4500	169
AV4585	169

# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE	
AV4586	169	AV4971	174	AV4667	180	GDS	203
AV4587	169	AV4919	174	AV4669	180	GDO120M	206
BL4545	170	AV4970	175	AV4668	180	GDO120MR	206
BP4548	170	AV4972	175	AV4660	180	GDO70MR	206
AV4960	171	AV4910	175	AV4661	180	GDO120L	207
AV4925	171	AV4952	176	AV4663	180	GDO120LR	207
AV4926	171	AV4953	176	AV4652	181	GDO70LR	207
AV4922	171	AV4956	176	AV4654	181	MIS22LC	208
AV4920	171	AV4957	176	AV4681	181	MIS22LP	208
AV4965	172	AV4918	176	CA1602	182	MISDOES	209
AV4905	172	AV4938	176	CA1603	182	RUB30M	209
AV4932	172	AV4967	176	AV4682	182	PEDA1MON	210
AV4966	172	AV4909	176	AV4675	183	PEDA1MIS	210
AV4948	172	AV4939	176	GDATS	185	PEDA2	211
AV4954	172	AV4973	177	GDASR	187	BOERO20	211
AV4941	173	AV4975	177	GDCC	191	BOERO30	211
AV4933	173	AV4974	177	GDSC	192		
AV4934	173	AV4650	179	GDWCH	193		
AV4949	173	AV4651	179	GDWCS	194		
AV4946	173	AV4666	179	GDWCO	195		
AV4911	173	AV4680	179	GDWB	196		
AV4959	174	AV4620	179	GDS	197		
AV4912	174	AV4671	179	GD	199		



# Carrelli e mobili di servizio in legno

WOOD TROLLEYS AND SERVICE FURNITURE  
CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS  
WAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ



## CA 9012R



CA 9012R

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox AISI 304 - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - 2 ruote multidirezionali  $\varnothing$  95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel AISI 304 supporting structure - melamine shelves with rubber edges - 2 multidirectional wheels  $\varnothing$  95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox AISI 304 - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - 2 roues multidirectionnelles  $\varnothing$  95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr AISI 304 - Regale aus Melamin mit Gummikante - 2 Mehrweg-Räder  $\varnothing$  95 mm.

	CA 9012R noce-walnut	CA 9012R CA carbon
	70 x 50 x 78(h) cm	
	2	
	40 Kg	
	340 €	

## CA 901



CA 901

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox AISI 304 - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - 4 ruote multidirezionali  $\varnothing$  95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure AISI 304 - melamine shelves with rubber edges - 4 multidirectional wheels  $\varnothing$  95 mm.

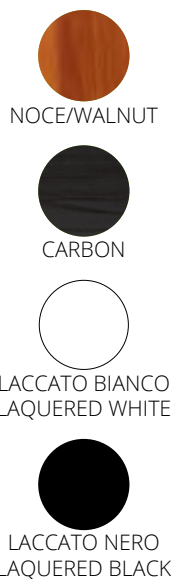
FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox AISI 304 - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - 4 roues multidirectionnelles  $\varnothing$  95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr AISI 304 - Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss und Wenge erhältlich - 4 Mehrwegräder  $\varnothing$  95 mm.

	CA 901 noce-walnut	CA 901 CA carbon
	70 x 50 x 78(h) cm	
	2	
	40 Kg	
	360 €	

Carrelli Guéridon  
Guéridon trolleys

# CL 903



CL 903 B

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Solid wood supporting structure - melamine shelves with rubber edges - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en bois massif - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Massivholz- Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Mehrwegräder ø 95 mm.

i	CL 903 noce-walnut	CL 903 CA carbon	CL 903 B laccato bianco laquered white	CL 903 N laccato nero laquered black
↗ cm	70 x 50 x 78(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	40 Kg			
	360 €		580 €	

## Optional Carrelli Guéridon Guèridon Trolley optional

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata  
4 brass or chrome plated copper castors  
4roulette à bille en laiton ou chromée  
4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

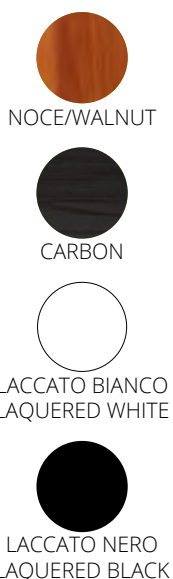


160 €

## CLP 2002



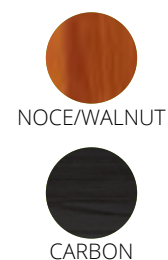
CLP 2002 N



## CLP 2002L40



CLP 2002L40 CA



IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

i	CLP 2002 noce-walnut	CLP 2002 CA carbon	CLP 2002 B laccato bianco laquered white	CLP 2002 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 82(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	750 €		920 €	

i	CLP 2002L40 noce-walnut	CLP 2002L40 CA carbon
cm	110 x 40 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	635 €	

Carrelli di servizio in legno  
Wooden service trolleys

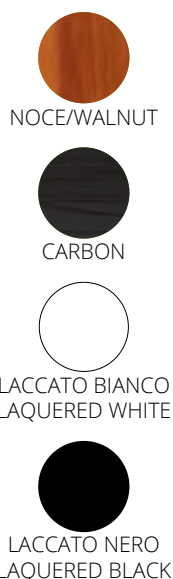
OPTIONAL



## CLP 2003



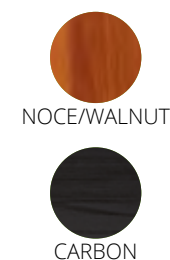
CLP 2003 B



## CLP 2003L40



CLP 2003L40



**IT** Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

**EN** Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

**FR** Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.





**DE** Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Mehrwegräder ø 95 mm.

**IT** Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ruote multidirezionali ø 95 mm.

**EN** Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

**FR** Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

**DE** Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2003 noce-walnut	CLP 2003 CA carbon	CLP 2003 B laccato bianco laquered white	CLP 2003 N laccato nero laquered black
	110 x 55 x 89(h) cm			
	3			
	80 Kg			
	990 €		1.245 €	

	CLP 2003L40 noce-walnut	CLP 2003L40 CA carbon
	110 x 40 x 89(h) cm	
	3	
	80 Kg	
	810 €	

## CL 2000



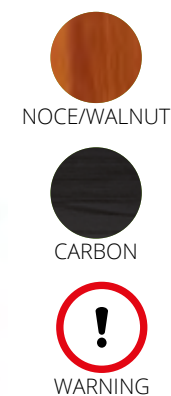
CL 2000



## CL 2001



CL 2001 CA



**IT** Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - ruote multidirezionali di serie cromate ø 100 mm.

**EN** Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

**FR** Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - de série roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

**DE** Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	CL 2000 noce-walnut	CL 2000 CA carbon
	86 x 55 x 85(h) cm	
	2	
	80 Kg	
	780 €	

	CL 2001 noce-walnut	CL 2001 CA carbon
	106 x 55 x 85(h) cm	
	2	
	80 Kg	
	840 €	



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata + A100 pianetto regipiatto (CL2001)  
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters + A100 shelf (CL2001)  
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée + A100 Étagère à plateaux (CL2001)  
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle + A100 Verdeckte Tablettablage (CL2001)

OPTIONAL



# CL 2150



CL 2150



NOCE/WALNUT

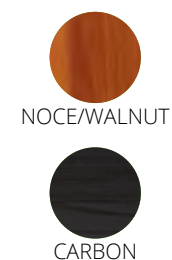
CARBON

WARNING

# CL 2151



CL 2151 CA



NOCE/WALNUT

CARBON

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - ruote multidirezionali di serie cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - de série roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	CL 2150 noce-walnut	CL 2150 CA carbon
		
	86 x 55 x 85(h) cm	
	3	
	80 Kg	
	925 €	

	CL 2151 noce-walnut	CL 2151 CA carbon
		
	106 x 55 x 85(h) cm	
	3	
	80 Kg	
	985 €	


 Carrelli di servizio in legno  
Wooden service trolleys



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata  
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters  
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée  
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle




# OPTIONAL

Espositore ghiacciaia. Struttura in legno con vasca e griglia in acciaio inox - cupola plexiglass - provvisto di 8 contenitori eutectici.

Icebox display. Wooden structure with stainless steel bowl and grill - Plexiglas dome - equipped with 8 eutectic containers.

Présentoir glacière. Structure en bois avec cuve et grille en acier inox - clochette en plexiglas - équipé de 8 conteneurs eutectiques.

Gefrierfachavitrine. Holzstruktur mit Edelstahlwanne und Gitter - Plexiglashaube - ausgestattet mit 8 eutektischen Behältern.

	A 1290 noce-walnut	A 1290 CA carbon
Mod.	CL 2001 CL 2151	CL 2001 CA CL 2151 CA
 cm	90 x 48,5 x 23(h) cm	
	930 €	



NOCE/WALNUT



CARBON

Vetrinetta con struttura in legno e cupola in plexiglass

Display with wooden structure and Plexiglas dome.

Présentoir avec structure en bois et clochette en plexiglas.


Vitrine mit Holzstruktur und Plexiglashaube.



NOCE/WALNUT



CARBON

	A 1299 noce-walnut	A 1299CA carbon	A 1298 noce-walnut	A 1298CA carbon
Mod.	CL 2000 CL 2150	CL 2000 CA CL 2150 CA	CL 2001 CL 2151	CL 2001 CA CL 2151 CA
 cm	70 x 50 x 22(h) cm		90 x 50 x 22(h) cm	
	400 €		430 €	

## Carrelli di servizio in legno

WOODEN SERVICE TROLLEYS  
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS  
SERVICEWAGEN AUS HOLZ

A 100 CLP-CL-CLC	A 200 CLP-CL-CLC
Pianetto reggiplatto a scomparsa Retractable shelf Étagère à plateaux encastrée Verdeckte Tablettablage	Cassetto portaposate a 3 scomparti Cutlery drawer with 3 compartments Tiroir à couverts avec 3 compartiments Besteckschublade mit 3 Fächern
85 €	125 €

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata  
4 brass or chrome plated copper castors  
4roulette à bille en laiton ou chromée - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

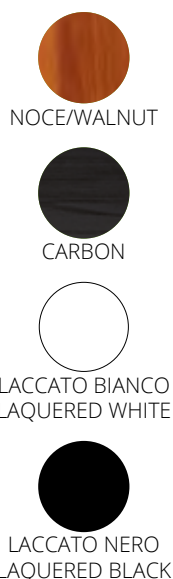


160 €

## CLC 2012



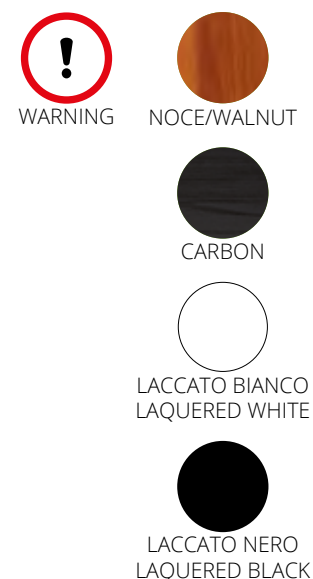
CLC 2012



## CLC 2013



CLC 2013 CA



IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali  $\varnothing$  95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels  $\varnothing$  95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieure - profilés de retenue aux étagères inférieures - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Mehrwegräder  $\varnothing$  95 mm.

i	CLC 2012 noce-walnut	CLC 2012 CA carbon	CLC 2012 B laccato bianco laquered white	CLC 2012 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 107(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	1.080 €		1.250 €	

i	CLC 2013 noce-walnut	CLC 2013 CA carbon	CLC 2013 B laccato bianco laquered white	CLC 2013 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 114(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			
	1.320 €		1.575 €	

30 Carrelli di servizio in legno con cupola  
Wooden service trolleys with dome

OPTIONAL



forcar®

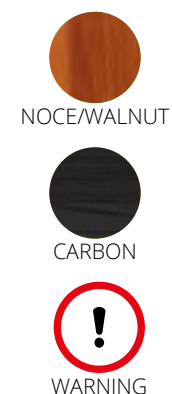
## CL 2255 - CL 2260



h 58 cm



## CL 2785



CL 2255

**IT** Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglia di spinta in legno - 2 ripiani - ruote multidirezionali  $\varnothing$  100 mm. Il carrello in foto è con optional pianetto reggiplatto a scomparsa e cassetto portaposate a 3 scomparti.

**EN** Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - wooden push handle - 2 shelves - multidirectional wheels  $\varnothing$  100 mm. The trolley shown here is equipped with the optional retractable plate support and cutlery drawer with 3 compartments.

**FR** Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignée en bois - 2 étagères - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  100 mm. Le chariot illustré est équipé en option d'un support pour assiettes rétractable et d'un tiroir à couverts à 3 compartiments.

**DE** Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkensperholz Birkenholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - 2 Einlegeböden - Mehrwegräder  $\varnothing$  100 mm. Der Wagen auf dem Bild ist mit dem ausziehbarem Pfannenträger und Besteckschublade mit 3 Fächern ausgestattet.





CL 2785

**IT** Carrello di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass trasparente 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - 8 piastre eutettiche refrigeranti - ruote multidirezionali  $\varnothing$  100 mm. Può contenere numero 5 bacinelle GN1/4 con 65(h) mm oppure 5 bacinelle GN1/6 con 65(h) mm.

**EN** Wooden service trolley with dome. Multi-layered birch wood supporting structure - clear Plexiglas dome 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - 8 refrigerant eutectic plates - multidirectional wheels  $\varnothing$  100 mm. It can contain 5 GN1/4 containers 65(h) mm or 5 GN1/6 containers 65(h) mm.

**FR** Chariot de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas transparent 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - 8 plaques de refroidissement eutectiques - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  100 mm. Contient 5 bacs GN1/4 avec 65(h) mm ou 5 bacs GN1/6 avec 65(h) mm.

**DE** Servicewagen aus Holz für Kuchen. Tragkonstruktion aus Birkensperholz - transparente Plexiglashaube 150(h) mm - Edelstahlbehälter und Grill - 8 Eutektik-Kühlplatten - Mehrwegräder  $\varnothing$  100 mm. Enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm.

	CL 2255 noce-walnut	CL 2255 CA carbon	CL 2260 noce-walnut	CL 2260 CA carbon
	86 x 55 x 110(h) cm		106 x 55 x 110(h) cm	
	2			
	80 Kg			
	1.040 €		1.120 €	

	CL 2785 noce-walnut	CL 2785 CA carbon
	106 x 55 x 108(h) cm	
	2	
	2.020 €	



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata + A100 pianetto reggiplatto + A200 cassetto portaposate  
 Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters + A100 shelf + A200 cutlery drawer  
 Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée + A100 Étagère à plateaux + A200 Tiroir à couverts  
 Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle + A100 Verdeckte Tablettablage + A200 Besteckschublade

## LP 800 - LP 850



LP 800 CE



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE  
ASH GRAY



LACCATO BIANCO  
LAQUERED WHITE

## Cupole

### CUP 800 - CUP 1000

IT Telaio e cupola in plexiglax trasparente acquistabile come optional e facilmente applicabile.

EN Clear Plexiglas frame and dome can be purchased as an option and easily installed.

FR Cadre et clochette en plexiglas transparent peuvent être achetés en option et facilement installés.

DE Rahmen und Haube aus durchsichtigem Plexiglas können als Option erworben und leicht angebracht werden.



IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - reggi piatto incluso - ruote multidirezionali cromate  $\varnothing$  100 mm. Possibilità di utilizzo cupola con telaio in plexiglax trasparente (CUP 800) acquistabile come optional.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en placage de bouleau - porte-assiettes inclus - roues multidirectionnelles chromées  $\varnothing$  100 mm. Cloche avec cadre en plexiglas transparent (CUP 800) disponible en option.

EN Wooden service trolleys. Solid wood frame - birch veneer shelves - plate holders included - chromed multidirectional wheels  $\varnothing$  100 mm. Dome with clear plexiglass frame (CUP 800) available as an optional.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Einlegeböden aus Birkenfurnier - inkl. Tellerhalter - verchromte Mehrwegrädern  $\varnothing$  100 mm. Haube mit durchsichtigem Plexiglasrahmen (CUP 800) als Option erhältlich.

	LP 800 noce-walnut	LP 800 CA carbon	LP 800 CE cenere/ash gray	LP 800 B laccato bianco laquered white	LP 850 noce-walnut	LP 850 CA carbon	LP 850 CE cenere/ash gray	LP 850 B laccato bianco laquered white	CUP 800 mod. LP800 - LP850
	81 x 55 x 82(h) cm								70 x 50 x 22(h) cm
	2				3				-
	80 Kg								-
	980 €		1.150 €		1.200 €		1.370 €		430 €

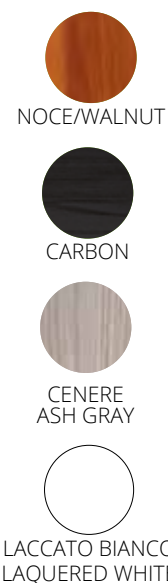
# LP 1000 - LP 1050



LP 100 B



LP 1000 CA



**IT** Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - reggi piatto incluso - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm. Possibilità di utilizzo cupola con telaio in plexiglax trasparente (CUP 1000) acquistabile come optional.

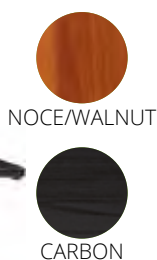
**FR** Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en placage de bouleau - porte-assiettes inclus - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm. Cloche avec cadre en plexiglas transparent (CUP 1000) disponible en option.

**EN** Wooden service trolleys. Solid wood frame - birch veneer shelves - plate holders included - chromed multidirectional wheels ø 100 mm. Dome with clear plexiglass frame (CUP 1000) available as an optional.

**DE** Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Einlegeböden aus Birkenfurnier - inkl. Tellerhalter - verchromte Mehrwegrädern ø 100 mm. Haube mit durchsichtigem Plexiglasrahmen (CUP 1000) als Option erhältlich.

	LP 1000 noce-walnut	LP 1000 CA carbon	LP 1000 CE cenere/ash gray	LP 1000 B laccato bianco laquered white	LP 1050 noce-walnut	LP 1050 CA carbon	LP 1050 CE cenere/ash gray	LP 1050 B laccato bianco laquered white	CUP 1000 mod. LP1000 - LP1050
	115 x 55 x 82(h) cm								90 x 50 x 22(h) cm
	2				3				-
	80 Kg								-
	1.035 €		1.205 €		1.270 €		1.440 €		480 €

# CL 2751 - CL 2752



h 35 cm

CL 2751CA

**IT** Carrelli Flambè. Struttura portante in legno multistrato di betulla monocolpo - rivestimento in legno massello di castagno - piano di cottura in acciaio inox - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato (solo CL2750) - 2 cassetti - vano porta bombola da 2 kg - 4 ruote con freno ø 100 mm.

**EN** Flambé trolleys. Load-bearing structure in one-piece multi-layered wood - solid chestnut wood lining - stainless steel cooking plate - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack (only CL2750) - 2 drawers - 2 kg gas bottle compartment - 4 wheels with catch ø 100 mm.

**FR** Chariots Flambé. Structure portante en bois de bouleau multicouche à structure monocoque - revêtement en châtaignier massif - plaque de cuisson en acier inox - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé (seulement CL2750) - 2 tiroirs - compartiment porte-bouteille de 2 kg - 4 roues avec frein ø 100 mm.

**DE** Flambè-Wagen. Monoblock Struktur aus Birkenesperrholz - Verkleidung aus massivem Kastanienholz - Kochplatte aus Edelstahl - Seitenklappe - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständer aus verchromtem Stahl (nur CL2750) - 2 Schubladen - 2 kg Gasflaschenfach - 4 räder mit Bremse ø 100 mm.

# CL 2750



WARNING

h 35 cm

CL 2750

	CL 2751 noce-walnut	CL 2751 CA carbon	CL 2752 noce-walnut	CL 2752 CA carbon
	107/145 x 58 x 91(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		2 piastre a 1 fuoco separato 2 plates 1 separate burner	
	35 Kg		35 Kg	
	1.830 €		2.160 €	

	CL 2750 noce-walnut	CL 2750 CA carbon
	107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 2 fuochi - 1 portabottiglie cromato 1 plate - 2 burners - 1 chromed bottle holder	
	35 Kg	
	2.000 €	



# CF 1200 - CF 1201 CF 1202



h 91 cm

CF 1200

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno nobilitato - piano di cottura in acciaio inox con bruciatore regolabile - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 1 cassetto - 1 sportello vano porta bombola da 3 Kg - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in laminated wood - stainless steel cooking plate with adjustable burner - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 1 drawer - 3 kg gas bottle compartment - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois mélaminé - plaque de cuisson en acier inox avec brûleur réglable - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 1 tiroir - compartiment avec porte pour bouteille de 3 kg - roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Holz - Kochplatte aus Edelstahl mit einstellbarem Brenner - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständeraus verchromtem Stahl - 1 Schublade - 3 Kg Gasflaschenfach - Mehrwegräder ø 100 mm.

## Carrelli Flambé Flambè Trolleys

AB2 CL2750-51-52	AB3 CF1200-1201-1202
Bombola gas 2 Kg. (vuota) Gas bottle 2 kg (empty) Bouteille de gaz 2 kg (vide) Gasflasche 2 kg (leer)	Bombola gas 3 Kg. (vuota) Gas bottle 3 kg (empty) Bouteille de gaz 3 kg (vide) Gasflasche 3 kg (leer)



90 €



95 €

i	CF 1200 noce-walnut	CF 1200 CA carbon	CF 1201 noce-walnut	CF 1201 CA carbon
cm	105/137 x 57 x 91(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg			
	1.340 €		1.510 €	

i	CF 1202 noce-walnut	CF 1202 CA carbon
cm	105/137 x 57 x 91(h) cm	
	2 piastre a 1 fuoco separato 2 plates 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg	
	1.675 €	

Carrelli Flambè  
Flambè trolleys



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata  
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters  
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée  
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

## ML 3000SS



A250

Applicazione tramoggia  
Overprice hopper

180 €

ML 3000SS

IT Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A250.

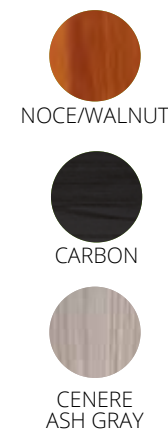
EN Low double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A250.

FR Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A250 en option.

DE Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A250.

i	ML 3000SS noce-walnut	ML 3000SS CA carbon
↗ cm	95 x 49 x 99(h) cm	
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	
	900 €	

## ML 3202SS



A260

Applicazione tramoggia  
Overprice hopper

180 €

ML 3203SS CE

IT Mobili di servizio in legno. Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN Wooden service cabinets. Low double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles de service en bois. Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Servicemöbel aus Holz. Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

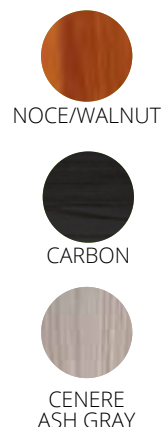
i	ML 3202SS N noce-walnut	ML 3202SS CA carbon	ML 3202SS CE cenere-ash gray
↗ cm	90 x 48 x 95(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		
	945 €		

# ML 3150ST ML 3100SS



ML 3150 STCA

# ML 3212SS



ML 3212 SSN

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backslash with 2 shelves - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dossier avec 2 étagères - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - Mehrwegräder ø 50 mm.

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Opzionale tramoggia A260.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

	ML 3150ST noce-walnut	ML 3150ST CA carbon	ML 3100SS noce-walnut	ML 3100SS CA carbon
	95 x 49 x 144(h) cm			
	1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 1 door - 1 hopper - 2 drawers		2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	
	1.285 €		1.120 €	

	ML 3212SS N noce-walnut	ML 3212SS CA carbon	ML 3212SS CE cenere-ash gray
	90 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		
	1.145 €		

Mobili di servizio in legno  
Wooden serving furniture

# ML 5050

IT Mobile di servizio alto singolo - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 cassetto libero - 1 sportello. Possibilità di mensola montabile a sinistra o destra come optional.

EN High single service cabinet - structure and panels in melamine - 1 cutlery drawer with separator - 1 free drawer - 1 door. Optional left or right hand fitted shelf.

FR Meuble de service haut simple - structure et panneaux en mélamine - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 tiroir libre - 1 porte. Étagère à monter à gauche ou à droite en option.

DE Einzelner hoher Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 freie Schublade - 1 Tür. Einlegeboden wahlweise links oder rechts einsetzbar.

**New**



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE  
ASH GRAY





ML 5050 CA

i	ML 5050 noce-walnut	ML 5050 CA carbon	ML 5050 CE cenere-ash gray
↗ cm	45 x 49 x 144(h) cm		
	1 sportello - 2 cassetti 1 door - 2 drawers		
	910 €		



## Mensola per mobile di servizio

SHELF FOR SERVICE CABINET  
ÉTAGÈRE POUR ARMOIRE DE SERVICE  
EINLEGEBODEN FÜR SERVICEMÖBEL

	A5050 N noce-walnut	A5050 CA carbon	A5050 CE cenere-ash gray
	500 x 250 mm		
	55 €		

ML5050CE  
CON OPTIONAL MENSOLA  
WITH OPTIONAL SHELF



ML 5050 CE

Mobili di servizio in legno  
Wooden serving furniture

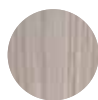
## ML 3204SS



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE  
ASH GRAY

A260

Applicazione tramoggia  
Overprice hopper

180 €

ML 3204SS CE

## ML 3214SS



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE  
ASH GRAY

ML 3214SS CA

IT Mobili di servizio bassi tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN Low triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles bas de service triple - structure et panneaux mélaminés - 3 tiroirs à couverts, dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Niedrige Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.



IT Mobili di servizio alti tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 3 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service hautes triple - structure et panneaux en mélaminé - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3204SS N noce-walnut	ML 3204SS CA carbon	ML 3204SS CE cenere-ash gray
	136 x 48 x 95(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1.235 €		

	ML 3214SS N noce-walnut	ML 3214SS CA carbon	ML 3214SS CE cenere-ash gray
	136 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1.500 €		



Mobili di servizio in legno  
Wooden serving furniture

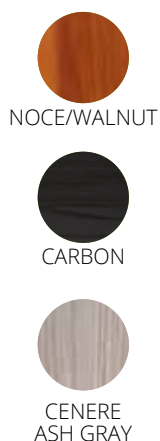
forcar®



## ML 3212SSP



ML 3212SSP CA



A270

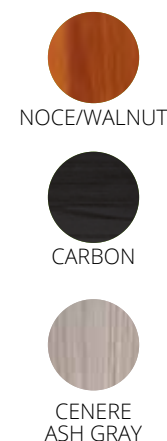
Applicazione tramoggia  
Overprice hopper

180 €

## ML 3214SSP



ML 3214SSP N



A270

Applicazione tramoggia  
Overprice hopper

180 €

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 2 pensili - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali  $\varnothing$  50 mm. Optional tramoggia A270.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 2 wall cabinets - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels  $\varnothing$  50 mm. Optional hopper A270-A270W. Optional hopper A270.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  50 mm. Trémie A270-A270W en option. Trémie A270 en option.



DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 2 Hängeschränke - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder  $\varnothing$  50 mm. Auf Wunsch Trichter A270-A270W. Auf Wunsch Trichter A270.



IT Mobili di servizio alti tripli - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 3 pensili - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali  $\varnothing$  50 mm. Optional tramoggia A270.

EN High triple service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 3 wall cabinets - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels  $\varnothing$  50 mm. Optional hopper A270.

FR Meubles de service hautes triple - structure et panneaux en mélaminé - structure de supports pour meubles à mur en acier plastifié - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  50 mm. Trémie A270 en option.

DE Hohe Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 3 Hängeschränke - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder  $\varnothing$  50 mm. Auf Wunsch Trichter A270.

	ML 3212SSP N noce-walnut	ML 3212SSP CA carbon	ML 3212SSP CE cenere-ash gray
	92 x 48 x 153(h) cm		
	2 pensili - 2 sportelli - 2 cassetti 2 wall cabinets - 2 doors - 2 drawers		
	1.480 €		

	ML 3214SSP N noce-walnut	ML 3214SSP CA carbon	ML 3214SSP CE cenere-ash gray
	137 x 48 x 153(h) cm		
	3 pensili - 2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 3 wall cabinets - 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1.865 €		

Mobili di servizio in legno  
Wooden serving furniture



Graphit Group

# Carrelli di servizio in acciaio inox



STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS  
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX  
SERVICEWAGEN AUS EDELSTAHL

CA 1380  
CA 1381

CA 1382  
CA 1383

CA 1384  
CA 1385

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each



IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** piegati, satinati, insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées, satinées, insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel folded, satin-finished, soundproofed shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Gebogene, Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satiniertes Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

	CA 1380	CA 1381	CA 1382	CA 1383	CA 1384	CA 1385
	91 x 57 x 172(h) cm	111 x 57 x 172(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm
	4		2		3	
	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
	80 Kg		80 Kg		80 Kg	
	630 €	725 €	370 €	415 €	490 €	560 €

Carrelli di servizio in acciaio inox  
Stainless steel service trolleys

CA 1390  
CA 1391

CA 1410  
CA 1411

CA 1412 - CA 1413  
CA 1414

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each



CA 1390



CA 1410



CA 1412

IT Struttura tubolare  $\varnothing$  25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

FR Structure tubulaire  $\varnothing$  25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

EN Tubular structure  $\varnothing$  25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

DE Rohrrahmen  $\varnothing$  25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satiniertes Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

	CA 1390	CA 1391	CA 1410	CA 1411	CA 1412	CA 1413	CA 1414
	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm	90 x 60 x 104(h) cm	110 x 60 x 104(h) cm	100 x 70 x 94(h) cm	110 x 70 x 94(h) cm	128 x 70 x 94(h) cm
	2		3		2		
	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm
	100 Kg		100 Kg		100 Kg		
	350 €	395 €	460 €	515 €	415 €	450 €	550 €

CA 1415 - CA 1416  
CA 1417

CA 1424  
CA 1425

CA 1426  
CA 1427

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each



CA 1415



CA 1424



CA 1426

IT Struttura tubolare  $\varnothing$  25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

FR Structure tubulaire  $\varnothing$  25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

EN Tubular structure  $\varnothing$  25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

DE Rohrrahmen  $\varnothing$  25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satiniertes Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

	CA 1415	CA 1416	CA 1417	CA 1424	CA 1425	CA 1426	CA 1427
							
 cm	100 x 70 x 104(h) cm	110 x 70 x 104(h) cm	128 x 70 x 104(h) cm	90 x 60 x 140(h) cm	110 x 60 x 140(h) cm	90 x 60 x 170(h) cm	110 x 60 x 170(h) cm
 N.	3			4		5	
 mm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
 MAX Kg	100 Kg			100 Kg		100 Kg	
	550 €	635 €	815 €	600 €	670 €	750 €	840 €

Carrelli di servizio in acciaio inox  
Stainless steel service trolleys



## CA 1390S - CA 1391S



CA 1390S

\* Sacchi non inclusi.  
Bags not included.  
Sacs non fournis.  
Säcke nicht enthalten.

h 52 cm

IT Carrelli portarifiuti. Carrelli di servizio in acciaio inox. Struttura tubolare  $\varnothing$  25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** con fori per sacchi portarifiuti - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

EN Garbage trolley. Stainless steel service trolleys. Tubular structure  $\varnothing$  25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** shelves with holes for garbage bags - rubber stop - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

FR Récipient à déchets. Chariots de service en acier inox Structure tubulaire  $\varnothing$  25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** avec trous pour sacs à déchets - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

DE Abfallwagen. Servicewagen aus Edelstahl. Rohrrahmen  $\varnothing$  25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit Löchern für Abfallsäcke - Gummistoßschutz- Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.






	CA 1390S	CA 1391S
 cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm
 N.	2	
 mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
 MAX Kg	100 Kg	
	430 €	475 €

## CA 1391S2



\* Sacchi non inclusi.  
Bags not included.  
Sacs non fournis.  
Säcke nicht enthalten.

h 52 cm

	CA 1391S2
 cm	110 x 60 x 94(h) cm
 N.	2
 mm	100 x 50 cm
 MAX Kg	100 Kg
	545 €

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each



## CA 1390C - CA 1391C



CA 1390C

IT Carrello di servizio con cupola. Struttura tubolare  $\varnothing$  25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

EN Service trolley with dome. Tubular structure  $\varnothing$  25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

FR Chariot de service avec clochette. Structure tubulaire  $\varnothing$  25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen  $\varnothing$  25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Gummistoßschutz- Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

i	CA 1390C	CA 1391C
cm	90 x 60 x 109(h) cm	110 x 60 x 109(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	
	640 €	690 €

## CA 1165



A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each

IT Carrello di servizio in acciaio inox con piastre eutettiche refrigeranti. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 piastre eutettiche refrigerate incluse - coperchio in plexiglass 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - capacità di n. 5 bacinelle GN1/4 e n. 5 bacinelle GN1/6 65(h) mm. Bacinelle non incluse nel prezzo.

EN Stainless steel service trolley with refrigerated electric plates. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - 8 refrigerated eutectic plates included - Plexiglas lid 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - equipped for up to 5 GN1/4 containers and 5 GN1/6 65(h) mm containers. Containers not included in the price.

FR Chariot de service en acier inox avec plaques de refroidissement électriques. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 plaques eutectiques réfrigérées incluses - couvercle en plexiglas 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - équipés pour une capacité de 5 bacs GN1/4 et 5 bacs GN1/6 65(h) mm. Bacs non compris dans le prix.

DE Edelstahl-Servicewagen mit elektrischen Kühlplatten. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304** 20x20 mm - 8 eutektische Kühlplatten im Lieferumfang enthalten - Plexiglasdeckel 150(h) mm - Edelstahlwanne und Gitter - enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm. Behälter nicht im Preis begriffen.

i	CA 1165
cm	108 x 57 x 104(h) cm
N.	2
MAX Kg	80 Kg
	1.075 €

Carrelli di servizio in acciaio inox con cupola  
Stainless steel service trolleys with dome

## CA 1388



A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each

## CA 1389



IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasca in acciaio inox **AISI 304** - piano inferiore in acciaio piegato - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** bowl - lower folded stainless steel shelf- multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.







DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - Wanne aus Edelstahl **AISI 304** - Bodenfläche aus gebogenem Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.







IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche in acciaio inox **AISI 304** insonorizzate 150(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls 150(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 150(h) mm - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 150(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1388
 cm	101 x 57 x 97(h) cm
 N.	2
 mm	90 x 50 cm
	1 x 150(h) mm
 MAX Kg	80 Kg
	445 €

	CA 1389
 cm	101 x 57 x 97(h) cm
 N.	2
 mm	90 x 50 cm
	2 x 150(h) mm
 MAX Kg	80 Kg
	495 €

## CA 1396



A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each

## CA 1386 - CA 1387



CA 1386

IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche insonorizzate in acciaio inox **AISI 304**, 65(h) mm - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls, 65(h) mm - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 65(h) mm - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 65(h) mm - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

IT Carrello portabacinelle con struttura tubolare tonda  $\varnothing$  25 mm in acciaio inox **AISI 304** - livello superiore adatto a contenere fino a 3 bacinelle GN1/1 o 2 bacinelle GN1/1 - piano inferiore in acciaio inox **AISI 304**, piegato e insonorizzato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Bacinelle escluse.

EN Containers trolley with round tubular frame  $\varnothing$  25 mm in stainless steel **AISI 304** - upper level designed to accommodate up to 3 GN1/1 or 2 GN1/1 containers - lower level in stainless steel **AISI 304**, folded and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Containers not included.

FR Chariot porte-bacs avec structure tubulaire ronde  $\varnothing$  25 mm en acier inox **AISI 304** - niveau supérieur pour 3 bacs GN1/1 ou 2 bacs GN1/1 - niveau inférieur en acier inox **AISI 304**, plié et insonorisé - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnel  $\varnothing$  125 mm. Bacs non compris

DE Behälterhalterwagen mit Rohrrahmen  $\varnothing$  25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - obere Ebene zur Aufnahme von bis zu 3 GN1/1 oder 2 GN1/1 Behälter - vorgeformte, schallgedämmte Bodenfläche aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Behälter nicht enthalten

	CA 1396
	91 x 57 x 97(h) cm
	2
	90 x 50 mm
	2 x 65(h) mm
	80 Kg
	440 €

	CA 1386	CA 1387
	77 x 62 x 97(h) cm	110 x 62 x 97(h) cm
	2	
	100 Kg	
	290 €	385 €

Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo  
Stainless steel service trolleys for disposal

## CA 1430



## CA 1431



## CA 1432








IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare tonda  $\varnothing$  25 mm, in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure  $\varnothing$  25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire ronde  $\varnothing$  25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Runder Rohrrahmen  $\varnothing$  25 mm, aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz- Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

	CA 1430	CA 1431	CA 1432	CA 1433
 cm	110 x 60 x 100(h) cm		110 x 60 x 130(h) cm	110 x 60 x 160(h) cm
 N.	2	3	4	5
 mm	100 x 50 cm			
 MAX Kg	150 Kg			
	585 €	710 €	880 €	1.010 €

A richiesta spediti anche smontati.  
On request also shipped disassembled.

A 517

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

14 € cad./each

## CA 1433



## CA 1392P - CA 1393P



CA 1393P

A 514
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
16 € cad./each

IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 25x25 mm - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, piegati con omega di rinforzo, satinati e insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure 25x25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel, folded shelves with support omega, satin-finished and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire 25x25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées avec renforcement oméga, satinées et insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Rohrrahmen 25x25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - mit Omega Verstärkung gebogene, schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satiniertes Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

	CA 1392P	CA 1393P
	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
	2	
	80 x 60 cm	100 x 60 cm
	200 Kg	
	550 €	580 €

## CA 1394P - CA 1395P



CA 1395P

	CA 1394P	CA 1395P
	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
	3	
	80 x 60 cm	100 x 60 cm
	200 Kg	
	745 €	800 €



## CP 1008



## CP 1010



IT Carrello di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolley with anodised aluminium uprights.

FR Chariot polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.

IT Carrello di servizio multiuso in plastica.

EN Multipurpose plastic service trolley.

FR Chariot polyvalente en plastique.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff.

	CP 1008
	85 x 43 x 95(h) cm
	3
	40 Kg
	95 €

	CP 1010
	102 x 50 x 96(h) cm
	3
	40 Kg
	180 €

A 1001	A 1002
Cestino piccolo / Small basket Petit panier / Klein Korb	Cestino grande / Big basket Grand panier / Gros Korb
10 €	25 €

Carrelli di servizio multiuso in plastica  
Multipurpose plastic service trolleys



Il carrello in foto è con optional A1001 e A1002.  
The trolley shown is equipped with optionals A1001 and A1002.  
Le chariot illustré est équipé avec A1001 et A1002.  
Der abgebildete Wagen ist mit A1001 und A1002ausgestattet

car







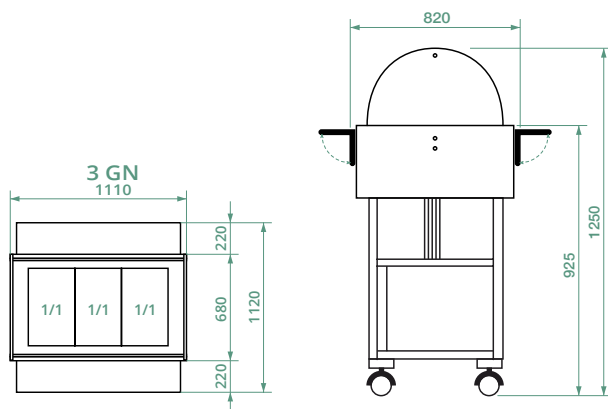
Graphit Group

# Carrelli ed Espositori refrigerati e termici in legno

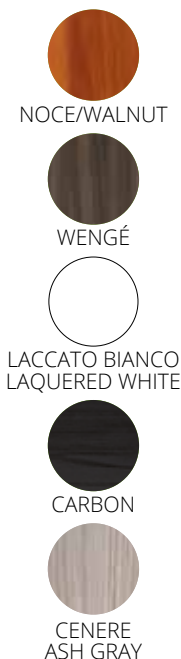


WOODEN REFRIGERATED  
AND HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS  
CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS  
EN BOIS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES  
KÜHL- UND HEIZWAGEN  
UND -DISPLAYS AUS HOLZ

# CLR 2788N



CLR 2788NBT CA



**IT** Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli con 2 mensole ripieghevoli - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Basins excluded - the indicated working temperatures are to be considered with positioned lids.

**FR** Chariots réfrigérés en bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 2 Faltflächen - räder  $\varnothing$ 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

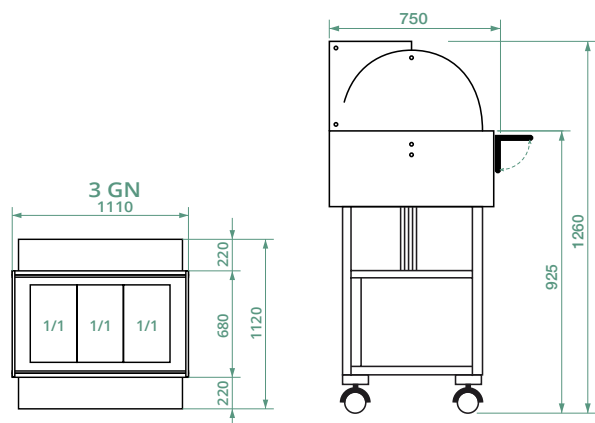
	<b>CLR311</b> Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	<b>3 x GN1/1 - 100(h) mm</b>
	<b>210 €</b>

	CLR 2788N noce-walnut	CLR 2788NBT noce-walnut	CLR 2788N W wengé	CLR 2788N B laccato bianco laquered white	CLR 2788NBT W wengé	CLR 2788NBT B laccato bianco laquered white
	CLR 2788N CA carbon	CLR 2788NBT CA carbon	CLR 2788N CE cenere-ash gray	CLR 2788NBT CE cenere-ash gray		
	220-240V/1N/50 Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
	<b>3 x GN1/1 - 150(h) mm</b>					
	<b>3.450 €</b>	<b>3.690 €</b>	<b>3.770 €</b>	<b>4.010 €</b>		

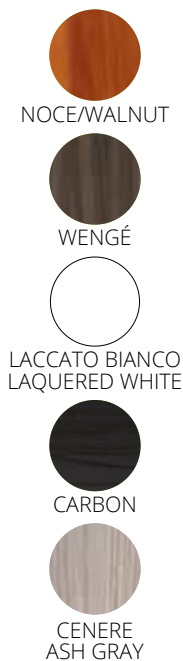
Carrelli refrigerati in legno  
Wooden refrigerated trolleys



# CLR 2787N



CLR 2787NBT



**IT** Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with foldable shelf and support base -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

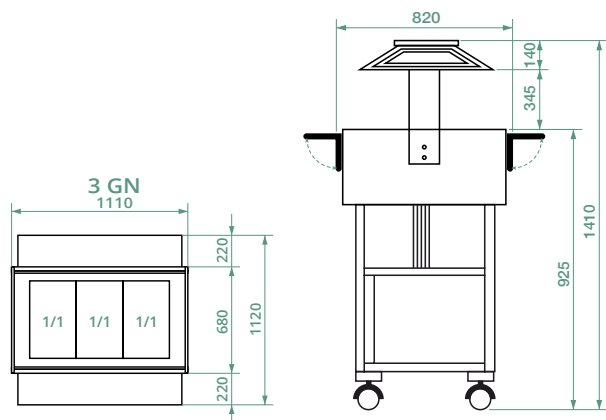
**FR** Chariots réfrigérés en bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 1 étagère et plan de travail - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

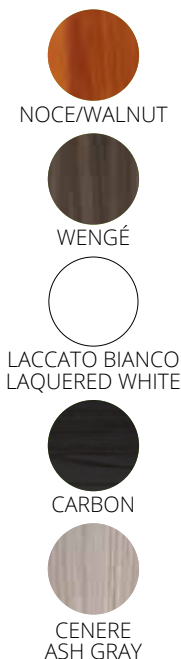
	<b>CLR311</b> Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	<b>3 x GN1/1 - 100(h) mm</b>
	<b>210 €</b>

	<b>CLR 2787N</b> noce-walnut		<b>CLR 2787NBT</b> noce-walnut	
	<b>CLR 2787N W</b> wengé	<b>CLR 2787N B</b> laccato bianco laquered white	<b>CLR 2787NBT W</b> wengé	<b>CLR 2787NBT B</b> laccato bianco laquered white
	<b>CLR 2787N CA</b> carbon		<b>CLR 2787NBT CA</b> carbon	
	<b>CLR 2787N CE</b> cenere-ash gray		<b>CLR 2787NBT CE</b> cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	<b>3 x GN1/1 - 150(h) mm</b>			
	<b>3.450 €</b>	<b>3.690 €</b>	<b>3.770 €</b>	<b>4.010 €</b>

# CLR 2786N



CLR 278NBT B



**IT** Carrelli refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - 1 luce al neon - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Refrigerated wooden trolleys with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - 1 neon light -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Chariots réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - 1 lampe néon - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

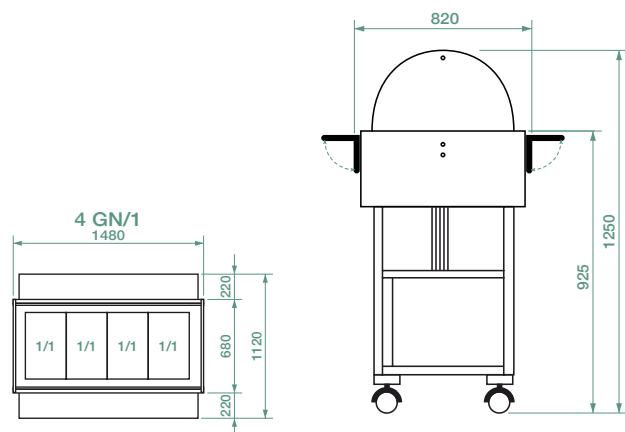
**DE** Kühlwagen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 faltflächen - 1 Neonlampe - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	<b>CLR311</b> Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	<b>3 x GN1/1 - 100(h) mm</b>
	<b>210 €</b>

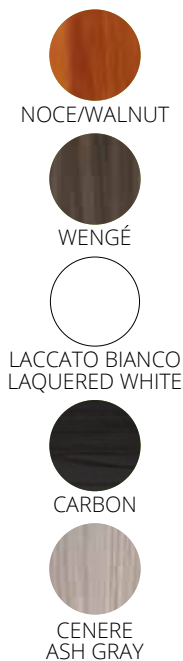
	CLR 2786N noce-walnut	CLR 2786NBT noce-walnut	CLR 2786N W wengé	CLR 2786N B laccato bianco laquered white	CLR 2786NBT W wengé	CLR 2786NBT B laccato bianco laquered white
	CLR 2786N CA carbon	CLR 2786N CE cenere-ash gray	CLR 2786NBT CA carbon	CLR 2786NBT CE cenere-ash gray		
	220-240V/1N/50 Hz					
	+2°C +10°C			-5°C +5°C		
	R600a					
	<b>3 x GN1/1 - 150(h) mm</b>					
	<b>3.640 €</b>	<b>3.880 €</b>	<b>3.960 €</b>	<b>4.200 €</b>		

Carrelli refrigerati in legno  
Wooden refrigerated trolleys

# ELR 2827



ELR 2827 N



**IT** Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

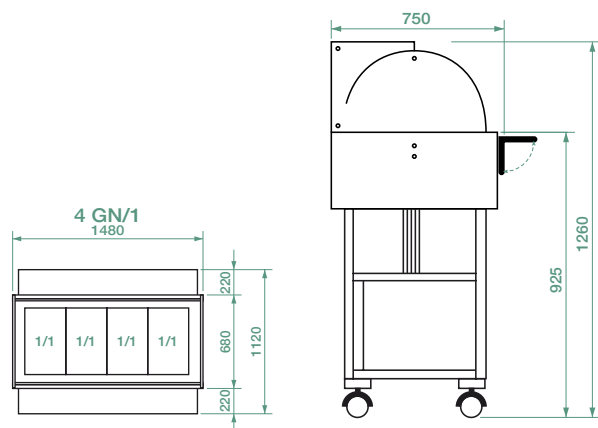
**DE** Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	<b>CF411</b> Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	<b>4 x GN1/1 - 100(h) mm</b>
	<b>250 €</b>

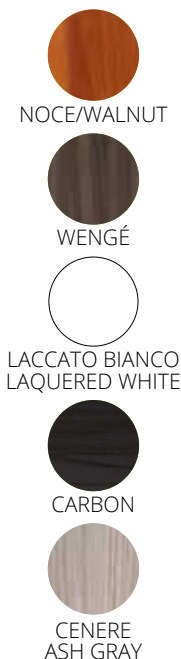
	ELR 2827 noce-walnut	ELR 2827BT noce-walnut		
	ELR 2827 W wengé	ELR 2827 B laccato bianco laquered white	ELR 2827BT W wengé	ELR 2827BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2827 CA carbon		ELR 2827BT CA carbon	
	ELR 2827 CE cenere-ash gray		ELR 2827BT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	<b>4 x GN1/1 - 150(h) mm</b>			
	<b>3.585 €</b>	<b>3.825 €</b>	<b>3.905 €</b>	<b>4.145 €</b>



# ELR 2826



ELR 2826BT W



**IT** Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with 1 foldable shelf and 1 support base -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - avec 1 étagère escamotable et plan de travail - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

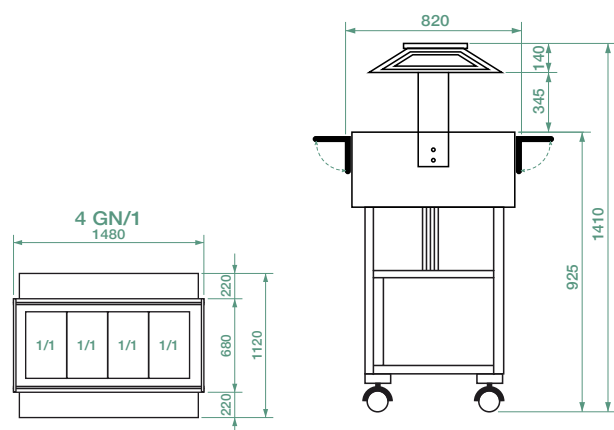
**DE** Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 faltfläche und 1 Ablagefläche - räder  $\varnothing$ 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	<b>CF411</b> Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	<b>4 x GN1/1 - 100(h) mm</b>
	<b>250 €</b>

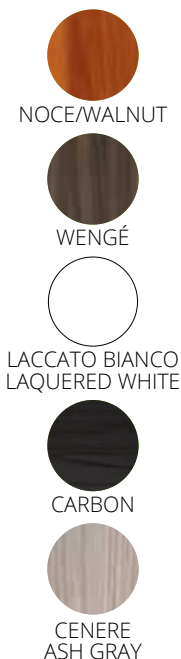
	ELR 2826 noce-walnut	ELR 2826BT noce-walnut		
	ELR 2826 W wengé	ELR 2826 B laccato bianco laquered white	ELR 2826BT W wengé	ELR 2826BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2826 CA carbon		ELR 2826BT CA carbon	
	ELR 2826 CE cenere-ash gray		ELR 2826BT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	<b>4 x GN1/1 - 150(h) mm</b>			
	<b>3.585 €</b>	<b>3.825 €</b>	<b>3.905 €</b>	<b>4.145 €</b>

Espositori refrigerati in legno  
Wooden refrigerated displays

# ELR 2825



ELR 2825



**IT** Espositori refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - 1 luce al neon - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Refrigerated wooden displays with neon light. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - 1 neon light -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

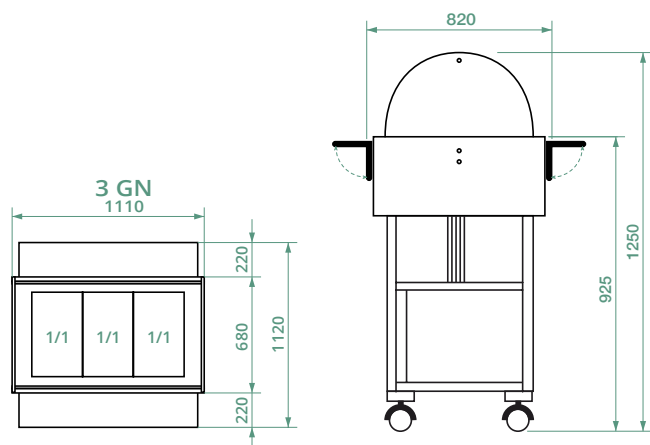
**FR** Présentoirs réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - 1 lampe néon - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Kühlvitrinen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 faltflächen - 1 Neonlampe - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

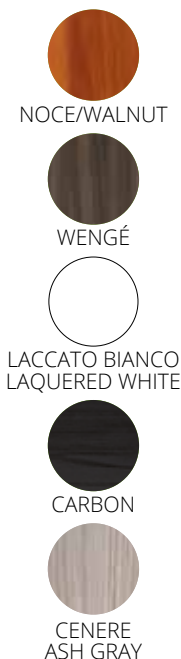
	<b>CF411</b> Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	<b>4 x GN1/1 - 100(h) mm</b>
	<b>250 €</b>

	ELR 2825 noce-walnut	ELR 2825BT noce-walnut		
	ELR 2825 W wengé	ELR 2825 B laccato bianco laquered white	ELR 2825BT W wengé	ELR 2825BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2825 CA carbon		ELR 2825BT CA carbon	
	ELR 2825 CE cenere-ash gray		ELR 2825BT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	<b>4 x GN1/1 - 150(h) mm</b>			
	<b>3.800 €</b>	<b>4.040 €</b>	<b>4.120 €</b>	<b>4.360 €</b>

# CL 2777N



CL 2777N CA



**IT** Carrelli termici a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica- disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

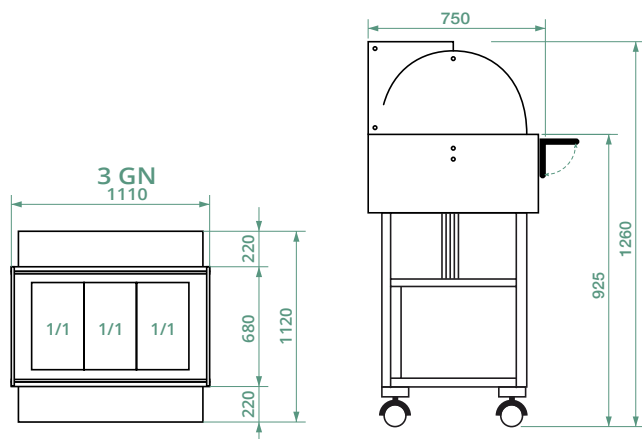
**FR** Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagère escamotable - roues de  $\varnothing$ 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

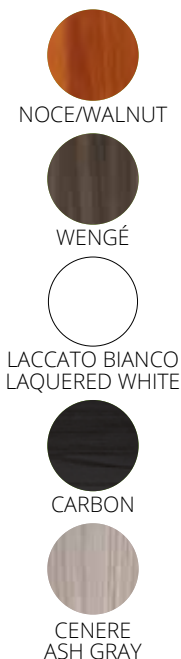
i	CL 2777N noce-wal nut	CL 2777N B laccato bianco laquered white
	CL 2777N W wengé	
	CL 2777N CA carbon	
	CL 2777N CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
🍲 N.	3 x GN1/1 - 150(h) mm	
	2.650 €	2.830 €

Carrelli termici a bagnomaria in legno  
Wooden bain-marie trolleys

# CL 2778N



CL 2778 N








IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

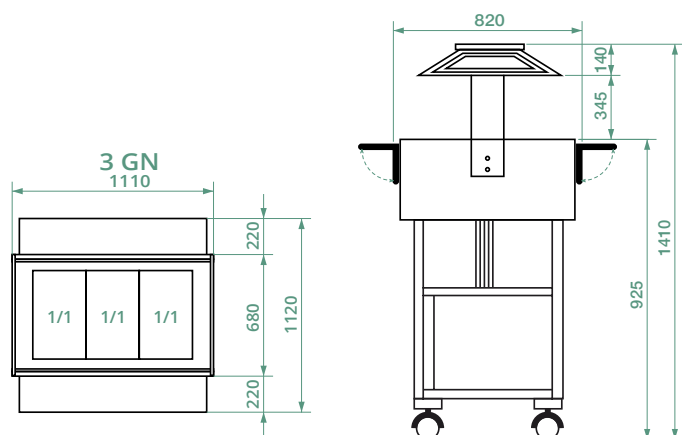
EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1 foldable shelf and 1 support base -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

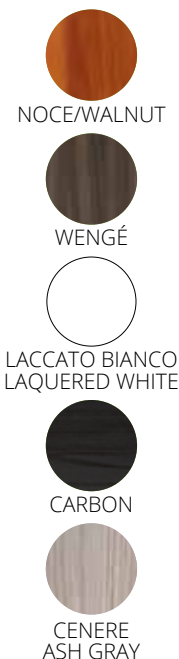
DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

    	CL 2778N noce-walnut  CL 2778N W wengé  CL 2778N CA carbon  CL 2778N CE cenere-ash gray	CL 2778N B laccato bianco laquered white
	2000 W	
	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
	3 x GN1/1 - 150(h) mm	
	2.630 €	2.810 €

# CL 2774N



CL 2774N CA








**IT** Carrelli termici a bagnomaria in legno, da buffet. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Wooden heated bain-marie trolleys, for buffet. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

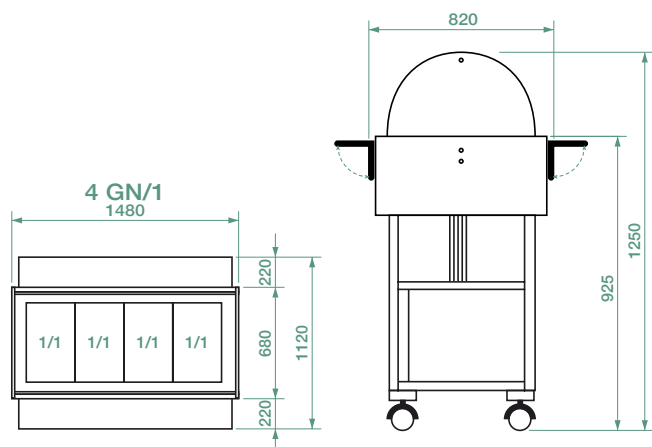
**FR** Chariots bain-marie chauffants en bois, pour buffet. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de  $\varnothing$ 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Bain-Marie Heizwagen aus Holz für Buffets. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

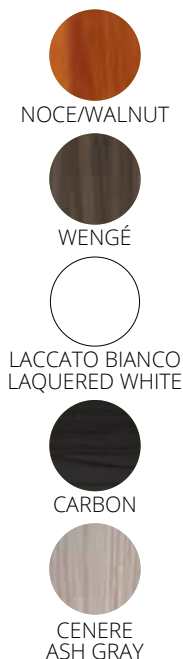
	CL 2774N noce-walnut  CL 2774N W wengé  CL 2774N CA carbon  CL 2774N CE cenere-ash gray	CL 2774N B laccato bianco laquered white
	 2000 W	
	 1 Ph 220-240V/1N/50 Hz	
	 +30°C +90°C	
	 3 x GN1/1 - 150(h) mm	
2.840 €	3.020 €	

Carrelli termici a bagnomaria in legno  
Wooden heated bain-marie trolleys

# ELC 2832



ELC 2832








IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica- disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

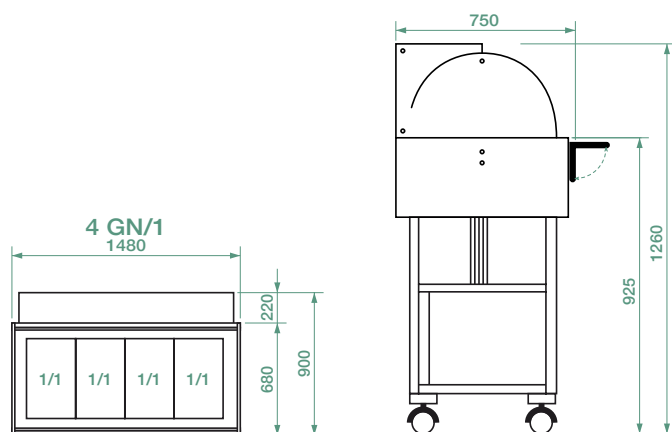
FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

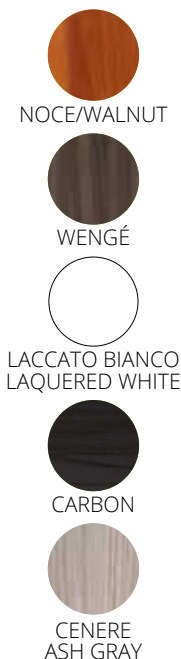
	ELC 2832 noce-walnut  ELC 2832 W wengé  ELC 2832 CA carbon  ELC 2832 CE cenere-ash gray	ELC 2832 B laccato bianco laquered white
	 2000 W	
	 1 Ph 220-240V/1N/50 Hz	
	 +30°C +90°C	
	 4 x GN1/1 - 150(h) mm	
2.770 €	2.950 €	



# ELC 2834



ELC 2834B



**IT** Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1 foldable shelf and 1 support base -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

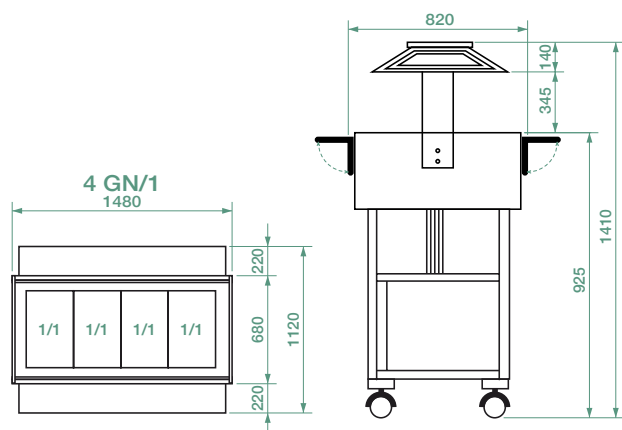
**FR** Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Falfläche und 1 Ablagefläche - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

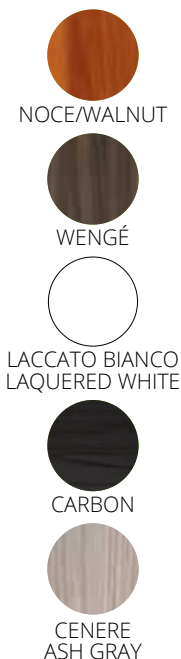
i	ELC 2834 noce-walnut	ELC 2834 B laccato bianco laquered white
	ELC 2834 W wengé	
	ELC 2834 CA carbon	
	ELC 2834 CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
🍽️	4 x GN1/1 - 150(h) mm	
	2.980 €	3.160 €

Espositori termici a bagnomaria in legno  
Wooden heated bain-marie displays

# ELC 2828



ELC 2828 W



IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote  $\varnothing$  75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves -  $\varnothing$  75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois, avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de  $\varnothing$  75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder  $\varnothing$  75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

i	ELC 2828 noce-walnut	ELC 2828 B laccato bianco laquered white
	ELC 2828 W wengé	
	ELC 2828 CA carbon	
	ELC 2828 CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
🍽️	4 x GN1/1 - 150(h) mm	
	2.995 €	3.175 €

# CL 2770N



CL 2770N



IT Carrello termico in legno, ideale per bolliti e arrosti. Struttura portante in legno multistrato di betulla - vasca in acciaio inox **AISI 304** munita di scarico. Bacinelle escluse. **Immagine con optional A580/A590/A600.**

EN Wooden heated trolley, ideal for boiled and roasted meats. Multi-layered birch wood structure - stainless steel **AISI 304** bowl with drain. Containers not included. **Image with optional A580/A590/A600.**

FR Chariot chauffant en bois, idéal pour les viandes bouillies et rôties. Structure portante en multicouche de bouleau - cuve en acier inox **AISI 304** avec vidange. Bacs non compris. **Photo avec optional A580/A590/A600.**

DE Heizwagen aus Holz, ideal für gekochtes und gebratenes Fleisch. Birkensperrholztragstruktur - Becken aus Edelstahl **AISI 304** mit Ablauf. Behälter nicht enthalten. **Bild mit optional A580/A590/A600.**

Solo per modello CL2770  
For CL2770 model only

A 580	A 590
Portacoperchi inox Stainless steel lid holder Porte-couvercle en acier inox Edelstahl-Deckelhalter	Portacoltelli Knives holder Porte-couteaux Messerhalter
100 €	60 €
A 600	
Scorrevole portapiatti con tagliere polietilene Sliding plate holder with polyethylene chopping board Porte-plat coulissant avec planche en polyéthylène Gleitplattenhalter mit Polyethylen-Schneidebrett	
140 €	

i	CL 2770N noce-walnut	CL 2770N B laccato bianco laquered white
	CL 2770N W wengé	
	CL 2770N CA carbon	
	CL 2770N CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
N.	3x GN1/1 150(h) mm	
↗️ cm	123 x 65 x 95(h) cm	
	2.040 €	2.220 €

Carrello termico, ideale per bolliti e arrosti  
Heated trolley, ideal for boiled and roasted meats

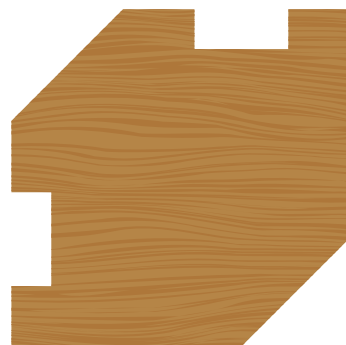
# Mensole in legno per unione

CONNECTION WOODEN SHELF - ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS - VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ

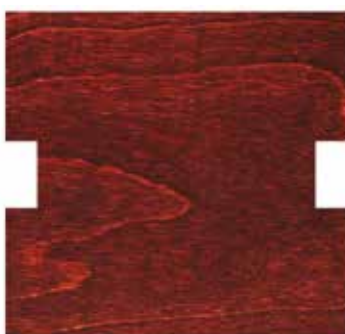
## MLUN



## ANUN



## MLUNW



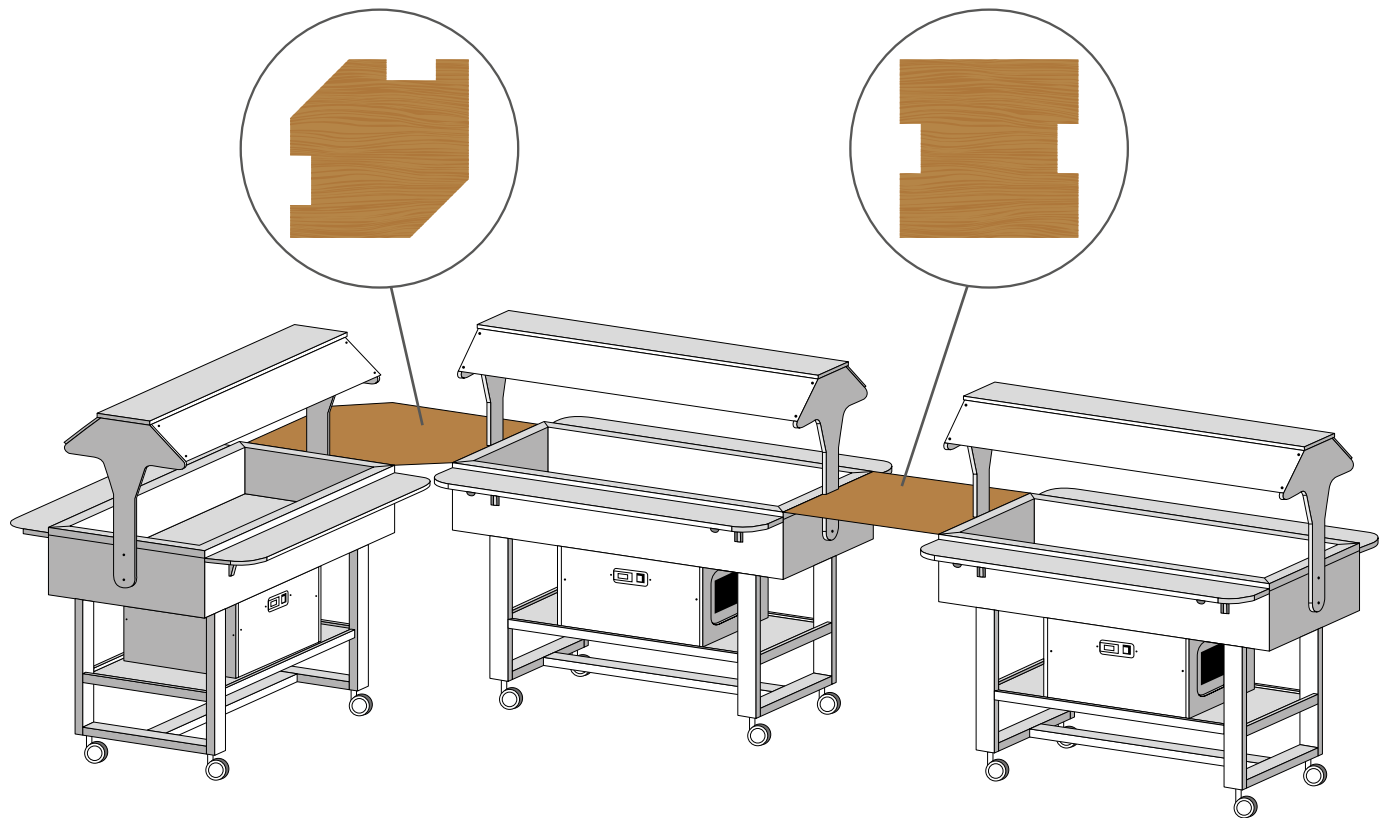
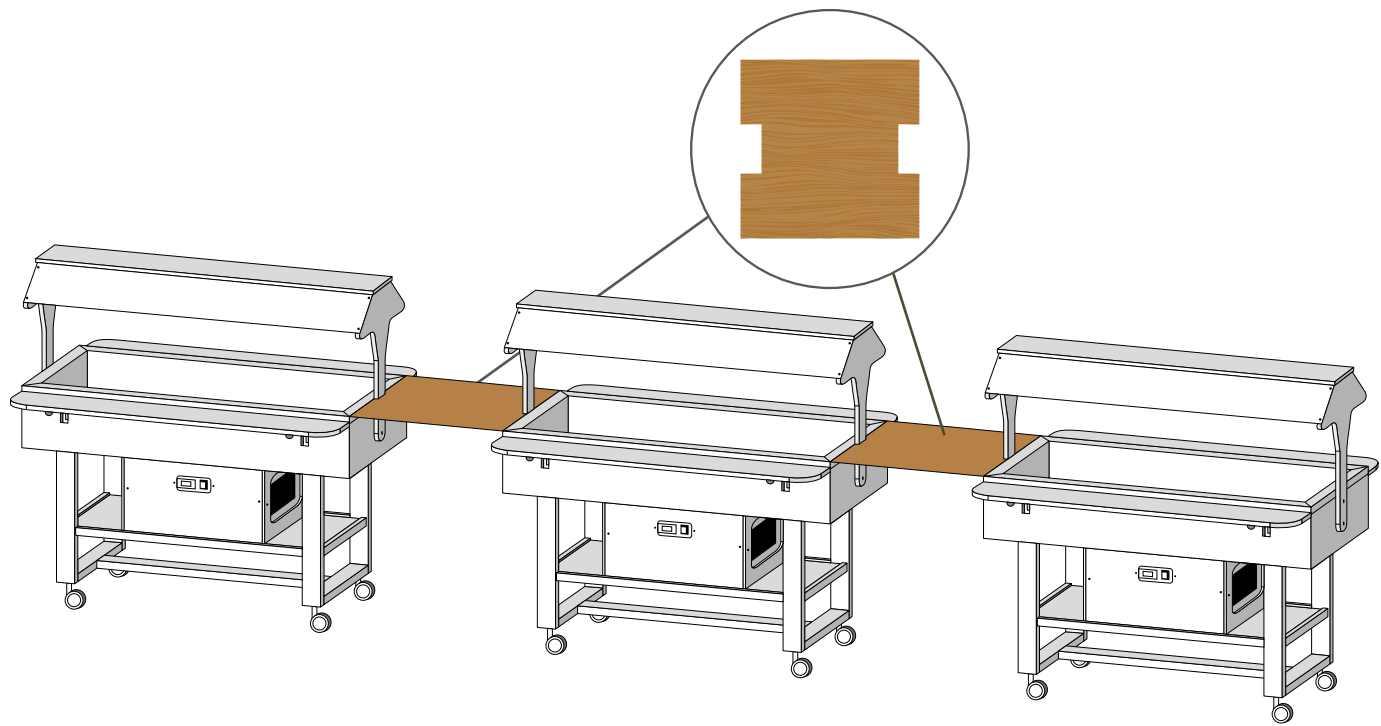
## ANUNW



PER MODELLI / FOR MODEL

CLR 2786	ELR 2825	ELC 2828	CL 2774
CLR 2787	ELR 2826	ELC 2832	CL 2777
CLR 2788	ELR 2827	ELC 2834	CL 2778

i	MLUN	MLUNW	ANUN	ANUNW
↗ cm	68 x 70 cm		88 x 88 cm	
	170 €		210 €	





Carrelli, vasche e distributori  
in acciaio inox

STAINLESS STEEL TROLLEYS,  
BOWLS AND DISPENSERS.  
CHARIOTS, CUVES ET DISTRIBUTEURS  
EN ACIER INOX  
WAGEN, WANNEN UND SPENDER  
AUS EDELSTAHL



# G-VRI211 - G-VRI311 G-VRI411 - G-VRI311F G-VRI411F



G-VRI



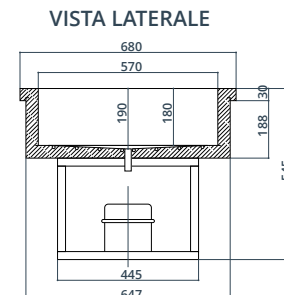
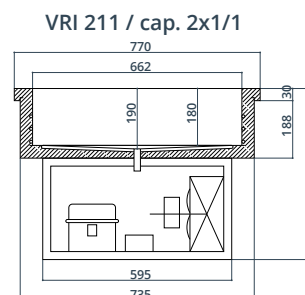
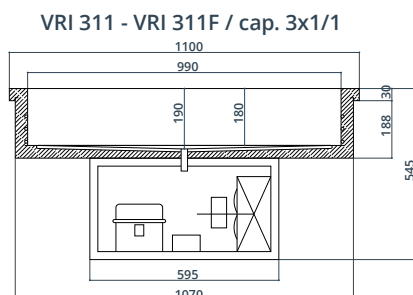
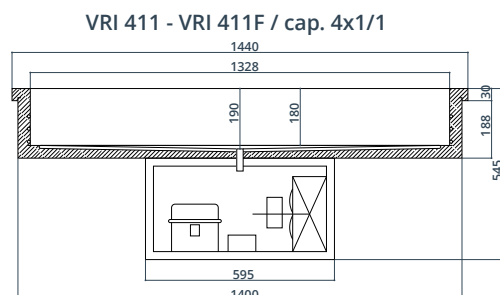
IT Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

EN Stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls. Stainless steel **AISI 304** structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

FR Cuves réfrigérées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - épaisseur d'isolation de 50 mm - réfrigération statique - unité incorporée dans le compartiment inférieur - régulation électronique de température avec thermostat digital - dégivrage automatique - évaporation automatique de l'eau de condensation.

DE Kühlwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - 50 mm Isolierstärke - statische Kühlung - Einbaueinheit im unteren Fach - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtaugung - automatische Kondensatverdampfung.

i	G-VRI211	G-VRI311	G-VRI411	G-VRI311F	G-VRI411F
⚡	340 W				
1 Ph	220-240V/1N/50 HZ				
🌡	+2°C +8°C			-5°C +5°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm
	1.420 €	1.495 €	1.600 €	1.840 €	1.980 €



Vasche refrigerate in acciaio inox AISI 304 ad incasso  
Recessed stainless steel AISI 304 refrigerated bowls

# VBC 211 - VBC 311 VBC 411

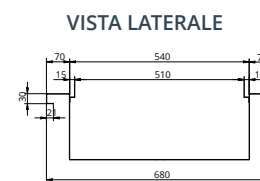
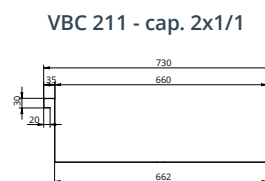
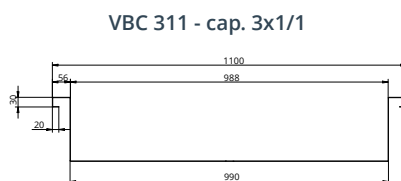
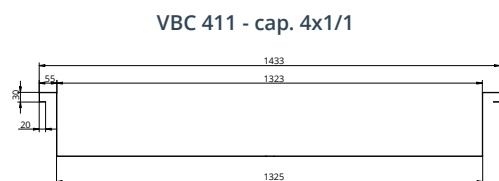


VBC

- IT Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- EN Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain - electronic temperature control with digital thermostat.
- FR Cuves bain-marie en acier inox **AISI 304**. Cuve équipée de vidange d'eau - régulation électronique de la température avec thermostat digital.
- DE Bain-Marie Heizwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Wanne mit Wasserablauf - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat.

CLR311	CF411
Griglia forata 3 x GN1/1 S/S perforated container 3 x GN1/1	Vasca inox forata 4 x GN1/1 S/S perforated container
210 €	250 €

i	VBC 211	VBC 311	VBC 411
⚡	2000 W		
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz		
🌡️	+30°C +90°C		
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm
	745 €	825 €	910 €



## CAR 2779



IT Carrelli refrigerati in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - refrigerazione statica - maniglia direzionale - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel refrigerated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - static refrigeration - directional handle - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.








FR Chariots réfrigéré en acier inox. Structure en acier inox **AISI 304** - réfrigération statique - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Edelstahl. Struktur Edelstahl AISI 304 - statische Kühlung - Lenkgriff - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

## CAR 2780 - CAR 2780BT



CAR 2780

	CAR 2779	CAR 2780	CAR 2780BT
	250 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz		
	R600a		
	+2°C +10°C	-5°C +5°C	
 N.	3 x GN1/1 - 150(h) mm		
	124 x 72 x 94(h) cm	124 x 72 x 126(h) cm	
	2.830 €	3.210 €	3.530 €

Carrelli refrigerati in acciaio inox AISI 304  
Stainless steel AISI 304 refrigerated trolleys

# CT 1760C








CT 1760C  
CON CUPOLA SEMICIRCOLARE / WITH SEMICIRCULAR DOME

IT Carrelli termici a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne mit einem Ablasshahn im Unterteil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1760C
	2000 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
 N.	3 x GN1/1 - 200(h) mm
 cm	117 x 67 x 114(h) cm
	1.720 €

# CT 1758TD - CT 1760TD




CT 1760TD

**IT** Carrelli termici a bagnomaria con temperature differenziate in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Stainless steel **AISI 304** Bain-marie heated trolleys with separate temperatures. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Chariots chauffants bain-marie à températures différenciées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Bain-Marie Heizwagen mit unterschiedlichen Temperaturen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1758TD	CT 1760TD
	2000 W	3000 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 67 x 85(h) cm
	1.000 €	1.280 €

# CT 1765 - CT 1770



CT 1765



CT 1770

A650 mod. CT 1765	A700 mod. CT 1770
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
270 €	

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1765	CT 1770
	2000 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	<b>2 x GN1/1 - 200(h) mm</b>	<b>3 x GN1/1 - 200(h) mm</b>
	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm
	<b>2.670 €</b>	<b>3.200 €</b>



# CT 1766 - CT 1771



CT1771

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

A650 mod. CT 1766	A700 mod. CT 1771
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
<b>270 €</b>	

i	CT 1766	CT 1771
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
🌡️	+30° +90°C	
🍽️	<b>2 x GN1/1 - 200(h) mm</b>	<b>3 x GN1/1 - 200(h) mm</b>
↗️ cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm
	<b>2.120 €</b>	<b>2.630 €</b>

# CT 1765TD - CT 1770TD



CT 1765TD









A650 mod. CT 1765TD	A700 mod. CT 1770TD
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
<b>270 €</b>	

**IT** Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Chariots bain-marie chauffés à température différenciée. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1765TD	CT 1770TD
	2000 W	3000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	<b>2 x GN1/1 - 150(h) mm</b>	<b>3 x GN1/1 - 150(h) mm</b>
	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm
	<b>2.850 €</b>	<b>3.435 €</b>

# CT 1766TD - CT 1771TD



CT 1771TD




**IT** Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

**EN** Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

**FR** Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - équipée d'un robinet de vidange en bas - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm. Bacs non compris.

**DE** Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

A650 mod. CT1766TD	A700 mod. CT1771TD
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
<b>270 €</b>	

	CT 1766TD	CT 1771TD
	2000 W	3000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	<b>2 x GN1/1 - 150(h) mm</b>	<b>3 x GN1/1 - 150(h) mm</b>
	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm
	<b>2.385 €</b>	<b>2.860 €</b>

CT 1756 - CTS 1757  
 CT 1758 - CTS 1759  
 CT 1760 - CTS 1761  
 CT 1762









CT 1760

IT Carrelli termici. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels Ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder Ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE				CON RESISTENZA A SECCO / WITH DRY HEATING ELEMENT		
	CT 1756	CT 1758	CT 1760	CT 1762	CTS 1757	CTS 1759	CTS 1761
	2000 W				1000 W	2000 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz						
	+30° +90°C						
	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm	4 x GN1/1 - 200(h) mm	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm	148 x 65 x 85(h) cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm
	970 €	1.115 €	1.270 €	1.475 €	760 €	925 €	1.115 €







Graphit Group

# Elementi riscaldanti e vetrine neutre



HEATING ELEMENTS  
AND NEUTRAL DISPLAYS  
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS  
ET VITRINES NEUTRES  
HEIZELEMENTE  
UND NEUTRALE VITRINEN



## BM 1780 - BM 1782 BM 1784 - BM 1786



BM 1874

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - rubinetto di scarico - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - drain valve - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - paroi isolée - robinet de vidange - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heitzische. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - Ablaufventil - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

## BMS 1781 - BMS 1783 BMS 1785









BMS 1785






IT Tavole calde con resistenza a secco (senza acqua). Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

DE Heitzische mit Trockenheizstab (ohne Wasser). Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 1780	BM 1782	BM 1784	BM 1786
	2000 W			
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
	1 x GN1/1 200(h) mm	2 x GN1/1 200(h) mm	3 x GN1/1 200(h) mm	4 x GN1/1 200(h) mm
	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm	144 x 60 x 32(h) cm
	800 €	960 €	1.100 €	1.220 €

	BMS 1781	BMS 1783	BMS 1785
	1000 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm
	550 €	735 €	910 €

Tavole calde  
Heated tables

## BM 11 - BM 21 - BM 31



BM 11

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heitzische. Edelstahlstruktur - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

## BMV 11 - BMV 21 BMV 31






BMV 21

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - rubinetto di scarico - temperature vasche differenziate - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - drain valve - differentiated bowl temperatures - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - robinet de vidange - différentes températures des cuves - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heitzische. Edelstahlstruktur - Ablaufventil - unterschiedliche Temperaturen - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 11	BM 21	BM 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 + 1000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 150(h) mm	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm
	340 €	465 €	630 €

	BMV 11	BMV 21	BMV 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 + 1000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 150(h) mm	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm
	385 €	560 €	775 €

## BM 7700



## BMP 7720



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - bacinella esclusa

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - containers not included

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - bacs pas compris.







DE Bain-Marie Heitzisch. Edelstahlstruktur - Behälter nicht enthalten






IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - modello compreso di 2 pentole da 8 L.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - with 2 pans of 8 L.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - modèle équipé de 2 marmites de 8 L.

DE Bain-Marie Heitzisch. Struktur aus Edelstahl - Modell mit 2 Kesseln 8 L je.

	BM 7700
	1200 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
 N.	1 x GN1/1 - 150(h) mm
	57 x 37 x 22(h) cm
	<b>185 €</b>

	BMP 7720
	1200 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
	<b>2 pentole 2 pots</b>
	57 x 37 x 28(h) cm
	<b>265 €</b>

Tavole calde  
Heated tables

PC 4750 - PC 4752  
 PC 4754 - PC 5050  
 PC 6040 - PC 8060

PC 4754



- IT Piani caldi in acciaio inox.  
 Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile
- EN Hot plates in stainless steel.  
 Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Hot plates in stainless steel.  
 Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- DE Heiße Edelstahlplatten.  
 Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PC 4750	PC 4752	PC 4754
	250 W	450 W	600 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	50 x 35 x 6(h) cm	90 x 45 x 6(h) cm	100 x 50 x 6(h) cm
	200 €	260 €	300 €


	PC 5050	PC 6040	PC 8060
	600 W		1000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	50 x 50 x 6(h) cm	60 x 40 x 6(h) cm	80 x 60 x 6(h) cm
	260 €	260 €	355 €

PVC 4760 - PVC 4763  
 PVC 4765

PVC 4760



- IT Piani caldi con piano in vetro temperato.  
 Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.
- EN Hot plates with tempered glass top.  
 Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Plaques chauffantes avec plan en verre trempé.  
 Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Heiße Platten mit gehärteter Glasoberfläche.  
 Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PVC 4760	PVC 4763	PVC4765
	600 W		1000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	50 x 50 x 7(h) cm	60 x 40 x 7(h) cm	81 x 61 x 7(h) cm
	390 €	390 €	490 €

## PCC 4710 - PCC 4730



PCC 4710



PCC 4730

- IT Piani caldi con cupola in plexiglass.  
Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile
- EN Hot plates with Plexiglas dome.  
Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Plaques chauffantes avec clochette en plexiglas.  
Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Heiße Platten mit Plexiglashaube.  
Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat

	PCC 4710	PCC 4730
	450 W	600 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	90 x 45 x 20(h) cm	100 x 50 x 30(h) cm
	525 €	595 €

## PCI 4711 - PCI 4712 PCI 4713



PCI 4713

- IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile - copertura in policarbonato fumè.
- EN Infrared lamps with stainless steel heated plate. Stainless steel structure - adjustable thermostat - smoky grey polycarbonate lid.
- FR Lampes infrarouges avec plaque chaude en acier inox. Structure en acier inox - thermostat réglable - couvercle en polycarbonate fumé.
- DE Infrarot-Lampen mit Edelstahlwärmplatte. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - dunkle Polycarbonatabdeckung.

	PCI 4711	PCI 4712	PCI 4713
	250 +250 W	450 +500 W	600 +750 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	<b>1 lampada 1 lamp</b>	<b>2 lampade 2 lamps</b>	<b>3 lampade 3 lamps</b>
	45 x 64 x 80(h) cm	85 x 64 x 80(h) cm	127 x 68 x 80(h) cm
	515 €	625 €	845 €

Lampade a raggi infrarossi  
Infrared lamps

Piani caldi  
Hot plates

# PI 4714 - PI 4715 PI 4716

# PIA 4714 - PIA 4715 PIA 4716



PI4716



PIA 4716



PI4715



PIA 4715

IT Telaio con lampade a infrarossi.

IT Telaio con lampade a infrarossi da appendere.

EN Frame with infrared lamps.






EN Frame with hanging infrared lamps.






FR Corps avec lampes infrarouges.

FR Corps avec lampes infrarouges suspendues.

DE Rahmen mit Infrarotlampen.

DE Rahmen mit hängenden Infrarotlampen.

	PI 4714	PI 4715	PI 4716
	250 W	500 W	750 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	<b>1 lampada 1 lamp</b>	<b>2 lampade 2 lamps</b>	<b>3 lampade 3 lamps</b>
	45 x 55 x 70(h) cm	85 x 55 x 70(h) cm	127 x 55 x 70(h) cm
	<b>330 €</b>	<b>430 €</b>	<b>550 €</b>

	PIA 4714	PIA 4715	PIA 4716
	250 W	500 W	750 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	<b>1 lampada 1 lamp</b>	<b>2 lampade 2 lamps</b>	<b>3 lampade 3 lamps</b>
	45 x 68 x 25(h) cm	85 x 68 x 25(h) cm	128 x 68 x 25(h) cm
	<b>265 €</b>	<b>370 €</b>	<b>465 €</b>



# PCI 4717 - PCI 4718 PCI 4718D



PCI 4717

PCI 4718






PCI 4718D

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox, in diversi modelli. Struttura in acciaio inox e termostato regolabile.

EN Infrared lamps with stainless steel hot plate, in different models. Stainless steel structure and adjustable thermostat.

FR Lampes infrarouges avec plaque chauffante en acier inox, en différents modèles. Structure en acier inox et thermostat réglable.

DE Infrarotlampen mit Heizplatte aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen. Edelstahlstruktur und einstellbarer Thermostat.

	PCI 4717	PCI 4718	PCI 4718D
	250 + 250 + 250 W	250 + 250 W	250 + 250 + 250 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	<b>2 lampade 2 lamps</b>	<b>1 lampada 1 lamp</b>	<b>2 lampade 2 lamps</b>
 cm	60 x 40 x 68(h) cm	58 x 33 x 68(h) cm	
	<b>420 €</b>	<b>340 €</b>	<b>410 €</b>

# BI 4719 - BI 4719D



BI 4719

BI 4719D

IT Lampade a infrarossi con contenitore Gastronorm GN1/1. Struttura in acciaio inox.

EN Infrared lamps with Gastronorm GN1/1 container. Stainless steel structure






FR Lampes infrarouges avec récipient Gastronorm GN1/1. Structure en acier inox.

DE Infrarotlampen mit Gastronorm-Behälter GN1/1. Edelstahlstruktur

**OPTIONAL  
A516**

Vasca riscaldata  
Heated bowl  
Cuve chauffée  
Beheizte Wanne

**110 €**

	BI 4719	BI 4719D
	250 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	<b>1 lampada 1 lamp</b>	<b>2 lampade 2 lamps</b>
 cm	60 x 33 x 68(h) cm	
	<b>320 €</b>	<b>390 €</b>

Lampade a raggi infrarossi  
Infrared lamps

# HLE - HLF



HLFA



HLECB

- IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.
- EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.
- FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.
- DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

	HLFN nero / black	HLFA argento / silver	HLEFD oro / gold	HLEFB rame / copper
	250 W			
	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
	ø 270 mm			
	95 €	95 €	120 €	120 €

	HLCN nero / black	HLCA argento / silver	HLECD oro / gold	HLECB rame / copper
	250 W			
	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
	ø 270 mm			
	95 €	95 €	110 €	110 €

# HLA-HLC










HLEBD



HLEN

- IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.
- EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.
- FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.
- DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

	HLAN nero / black	HLAA argento / silver	HLEBD oro / gold	HLEBB rame / copper				
	250 W							
 1 Ph								
					220-240V/1N/50-60 Hz			
					+30° +90°C			
	ø 175 mm							
	90 €	90 €	100 €	100 €				

	HLEN nero / black	HLEA argento / silver	HLEED oro / gold	HLEEB rame / copper				
	250 W							
 1 Ph								
					220-240V/1N/50-60 Hz			
					+30° +90°C			
	ø 290 mm							
	95 €	95 €	110 €	110 €				

Lampade a raggi infrarossi  
Infrared lamps

# VBR 4751 - VBR 4752 - VBR 4753 VBR 4781 - VBR 4782 - VBR 4783



VBR 4751



VBR 4752



VBR 4753

**IT** Vettrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

**EN** Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

**FR** Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

**DE** Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

**OPTIONAL**  
PRI50 - 250 W  
VBR4751 - VBR4752 - VBR4753 - VBR4756







Piano intermedio riscaldato  
Heated intermediate shelf  
Étagère intermédiaire chauffée  
Beheiztes Zwischenfach

195 €

**OPTIONAL**  
PRI85 - 400 W  
VBR4781 - VBR4782 - VBR4783 - VBR4786

Piano intermedio riscaldato  
Heated intermediate shelf  
Étagère intermédiaire chauffée  
Beheiztes Zwischenfach

270 €

	VBR 4751	VBR 4781	VBR 4752	VBR 4782	VBR 4753	VBR 4783
	250 W	400 W	250 W	400 W	400 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz					
	+30° +90°C					
	1		2		3	
	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm	50 x 35 x 54(h) cm	85 x 35 x 54(h) cm
	385 €	470 €	515 €	630 €	615 €	780 €

## VBR 4756 - VBR 4786









VBR 4786

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBR 4756	VBR 4786
	250 W	400 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
 N.	2	
	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm
	500 €	640 €

Vetrine riscaldanti  
Heated display cases

## VBN 4756 - VBN 4786



VBN 4756

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides .

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas.

	VBN 4756	VBN 4786
 N.	2	
	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm
	325 €	445 €

Vetrine neutre  
Neutral display cases

VBN 4751 - VBN 4781  
 VBN 4752 - VBN 4782  
 VBN 4753 - VBN 4783



VBN 4751

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente .

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas.

## VBE 50



## VBE 85






IT Vetrina porta brioches e croissant. Struttura unica completamente in plexiglass con antine apribili sui due lati.

EN Brioche and croissants display case. Single structure completely in Plexiglas with openable doors on both sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Structure unique entièrement en plexiglas avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Struktur komplett aus Plexiglas mit zweiseitig aufklappbaren Türen.

	VBE 50	VBE 85
 N.	1	
 cm	50 x 35 x 18(h) cm	85 x 35 x 18(h) cm
	180 €	240 €

	VBN 4751	VBN 4781	VBN 4752	VBN 4782	VBN 4753	VBN 4783
 N.	1		2		3	
 cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 36(h) cm	85 x 35 x 36(h) cm	50 x 35 x 50(h) cm	85 x 35 x 50(h) cm
	205 €	285 €	320 €	440 €	420 €	575 €



VL 4748  
VL 4749



VL 4748 B



VL 4749

IT Vetrina porta brioches e croissant. Piano in legno. Cupola in plexiglass semitrasparente con antine apribili sui 2 lati.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Plan en bois. Clochette en plexiglas semi-transparent avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

EN Brioches and croissants display case. Wooden top. Semi-transparent Plexiglas dome with openable doors on 2 sides.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Halbtransparente Plexiglashaube zweiseitig aufklappbare Türen.

	VL 4748 noce/walnut	VL 4748CA carbon	VL 4748B laccato bianco laquered white	VL 4749 noce/walnut	VL 4749CA carbon	VL 4749B laccato bianco laquered white
	1					
	50 x 35 x 21(h) cm			85 x 35 x 21(h) cm		
	225 €		235 €	275 €		290 €

Vitrine neutre  
Neutral display cases

# VPH 100 - VPH 120 VPH 160



VPH 100

IT Vetrine riscaldate con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.

EN Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	VPH 100	VPH 120	VPH 160
	1100 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	2 piani - 2 griglie 2 shelves - 2 grids		
	71 x 46 x 67(h) cm GRC100A 643x272 mm GRC100B 643x303 mm	71 x 58 x 67(h) cm GRC120A 643x374 mm GRC120B 643x402 mm	88 x 58 x 67(h) cm GRC160A 819x374 mm GRC160B 819x407 mm
	675 €	885 €	1.055 €

Vetrine riscaldanti  
Heated display cases

# MS 1860RF2 MS 1862RF2 MS 1866RF2



MS 1862RF2

IT Mobiletto Scaldapiatti. Struttura in acciaio inox **AISI 304** coibentata - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio - ruote multidirezionali ø 95 mm di cui 2 con freno.

EN Plate warmer cabinet. **AISI 304** stainless steel structure insulated - adjustable thermostat - 1 intermediate shelf - multidirectional wheels ø 95 mm - 2 wheels with brake.

FR Armoire chauffe-plat. Structure en acier inox **AISI 304** isolée - thermostat réglable - 1 étagère intermédiaire - roues multidirectionnelles de ø 95 mm - 2 roues avec frein.

DE Tellerwärmer Schrank. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** isolierte - einstellbarer Thermostat - 1 Zwischenablage - Mehrwegräder ø 95 mm - 2 mit Bremse.

	MS 1860RF2	MS 1862RF2	MS 1866RF2
	800 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	60 piatti / plates 1 porte/ doors	100 piatti / plates 2 porte/ doors	120 piatti / plates 2 porte/ doors
	39 x 42 x 95(h) cm	70 x 42 x 80(h) cm	70 x 42 x 95(h) cm
	1.195 €	1.320 €	1.460 €

Mobiletti scaldapiatti  
Plate warmer cabinets

## RTR 97L



## RTR 97L2



## RTR 137L









IT Vetrine riscaldate, da banco con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, counter-top versions with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, de table avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, Tischmodell mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	RTR 97L	RTR 97L2	RTR 137L
	400 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
 N.	3 piani / shelves	4 piani tondi rotanti 4 rotating round shelves	3 piani / shelves
 cm	46 x 45 x 78,5(h) cm		64,5 x 45 x 78,5(h) cm
	810 €	895 €	905 €

Vetrine riscaldanti con griglie  
Heated display cases with grids



Graphit Group

# Carrelli per la cucina



KITCHEN TROLLEYS  
CHARIOTS POUR LA CUISINE  
KÜCHENWAGEN



## CA 1450



## CA 1460



## CA 1470



**IT** Carrelli portavassoi. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

**EN** Tray trolleys - Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size, to be mentioned when ordering. Trays not included.

**FR** Chariots porte plateaux. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

**DE** Tablettwagen - GN1/1. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA 1450	CA 1460	CA 1470
 cm	45 x 62 x 175(h) cm	81 x 62 x 175(h) cm	117 x 62 x 175(h) cm
 N.	10 vassoi / trays	20 vassoi / trays	30 vassoi / trays
	370 €	560 €	745 €

Carrelli portavassoi GN1/1  
GN1/1 tray trolleys

OPTIONAL



# CA 1450P

# CA 1460P

# CA 1470P



h 12 cm



h 12 cm



h 12 cm

PANNELLI  
LATERALI  
SIDE  
PANELS



BIANCO/WHITE



INOX

IT Carrelli portavassoi con pannelli laterali in perfix bianco, acciaio inox. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

FR Chariots porte plateaux à panneaux latéraux en perfix blanc, acier inox. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

EN Tray trolleys with side panels in white perfix, stainless steel. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering. Trays not included.

DE Tablettwagen mit Seitenwänden in Weiß Perfix, Edelstahl oder. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA1450P bianco-white	CA1450PI inox	CA1460P bianco-white	CA1460PI inox	CA1470P bianco-white	CA1470PI inox
	45 x 62 x 175(h) cm		81 x 62 x 175(h) cm		117 x 62 x 175(h) cm	
	10 vassoi / trays		20 vassoi / trays		30 vassoi / trays	
	425 €	475 €	610 €	665 €	795 €	835 €



# CA 1451R

# CA 1461R

# CA 1471R



h 12 cm



h 12 cm



h 12 cm

PANNELLI  
LATERALI  
SIDE  
PANELS



BIANCO/WHITE



INOX

**IT** Carrelli portavassoi rinforzati, disponibili anche con pannelli laterali in perfix bianco o in acciaio inox. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

**EN** Reinforced tray trolleys also available with side panels in white perfix or stainless steel. Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering. Trays not included.

**FR** Chariots à plateaux renforcés disponibles aussi avec panneaux latéraux en perfix blanc ou acier inox. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - guides en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

**DE** Verstärkte Tablettwagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfix oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl 25x25 mm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA1451R	CA1451RP bianco-white	CA1451RPI inox	CA1461R	CA1461RP bianco-white	CA1461RPI inox	CA1471R	CA1471RP bianco-white	CA1471RPI inox
	45 x 62 x 174(h) cm			81 x 62 x 174(h) cm			118 x 62 x 174(h) cm		
	10 vassoi / trays			20 vassoi / trays			30 vassoi / 30 trays		
	430 €	485 €	595 €	660 €	710 €	820 €	850 €	915 €	1.025 €

Carrelli portavassoi rinforzati GN1/1  
GN1/1 tray trolleys - reinforced

OPTIONAL



# CA 1455

# CA 1465

# CA 1475



h 12,5 cm



h 12,5 cm



h 12,5 cm

PANNELLI  
LATERALI  
SIDE  
PANELS



BIANCO/WHITE



INOX

IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfix bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Vassoi esclusi.

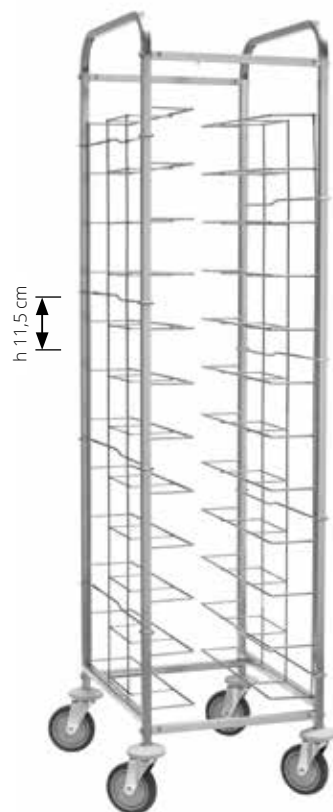
FR Chariots à plateaux universels isponibles aussi avec panneaux latéraux en perfix blanc ou acier inox. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plaques pas compris.

EN Universal tray trolleys also available with side panels in white perfix or stainless steel. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

DE Universal-Tablett Wagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfix oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1455	CA 1455P bianco-white	CA 1455PI inox	CA1465	CA1465P bianco-white	CA1465PI inox	CA1475	CA1475P bianco-white	CA1475PI inox
	55 x 62 x 175(h) cm			95 x 62 x 175(h) cm			138 x 62 x 175(h) cm		
	10 vassoi / trays			20 vassoi / trays			30 vassoi / trays		
	375 €	460 €	505 €	585 €	665 €	705 €	800 €	875 €	920 €

## CA 1455V12



IT Carrello portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfix bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm.

EN Universal tray trolley. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm.

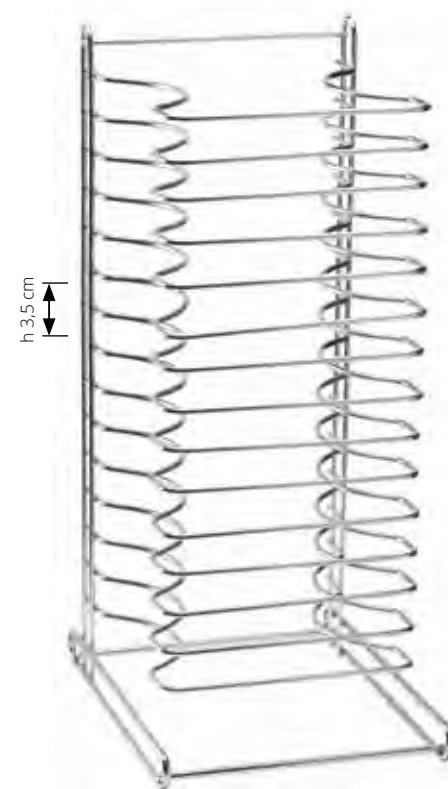
FR Chariot à plateaux universels. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm.

DE Universal-Tablett Wagen. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm.

	CA 1455V12
	52 x 62 x 185(h) cm
	12 vassoi / trays
	425 €

Carrello portavassoi universali  
Universal tray trolleys

## PT 15



IT Portateglie da banco per teglie tonde da cm. 26 a 32. Confezione minima 4 pz.

EN Table-top tray holder for round trays size 26 to 32 cm. Minimum pack 4 pcs.

FR Porte-plateau de table pour plateaux ronds de 26 à 32 cm. Paquet minimum de 4 pièces.

DE Tisch-Tabletthaltung für runde Tablette von 26 bis 32 cm. Mindestmenge 4 Stück.

	PT 15
	38 x 29 x 67(h) cm
	15 teglie / trays
	90 €

Portateglie da banco  
Table-top tray holder

CA 1476

CA 1477

CA 1478

CA 1479



IT Carrelli portateglie GN. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Predisposti di serie per GN2/1 e GN1/1. A richiesta possibilità di altre misure. Teglie escluse.

EN GN pans trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Standard equipped for GN2/1 and GN1/1. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. En standard pour GN2/1 et GN1/1. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

DE GN-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Serienmäßig ausgerüstet für GN2/1 und GN1/1. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

i	CA 1476	CA 1477	CA 1478	CA 1479
↗ cm	64,5 x 72 x 182(h) cm	64,5 x 62 x 94(h) cm	44,5 x 62 x 94(h) cm	44,5 x 62 x 175(h) cm
N.	14 x GN2/1 - 28 x GN1/1	8 x GN2/1 - 16 x GN1/1	8 x GN1/1	14 x GN1/1
	405 €	440 €	420 €	385 €



# CA 1489R

# CA 1486R

# CA 1492R



AV4947 60 x 30 x 2(h) cm	AV4937 60 x 40 x 2(h) cm
Teglia Blurex - Blurex tray Plaque Blurex - Blurex Form	
	
18 €	
AV4950 60 x 30 x 2(h) cm	AV4940 60 x 40 x 2(h) cm
Teglia alluminata - Aluminized pan Pan aluminisé - Aluminisierte pan	
	
23 €	
AV4980 60 x 40 x 2(h) cm	
Teglia in alluminio - Aluminium tray Plateau en aluminium Aluminiumschale	
	
30 €	

IT Carrelli portateglie GN rinforzati e Euronorm rinforzati. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse.

FR Chariots à plateaux GN/Euronorm renforcés. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - glissières en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

EN Euronorm and GN pans trolleys - reinforced. - reinforced Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

DE Verstärkte GN/Euronorm - Blechwagen. Edelstahlrohrstruktur 25x25 mm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

i	CA 1489R	CA 1486R	CA 1492R
cm	45,5 x 62 x 177(h) cm	65,5 x 72 x 181(h) cm	53 x 72 x 181(h) cm
N.	14 x GN1/1	14 x GN2/1 - 28 x GN1/1	teglie / trays 14 x 60 x 40 cm
€	595 €	545 €	600 €

Carrelli portateglie rinforzati GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm  
GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm pans trolleys - reinforced

OPTIONAL



## CA 1650 - CA 1655 CA 1656



CA 1656

CA 1650

## CA 1482 - CA 1482 T20 CA 1483 - CA 1493



CA 1482

CA 1483

**IT** Carrelli portateglie 60x40 cm e porta bacinelle GN1/1 65(h) mm. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

**EN** Tray trolleys 60x40 cm and trays GN1/165(h) mm. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels Ø 125 mm. Containers and pans not included.

**FR** Chariots à plateaux 60x40 cm et pour bacs GN1/1 65(h) mm. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

**DE** Tablett Wagen 60x40 cm und Tablett GN1/1 65(h) mm. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder Ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.




**IT** Carrelli portateglie per pasticceria. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali Ø 125 mm. A richiesta altre misure disponibili. Teglie escluse.

**EN** Pastry tray trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels Ø 125 mm. Other sizes available on request. Trays not included.

**FR** Chariots à plateaux pâtisserie. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

**DE** Konditorei-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder Ø 125 mm. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

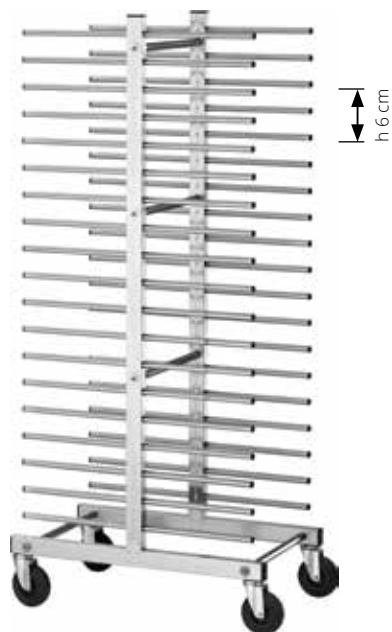
	CA 1655	CA 1656	CA 1650
	67 x 46 x 117(h) cm	67 x 46 x 153(h) cm	51,5 x 67 x 175(h) cm
	GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm	GN1/1 65(h) mm 15 teglie / trays 60x40 cm	GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm e vassoi / trays
	390 €	470 €	415 €

	CA 1482	CA 1482 T20	CA 1483	CA 1493
	52 x 72 x 182(h) cm		52 x 72 x 94(h) cm	72 x 87 x 94(h) cm
	14 teglie / trays 60 x 40 cm	20 teglie / trays 60 x 40 cm	8 teglie / trays 60 x 40 cm	8 teglie / trays 80 x 60 cm 16 teglie / trays 60 x 40 cm
	460 €	570 €	475 €	590 €



## CA 1480

## CA 1480D



IT Carrelli portateglie universali. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Teglie escluse

EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Plateaux pas compris.

DE Universal-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1480	CA 1480D
	50 x 51 x 177(h) cm	50 x 81 x 177(h) cm
	20 teglie / trays	40 teglie / trays
	450 €	535 €

Carrelli portateglie per pasticceria rinforzati  
Reinforced pastry tray trolleys

## Optional

### A500

Bacinella portabottiglie in acciaio inox  
Stainless steel bottle tray  
Porte-bouteilles en acier inox  
Edelstahl Flaschenhalter

120 €



### A 512

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1450 - CA1455 - CA1460 - CA1470 - CA1465 - CA1475 - CA1477  
CA1476 - CA1478 - CA1479 - CA1480 - CA1480D - CA1482  
CA1482T20 - CA1483 - CA1493

10 € cad./each

### A 514

Ruote con freno - Wheels with catch  
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1451 - CA1461 - CA1471 - CA1489R - CA1486R - CA1492

16 € cad./each



A 512



A 514



Graphit Group



# Carrelli portapiatti e cestelli

PLATE AND BASKETS TROLLEYS  
PORTE-ASSIETTES ET PANIERS  
TELLER- UND KORBWAGEN

CA 1435  
CA 1436  
CA 1435G  
CA 1436G



  
GRIGLIA  
VERNICIATA  
PAINTED  
GRID






WARNING  
Dimensioni imballo  
Packing dimensions  
35 x 90 x 50(h) cm

  
GRIGLIA  
CROMATA  
CHROME  
PLATED GRID

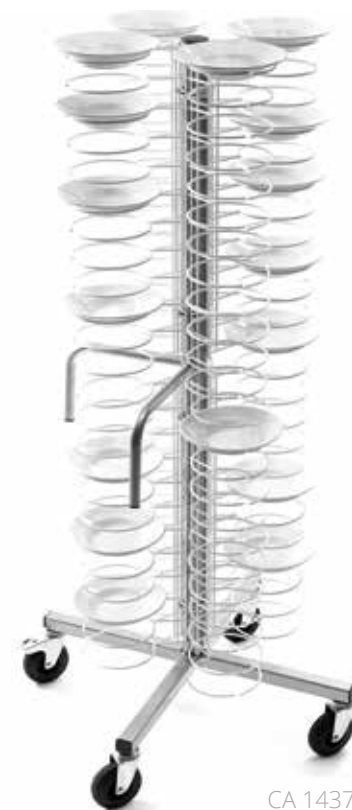
CA 1435

- IT Colonna portapiatti da banco. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - piedini regolabili.
- EN Countertop tiered plate holder stand. Plastic-coated steel structure - painted or chromed grids - adjustable feet.
- FR Colonne porte-assiettes de table. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées - pieds réglables.
- DE Tellerwagen, Tischmodell. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - verstellbare FüÙe.

	CA 1435 griglie verniciate painted grid	CA 1436 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1435G griglie verniciate painted grid	CA 1436G griglie cromate chrome-plated grill
	60 x 60 x 83(h) cm		70 x 70 x 83(h) cm	
	48 piatti / plates ø 18/23 cm		48 piatti / plates ø 25/31 cm	
	380 €	400 €	390 €	450 €

Portapiatti da banco  
Table top plate rack

CA 1437  
CA 1438  
CA 1437G  
CA 1438G



  
GRIGLIA  
VERNICIATA  
PAINTED  
GRID






WARNING  
Dimensioni imballo  
Packing dimensions  
35 x 165 x 50(h) cm

  
GRIGLIA  
CROMATA  
CHROME  
PLATED GRID

CA 1437

- IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.
- EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.
- FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées - poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.
- DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1437 griglie verniciate painted grid	CA 1438 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1437G griglie verniciate painted grid	CA 1438G griglie cromate chrome-plated grill
	60 x 60 x 173(h) cm		70 x 70 x 173(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		96 piatti / plates ø 25/31 cm	
	660 €	685 €	700 €	735 €

 Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto  
Packing in set for saving transport charges  
Emballage en kit pour sauver frais d'expédition  
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen

# CA 1439P



WARNING

Dimensioni imballo  
Packing dimensions  
40 x 165 x 68(h) cm  
peso / weight 50 kg

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto  
Packing in set for saving transport charges  
Emballage en kit pour sauver frais d'expédition  
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen



# CA 1439 CA 1440 CA 1439G CA 1440G



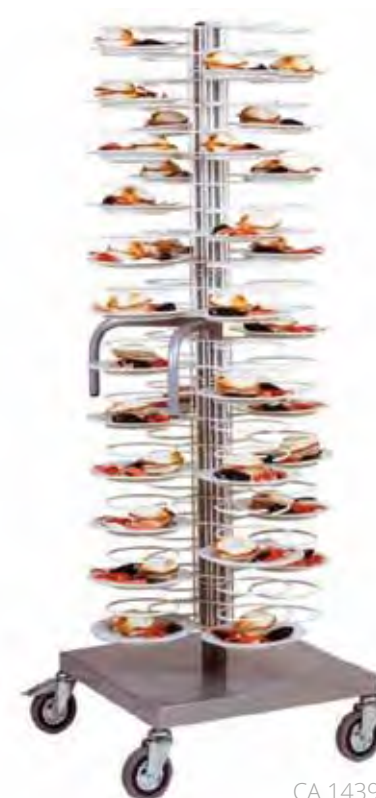
GRIGLIA  
VERNICIATA  
PAINTED  
GRID



WARNING



GRIGLIA  
CROMATA  
CHROME  
PLATED GRID



CA 1439

IT Portapiatti da parete. Struttura in acciaio plastificato - griglie plastificate.

EN Wall plate holder. Plastic-coated steel structure - plastic-coated grids.

FR Porte-assiettes à mur. Structure en acier plastifié - grilles plastifiées.

DE Wandtellerhalter. Kunststoffbeschichtete Stahlstruktur - beschichtete Gitter.

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato con base in lamiera antipolvere - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure with dust-proof lower shelf - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié avec base en tôle anti-poussière - grilles peintes ou chromées - poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl mit staubdichtem Boden - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1439P
	42 x 20 x 90(h) cm
	12 piatti / plates ø 18/23 cm
	110 €

	CA 1439 griglie verniciate painted grid	CA 1440 griglie cromate chrome-plated grill	CA1439G griglie verniciate painted grid	CA1440G griglie cromate chrome-plated grill
	60 x 60 x 175(h) cm		70 x 70 x 175(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		96 piatti / plates ø 25/31 cm	
	780 €	810 €	820 €	895 €

Portapiatti da parete  
Wall plate rack

Carrelli portapiatti  
Plate trolley

**forcar**





## CP 1441 - CP 1441C



CP 1441

CP 1441C

- IT** Carrelli per il trasporto piatti. Struttura in tubo di acciaio inox - ripiano portapiatti e pannellatura in lamiera di acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.
- EN** Dish transport trolleys. Structure in stainless steel tube - stainless steel plate shelf and panelling - multidirectional wheels ø 125 mm.
- FR** Chariots pour transporter la vaisselle. Structure en tube d'acier inox - étagère et revêtement en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.
- DE** Geschirrwagen. Edelstahlrohrstruktur - Tellerablage und Verkleidung aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CP 1441	CP 1441C
	91 x 57 x 101(h) cm	
	1	2
	200 piatti / plates	
	460 €	615 €

Carrelli per il trasporto piatti  
Dish transport trolleys

## Optional

A 410 (mod.CA 1439-1440)	A 420 (mod.CA 1439G-1440G)
Copertura in PVC con 4 cerniere. PVC lid with 4 hinges. Couverture en PVC avec 4 charnières. PVC-Abdeckung mit 4 Scharnieren.	
300 €	340 €

A 512 (mod.CP 1441-1441C - CA 631-656-659)
Ruote con freno Wheels with catch Roues avec frein Räder mit Bremse
10 € cad./each

A 1001 (mod.CP 1441-1441C)	A 1002 (mod.CP 1441-1441C)
Cestino piccolo Small basket Petit panier Klein Korb	Cestino grande Big basket Grand panier Gros Korb
10 €	25 €









# HE290 - HE540










IT Carrelli portateglie GN1/1 e GN2/1 armadiati e riscaldati. Struttura ed interno in acciaio INOX AISI 304 - maniglie laterali per conduzione carrello - porte non reversibili - isolamento 60 mm - riscaldamento ventilato - termostato di tipo meccanico - mantiene 70°C di temperatura fino ad un'ora dallo spegnimento - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated GN1/1 and GN2/1 cupboard trolleys. Stainless steel AISI 304 structure and interior - side handles for trolley guidance - non-reversible doors - 60 mm insulation - ventilated heating - mechanical thermostat - maintains 70°C temperature up to one hour after switching off - multi-directional wheels ø 125 mm, two of which with brake.

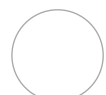
FR Chariots chauffés sur élément fermé GN1/1 et GN2/1. Structure et intérieur en acier inox AISI 304 - poignées latérales pour le déplacement du chariot - portes non réversibles - isolation de 60 mm - chauffage ventilé - thermostat mécanique - maintien de la température à 70°C jusqu'à une heure après l'arrêt - roues multidirectionnelles ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Beheizte GN1/1 und GN2/1 Wagen mit Schrankelement. Struktur und Innenraum aus Edelstahl AISI 304 - seitliche Lenkgriffe für die Führung des Wagens - nicht umkehrbare Türen - 60 mm Isolierung - belüftete Heizung - mechanischer Thermostat - hält die Temperatur von 70°C bis zu einer Stunde nach dem Ausschalten aufrecht - Mehrzweckräder ø 125 mm, zwei davon mit Bremse.

	HE290	HE540
	800 W	1500 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	290 L - GN1/1 - 20 pcs	540 L - GN2/1 - 20 pcs
	830 x 672 x 1776(h) mm	950 x 877 x 1776(h) mm
	650 x 395 x 1430(h) cm	770 x 600 x 1430(h) mm
	1.485 €	1.750 €

Carrelli portateglie GN1/1 - GN2/1 armadiati e riscaldati  
Heated GN1/1 and GN2/1 cupboard trolleys.

## CG 1439A



GRIGLIA  
VERNICIATA  
PAINTED  
GRID



IT Carrelli portapiatti armati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in perflex con 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie verniciate o cromate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm di cui due con freno.

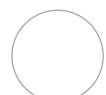
EN Cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - perflex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en perflex avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles peintes ou chromées - poignées latérales pour le déplacement - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm dont deux avec frein.

DE Tellerwagen mit Schrankelement. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - Blenden in Perflex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - lackierte oder verchromte Gitter - seitliche Lenkergriffe - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm, zwei davon mit Bremsen.

	CG 1439A griglie verniciate / painted grid
	75 x 78 x 170(h) cm
	10 griglie verniciate GN2/1 - 10 painted grids GN2/1
	1.920 €

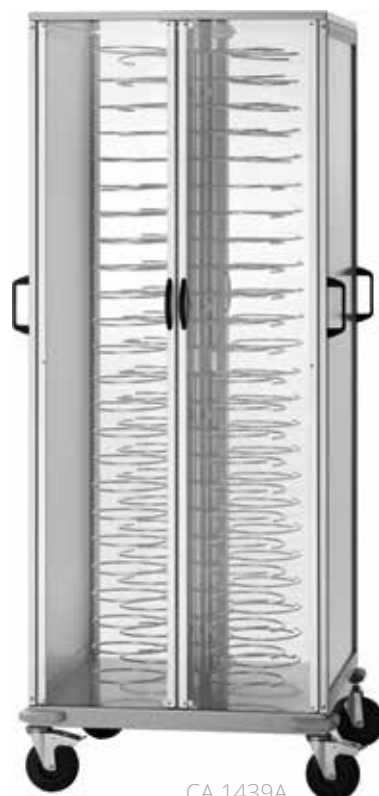
## CA 1439A CA 1440A CA 1439AG CA 1440AG



GRIGLIA  
VERNICIATA  
PAINTED  
GRID



GRIGLIA  
CROMATA  
CHROME  
PLATED GRID



CA 1439A

	CA 1439A griglie verniciate painted grid	CA 1440A griglie cromate chrome-plated grill	CA 1439AG griglie verniciate painted grid	CA 1440AG griglie cromate chrome-plated grill
	75 x 78 x 183(h) cm			
	88 piatti / plates $\varnothing$ 18/23 cm	88 piatti / plates $\varnothing$ 18/23 cm	88 piatti / plates $\varnothing$ 25/31 cm	88 piatti / plates $\varnothing$ 25/31 cm
	1.775 €	1.825 €	1.805 €	1.855 €

## CG 1439AC

GRIGLIA  
VERNICIATA  
PAINTED  
GRID



IT Carrelli portapiatti armadiati e riscaldati. Struttura portante in acciaio plastificato-termostato regolabile - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in PERFEX con n. 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie verniciate o cromate maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - adjustable thermostat - anodized aluminium frame - perfix panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Beheizter Tellerwagen und mit Schrankelement. Tragstruktur aus Kunststoffbeschichtetem Stahl. Einstellbarer Thermostat Rahmen aus eloxiertem Aluminium. Blenden in Perfex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas. Verchromte Gitter Seitliche Lenkergriffe - Räder diam. 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

	CG 1439AC	
	800 + 800 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	max 60°C	
	10 griglie verniciate GN2/1 / 10 painted grids GN2/1	
	75 x 78 x 177(h) cm	
	2.790 €	

## CA 1440AC CA 1440ACG

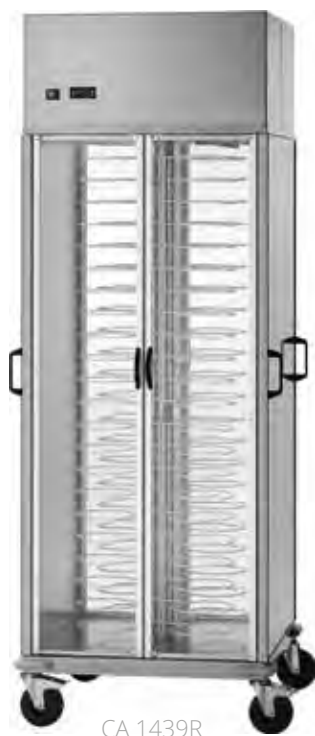
GRIGLIA  
CROMATA  
CHROME  
PLATED GRID



	CA 1440AC	CA1440ACG
	800 + 800 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	max 60°C	
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	88 piatti / plates ø 25/31 cm
	75 x 78 x 177(h) cm	
	2.570 €	2.600 €

Carrelli portapiatti armadiati riscaldati  
Heated cabinet plate trolleys

## CA 1439R CA 1439RG



CA 1439R

IT Carrelli portapiatti refrigerati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in isomac spessore 25 mm con 4 sportelli apribili in plexiglass- griglie plastificate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Refrigerated cabinet plate trolleys Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - isomac panelling with 25 mm thickness and 4 openable Plexiglas doors - plastic coated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes réfrigérées. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en isomac épaisseur 25 mm avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles plastifiées - poignées latérales pour le déplacement - roues ø 125 mm dont deux avec frein.

DE Gekühlte Tellerwagen. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - 25 mm starke Isomac-Blenden mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - kunststoffbeschichtete Gitter - seitliche Lenkergriffe - Räder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

i	CA 1439R	CA 1439RG	CG 1439R
⚡	460 W		
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
🌡️	+8°C - +12 °C		
🔥	R290		
🍽️	88 piatti / plates ø 18/23 cm	88 piatti / plates ø 25/31 cm	10 griglie x GN2/1 10 grills x GN2/1
↗️ cm	75 x 78 x 203(h) cm		
	3.000 €	3.050 €	3.190 €

## CG 1439R



## CA 656 - CA 631



CA 656




CA 631

IT Carrelli per ritiro, distribuzione e stoccaggio vassoi, piatti, tazze, ecc. Telaio in acciaio inox - cesti asportabili in filo di acciaio plastificato - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolleys for collecting, distributing and storing trays, plates, cups, etc. Stainless steel frame - removable baskets made of plastic-coated steel wire - shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de collecte, de distribution et de stockage de plateaux, assiettes, tasses, etc. Structure en acier inox - paniers amovibles en fil d'acier plastifié - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen zum Sammeln, Verteilen und Lagern von Tablett, Tellern, Tassen usw. Edelstahlrahmen - abnehmbare Körbe aus kunststoffbeschichtetem Stahldraht - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 656	CA 631
	88 x 50 x 92(h) cm	75 x 65 x 92(h) cm
	1 cesto / basket	1 cesto / basket
	100 piatti / plates ø23 cm	130 vassoi / trays 53x32,5 / 37x53cm
	440 €	360 €

Carrelli portapiatti per trasporto e ritiro  
Plates transport and collection trolleys

## CA 1399 CA 1400 CA 1401






CA 1399

IT Carrelli scolapiatti e bicchieri. Telaio in tubo di acciaio inox - ripiani con griglie in acciaio inox per piatti - vaschette scola bicchieri in acciaio inox - piano raccogliacqua in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Plates and glasses drainer trolleys. Stainless steel tubular frame - shelves with stainless steel grids for plates - stainless steel glass draining trays - stainless steel drip tray - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots égouttoir assiettes et verres. Structure en tube d'acier inox - étagères avec grilles en acier inox pour assiettes - plateaux d'égouttage pour les verres en acier inox - cuve de récupération en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirr und Gläser Abtropfwagen. Edelstahlrohrrahmen - Stellflächen mit Edelstahlgittern für Teller - Abtropfschalen für Gläser aus Edelstahl - Tropfschale aus Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1399	CA 1400	CA 1401
	110 x 62 x 134(h) cm		110 x 62 x 160(h) cm
	3 scolapiatti 3 plates drainers ø23 cm	1 scolabicchieri 1 glasses drainer 2 scolapiatti 2 plates drainers	4 scolapiatti 4 plates drainers
	770 €	835 €	950 €

Scolapiatti e bicchieri  
Plates and glasses drainer



## SPB 1398



## SP 1397



- IT Pensili scolapiatti e bicchieri da muro. Struttura in acciaio inox lucido 18/8.
- EN Hanging plates and glasses drainer. Structure in 18/8 polished stainless steel.
- FR Égouttoir mural pour assiettes et verres. Structure en acier inox poli 18/8.
- DE Geschirr und Gläser Wandabtropfschränke. Struktur aus poliertem Edelstahl 18/8.

	SPB 1398	SP 1397
	80 x 26 x 37(h) cm <b>ø23 cm</b>	104 x 30 x 55(h) cm <b>ø23 cm</b>
	95 €	215 €

## CP 1442



- IT Carrello portacestelli per lavastoviglie. Struttura tubolare in acciaio inox 50x50 cm. Ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.
- EN Dishwasher trolley. Stainless steel tubular structure 50x50 cm. Multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.
- FR Chariot pour lave-vaisselle. Structure tubulaire en acier inox 50x50 cm. Roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.
- DE Spülmaschinenwagen. 50x50 cm Edelstahlrohrstruktur. Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP1442
	65 x 65 x 170(h) cm
	305 €



CP 1447  
CP 1448



CP 1447

CP 1445  
CP 1446



CP 1445

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in ABS - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher basket trolleys. ABS base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en ABS - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. ABS-Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.


IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno. Ceste non incluse.

EN Dishwasher basket trolleys. Stainless steel base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm, 2 of which fixed. Baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues ø 125 mm, dont deux avec frein. Paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. Edelstahl Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse, Körbe nicht enthalten.

	CP 1447 con manico - with handle	CP 1448 senza manico - without handle
	53 x 56 x 92(h) cm	53 x 56 x 21(h) cm
	140 €	95 €

	CP 1445 con manico - with handle	CP 1446 senza manico - without handle
	52 x 58 x 96(h) cm	52 x 52 x 20(h) cm
	270 €	235 €

Carrello portacestelli  
Basket trolley

## CB 1444 - CB 1443



CB 1444

IT Carrelli per impasti pizza con cassette da 60x40 cm - interamente in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Pizza dough trolleys with 60x40 cm containers - entirely made of stainless steel - available with or without stainless steel handle - roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

FR Chariots à pâte à pizza avec bacs de 60x40 cm - entièrement en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - multidirectional wheels ø 125 mm, 2 of which fixed.

DE Pizzateigwagen mit 60x40 cm Behälter - komplett aus Edelstahl - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm, davon 2 mit Bremse.

	CB 1444 con manico - with handle	CB 1443 senza manico - without handle
	72 x 42 x 96(h) cm	62 x 42 x 20(h) cm
	270 €	245 €

## CB 1449




IT Carrello portacassette per impasti pizza 60x40 cm - senza manico - vasca in ABS - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolley for Pizza dough containers 60x40 cm - without handle - ABS base - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à bacs pour pâte à pizza 60x40 cm - sans poignée - fond en ABS - roues multidirectionnelles ø 125 mm.


DE Wagen für Pizzateigbehälter 60x40 cm - ohne Griff - ABS-Boden - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CB 1449
	62 x 42 x 16,5(h) cm
	80 €

# Cestelli per lavastoviglie 50x50 cm

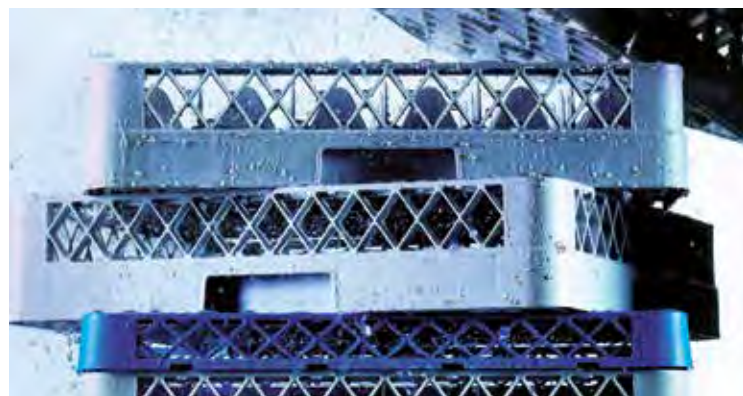
Dishwasher baskets 50x50 cm  
Paniers pour lave-vaisselle 50x50 cm  
Körbe für Geschirrspüler 50x50 cm



	BVM	BV	B9	B16	B25	B36	B49	BP	BA
	base vuota h 90 mm col. grigio per posate	base vuota h 90 mm col. grigio universale	base 9 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 150 mm)	base 16 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 110 mm)	base 25 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 89 mm)	base 36 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 73 mm)	base 49 scomparti h 90 mm col. grigio (bicchiere diam. 62 mm)	base per piatti o vassoi h 90 mm col. grigio	base per vassoi aperto su un lato h 90 mm col. grigio
	50 x 50 x 10,6(h) cm								
	23 €	23 €	25 €	26 €	28 €	29 €	32 €	24 €	21 €

	RIAU	RIA9	RIA25	RIA36	RIA49	RIA16	CP8	COPCEST
	rialzo universale h 45 mm col. blu	rialzo 9 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 25 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 36 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 49 scomparti h 45 mm col. blu	rialzo 16 scomparti h 45 mm col. blu	cestellino inserto portaposate 8 scomparti	coperchio standard per cestelli
	50 x 50 x 5(h) cm						-	-
	12 €	13 €	13 €	15 €	14 €	13 €	15 €	17 €

DISPONIBILI ALTRI PRODOTTI NEL CATALOGO FIMAR  
AVAILABLE OTHER PRODUCTS ON FIMAR CATALOGUE



Cestelli per lavastoviglie  
Dishwasher baskets



# Carrelli e articoli per il servizio in camera

TROLLEYS AND EQUIPMENT  
FOR ROOM SERVICE  
CHARIOTS ET ARTICLES  
DE ROOM SERVICE  
WAGEN UND AUSRÜSTUNG  
FÜR DEN ZIMMERSERVICE



## CB 980



NOCE/WALNUT



CARBON



CB 980

**Esclusa cassetta**  
**Boxes not included**

## CB 970



NOCE/WALNUT



CARBON



CB 970 CA

**IT** Carrelli per la colazione. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiano con antine ribaltabili in nobilitato - ripiano di servizio ruotabile sino a 90°, con possibilità di incastrare i carrelli uno dentro l'altro per ridurre al minimo l'ingombro. Ruote multidirezionali di cui 2 con freno.

**EN** Breakfast trolleys. Supporting structure in stainless steel tube - shelf with melamine folding doors - service shelf that can be rotated up to 90°, trolleys can be pushed one inside the other to reduce the overall dimensions considerably. Multidirectional wheels, 2 with brake.

**FR** Chariots pour le petit déjeuner. Structure portante en tube d'acier inox - plan de travail avec volets en mélaminé - plan de service pivotant jusqu'à 90°, les chariots peuvent être rangés les uns dans les autres pour réduire l'encombrement au minimum. Roues multidirectionnelles, dont 2 avec frein.

**DE** Frühstückswagen. Tragstruktur aus Edelstahlrohr - Abstellfläche mit Klapptüren aus Melamin - bis zu 90° drehbare Ablagefläche, Wagen ineinander stapelbar, um die Außenmaße höchst möglichst zu reduzieren. Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse.

	CB 980 noce-walnut	CB 980 CA carbon
	Open ø 80 x 80(h) cm Closed 80 x 53 x 80(h) cm	
	540 €	

	CB 970 noce-walnut	CB 970 CA carbon
	Open 80 x 53 x 80(h) cm Closed 35 x 53 x 80(h) cm	
	540 €	

Carrelli per la colazione  
Breakfast trolleys

# CST 300



# CPC 600

Cassette termiche non incluse  
Boxes not included



IT Cassetta termica per scaldare piatti e prime colazioni. Contenitore interamente in acciaio inox - piano intermedio - termostato regolabile.

IT Carrello porta cassette termiche Mod. CTS300 con allacciamento elettrico. Struttura tubolare 25x25 cm in acciaio inox - guide per contenere n.6 cassette termiche. Ruote  $\varnothing$  125 mm di cui 2 con freno. Cassette non incluse.

EN Heating box to warm plates and breakfasts. Container entirely in stainless steel - intermediate shelf - adjustable thermostat

EN Heating boxes trolley Mod. CTS300 with electrical connection. Tubular structure 25x25 cm in stainless steel - slides to store 6 heating boxes. Wheels  $\varnothing$  125 mm 2 of which with brake. Boxes not included.

FR Boîte thermique pour réchauffer les assiettes et les petits déjeuners. Corps entièrement en acier inox - étagère intermédiaire - thermostat réglable.

FR Chariot à boîtes thermiques Mod. CTS300 avec connexion électrique. Structure en tube d'acier inox 25x25 cm - glissières pour contenir 6 boîtes thermiques. Roues  $\varnothing$  125 mm dont 2 avec frein. Boîte pas compris.

DE Wärmekiste zum Erwärmen von Teller und Frühstück. Kiste komplett aus Edelstahl - Zwischenboden - einstellbarer Thermostat.

DE Wagen für Wärmekiste Mod. CTS300 mit elektrischem Anschluss. Rohrstruktur 25x25 cm aus Edelstahl - Führungen für 6 Wärmekisten. Räder  $\varnothing$  125 mm davon 2 mit Bremse. Wärmekisten nicht enthalten.

	CST 300
	250 W
	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +60°C
	39 x 37 x 46(h) cm - n.2 piatti /plates $\varnothing$ 33 cm
	<b>350 €</b>

	CPC 600
	220-240V/1N/50-60 Hz
	155 x 61 x 132(h) cm - $\varnothing$ 33 cm
	<b>520 €</b>



PV4064R

PV 4064

PV4056R

PV 4056



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o blu - supporto asta in tubolare di acciaio cromato da  $\varnothing$  40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou bleu - Support en tube d'acier tubulaire chromé  $\varnothing$  40 mm - Bord de butoir périphérique en caoutchouc - Roues multidirectionnelles  $\varnothing$  200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or blue - rod support in chrome-plated steel tube  $\varnothing$  40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Blau - Stabhalterung aus vermessingt oder verchromtem Stahlrohr  $\varnothing$  40 mm - Gummistoßschutz - Mehrrichtungsräder  $\varnothing$  200 mm.

i	PV 4064R	PV 4064	PV 4056R	PV 4056
↗ cm	95 x 55 x 190(h) cm		95 x 55 x 183(h) cm	
	Base rossa + Struttura cromata Red base + Chromed structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure	Base rossa + Struttura cromata Red base + Chromed structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure
MAX Kg	150 Kg			
	1.265 €		1.045 €	

Carrelli portavaligie e portabiti  
Luggage trolleys and clothes racks

PV 2001

PV 2001I



WARNING

PV 2021

PV 2021I



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile in rosso - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da  $\varnothing$  40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali  $\varnothing$  200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube  $\varnothing$  40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox  $\varnothing$  40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  200 mm.

DE Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox  $\varnothing$  40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  200 mm.

IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o nera - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da  $\varnothing$  40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote pneumatiche  $\varnothing$  200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or black - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube  $\varnothing$  40 mm - perimeter rubber shock absorber - pneumatic wheels  $\varnothing$  200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou noir - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox  $\varnothing$  40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues pneumatiques  $\varnothing$  200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Schwarz - Stabhalterung aus vermessingt Stahl oder Edelstahlrohr  $\varnothing$  40 mm - Gummistoßschutz - Lufräder  $\varnothing$  200 mm.

i	PV 2001	PV 2001I
cm	124 x 64 x 190(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	
	1.140 €	1.050 €

i	PV 2021	PV 2021I
cm	110 x 62 x 198(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base nero + Struttura inox Black base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	
	1.110 €	995 €

126 Carrelli portavaligie e portabiti  
Luggage trolleys and clothes racks



IL CARRELLO VIENE SPEDITO IN KIT SMONTATO  
THE TROLLEY IS DELIVERED DISMOUNTED  
LE CHEROIT EST LIVRÉ DÉMONTÉ  
DER WAGEN IST DEMONTIERT GELIEFERT

forcar®

PV 2002



PV 2002I



PV 2003



PV 2003I



IT Carrelli portavaligie. Base pieghevole e piani in legno ricoperti di moquette colorata rossa - struttura disponibile in acciaio ottonato o inox - 2 piedi di appoggio - ruote ø 250 mm.

FR Chariot à bagages. Base repliable et étagères en bois recouvertes de moquette de couleur rouge - structure disponible en acier laitonné ou en acier inox - 2 pieds de support - roues ø 250 mm.

EN Luggage trolleys. Foldable base and wooden shelves covered with red carpet - structure available in brass or stainless steel - 2 support feet - wheels ø 250 mm.

DE Kofferwagen. Klappboden und Holzabstellflächen mit rotem Teppichboden - Struktur wahlweise aus vermessingtem Stahl oder Edelstahl - 2 Standfüße - Räder ø 250 mm.

i	PV 2002	PV 2002I	PV 2003	PV 2003I
↗ cm	56 x 83 x 123(h) cm		56 x 70 x 120(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	100 Kg			
	315 €	280 €	250 €	225 €

## PVI 4024



IT Carrello portavaligie e portabiti. Struttura in tubo di acciaio inox - base in lamiera d'acciaio inox - ruote multidirezionali  $\varnothing$  140 mm, di cui 2 fisse.

EN Luggage trolley and clothes rack Structure in stainless steel tube - base in stainless steel plate - multidirectional wheels  $\varnothing$  140 mm, 2 of which fixed.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Structure en tube d'acier inox - base en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  140 mm, dont 2 fixes.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Struktur aus Edelstahlrohr - Boden aus Edelstahlblech - Mehrwegräder  $\varnothing$  140 mm, 2 davon fest.

## ST 4060





IT Stender portabiti. Struttura in tubo di acciaio cromato - asta allungabile di 30 cm per lato - ruote multidirezionali.

EN Clothes rack. Chrome-plated steel tube structure - rod can be extended by 30 cm on each side - multidirectional wheels.

FR Vêtements rack. Structure en tube d'acier chromé - bras extensible de 30 cm de chaque côté - roues multidirectionnelles.

DE Kleiderständer. Verchromte Stahlrohrstruktur - der Stab lässt sich auf jeder Seite um 30 cm verlängern - Mehrwegräder.

	PVI 4024
	100 x 56 x 160(h) cm
	200 Kg
	410 €

	ST 4060
	Open 210 x 53 x 152(h) cm Closed 150 x 53 x 152(h) cm
	110 €



# CPB 1472 - CPB 1474



- IT** Carrelli per trasporto pesante. Pianale basso in lamiera di acciaio inox - manico smontabile - ruote multidirezionali ø 140 mm di cui 2 fisse e dotate di freno.
- EN** Trolleys for heavy transport Lower platform in stainless steel plate - removable handle - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and equipped with brake.
- FR** Chariot de transport lourd. Etagère basse en tôle d'acier inox - poignée amovible - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes et équipées de freins.
- DE** Wagen für den Schwertransport. Niedrige Ladefläche aus Edelstahlblech - abnehmbarer Griff - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest und mit Bremse ausgestattet.



	CPB 1474	CPB 1472
	61 x 122 x 90(h) cm	61 x 110 x 85(h) cm
	<b>1 manico</b> <b>1 handle</b>	<b>2 manici</b> <b>2 handles</b>
	200 Kg	
	<b>420 €</b>	<b>395 €</b>

Carrelli per trasporto pesante  
Trolleys for heavy transport

## AC 5118D AC 5118I



ORO/GOLD



ACCIAIO  
STEEL



IT Aste delimita corsie per cordoni a treccia. Puntali in abbinamento.  
EN Barriers posts for plaited cords. Matching caps.  
FR Délimiteur de zone pour cordons tressés. Pointe coordonnée.  
DE Begrenzungspfosten für geflochtene Seile. Passende Spitzen.

i	AC 5118D	AC 5118I
↗ cm	90(h) cm	
	Asta dorata Golden post	Asta acciaio lucido Polished steel post
	90 €	



## GA 5144D - GA 5144I

IT Gancio a muro, disponibile in colore ottonato o cromato.  
EN Wall ring, available in brass or chrome colour.  
FR Anneau à mur, disponible en couleur laiton ou chromé.  
DE Wandhaken, erhältlich in vermessingter oder verchromter Farbe.



i	GA 5144D	GA 5144I
	Gancio ottonato Brass-plated wall ring	Gancio inox Stainless steel wall ring
	22 €	

## CO 4099

IT Cordone per aste. Colori: bordeaux, oro, verde, blu.  
EN Barriers cord. Colours: burgundy, gold, green, blue.  
FR Cordon pour délimiteur. Couleurs: bordeaux, or, vert, bleu.  
DE Begrenzungsseile. Farben: Burgunder, Gold, Grün, Blau.



i	CO 4099	
↗ cm	ø 30 mm	
	45 € al metro / meter	

## PU 5144D - PU 5144I

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie per cordoni a treccia.  
EN Caps matching the posts of the barriers with plaited cords.  
FR Pointes coordonnées avec les mâts pour cordons tressés.  
DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten für geflochtene Seile.



i	PU 5144D	PU 5144I
	Puntale dorato Gold cap	Puntale acciaio lucido Polished steel cap
	25 €	



# ACF 5190



IT Aste delimita corsie. Disponibili in diverse misure con nastro avvolgibile colorato rosso o blu - asta colore oro, acciaio inox o nera. Puntali in abbinamento.

EN Retractable Barriers Available in different sizes with red or blue colored retractable belts - gold, stainless steel or black post. Matching caps.

FR Délimiteur de zone. Disponible en différentes tailles avec ruban roulant de couleur rouge ou bleue - mât en or, acier inox ou noir. Pointe coordonnée.

DE Begrenzungspfosten. Erhältlich in verschiedenen Größen mit rotem oder blauem Aufrollband - Gold, Edelstahl oder schwarze Pfosten. Passende Spitzen.



## PU 5195

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie a seconda del colore e materiale scelto.

EN Caps matching the posts of the retractable barriers according to the colour and material chosen.

FR Pointes coordonnées avec les mâts de délimitation des voies en fonction de la couleur et du matériau choisi.

DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten je nach Farbe und Material.

	ACF 5190 DB Blu-Blue	ACF 5190 DR Rosso-Red
	2 mt	
	Asta dorata Golden post	
	ACF 5190 IB Blu-Blue	ACF 5190 IR Rosso-Red
	2 mt	
	Asta acciaio lucido Polished steel post	
	ACF 5190 NB Blu-Blue	ACF 5190 NR Rosso-Red
	2 mt	
	Asta nera Black post	
	90 €	

	PU 5195 DB Blu-Blue	PU 5195 DR Rosso-Red	PU 5195 IB Blu-Blue	PU 5195 IR Rosso-Red	PU 5195 NB Blu-Blue	PU 5195 NR Rosso-Red
	Puntale dorato Gold cap		Puntale acciaio lucido Polished steel cap		Puntale nero Black cap	
	40 €					

Aste delimita corsia  
Retractable barriers



# Carrelli portabiancheria

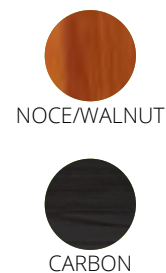
rifornimento frigobar, pulizia e multiuso

LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING  
AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS.  
CHARIOTS À LINGE, REPLISSAGE MINIBAR,  
NETTOYAGE ET POLYVALENT.  
WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNGS- UND  
MEHRZWECKWAGEN.

## CA 1505



## CA 1510



IT Carrelli portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolleys. Stainless steel structure - laminate shelves - fireproof fabric bag included - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots à linge. Structure en acier inox - dessus en stratifié - sac en tissu ignifuge inclus - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - feuerfester Gewebesack inbegriffen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

## CA 1515



	CA 1505 noce-walnut	CA 1505 CA carbon	CA 1510 noce-walnut	CA 1510 CA carbon	CA 1515 noce-walnut	CA 1515 CA carbon
	70/100 x 50 x 123(h) cm		90/143 x 50 x 123(h) cm		110/143 x 50 x 123(h) cm	
	4		4		4	
	1 bracciaio pieghevole 1 folding arm		2 braccia pieghevoli 2 folding arms		2 braccia pieghevoli 2 folding arms	
	645 €		650 €		660 €	

Carrelli portabiancheria  
Laundry trolleys

OPTIONAL



## CA 1525



INOX



IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in acciaio inox - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore porta accessori in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolley. Stainless steel structure - stainless steel shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - stainless steel upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en acier inox - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires en acier inox - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Edelstahloberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade aus Edelstahl für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

## CA 1530



IT Carrello portabiancheria, pulizia e multiuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - vaschetta porta detersivi superiore - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Laundry, cleaning and multi-purpose trolley. Structure in epoxy powder coated sheet - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - upper detergent tray - wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and 2 swivelling.

FR Chariot à linge, nettoyage et polyvalent. Structure en tôle d'acier peinte avec des poudres époxydiques - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - plateau supérieur à détergent - roues ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Wäscherei-, Reinigungs- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Waschmittelablage - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 schwenkbar.

	CA 1525 inox
	75/142 x 55 x 152(h) cm
	4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
	2 braccia pieghevoli 2 folding arms
	1.150 €

	CA 1530
	80/153 x 50 x 158(h) cm
	3 piani + 2 portasacchi 3 layers + 2 bag holders
	2 braccia pieghevoli 2 folding arms
	935 €



# Optional

## A 520

CA 1505 - CA 1510 - CA 1515 - CA 1525 - CA 1530

sacco in tela ignifugo  
fireproof fabric bag sac  
en tissu ignifugé  
feuerfester Gewebesack

75 €

## A 515

CA 1505 - CA 1510 - CA 1515 - CA 1525

Ruote con freno  
Wheels with brake  
Roues avec frein  
Räder mit Bremsen

18 € cad./each

## A 518

CA 1530 - CR 1696

Ruote con freno  
Wheels with brake  
Roues avec frein  
Räder mit Bremsen



22 € cad./each



Carrelli portabiancheria, pulizia e multiuso.  
Laundry cleaning and multi-purpose trolleys.

## CR 1696






IT Carrello rifornimento frigo e multuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - vaschetta laterale per la raccolta dei vuoti, asportabile - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Multipurpose and mini bar filling trolley. Structure in epoxy powder coated plate - side tray for collecting dirt, removable - wheels ø 140 mm, of which 2 fixed and 2 swivelling.

FR Chariot pour le remplissage mini bar et polyvalent. Structure en tôle peinte à la poudre époxy - plateau latéral de vidange, démontable - roues de ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Minibar- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - seitliche Ablage zum Entleeren, abnehmbar - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 drehbar.

	CR 1696
	80 x 50 x 118(h) cm
	4 vaschette / side trays
	<b>730 €</b>

## CA 3203



**OPTIONAL**  
A 525

Sacco a tela  
Fabric bag  
Sac de toile  
Gewebesack

**50 €**

IT Cestone portabiancheria pieghevole con sacco in tela e ruote multidirezionali.

EN Folding laundry basket with fabric bag and multidirectional wheels.

FR Sac à linge pliable avec sac en toile et roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Wäschekorb mit Gewebesack und Mehrwegräder.

	CA 3203
	62 x 64 x 100(h) cm
	<b>215 €</b>



## CA 1580

### OPTIONAL A 521

Sacco a tela  
Fabric bag  
Sac de toile  
Gewebesack

85 €



## CA 1584

### OPTIONAL A 531

Sacco a tela  
Fabric bag  
Sac de toile  
Gewebesack

75 €



IT Carrello pieghevole plastificato. Struttura in tubo e tondino di acciaio elettroverniciato - ruote multidirezionali Ø 80 mm.

EN Plastic-coated folding basket. Structure in electro-varnished steel tube and rod - multidirectional wheels Ø 80 mm.

FR Corbeille pliante plastifié. Structure en tube et tige d'acier électrovernissé - roues multidirectionnelles Ø 80 mm.

DE Faltbarer Kunststoffwäschekorb. Struktur aus elektrolackiertem Stahlrohr - Mehrwegräder Ø 80 mm.



IT Carrello pieghevole rinforzato con struttura tubolare Ø30mm laccato -- ruote a forcella Ø 100 mm.

EN Reinforced folding trolley with lacquered tubular structure Ø30 mm - fork wheels Ø 100 mm.

FR Chariot pliant renforcé à structure tubulaire laquée Ø30 mm - roues à fourches Ø 100 mm.

DE Verstärkter Klappwagen mit lackierter Rohrstruktur Ø30 mm - Gabelräder Ø 100 mm.

	CA 1580
	80 x 51 x 72(h) cm
	135 €

	CA 1584
	100 x 60 x 87(h) cm
	360 €

Cestone e carrelli con cesto per biancheria  
Basket and trolleys with laundry basket

## CA 1599



IT Secchio carrellato con strizzatore. Struttura di rialzo per inserimento prodotti pulizia - manico cromato ad incastro con impugnatura in gomma antiscivolo.

EN Bucket with wringer on wheels. Elevated structure for the insertion of cleaning products - chromed handle with non-slip rubber grip.

FR Seau sur roues avecessoreuse. Structure de rehausse pour l'insertion des produits de nettoyage - manche chromé avec poignée antiglisse en caoutchouc.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse. Erhöhte Struktur für den Einsatz von Reinigungsmitteln - verchromter Griff mit rutschfestem Gummigriff.

	CA 1599
	55 x 27 x 87(h) cm
	180 €

## CA 1599E



IT Secchio carrellato con strizzatore.

EN Bucket with wringer on wheels.

FR Seau sur roues avecessoreuse.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse.

	CA 1599E
	60 x 40 x 92(h) cm
	80 €

## CA 1604



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 25 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da  $\varnothing$  80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x25 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels  $\varnothing$  80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 25 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x25 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder  $\varnothing$  80 mm.

	CA 1604
	69 x 42 x 85(h) cm
	215 €

## CA 1604E



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 17 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da  $\varnothing$  80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x17 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels  $\varnothing$  80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 17 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x17 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder  $\varnothing$  80mm.

	CA 1604E
	71 x 43 x 93(h) cm
	100 €

Carrelli per pulizia  
Cleaning trolleys

## CA 1613



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassette in plastica - strizzatore in plastica a libro senza fondo - portasacco da 120 L completo di rinforzi e coperchio - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 28 L - gancio portapaletta e gancio portamanico con rullo in gomma.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - plastic bucket, wringer and trays - plastic wringer without bottom - 120 L bag holder complete with reinforcements and lid - 2x4 L buckets and 1x28 L bucket. - dustpan hook and handle hook with rubber roller.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau,essoreuse et bacs en plastique -essoreuse en plastique sans fond - porte-sac de 120 L. complet avec renforts et couvercle - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 28 L. - crochet pour palette et manche avec rouleau en caoutchouc.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und Behälter aus Kunststoff - Kunststoffpresse ohne Boden - 120 L. Sackhalterung komplett mit Verstärkungen und Deckel - 2x4 L. Eimer und 1x28 L. Eimer - Kehrblech- und Griffhaken mit Gummirolle.

## CA 1614





IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 15 L - ganci portascopa - ruote ø 100 mm. Il porta vaschette superiore non è incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2 buckets of 4 L and 1 bucket of 15 L - broom hook - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau,essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 15 L. - crochets porte balai - roues ø 100 mm. Le porte bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

	CA 1613
	107 x 56 x 111(h) cm
	430 €

	CA 1614
	92 x 55 x 124(h) cm
	530 €

## CA 1615



IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portascacco - 2 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascoppe - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm. Portavaschette superiore non incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm. Le port bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

	CA 1615
	92 x 68 x 124(h) cm
	550 €

## CA 1616



WARNING





IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - cestino portabottiglie portascacco - 4 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascoppe - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm. Coperchio superiore di colore blu non incluso nel prezzo.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bottle rack - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm. Blue lid not included in the price.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - corbeille pour bouteilles, porte-sac - 4 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm. Couvercle supérieur bleu non compris dans le prix.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Flaschenkorb und Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm. Blaue obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

	CA 1616
	133 x 68 x 124(h) cm
	840 €

Carrelli per pulizia  
Cleaning trolleys



Foto con OPTIONAL: coperchio superiore non incluso  
Photos with OPTIONAL: lid not included  
Photo avec ACCESSOIRES: couvercle supérieur non compris  
Abgebildet mit ZUBEHÖR: Obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.



## CA 1606E



## CA 1520



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio con strizzatore in plastica - portasacco con sacco da 120 L - attacco porta utensili.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket with plastic wringer - bag holder with 120 L bag - tool holder.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau avec essoreuse en plastique - porte-sac avec sac de 120 L. - porte-outils.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer mit Kunststoffpresse - Sackhalterung mit 120 L. Sack - Werkzeughalteranschluss.

IT Carrello multiuso in plastica.

EN Multi-purpose plastic trolley.

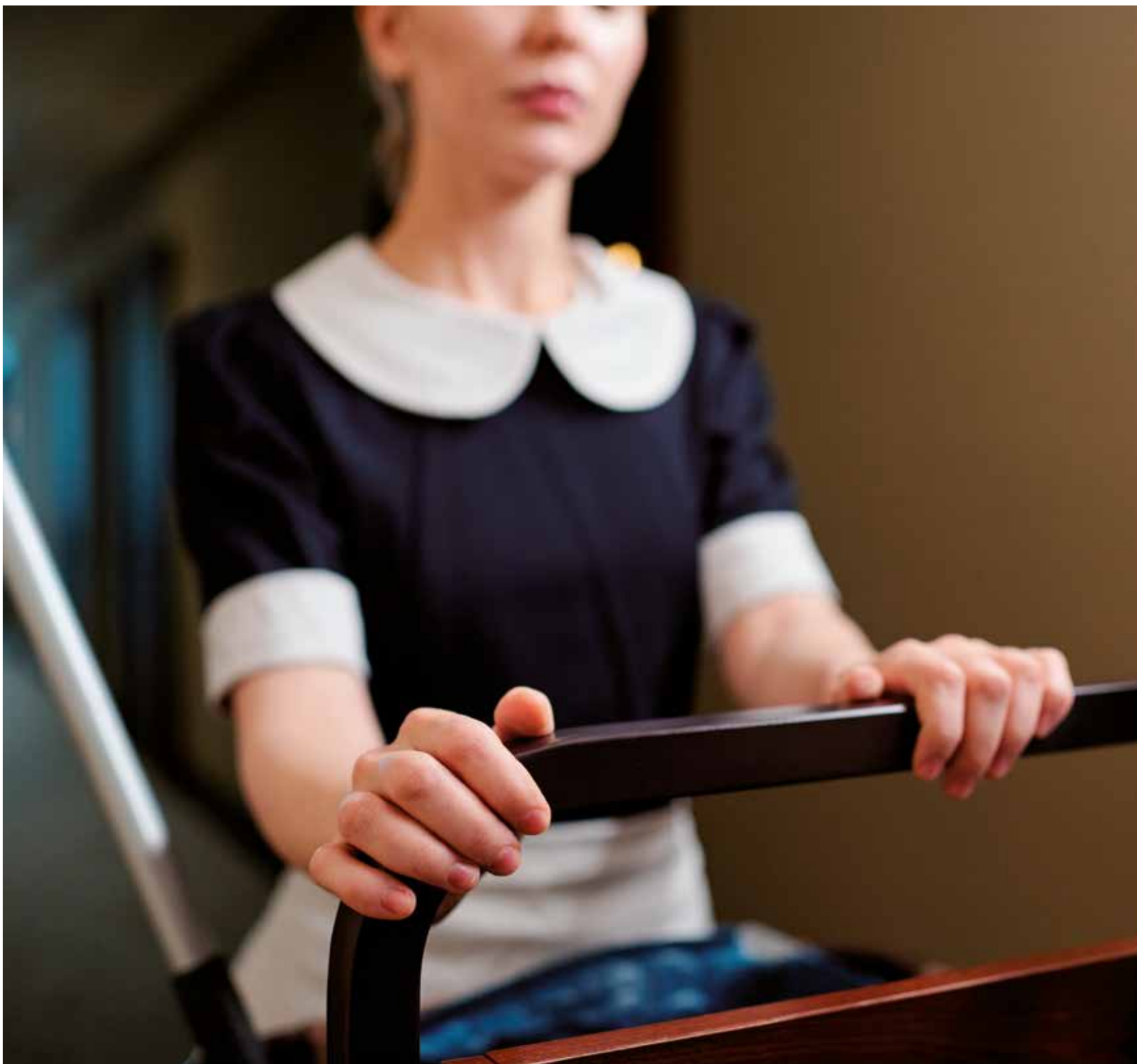
FR Chariot en plastique polyvalent.

DE Mehrzweckwagen aus Kunststoff.

	CA 1606E
	114 x 51 x 98(h) cm
	230 €

	CA 1520
	150 x 54 x 99(h) cm
	325 €







Graphit Group



# Articoli vari per la macelleria

ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING  
ARTICLES POUR  
LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE  
ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

## LMMC



## LMM



## LM 48M



IT Combinato lavamani più lavastracci in acciaio inox con rubinetto acqua calda/fredda.

EN Stainless steel combi hand washer and rags washer with hot / cold water tap.

FR Lave-mains combiné en acier inox avec robinet d'eau chaude / froide.

DE Handwasch- & Ausgussbecken übereinanderliegend mit Heiß / Kaltwassermischer.

IT Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.

EN Hand washer on neutral element with knee lever. Stainless steel hand washer on cabinet with hinged doors - knee lever.

FR Lave-mains sur meuble neutre avec commande à genou. Lave-mains en acier inox sur meuble à portes battantes - commande à genou.

DE Handwaschbecken auf Schrank mit Kniehebel. Handwaschbecken auf Schrank mit Flügeltüren - Kniehebel.

	LMMC
	70 x 50 x 89(h) cm
	745 €

	LMM	LM 48M
	50 x 40 x 85(h) cm	40 x 40 x 85(h) cm
	570 €	550 €

Lavamani  
Hand washer

## LC 50MM



IT Lavamani e lavautensili con mobile. Lavamani e utensili su mobile in acciaio inox - porta battente - miscelatore acqua calda/fredda vasca da 40x40x25(h) cm.

EN Hand washer and tools washer on cabinet. Hand washer and tools washer on stainless steel cabinet - hinged door - hot / cold water tap, bowl 40x40x25(h) cm.

FR Lave-mains et lave-outils sur meuble. Lave-mains et lave-outils sur meuble en acier inox - porte battante - robinet d'eau chaude / froide cuve 40x40x25(h) cm.

DE Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Schrank. Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Edelstahlschrank - Flügeltür - 40x40x25(h) cm Heiß-/Kaltwassermischer.

	LC 50MM
	50 x 50 x 85(h) cm
	745 €

## LM 40



## LM 48



## LC 50



IT Lavamani a colonna e comandi a ginocchio. Struttura in acciaio inox.

EN Pillar hand washer with knee lever. Stainless steel structure.

FR Colonne lave-mains avec commandes à genou. Structure en acier inox.

DE Säulenhandwaschbecken mit Kniehebel. Edelstahlstruktur.

	LM 40	LM 48	LC 50
	40 x 40 x 32(h) cm	48 x 35 x 53(h) cm	50 x 40 x 80(h) cm
	275 €	375 €	390 €

## SUVN



IT Armadietto sterilizzatore universale a raggi UV costruito in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Adatto per utensilerie varie - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione - portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina. Disponibili ad uno o due scomparti.





EN Universal UV steriliser cabinet made of stainless steel with Scotch Brite finish. Ideal for various tools - germicidal lamp operation with protection grid - clear Plexiglas door with microswitch - 60' timer and indicator lamp - cable with plug. Available with one or two compartments.

FR Armoire stérilisateur UV universelle en acier inox avec finition Scotch Brite. Indiqué pour divers ustensiles - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection - porte en plexiglas transparent avec microinterruteur - minuteur 60' et indicateur lumineux de fonctionnement - câble avec fiche. Disponible avec une ou deux compartiment.

DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl. Geeignet für verschiedene Utensilien - Funktionsweise mit keimtötender Lampe mit Schutzgitter - klare Plexiglastür mit Mikroschalter - 60'-Timer und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker. Erhältlich mit einem oder zwei Einlegeböden.

## SUVN2P



	SUVN	SUVN2P
		
	0,16 kW	0,16 x 2 kW
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	510 x 280 x 350(h) mm	510 x 280 x 700(h) mm
	450 €	800 €

Sterilizzatori  
Sterilizers



## SUV 10

## SUV 14

## SN 38



IT Armadietto sterilizzatore a raggi UV costruito in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite. Portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - portacoltelli in acciaio inox - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina.

EN UV sterilizer cabinet made of Scotch Brite stainless steel AISI 304. Clear Plexiglas door with microswitch - stainless steel knife holder - operation with germicidal lamp with 60' timer protection grid and indicator lamp - cable with plug.

FR Armoire stérilisateur UV en acier inox Scotch Brite AISI 304. Porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - porte-couteau en acier inox - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection, minuteur 60' et indicateur lumineux - câble avec fiche.





DE UV-Sterilisierungsschrank aus Scotch Brite Edelstahl AISI 304. Tür aus klarem Plexiglas mit Mikroschalter - Messerhalter aus Edelstahl - Betrieb mit Keimtöterlampe mit 60' Timer, Schutzgitter und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker.





IT Sterilizzatore elettrico per coltelli. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile interno +30 +110°C - rubinetto di carico e scarico.

EN Electric knives sterilizer Stainless steel structure - internal adjustable thermostat +30 +110°C - filling and emptying tap.

FR Stérilisateur électrique pour couteaux. Structure en acier inox - thermostat interne réglable +30 +110°C - robinet de remplissage et de vidange.

DE Elektrische Sterilisatoren für Messer. Edelstahlstruktur - innenliegender einstellbarer Thermostat +30 +110°C - Be- und Entladehahn.

	SUV 10	SUV 14
	16 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	N° 10 coltelli - knives	N° 14 coltelli - knives
	43 x 16 x 64(h) cm	54 x 16 x 64(h) cm
	330 €	345 €

	SN 38
	1500 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	N° 12 coltelli - knives
	38 x 14 x 40(h) cm
	385 €



# CCL

IT Ceppo in legno di acacia e sgabello. Ceppo trattato con vernice atossica e collanti ecologici (conformi alle norme vigenti) assemblato con innesti a pressione e internamente con inserti speciali in legno - batticarne ecologico e riciclabile - reversibile.

EN Acacia wood chopping block and stool. Chopping block treated with non-toxic paint and ecological adhesives (in compliance with current standards) assembled with pressure joints and internally with special wood inserts - ecological and recyclable meat beater - reversible.

FR Blocs de boucher en bois d'acacia et tabouret. Bloc traité avec peinture atoxique et adhésifs écologiques (conformes aux normes en vigueur) assemblés avec embrayages à pression et intérieur avec inserts spéciaux en bois - bloc à viande écologique et recyclable - réversible.

DE Metzger-Block aus Akazienholz und Hocker. Metzger-Block behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen (nach den gültigen Normen), zusammengebaut mit Steckverbindungen und speziellen innen Holzeinsätzen - umweltfreundlicher und wiederverwertbarer Fleischklopper - beidseitig.



	CCL 1744	CCL 1745	CCL 1755	CCL 1764	CCL 1766	CCL 1774	CCL 1775
	40 x 40 x 90(h) cm	45 x 45 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm
	590 €	655 €	765 €	765 €	1.020 €	850 €	1.020 €



SPESSORE / THICKNESS 17 cm

	CCL 2544	CCL 2555	CCL 2564	CCL 2566	CCL 2574	CCL 2575	CCL 2577
	40 x 40 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm
	740 €	950 €	950 €	1.170 €	1.010 €	1.170 €	1.390 €



SPESSORE / THICKNESS 25 cm

	CCL 3555	CCL 3566	CCL 3575	CCL 3577	CCL 3586
	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm	80 x 60 x 90(h) cm
	1.170 €	1.455 €	1.455 €	1.805 €	1.805 €



SPESSORE / THICKNESS 35 cm

Ceppi  
Butcher blocks

## CCP

IT Ceppo in polietilene e sgabello in acciaio inox **AISI 304**.

EN Polyethylene block and **AISI 304** stainless steel stool.

FR Bloc en polyéthylène et tabouret en acier inox **AISI 304**.

DE Polyethylenblock und Hocker aus Edelstahl **AISI 304**.



	CCP 8000	CCP 8001	CCP 8002	CCP 8003
	40 x 40 x 88(h) cm	50 x 50 x 88(h) cm	70 x 50 x 88(h) cm	60 x 60 x 88(h) cm
	420 €	490 €	590 €	610 €

	CCP 8004	CCP 8005	CCP 8006
	70 x 70 x 88(h) cm	80 x 60 x 88(h) cm	100 x 50 x 88(h) cm
	720 €	710 €	710 €

## KCP

IT Copriceppo di polietilene bianco.

EN White polyethylene block cover.

FR Couverture en polyéthylène blanc.

DE Weiße Polyethylenabdeckung.



	KCP 2501	KCP 2502	KCP 2503	KCP 2504
	40 x 40 x 2,5(h) cm	50 x 50 x 2,5(h) cm	60 x 40 x 2,5(h) cm	60 x 60 x 2,5(h) cm
	50 €	70 €	65 €	80 €

	KCP 2505	KCP 2506	KCP 2508
	70 x 40 x 2,5(h) cm	70 x 50 x 2,5(h) cm	70 x 70 x 2,5(h) cm
	75 €	80 €	100 €

## CPE

IT Ceppo di polietilene alimentare bianco.

EN Chopping block made of white food grade polyethylene.

FR Bloc en polyéthylène alimentaire.

DE Polyethylenblock.



	CPE 40408	CPE 50508	CPE 70508	CPE 60608
	40 x 40 x 8(h) cm	50 x 50 x 8(h) cm	70 x 50 x 8(h) cm	60 x 60 x 8(h) cm
	170 €	245 €	320 €	350 €

	CPE 70708	CPE 80608	CPE 100508
	70 x 70 x 8(h) cm	80 x 60 x 8(h) cm	100 x 50 x 8(h) cm
	455 €	445 €	445 €

# TP

IT Taglieri in polietilene.

EN Polyethylene cutting boards.

FR Planches à découper en polyéthylène.

DE Schneidebretter aus Polyethylen.



**Per scelta colore aggiungere al codice:**

**For colour choice add to code:**

**Pour choisir la couleur, ajoutez au code:**

**Fügen Sie für die Farbauswahl den Code hinzu:**

Y = Giallo / Yellow / Gelb / Jaune  
 M = Marrone / Brown / Braun / Marron  
 G = Verde / Green / Grün / Vert  
 B = Blu / Blue / Blau / Bleu  
 R = Rosso / Red / Rot / Rouge

	TP 40302	TP 50302	TP 50402	TP 60402
	40 x 30 x 2(h) cm	50 x 30 x 2(h) cm	50 x 40 x 2(h) cm	60 x 40 x 2(h) cm
	30 €	36 €	47 €	56 €

	TP 70402	TP 80402	TP 50302	TP 60402
	70 x 40 x 2(h) cm	80 x 40 x 2(h) cm	50 x 30 x 2(h) cm Y/M/G/B/R	60 x 40 x 2(h) cm Y/M/G/B/R
	65 €	75 €	36 €	56 €

# RASK

IT **RASK:** Raschietto per pulizia ceppi e taglieri compreso di 4 lamette.

EN **RASK:** Scraper for butcher blocks and cutting boards cleaning.

FR **RASK:** Racloir pour le nettoyage des blocs et des planches à découper.

DE **RASK:** Schaber zum Reinigen von Metzger-Blöcke und Schneidbrettern.



	RASK
	45 €

Taglieri e raschietto  
 Cutting boards and scraper

# ANTINFORTUNISTICA PER MACELLERIA

EN Accident prevention for butchers.

FR Prévention des accidents pour les bouchers.

DE Unfallverhütung für Metzger.



	AV 4898
1	Grembiule acciaio inox antinfortunistico con bretelle Stainless steel safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en acier inox avec sangles d'épaule Edelstahl-Sicherheitsschürze mit Schultergurten
	210 €

	AV 4900
2	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con cinturino inox completamente sterilizzabile Five-finger stainless steel safety glove with stainless steel strap, fully sterilisable Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec sangle en acier inox, entièrement stérilisable Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahlband völlig sterilisierbar
	170 €

	AV 4901
3	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con chiusura a molla inox. Avambraccio compreso Stainless steel five finger safety glove with stainless steel spring fastening. Forearm included. Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec fermeture à ressort en acier inox. Avant-bras inclus. Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahl-Feder-Verschluss. Unterarm inklusive.
	300 €

Grembiuli e guanti  
 Aprons and gloves

# Scaffalatura modulare

## Modular shelving



IT Scaffalatura modulare in alluminio anodizzato. Design rispondente alle norme igieniche con superfici lisce ed arrotondate, profili chiusi e totale assenza di spazi o fessure - leghe di alta qualità resistenti all'usura prodotta da agenti chimici, termici e meccanici - ampia scelta di misure - possibilità di inserimento vaschette serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inserite all'interno dei ripiani.

EN Modular shelving in anodized aluminium. Design in compliance with hygiene standards with smooth and rounded surfaces, closed profiles and total absence of spaces or gaps - high quality alloys resistant to wear produced by chemical, thermal and mechanical agents - wide choice of sizes - possibility of inserting Gastronorm containers GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inside the shelves.

FR Rayonnage modulaire en aluminium anodisé. Design hygiénique avec des surfaces lisses et arrondies, des profilés fermés et absence totale d'espaces ou de fissures - alliages de haute qualité résistants à l'usure par des agents chimiques, thermiques et mécaniques - large choix de dimensions - possibilité d'insérer des bacs Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 dans les étagères.

DE Modulare Regale aus eloxiertem Aluminium. Design nach Hygienestandards mit glatten und abgerundeten Oberflächen, geschlossenen Profilen und völliger Abwesenheit von Zwischenräumen oder Rissen - hochwertige, verschleißfeste Legierungen gegen chemischen, thermischen und mechanischen Werkstoffen - umfangreiche Größenauswahl - Behältern der Serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3, in den Regalen einsetzbar.

IT Ripiani in alluminio completi di griglie in polietilene. Composti da: 2 fiancate, 4 attacchi, serie griglie.

EN Aluminium shelves complete with polyethylene grids. Composed of: 2 sides, 4 brackets, grids.

FR Étagères en aluminium complètes avec des grilles en polyéthylène. Composé de: 2 côtés, 4 supports, série de grilles.

DE Aluminiumzwischenetagen komplett mit Polyethylen-Gittern. Bestehend aus: 2 Seitenpaneele, 4 Halterungen, Gittern.

i	R62	R88	R97	R106
	Max. 240 kg	Max. 180 kg	Max. 170 kg	Max. 150 kg
↗ cm	37,3 x 62 cm	37,3 x 88,6 cm	37,3 x 97,4 cm	37,3 x 106,2 cm
	60 €	70 €	75 €	80 €

i	R115	R124	R133	R150
	Max. 140 kg	Max. 130 kg	Max. 110 kg	Max. 90 kg
↗ cm	37,3 x 115,2 cm	37,3 x 124 cm	37,3 x 133 cm	37,3 x 150,5 cm
	86 €	86 €	98 €	105 €

IT Testata in alluminio completa di: 2 piantane, 3 traversini, 2 piedi e 2 tappi.

EN Stainless steel front panel. Complete with: 2 pillars, 3 crosspieces, 2 feet and 2 plugs.

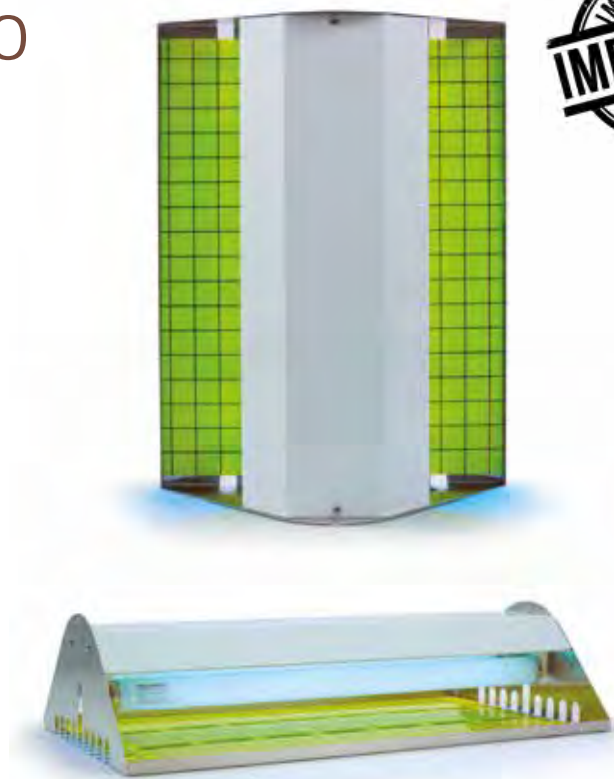
FR Façade en aluminium. Complète avec: 2 montants, 3 traverses, 2 pieds et 2 capuchons

DE Edelstahlfrontblende. Komplett mit: 2 Träger, 3 Querstäbe, 2 Füße und 2 Kappen.

Giunzioni per angolo.  
Corner joints.  
Joints de coin.  
Eckverbindungen.

i	F15	F17	F20	GA373
↗ cm	37,3 x 155(h) cm	37,3 x 170(h) cm	37,3 x 200(h) cm	37,3 cm
	98 €	98 €	108 €	25 €

# FT30



# PZ30N



- IT** Elettroinsetticidi a lampade UVA. Materiale alluminio. Potenza 30W. Lampade 2x15W - possibilità di montaggio in orizzontale o verticale - copertura fino a 80 mq.
- EN** Electro-insecticides with UVA lamps. Material: Aluminium Power 30W. 2x15W lamps - horizontal or vertical installation - surface cover up to 80 sqm.
- FR** Electro-insecticides avec lampes UVA. Matériel : aluminium. Puissance 30W. 2 Lampes 15W - possibilité de montage horizontal ou vertical - portée jusqu'à 80 m².
- DE** Elektroinsekt-Killer mit UVA-Lampen. Material: Aluminium. Leistung 30W. 2x15W Lampen - horizontale oder vertikale Montage möglich - Reichweite bis zu 80 qm.

	FT30	PZ30N
	48 x 36 x 16(h) cm	55 x 11 x 26(h) cm
	260 €	130 €

## Optional

**CR30**  
FT30

Collante di ricambio confezione da 6 pezzi  
Spare glue pack of 6 pieces  
Colle de rechange 6 pièces  
Ersatzkleber 6 Stück-Packung

**54 €**

**L617**  
PZ30N - FT30

Lampada da 15 W  
15 W lamp  
Lampe 15 W  
15 W Lampe

**12 €**

Elettroinsetticidi  
Electro-insecticides





Graphit Group



# Attrezzatura per la colazione

BREAKFAST EQUIPMENT  
ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER  
FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG



CD 7905



CD 9801



IT Chafing dish con coperchio. Struttura rettangolare in acciaio inox - bruciatori ad alcool.

IT Chafing dish con coperchio roll top. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with lid. Rectangular stainless steel casing - alcohol burners.

EN Chafing dish with roll top lid. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle. Corps rectangulaire en acier inox - Brûleurs à alcool.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Deckel. Rechteckige Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

DE Chafing Dish mit Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 7905
	67 x 37 x 41(h) cm - 8,5 L
	115 €

	CD 9801
	65 x 47 x 45(h) cm - 8,5 L
	260 €

CD 6502



CD 6504



IT Chafing dish con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

IT Chafing dish tondo con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Round Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish ronde avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Rundes Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 6502
	65 x 47 x 45 (h) cm - 8,5 L
	480 €

	CD 6504
	50 x 52 x 45 (h) cm - 6 L
	445 €

CD 6505



IT Chafing dish with coperchio roll top 180° e pentole da 4,6 L Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180° and 4,6 L pans. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180° t marmites de 4,6 L. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel und 4,6 L. Töpfe. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 6505
	65 x 47 x 45 (h) cm
	580 €

## Optional

	AV9516 CD 7905 - CD 9801 - CD 6502 - CD 6504 - CD 6505
	360 W
	220-240V/1N/50-60 Hz 1 Ph
	Elemento di riscaldamento elettrico per Chafing Dishes Electric heating element for Chafing Dishes Élément électrique de chauffage pour Chafing Dishes Elektrischer Heizelement für Chafing Dishes
	110 €



## B 8001



## DC 10502



AV9517 - 180 W  
DC10502

Elemento elettrico riscaldante  
Electric heating element  
Élément électrique chauffant  
Elektrischer Heizelement

100 €



IT Zuppiera elettrica. Corpo in alluminio verniciato - contenitore e coperchio in acciaio inox.

EN Electric soup tureen. Painted aluminium casing - stainless steel container and lid.

FR Soupière électrique. Corps en aluminium peint - récipient et couvercle en acier inox.

DE Elektrische Terrine. Gehäuse aus lackiertem Aluminium - Behälter und Deckel aus Edelstahl.

IT Distributore caldo per caffè. Struttura in acciaio inox - bruciatore ad alcool.

EN Hot coffee dispenser. Stainless steel casing - alcohol burner.

FR Distributeur de café chaud. Corps en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Heißkaffeenspender. Gehäuse aus Edelstahl - Alkohol-Brenner.

	B 8001
	220-240V/1N/50 Hz 360 W
	ø 35 x 36(h) cm
	10 L
	245 €

	DC 10502
	33 x 24 x 54(h) cm
	9 L
	305 €

Zuppiera elettrica  
Electric soup tureen

Distributori caffè, bevande e cereali  
Coffee, drinks and cereals dispensers

## DCN 1706



## DS 10401



## DS 10402



IT Distributore caldo per caffè. Struttura in ABS con copertura in acciaio inox - dotato di termica di sicurezza - temperatura 90°C.

EN Hot coffee dispenser. ABS structure with stainless steel cover - equipped with safety thermic - temperature 90 ° C.

FR Distributeur de café chaud. Corps en ABS avec couvercle en acier inox - équipée d'un thermique de sécurité - température 90°C.

DE Heißkaffeenspender. ABS-Gehäuse mit Edelstahlabdeckung - ausgestattet mit Sicherheitsthermik - Temperatur 90 ° C

IT Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiaccio.

EN Beverage dispenser. Clear container - central tube for ice filling.

FR Distributeur de boissons. Récipient transparent - tube central pour contenir de la glace.

DE Getränkespender. Klarer Behälter - Zentralrohr für die Eiseinführung.

	DCN 1706
	110 W
	220-240V/1N/50 Hz
	ø 29 x 44(h) cm
	7 L (40 tazzine - cup)
	275 €

	DS 10401	DS 10402
	27 x 22 x 58(h) cm	32 x 32 x 58(h) cm
	8 L	5 + 5 L
	245 €	490 €

DC 10301

DC 10302



IT Distributore per cereali. Contenitori trasparenti, singoli o doppi.

EN Cereals dispenser. Clear containers, single or double.

FR Distributeur de céréales. Récipients transparents, simples ou doubles.

DE Müslispender. Transparente Behälter, einfach oder doppelt.

<b>i</b>	DC 10301	DC 10302
<b>cm</b>	36 x 26 x 66(h) cm	48 x 26 x 66(h) cm
<b>L</b>	8 L	8 + 8 L
	190 €	430 €

AV 4561

IT Fornello flambé a gas in rame con griglia in acciaio inox.

EN Copper gas flambé cooker with stainless steel grid.

FR Cuisinière flambée à gaz en cuivre avec grille en acier inox.

DE Flambé Gasherd aus Kupfer mit Edelstahlgitter.



<b>i</b>	AV 4561
<b>cm</b>	ø 26 x 29,5(h) cm
	470 €

Fornello Flambè  
Flambè cooker

AV 4580 - AV 4581

IT Padella flambè inox-cuprum, manico legno.

EN Flambé pan stainless steel-cuprum, wooden handle.

FR Poêle flambée en acier inox-cuprum, manche en bois.

DE Flambé Cuprum-Pfanne aus Edelstahl mit Holzgriff.



<b>i</b>	AV 4580	AV 4581
<b>cm</b>	ø 28 cm	ø 26 cm
	185 €	140 €

Padella Flambè  
Flambé pan



# T906



IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacità contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.

EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1.7 L container - visible water level - plastic base.

FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.

DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.

	T906
	1850 - 2200 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	1.7 L
	150 x 220 x 230(h) mm
	60 €

Bollitore elettrico  
Electric kettle



# Z3035



IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.

FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.







	Z3035
	180 W
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
 RPM	3000 rpm
	470 x 140 x 70(h) mm
	45 €

Coltello elettrico  
Electric knife






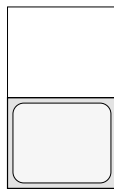
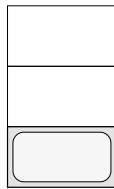
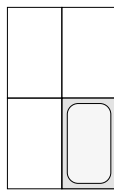
Articoli vari  
per cucina e pizzeria

ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA  
ARTICLES POUR LA CUISINE  
ET POUR LA PIZZERIA  
KÜCHE- UND PIZZERIA-ARTIKEL

BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER					
<b>MOD. 2/1</b> Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm 	GNI 21200	20(h) cm	60 L	<b>142 €</b>	
	GNI 21150	15(h) cm	44,9 L	<b>116 €</b>	
	GNI 21100	10(h) cm	31,5 L	<b>86 €</b>	
	GNI 2165	6,5(h) cm	18,9 L	<b>63 €</b>	
	GNI 2140	4(h) cm	12 L	<b>60 €</b>	
	GNI 2120	2(h) cm	6,5 L	<b>57 €</b>	
	GRI 21	Griglia - Grill			<b>59 €</b>
<b>MOD. 1/1</b> Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm 	GNI 11200	20(h) cm	30 L	<b>75 €</b>	
	GNI 11150	15(h) cm	20,6 L	<b>64 €</b>	
	GNI 11100	10(h) cm	13,3 L	<b>45 €</b>	
	GNI 1165	6,5(h) cm	8,5 L	<b>34 €</b>	
	GNI 1140	4(h) cm	5,5 L	<b>29 €</b>	
	GNI 1120	2(h) cm	2,5 L	<b>25 €</b>	
	COPI 11	Coperchio Lid		<b>27 €</b>	
	COPG 11	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		<b>72 €</b>	
	FFF 11	Falso fondo forato Perforated false bottom		<b>27 €</b>	
	GRI 11	Griglia - Grill		<b>37 €</b>	
	S 530	Separatore Divider		<b>8 €</b>	
<b>MOD. 2/3</b> Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm 	GNI 23200	20(h) cm	19,3 L	<b>62 €</b>	
	GNI 23150	15(h) cm	13,6 L	<b>52 €</b>	
	GNI 23100	10(h) cm	8,9 L	<b>34 €</b>	
	GNI 2365	6,5(h) cm	5,5 L	<b>24 €</b>	
	GNI 2340	4(h) cm	3,5 L	<b>23 €</b>	
	GNI 2320	2(h) cm	1,8 L	<b>18 €</b>	
	COPI 23	Coperchio Lid		<b>18 €</b>	
	COPG 23	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		<b>54 €</b>	
	FFF 23	Falso fondo forato Perforated false bottom		<b>22 €</b>	
	GRI 23	Griglia - Grill		<b>25 €</b>	




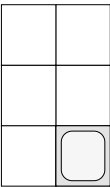
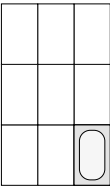
## ACCIAIO INOX AISI 304 S/STEEL AISI 304



BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER					
<b>MOD. 1/2</b> Est. 325 x 265 Int. 300 x 238 	GNI 12200	20(h) cm	11,6 L	<b>41 €</b>	
	GNI 12150	15(h) cm	9,9 L	<b>38 €</b>	
	GNI 12100	10(h) cm	8 L	<b>27 €</b>	
	GNI 1265	6,5(h) cm	4,2 L	<b>20 €</b>	
	GNI 1240	4(h) cm	2,5 L	<b>18 €</b>	
	GNI 1220	2(h) cm	1,2 L	<b>15 €</b>	
	COPI 12	Coperchio Lid		<b>15 €</b>	
	COPG 12	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		<b>47 €</b>	
	FFF 12	Falso fondo forato Perforated false bottom		<b>15 €</b>	
	S 325	Separatore Divider		<b>6 €</b>	
<b>MOD. 1/3</b> Est. 325 x 176 Int. 300 x 150 	GNI 13200	20(h) cm	8,1 L	<b>40 €</b>	
	GNI 13150	15(h) cm	5,9 L	<b>30 €</b>	
	GNI 13100	10(h) cm	3,8 L	<b>18 €</b>	
	GNI 1365	6,5(h) cm	2,5 L	<b>16 €</b>	
	GNI 1340	4(h) cm	1,5 L	<b>14 €</b>	
	GNI 1320	2(h) cm	0,7 L	<b>10 €</b>	
	COPI 13	Coperchio Lid		<b>11 €</b>	
	COPG 13	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		<b>42 €</b>	
FFF 13	Falso fondo forato Perforated false bottom		<b>12 €</b>		
<b>MOD. 1/4</b> Est. 265 x 162 INT. 238 x 136 	GNI 14200	20(h) cm	4,9 L	<b>33 €</b>	
	GNI 14150	15(h) cm	4,1 L	<b>22 €</b>	
	GNI 14100	10(h) cm	2,5 L	<b>18 €</b>	
	GNI 1465	6,5(h) cm	1,9 L	<b>15 €</b>	
	GNI 1440	4(h) cm	1 L	<b>14 €</b>	
	GNI 1420	2(h) cm	0,5 L	<b>11 €</b>	
	COPI 14	Coperchio Lid		<b>9 €</b>	
	COPG 14	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		<b>37 €</b>	
	S 265	Separatore Divider		<b>6 €</b>	





BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER					
<b>MOD. 1/6</b> Est. 176 x 162 Int. 140 x 153		GNI 16200	20(h) cm	3 L	35 €
		GNI 16150	15(h) cm	2,5 L	21 €
		GNI 16100	10(h) cm	1,6 L	17 €
		GNI 1665	6,5(h) cm	1,1 L	14 €
		COPI 16	Coperchio Lid		8 €
		COPG 16	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		27 €
<b>MOD. 1/9</b> Est. 176 x 108 Int. 140 x 100		GNI 19100	10(h) cm	0,9 L	16 €
		GNI 1965	6,5(h) cm	0,5 L	13 €
		COPI 19	Coperchio Lid		7 €










**ATTENZIONE** i coperchi a tenuta possono essere applicati solo su bacinelle GN con H mm. 100, 150 e 200

**ATTENTION** the leak-proof lids can only be applied to GN basins with H 100, 150 and 200 mm.





**ATTENTION** les couvercles anti-fuite ne peuvent être appliqués que sur des bassines GN avec H 100, 150 et 200 mm.






**ACHTUNG** Die versiegelten Deckel können nur bei GN-Behältern mit H 100, 150 und 200mm eingesetzt werden.

## ACCIAIO INOX AISI 304 S/STEEL AISI 304

BACINELLE FORATE - PIERCED BASINS CUVETTES PERCÉES - LOCHSCHALE					
<b>MOD. 2/1</b> Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm		GNT 21200	20(h) cm	60 L	184 €
		GNT 21150	15(h) cm	44,9 L	160 €
		GNT 21100	10(h) cm	31,5 L	120 €
		GNT 2165	6,5(h) cm	18,9 L	100 €
<b>MOD. 1/1</b> Est. 530 x 325 Int. 500 x 300		GNT 11200	20(h) cm	30 L	91 €
		GNT 11150	15(h) cm	20,6 L	74 €
		GNT 11100	10(h) cm	13,3 L	48 €
		GNT 1165	6,5(h) cm	8,5 L	43 €
<b>MOD. 2/3</b> Est. 352 x 325 Int. 329 x 300		GNT 23200	20(h) cm	19,3 L	62 €
		GNT 23150	15(h) cm	13,6 L	52 €
		GNT 23100	10(h) cm	8,9 L	37 €
		GNT 2365	6,5(h) cm	5,5 L	35 €
<b>MOD. 1/2</b> Est. 325 x 265 Int. 300 x 238		GNT 12200	20(h) cm	11,6 L	58 €
		GNT 12150	15(h) cm	9,9 L	45 €
		GNT 12100	10(h) cm	8 L	34 €
		GNT 1265	6,5(h) cm	4,2 L	23 €




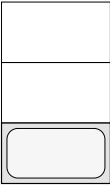
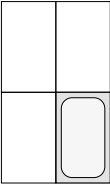
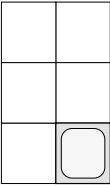
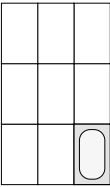


TEGLIE CON FONDO FORATO TRAYS WITH PERFORATED BOTTOM					
<b>MOD. 2/1</b> Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm		GNF 2120	2(h) cm	6,5 L	62 €
		GNF 2140	4(h) cm	12 L	70 €
		GNF 2165	6,5(h) cm	18,9 L	75 €
<b>MOD. 1/1</b> Est. 530 x 325 Int. 500 x 300		GNF 1120	2(h) cm	2,5 L	28 €
		GNF 1140	4(h) cm	5,5 L	33 €
		GNF 1165	6,5(h) cm	8,5 L	36 €
<b>MOD. 2/3</b> Est. 352 x 325 Int. 329 x 300		GNF 2320	2(h) cm	1,8 L	20 €
		GNF 2340	4(h) cm	3,5 L	23 €
		GNF 2365	6,5(h) cm	5,5 L	28 €
<b>MOD. 1/2</b> Est. 325 x 265 Int. 300 x 238		GNF 1220	2(h) cm	1,2 L	17 €
		GNF 1240	4(h) cm	2,5 L	19 €
		GNF 1265	6,5(h) cm	4,2 L	21 €

BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS					
<b>MOD. 1/1</b> Est. 530 x 325 Int. 500 x 300		GNP 11200	20(h) cm	30 L	31 €
		GNP 11150	15(h) cm	20,6 L	30 €
		GNP 11100	10(h) cm	13,3 L	20 €
		GNP 1165	6,5(h) cm	8,5 L	21 €
		COPP 11	53 x 32,5 cm	-	12 €
		GFP 11	46 x 25,5 cm	-	9 €
<b>MOD. 1/2</b> Est. 325 x 265 Int. 300 x 238		GNP 12200	20(h) cm	11,6 L	19 €
		GNP 12150	15(h) cm	9,9 L	15 €
		GNP 12100	10(h) cm	8 L	12 €
		GNP 1265	6,5(h) cm	4,2 L	11 €
		COPP 12	32,5 x 26,5 cm	-	9 €
		GFP 12	25 x 19 cm	-	6 €








BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS					
<b>MOD. 1/3</b> Est. 325 x 176 Int. 300 x 150		GNP 13200	20(h) cm	8,1 L	<b>16 €</b>
		GNP 13150	15(h) cm	5,9 L	<b>13 €</b>
		GNP 13100	10(h) cm	3,8 L	<b>9 €</b>
		GNP 1365	6,5(h) cm	2,5 L	<b>8 €</b>
		COPP 13	32,5 x 17,6 cm	-	<b>5 €</b>
		GFP 13	25 x 11 cm	-	<b>4 €</b>
<b>MOD. 1/4</b> Est. 265 x 162 INT. 238 x 136		GNP 14200	20(h) cm	4,9 L	<b>12 €</b>
		GNP 14150	15(h) cm	4,1 L	<b>10 €</b>
		GNP 14100	10(h) cm	2,5 L	<b>8 €</b>
		GNP 1465	6,5(h) cm	1,9 L	<b>7 €</b>
		COPP 14	26,5 x 16,2 cm	-	<b>4 €</b>
		GFP 14	21 x 11 cm	-	<b>4 €</b>
<b>MOD. 1/6</b> Est. 176 x 162 Int. 140 x 153		GNP 16200	20(h) cm	3 L	<b>10 €</b>
		GNP 16150	15(h) cm	2,5 L	<b>7 €</b>
		GNP 16100	10(h) cm	1,6 L	<b>6 €</b>
		GNP 1665	6,5(h) cm	1,1 L	<b>5 €</b>
		COPP 16	17,6 x 16,2 cm	-	<b>3 €</b>
		GFP 16	11,5 x 10 cm	-	<b>3 €</b>
<b>MOD. 1/9</b> Est. 176 x 108 Int. 140 x 100		GNP 19100	10(h) cm	0,9 L	<b>4 €</b>
		GNP 1965	6,5(h) cm	0,5 L	<b>4 €</b>
		COPP 19	17,6 x 10 cm	-	<b>3 €</b>





VASCHE PER GELATO ICE CREAM CONTAINERS				
	VG 261612	26 x 16,5 x 12(h) cm	3,5 L	28 €
	VG 261615	26 x 16,5 x 15(h) cm	4 L	34 €
	VG 33168	33 x 16,5 x 8(h) cm	3,5 L	27 €
	VG 331612	33 x 16,5 x 12(h) cm	5 L	34 €
	VG 331615	33 x 16,5 x 15(h) cm	6,5 L	35 €
	VG 36168	36 x 16,5 x 8(h) cm	4 L	26 €
	VG 361612	36 x 16,5 x 12(h) cm	5,4 L	32 €
	VG 361615	36 x 16,5 x 15(h) cm	7 L	36 €
	VG 361618	36 x 16,5 x 18(h) cm	9 L	41 €
	VG 36258	36 x 25 x 8(h) cm	5 L	31 €
VG 362512	36 x 25 x 12(h) cm	8 L	32 €	



TEGLIE SMALTATE ENAMELLED TRAYS GN1/1			
	GNS 1120	GN1/1 20(h) cm	32 €
	GNS 1140	GN1/1 40(h) cm	34 €
	GNS 1165	GN1/1 65(h) cm	35 €

COPERCHI IN PLASTICA PLASTIC LIDS			
	CP 2	26,5 x 16 cm	11 €
	CP 3	33 x 16,5 cm	13 €
	CP 4	36 x 16,5 cm	15 €

SPATOLA - SPATULA			
	SPG	trasparente, rossa, blu, gialla Manico 26 cm.a	8 €
		Clear, red, blue, yellow Handle 26 cm	

## AV4510



- IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.
- EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.
- FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois de haute qualité.
- DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4510
	58 x 25 x 19(h) cm
	190 €

## AV4515



- IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio - supporto e manici in legno.
- EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.
- FR Serre-jambon. Corps en acier - support et poignées en bois.
- DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4515
	58 x 25 x 19(h) cm
	60 €

## AV4500

- IT Apriscatole da banco. Struttura in acciaio cementato - coltello in acciaio inox - alzacoperchi magnetico max 20(h) cm.
- EN Counter can opener. Case hardened steel structure - stainless steel knife - magnetic lid lifter max 20(h) cm.
- FR Ouvre-boîte pour comptoir. Structure en acier cémenté - couteau en acier inox - souleveuse de couvercle magnétique max 20(h) cm.
- DE Tisch-Dosenöffner. Einsatzgehärtete Stahlstruktur - Edelmessner - Magnetdeckelheber Max 20(h) cm.



	AV4500	<b>OPTIONAL</b> R4501	<b>OPTIONAL</b> R4502
	10 x 23 x 69(h) cm	Lama di ricambio Spare blade	Ingranaggio ricambio Spare gear
	115 €	19 €	19 €

## AV4585 - AV4586 AV4587

- IT Vassoio in laminato in colore teak.
- EN Teak laminate tray.
- FR Plateau en teck laminé.
- DE Laminatplatte aus Teakholz.



	AV4585	AV4586	AV4587
	Gastronorm 53x32,5 cm	Euronorm 53x37 cm	Esagonale 52x34,5 cm
	18 €	18 €	22 €

## BL4545



## BP4548



IT Bilancia Elettronica, fino a 15 kg con divisione in grammi 5. Corpo in ABS - piatto inox 28x21 cm - acquisizione tara - bolla di livello incorporata - tastiera con protezione antispruzzo - alimentazione a batteria ricaricabile - peso bilancia (batterie escluse) 4,1 kg. Non adatta per la vendita al pubblico.

EN Electronic Scale, up to 15 kg with division in 5 grams. - ABS casing - 28x21 cm stainless steel plate - tare acquisition - built-in level bubble - keyboard with splash protection - rechargeable battery power supply - scale weight (without batteries ) 4,1 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 15 kg avec division en 5 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 28x21 cm - acquisition de la tare - bulle de niveau intégrée - clavier avec protection anti-rayures - alimentation par batterie rechargeable - poids balance (sans piles) 4,1 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 15 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 28x21 cm - Tara-Erfassung - eingebaute Libelle - Tastatur mit Spritzschutz - Akku-Stromversorgung - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,1 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

IT Bilancia Elettronica, fino a 60 kg con divisione in grammi 20. Corpo in ABS - piatto inox 32x33 cm - acquisizione tara - alimentazione a batteria + alimentatore - peso bilancia (batterie escluse) 4,5 kg. Non adatta per la vendita al pubblico.

EN Electronic Scale, up to 60 kg with division in 20 grams. ABS casing - 32x33 cm stainless steel plate - tare acquisition - battery power supply + transformer - scale weight (without batteries) 4,5 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 60 kg avec division en 20 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 32x33 cm - acquisition de la tare - alimentation par batterie + alimentation - poids de la balance (sans piles) 4,5 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 60 kg mit Einteilung in Gramm 20. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 32x33 cm - Tara-Erfassung - Akku-Stromversorgung + Netzteil - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,5 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

	BL4545
	230V - 7 W
	29 x 33 x 22(h) cm
	368 €

	BP4548
	230V - 2 W
	31 x 30 x 5(h) cm
	296 €

## AV4960



IT Pala in alluminio forata -per uso professionale  
 EN Perforated aluminium peel - for professional use  
 FR Pelle en aluminium perforée - pour usage professionnel  
 DE Perforierte Aluminiumschaufel - für den professionellen Einsatz

	AV4960	AV4961
	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm
	183 €	192 €

## AV4926



IT Pala in alluminio - per uso professionale  
 EN Aluminium peel - for professional use  
 FR Pelle en aluminium - pour usage professionnel  
 DE Aluminiumschaufel - für den professionellen Einsatz

	AV4926	AV4927	AV4930/50
	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm
	166 €	174 €	213 €

## AV4925



IT Pala in alluminio    FR Pelle pizza en aluminium  
 EN Aluminium peel    DE Aluminiumschaufel

	AV4925	AV4928	AV4929
	33 x 33 x 135(h) cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm
	111 €	120 €	127 €

## AV4922



IT Palino in acciaio forato    FR Pelle de cuisson en acier perforé  
 EN Perforated steel turning peel    DE Perforierter Brotschieber

	AV4922	AV4923
	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm
	120 €	127 €



## AV4920



IT Palino in acciaio    FR Pelle de cuisson en acier  
 EN Steel turning peel    DE Brotschieber

	AV4920	AV4921
	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm
	116 €	112 €

Accessori per pizzeria  
 Pizzeria accessories



## AV4965

IT Pala in alluminio forni elettrici e a gas  
EN Aluminium peel for electric and gas ovens  
FR Pelle en aluminium fours électriques et à gaz  
DE Aluminiumschaufel Elektro- und Gasöfen





	AV4965
	33 x 35 x 70(h) cm
	66 €

## AV4966

IT Pala per pizza al metro  
EN Peel for pizza by the meter  
FR Pelle à pizza au mètre  
DE Pizza am Stück Schaufel



	AV4966
	60 x 40 x 170(h) cm
	231 €

## AV4905-AV4931

IT Paletta servi pizza in acciaio  
EN Steel pizza serving peel  
FR Pelle pour servir des pizzas en acier  
DE Pizza-Service Stahlschaufel



	AV4905	AV4931
	ø 50 cm a 8 porzioni ø 50 cm with 8 portions	ø 33 cm
	87 €	64 €

## AV4948

IT Paletta per pizza triangolare in acciaio  
EN Steel triangular pizza paddle  
FR Pelle triangulaire en acier pour pizza  
DE Dreieckiger Stahlschaufel für Pizza




	AV4948
	15 x 25 cm
	50 €

## AV4932

IT Spatola in acciaio inox  
EN Stainless steel spatula  
FR Spatule en acier inox  
DE Edelstahlspachtel



	AV4932
	19 €

## AV4954

IT Paletta per pizza in acciaio  
EN Steel pizza paddle  
FR Pelle à pizza en acier  
DE Stahlschaufel für Pizza




	AV4954
	10 x 15 cm
	30 €



## AV4941

IT Pinza prenditeglie  
EN Tray clamps  
FR Pincés prend plaques  
DE Blechklemme





	AV4941
	47 €

## AV4949

IT Rotella taglia pizza professionale  
EN Professional pizza cutter  
FR Roue coupe-pizza professionnelle  
DE Professionelles Pizzaschneidrad




	AV4949
	ø 9 cm
	69 €

## AV4933

IT Bucasfoglia in lega  
EN Alloy puff pastry perforator  
FR Perforateur de pâte feuilletée en alliage  
DE Legierung Blätterteiglöcherer



	AV4933
	74 €

## AV4946

IT Raschietto inox  
EN Stainless steel scraper  
FR Racloir inox  
DE Edelstahl Schaber



	AV4946
	12 cm
	22 €

## AV4934

IT Rotella taglia pizza ø 90 mm  
EN Pizza cutting wheel ø 90 mm  
FR Molette coupe pizza ø 90 mm  
DE Grädchen zur Pizza schneiden ø 90 mm



	AV4934
	ø 9 cm
	27 €

## AV4911

IT Paletta per cenere  
FR Pelle à cendres  
EN Peel for ashes  
DE Ascheschaufel



	AV4911
	170(h) cm
	104 €

Accessori per pizzeria  
Pizzeria accessories

## AV4959



IT Spazzola ottone girevole a mezzaluna

EN Brass swivel half-moon brush

FR Brosse pivotante en laiton en forme de demi-lune

DE Schwenkbare Halbmondbürste aus Messing

	AV4959	OPTIONAL A45
	170(h) cm	ricambio spazzolone a mezzaluna spare half moon brush
	120 €	38 €

## AV4971



IT Spazzola doppia / ottone e raschietto in acciaio inox

EN Double brush / brass and stainless steel scraper

FR Brosse double / laiton et racloir inox

DE Doppelbürste / Messing und Edelstahlschaber

	AV4971	OPTIONAL A44
	110(h) cm	ricambio spazzola doppia spare double moon brush
	75 €	36 €

## AV4912



IT Spazzola in fibra naturale

EN Natural fibre brush

FR Brosse en fibres naturelles

DE Naturfaserbürste

	AV4912	OPTIONAL A42
	170(h) cm	Spazzola di ricambio in fibra naturale Natural fibre brush
	100 €	27 €

## AV4919



IT Spazzola in ottone per forni a legno

EN Brass brush for wood ovens

FR Brosse en laiton pour fours à bois

DE Messingbürste für Holzöfen

	AV4919	OPTIONAL A43
	170(h) cm	spazzola di ricambio in ottone Spare brass brush
	109 €	28 €

## AV 4970



- IT Kit 3 pezzi 170(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 18 cm - spazzola)  
 EN Kit 3 pieces 170(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 18 cm turning peel - brush)  
 FR Kit 3 pièces 170(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 18 cm - brosse)  
 DE 3-teiliger Satz 170(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 18 cm - Bürste)

	AV 4970
	170(h) cm
	280 €

## AV 4972



- IT Kit 3 pezzi 135(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 22 cm - spazzola)  
 EN Kit 3 pieces 135(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 22 cm turning peel - brush)  
 FR Kit 3 pièces 135(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 22 cm - brosse)  
 DE 3-teiliger Satz 135(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 22 cm - Bürste)

	AV 4972
	135(h) cm
	212 €

Accessori per pizzeria  
 Pizzeria accessories

	AV 4916	
	Cassetta per appoggio pale Peel support box Cassette pour support de pelles Schaufelstützkasten	
		83 €

	AV 4913	
	Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	
		53 €

	AV4914	
	Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	
		62 €

## AV4910

- IT Supporto reggipale  
 EN Peel support  
 FR Support de palles  
 DE Schaufelträger

	AV 4910
	520x340x171(h) cm
	335 €



## AV4952-AV4953

IT Retina tonda inox  
 EN Little round stainless steel net  
 FR Grille ronde en acier inox  
 DE Rundes Edelstahlnetz




	AV4952	AV4953
	ø 33 cm	ø 45 cm
	26 €	40 €

## AV4918

IT Alare per appoggio legna  
 EN Andiron stand for firewood  
 FR Chenet pour appui bois  
 DE Tragfläche für Holz



	AV4918
	96 €

## AV4956-AV4957

IT Retina tonda alluminio  
 EN Little round aluminium net  
 FR Grille ronde en aluminium  
 DE Rundes Aluminiumnetz



	AV4956	AV4957
	ø 33 cm	ø 45 cm
	18 €	25 €

## AV4938-AV4967 AV4909-AV4939



IT Contenitore per impasti pizza  
 EN Pizza dough container  
 FR Conteneur pour pâte à pizza  
 DE Pizzateigbehälter



	AV4938	AV4967	AV4939 Coperchio/Cover	AV4909
	60 x 40 x 7,5(h) cm	60 x 40 x 9(h) cm	60 x 40 cm	60 x 40 x 13(h) cm
	15 €	17 €	14 €	22 €

## AV4973

- IT Portapizze rigido, interno in alluminio, per trasporto 10 pizze ø 33 cm.  
EN Sturdy pizza holder, internally made of aluminium, for 10 pizzas ø 33 cm.  
FR Conteneur thermique pour le transport de 10 pizza ø 33 cm, intérieur en aluminium.  
DE Starres Pizzaregal aus Aluminium für den Transport von 10 Pizzas ø 33 cm.

	AV4973
	47 x 47 x 52(h) cm
	385 €



## AV4975

- IT Borsa termica 5 pizze ø 33 cm per consegna a domicilio  
EN Heating Bag for 5 pizzas ø 33 cm for home delivery.  
FR Sac thermique pour 5 pizzas ø 33 cm pour la livraison à domicile.  
DE Wärmetasche für den Heimlieferdienst enthält 5 Pizzas ø 33 cm.

	AV4975
	37 x 37 x 20(h) cm
	60 €



## AV4974

- IT Piastra di fissaggio al portapacchi ciclomotore (per art. AV4973)  
EN Fixing plate for moped luggage rack (for art. AV4973)  
FR Plaque de fixation sur le porte-bagages du cyclomoteur (pour art. AV4973)  
DE Befestigungsplatte am Mopedgepäckträger (für Art. AV4973)

	AV4974
	35 x 37 x 6,5(h) cm
	110 €





# Pattumiere-portarifiuti

GARBAGE AND DUST BINS  
POUBELLES  
MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER



## AV4650-51

- IT Posacenere, gettacarte, pattumiere e portarifiuti - coperchio a rete cromata.
- EN Ashtrays, paper baskets, garbage bins and dust bins - chromed mesh lid.
- FR Cendriers, corbeilles à papier, poubelles et conteneur de déchets - couvercle en filet chromé.
- DE Aschenbecher, Papierkorb, Mülleimer und Abfallbehälter - verchromter Netzdeckel.



	AV4650	AV4651
	ø 20 - 60(h) cm	ø 25 - 70(h) cm
	115 €	175 €

## AV4620

- IT Gettacarte in acciaio inox satinato Autoestinguente, testa soffocante per l'arresto della propagazione del fuoco - capacità 50 L - base in gomma.
- EN Satin stainless steel paper basket, Self-extinguishing, stifling end to stop the propagation of fire - capacity 50 L - rubber base.
- FR Corbeille à papier en acier inox satiné, Eteignant automatiquement, tête suffocante pour arrêter la propagation du feu - capacité 50 L - base en caoutchouc.
- DE Papierkorb aus satiniertem Edelstahl, Selbstlöschend erstickender Deckel zur Verhinderung der Ausbreitung von Feuer - Kapazität 50 L - Gummifuß.



	AV4620
	ø 31 - 59(h) cm
	160 €

## AV4666-80

- IT Tramoggia su ruote. Struttura in acciaio inox satinato. coperchio asportabile.
- EN Hopper on wheels. Satin stainless steel casing. Removable lid.
- FR Trémie sur roues. Corps en acier inox satiné. Couvercle amovible.
- DE Trichter auf Rädern. Gehäuse aus Edelstahl matt geschliffen. Abnehmbarer Deckel.



	AV4666	AV4680 con separatore interno with internal separator
	61 x 40 x 73(h) cm	61 x 40 x 73(h) cm
	115 L	
	465 €	550 €

## AV4671

- IT Pattumiera con ruote, senza pedale.
- EN Garbage bin with wheels, without pedal.
- FR Poubelle à roulettes, sans pédale.
- DE Mülleimer mit Rädern, ohne Fußhebel.



	AV4671
	ø 39 x 60(h) cm
	63 L
	267 €

Pattumiere e portarifiuti  
Garbage and dust bins

AV4667  
AV4668

AV4669

AV4660  
AV4661  
AV4663



IT Portarifiuti carrellato. Struttura a forma cilindrica in acciaio inox - completo di coperchio stampato - fondo a tenuta stagna - ruote multidirezionali. AV4667-68 con comando a pedale.

EN Wheeled waste bin. Cylindrical stainless steel structure - Complete with shaped lid - watertight bottom - multidirectional wheels. AV4667-68 with pedal control.

FR Chariot-poubelle. Corps cylindrique en acier inox - complète de couvercle imprimée - fond étanche - roues multidirectionnelles. AV4667-68 avec commande à pédale.

DE Abfalleimer auf Rädern. Zylindrisches Edelstahlgehäuse - mit vorgeformtem Deckel - wasserdichter Boden - Mehrwegräder. AV4667-68 mit Fußhebel.

IT Pattumiere tonde in acciaio inox. Cestello interno in metallo e pedale.

EN Round stainless steel waste bins. Internal metal basket and pedal.

FR Poubelles rondes en acier inox. Boîtier interne en métal et pédale.

DE Runde Abfalleimer aus Edelstahl. Interner Metallkorb und Fußhebel.

	AV4667	AV4668	AV4669
	ø 39 x 60(h) cm	ø 46 x 70(h) cm	ø 46 x 70(h) cm
	50 L	100 L	100 L
	230 €	265 €	200 €

	AV4660	AV4661	AV4663
	ø 32 x 59(h) cm	ø 32 x 74(h) cm	ø 41 x 71(h) cm
	30 L	40 L	80 L
	270 €	295 €	510 €

AV4652  
AV4654



AV4681



IT Pattumiera rettangolare - Struttura in acciaio inox comando apertura a pedale - estrazione sacco anteriore - 2 ruote.

IT Pattumiera portasacco. Attacco rotondo in acciaio inox coperchio con apertura a pedale.

EN Rectangular waste bin - Stainless steel structure pedal opening control - front bag extraction - 2 wheels.

EN Bag holder. Round stainless steel fitting, lid with pedal opening.

FR Poubelle rectangulaire - Corps en acier inox commande d'ouverture par pédale - extraction du sac à l'avant - 2 roues.

FR Poubelle Porte-sac. Support rond en acier inox couvercle avec ouverture par pédale.

DE Rechteckiger Abfalleimer - Gehäuse aus Edelstahl Fußhebelöffnung - vordere Sackentnahme - 2 Räder.

DE Müllsackhalterung. Runder Edelstahldeckel mit Fußhebelöffnung.

	AV4652	AV4654
	49 x 50 x 101(h) cm	49 x 50 x 79(h) cm
	100 L	70 L
	550 €	495 €

	AV4681
	55 x 45 x 85(h) cm
	sacco grande / big bag
	230 €

Pattumiere e portarifiuti  
Garbage and dust bins

## CA1602 CA1603



## AV4682



IT Carrelli portasacco con struttura a X. Disponibile con cestino e struttura verniciata (CA1602) o con comando a pedale e struttura cromata (CA 1603). Attacco rotondo - coperchio in plastica rotondo con aggancio.

EN Bag holder trolleys with X structure. Available with basket and painted structure (CA1602) or with pedal control and chromed structure (CA 1603). Round fitting - round plastic lid with fastener.

FR Chariots porte-sac en forme de X. Disponible avec boîtier et structure peinte (CA1602) ou avec commande à pédale et structure chromée (CA 1603). Support rond - couvercle rond en plastique avec raccord.

DE Müllsackwagen mit X-förmige Struktur. Erhältlich mit Korb und lackierter Struktur (CA1602) oder mit Fußhebelöffnung und verchromter Struktur (CA 1603). Runder Anschluss - runder Kunststoffdeckel mit Aufhängung.

IT Pattumiere in polietilene per raccolta differenziata - Struttura colore grigio - coperchio colorato a scelta. Ruote ø 143 mm.

EN Polyethylene waste bins for differentiated collection - Grey structure - coloured lid of your choice. Wheels ø 143 mm.

FR Poubelles en polyéthylène pour collecte différenciée - Structure de couleur grise - couvercle de couleur de votre choix. Roues ø 143 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen zur getrennten Entsorgung - graue Struktur - farbiger Deckel Ihrer Wahl. Räder ø 143 mm.

	CA1602	CA1603
	58 x 56 x 102(h) cm	58 x 56 x 102(h) cm
	230 €	265 €

	AV4682Y giallo/yellow	AV4682R rosso/red	AV4682B blu/blue	AV4682G verde/green	AV4682W bianco/white
	54 x 49 x 85(h) cm				
	80 L				
	57 €				

# AV4675



AV4674



AV4676



AV4678



AV4679



IT Pattumiere in polietilene.  
Diversi colori disponibili.  
Ruote ø 200 mm.

EN Polyethylene waste bins.  
Several colours available.  
Wheels ø 200 mm.



FR Poubelles en polyéthylène.  
Différentes couleurs disponibles.  
Roues ø 200 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen.  
Erhältlich in verschieden Farben.  
Räder ø 200 mm.

## OPTIONAL RC 0075

Pedale apricoperchio per contenitore  
Pedal lid opener for container  
Pédale ouvre-couvercle pour conteneur  
Deckelöffnungsfußhebel

62 €

	AV4674	AV4675	AV4676	AV4678	AV4679
	55 x 48 x 93(h) cm				
	120 L				
	95 €				

Pattumiere e portarifiuti  
Garbage and dust bins



Graphit Group



NEUTRO INOX

STEEL FURNITURE

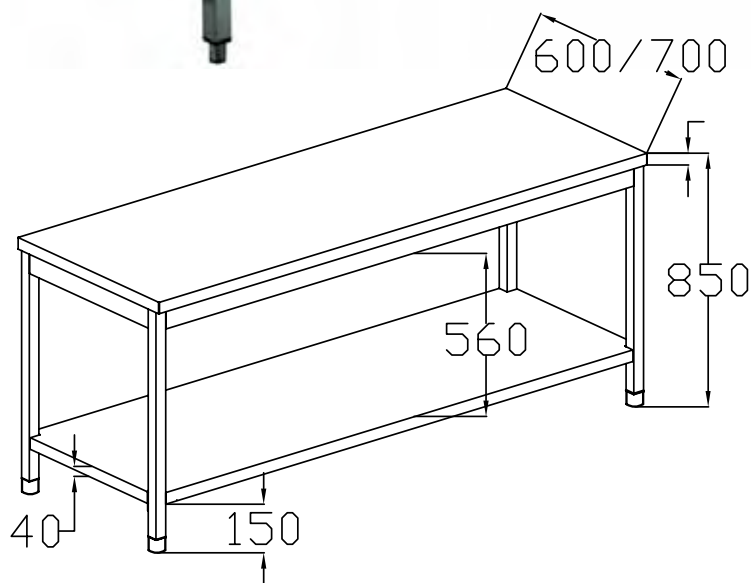








## IT Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.

## EN Working Tables with undershelf

Without backslash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - working top and bottom shelves folded and welded - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - easy assembly with included screws - adjustable feet.



					
	mm	mm	Kg	Kg	€
GDATS66	600 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	16,6	19,1	290
GDATS76	700 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	18,4	21	300
GDATS86	800 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	20,3	23	320
GDATS106	1000 x 600 x 850(h)	1050 x 640 x 160(h)	23,6	26,5	350
GDATS126	1200 x 600 x 850(h)	1250 x 640 x 160(h)	27	30	385
GDATS146	1400 x 600 x 850(h)	1450 x 640 x 280(h)	30,4	35	425
GDATS156	1500 x 600 x 850(h)	1550 x 640 x 280(h)	32	37	445
GDATS166	1600 x 600 x 850(h)	1650 x 640 x 280(h)	34	39	450
GDATS186	1800 x 600 x 850(h)	1850 x 640 x 280(h)	37	42	485
GDATS206	2000 x 600 x 850(h)	2050 x 640 x 280(h)	45,5	51	520
GDATS67	600 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	18,5	21	305
GDATS77	700 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	20,3	23	325
GDATS87	800 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	22,5	25,4	340
GDATS107	1000 x 700 x 850(h)	1050 x 740 x 160(h)	26	29,2	375
GDATS127	1200 x 700 x 850(h)	1250 x 740 x 160(h)	30	33,6	410
GDATS147	1400 x 700 x 850(h)	1450 x 740 x 280(h)	34,4	39	445
GDATS157	1500 x 700 x 850(h)	1550 x 740 x 280(h)	36,2	41	470
GDATS167	1600 x 700 x 850(h)	1650 x 740 x 280(h)	38,1	43	485
GDATS187	1800 x 700 x 850(h)	1850 x 740 x 280(h)	44	49	520
GDATS207	2000 x 700 x 850(h)	2050 x 740 x 280(h)	46	52	560







## IT Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con alzatina tamburata h 100 mm. Piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.

## EN Working Tables with undershelf

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top with h 100 mm, hollow-core backsplash. Working top and bottom shelves folded and welded - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - easy assembly with included screws - adjustable feet.









	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
GDATS66A	600 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	17,4	20	310
GDATS76A	700 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	19,2	22	320
GDATS86A	800 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	21,6	24,6	345
GDATS106A	1000 x 600 x 950(h)	1050 x 640 x 240(h)	24	27,5	375
GDATS126A	1200 x 600 x 950(h)	1250 x 640 x 240(h)	28,5	32	415
GDATS146A	1400 x 600 x 950(h)	1450 x 640 x 240(h)	32,3	36	450
GDATS156A	1500 x 600 x 950(h)	1550 x 640 x 360(h)	33,4	38	475
GDATS166A	1600 x 600 x 950(h)	1650 x 640 x 360(h)	34,5	40	490
GDATS186A	1800 x 600 x 950(h)	1850 x 640 x 360(h)	38	44	525
GDATS206A	2000 x 600 x 950(h)	2050 x 640 x 360(h)	41	49	560
GDATS67A	600 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	19,8	23,1	320
GDATS77A	700 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	20,8	24,2	335
GDATS87A	800 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	23,9	27,4	360
GDATS107A	1000 x 700 x 950(h)	1050 x 740 x 240(h)	26,6	30,5	395
GDATS127A	1200 x 700 x 950(h)	1250 x 740 x 240(h)	31,2	35,3	435
GDATS147A	1400 x 700 x 950(h)	1450 x 740 x 240(h)	34,7	39	475
GDATS157A	1500 x 700 x 950(h)	1550 x 740 x 360(h)	38,5	44	505
GDATS167A	1600 x 700 x 950(h)	1650 x 740 x 360(h)	41,5	47	515
GDATS187A	1800 x 700 x 950(h)	1850 x 740 x 360(h)	43	49	560
GDATS207A	2000 x 700 x 950(h)	2050 x 740 x 360(h)	46,3	54	600

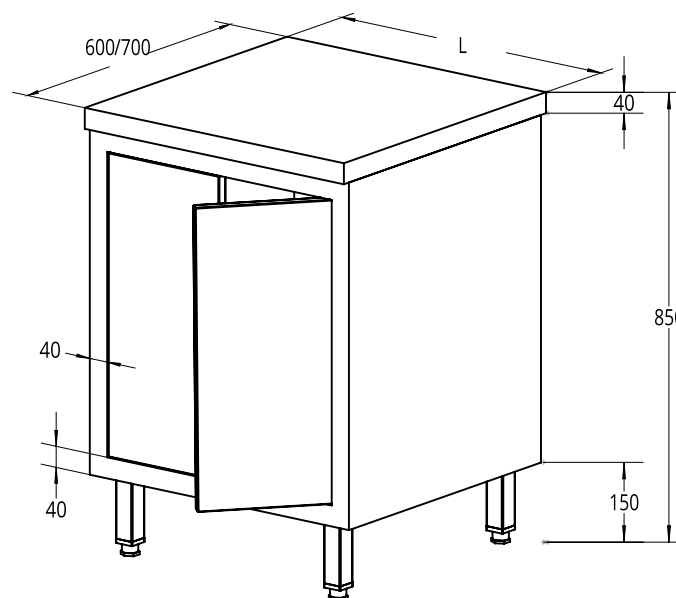
## IT Tavoli armadiati con porte battenti

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

## EN Working cabinets with hinged doors

Without backslash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel, 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
<b>GDASR66</b>	600 x 600 x 850(h)	620 x 620 x 850(h)	29	35	<b>560</b>
<b>GDASR86</b>	800 x 600 x 850(h)	820 x 620 x 850(h)	35,5	41	<b>595</b>
<b>GDASR67</b>	600 x 700 x 850(h)	620 x 720 x 850(h)	32	38	<b>590</b>
<b>GDASR87</b>	800 x 700 x 850(h)	820 x 720 x 850(h)	32	46	<b>615</b>



### OPTIONAL

<b>RUO100</b>
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
<b>80 €</b>

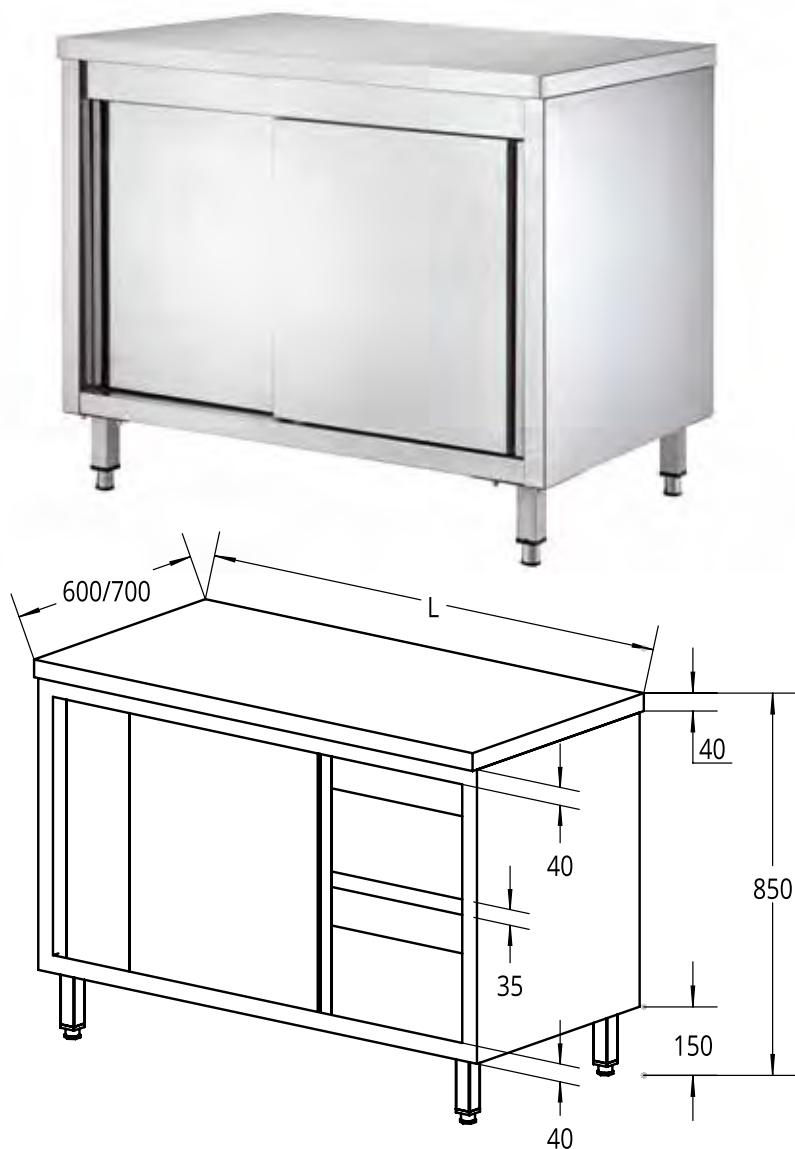
Tavoli armadiati  
Working cabinets







## IT Tavoli armadiati con porte scorrevoli

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

## EN Working cabinets with sliding doors

Without backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel, 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



					
	mm	mm	Kg	Kg	€
<b>GDASR106</b>	1000 x 600 x 850(h)	1020 x 620 x 850(h)	43	51	<b>665</b>
<b>GDASR126</b>	1200 x 600 x 850(h)	1220 x 620 x 850(h)	50	61	<b>740</b>
<b>GDASR146</b>	1400 x 600 x 850(h)	1420 x 620 x 850(h)	55	68	<b>800</b>
<b>GDASR156</b>	1500 x 600 x 850(h)	1520 x 620 x 850(h)	57	72	<b>825</b>
<b>GDASR166</b>	1600 x 600 x 850(h)	1620 x 620 x 850(h)	59,7	75	<b>855</b>
<b>GDASR186</b>	1800 x 600 x 850(h)	1820 x 620 x 850(h)	69,5	83	<b>960</b>
<b>GDASR206</b>	2000 x 600 x 850(h)	2020 x 620 x 850(h)	77,5	91	<b>1.030</b>
<b>GDASR107</b>	1000 x 700 x 850(h)	1020 x 720 x 850(h)	47,5	56	<b>685</b>
<b>GDASR127</b>	1200 x 700 x 850(h)	1220 x 720 x 850(h)	54,5	64	<b>765</b>
<b>GDASR147</b>	1400 x 700 x 850(h)	1420 x 720 x 850(h)	62	74	<b>825</b>
<b>GDASR157</b>	1500 x 700 x 850(h)	1520 x 720 x 850(h)	52	71	<b>855</b>
<b>GDASR167</b>	1600 x 700 x 850(h)	1620 x 720 x 850(h)	66	81	<b>890</b>
<b>GDASR187</b>	1800 x 700 x 850(h)	1820 x 720 x 850(h)	76,5	89	<b>990</b>
<b>GDASR207</b>	2000 x 700 x 850(h)	2020 x 720 x 850(h)	83	98	<b>1.065</b>

### OPTIONAL

<b>RUO100</b>
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
<b>80 €</b>







## IT Tavoli armadiati con porte battenti

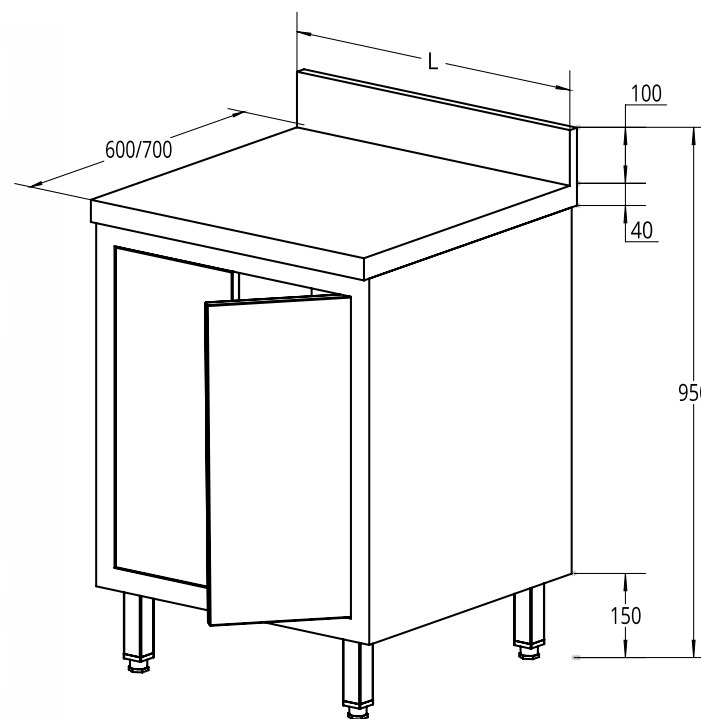
Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

## EN Working cabinets with hinged doors

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
<b>GDASR66A</b>	600 x 600 x 950(h)	620 x 620 x 950(h)	27	38	<b>590</b>
<b>GDASR86A</b>	800 x 600 x 950(h)	820 x 620 x 950(h)	36,5	45	<b>625</b>
<b>GDASR67A</b>	600 x 700 x 950(h)	620 x 720 x 950(h)	30	42	<b>605</b>
<b>GDASR87A</b>	800 x 700 x 950(h)	820 x 720 x 950(h)	36	50	<b>645</b>



### OPTIONAL

<b>RU0100</b>
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
<b>80 €</b>

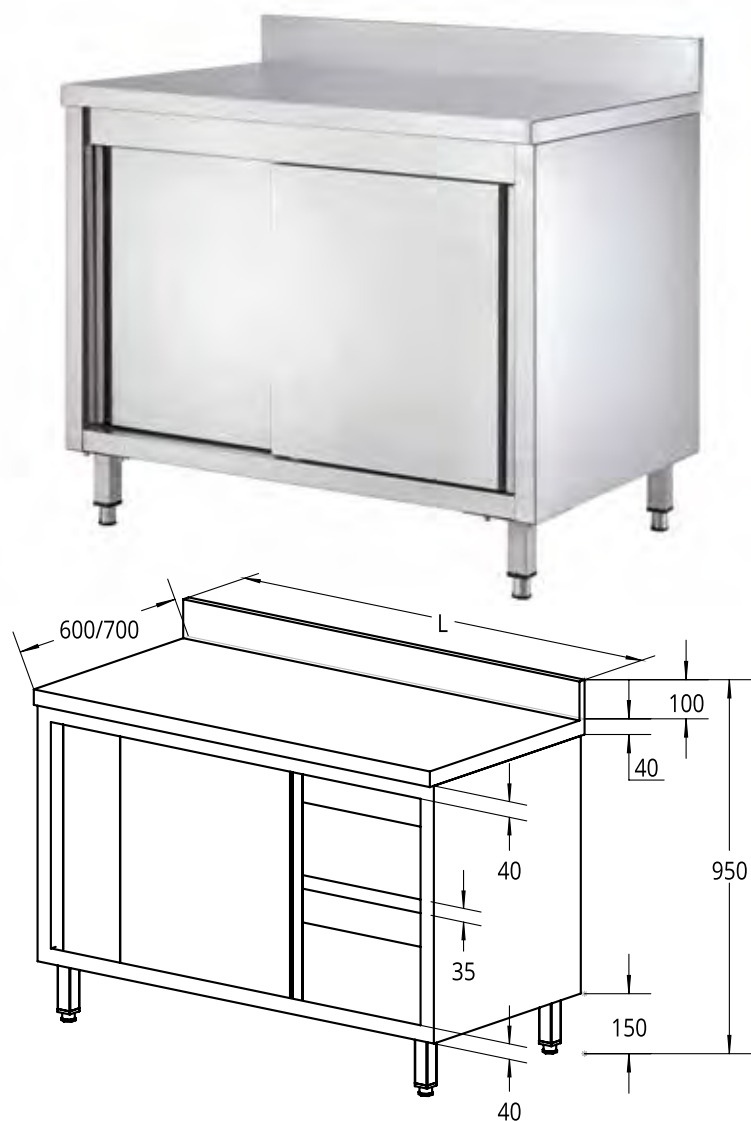
Tavoli armadiati  
Working cabinets

## IT Tavoli armadiati con porte scorrevoli

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

## EN Working cabinets with sliding doors

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDASR106A	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 950(h)	43,5	54	695
GDASR126A	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 950(h)	51	65	775
GDASR146A	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 950(h)	58	70	835
GDASR156A	1500 x 600 x 950(h)	1520 x 620 x 950(h)	62,5	76	880
GDASR166A	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 950(h)	64,7	80	915
GDASR186A	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 950(h)	72	87	1.005
GDASR206A	2000 x 600 x 950(h)	2020 x 620 x 950(h)	79	97	1.080
GDASR107A	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	49	62	720
GDASR127A	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	57	69	800
GDASR147A	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	64	77	865
GDASR157A	1500 x 700 x 950(h)	1520 x 720 x 950(h)	67	82	915
GDASR167A	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	72	86	935
GDASR187A	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	82	97	1.040
GDASR207A	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 950(h)	86	104	1.120

### OPTIONAL

RUO100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
80 €









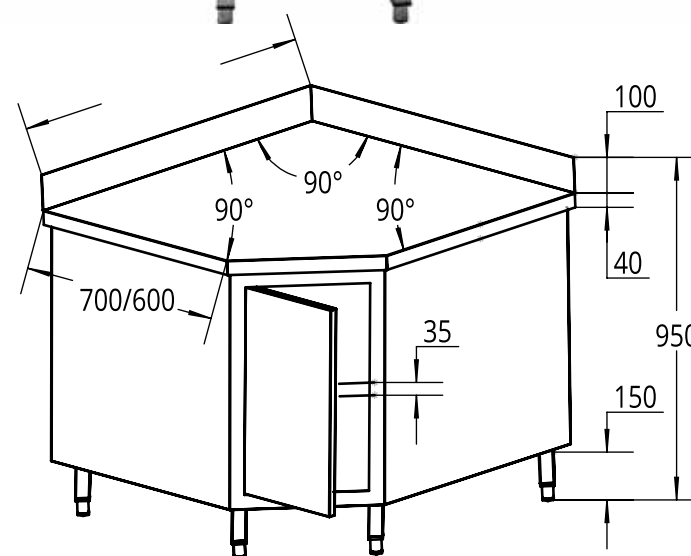
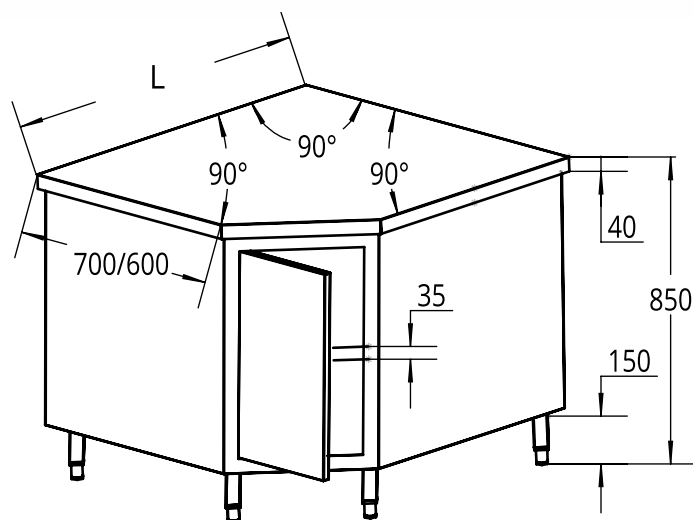
## IT Tavoli armadiati ad angolo

Senza alzatina o con alzatina - struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox - piedini regolabili.

## EN Working corner cabinets

Without backsplash or with backsplash - stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel - adjustable feet.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
<b>GDCC996</b>	900 x 900 x 600 x 850(h)	920 x 920 x 850(h)	43,5	55	<b>805</b>
<b>GDCC10107</b>	1000 x 1000 x 700 x 850(h)	1020 x 1020 x 850(h)	50,5	63	<b>855</b>
<b>CON ALZATINA - WITH BACKSPLASH</b>					
<b>GDCC996A</b>	900 x 900 x 600 x 950(h)	920 x 920 x 950(h)	40	53	<b>870</b>
<b>GDCC10107A</b>	1000 x 1000 x 700 x 950(h)	1020 x 1020 x 950(h)	48	61	<b>925</b>



## IT Armadi in acciaio inossidabile con ante scorrevoli







Profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox - piedini regolabili.

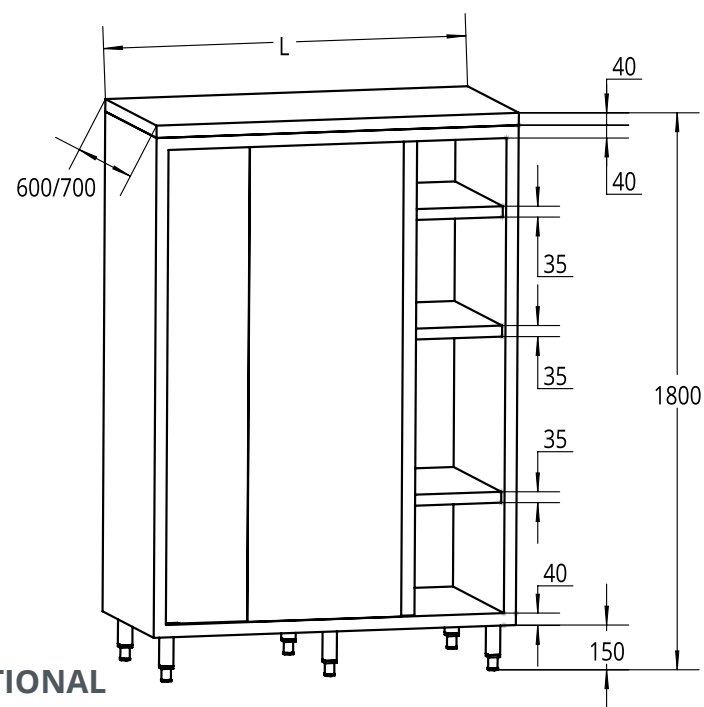
## EN Sliding doors Stainless steel cabinets

Depth 600 or 700 mm - Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel adjustable feet.









COMPRESI 3 RIPIANI  
3 SHELF INCLUDED

	 mm	 mm	 Kg	 Kg	
GDSCS126	1200 x 600 x 1800(h)	1220 x 620 x 1940(h)	86,5	97	1.570
GDSCS146	1400 x 600 x 1800(h)	1420 x 620 x 1940(h)	100	114	1.695
GDSCS166	1600 x 600 x 1800(h)	1620 x 620 x 1940(h)	110	125	1.820
GDSCS127	1200 x 700 x 1800(h)	1220 x 720 x 1940(h)	95,5	107	1.620
GDSCS147	1400 x 700 x 1800(h)	1420 x 720 x 1940(h)	106,7	120	1.750
GDSCS167	1600 x 700 x 1800(h)	1620 x 720 x 1940(h)	118	132	1.875



### OPTIONAL RIPIANO / SHELF







	 mm			 mm	
SHELF126	1200 x 600	125	SHELF127	1200 x 700	125
SHELF146	1400 x 600	145	SHELF147	1400 x 700	150
SHELF166	1600 x 600	180	SHELF167	1600 x 700	185

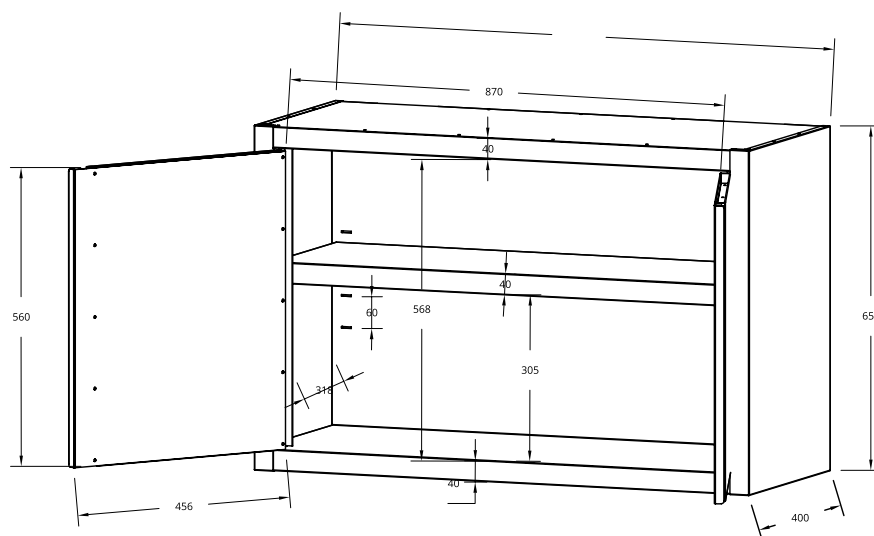
## IT Pensili con ante a battente

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - staffe di montaggio a muro incluse.

## EN Hinged doors wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - wall mounting racks included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
<b>GDWCH64</b>	600 x 400 x 650(h)	660 x 460 x 800(h)	18,4	23	<b>380</b>
<b>GDWCH84</b>	800 x 400 x 650(h)	860 x 460 x 800(h)	22,7	27	<b>395</b>









Pensili  
Wall cupboards

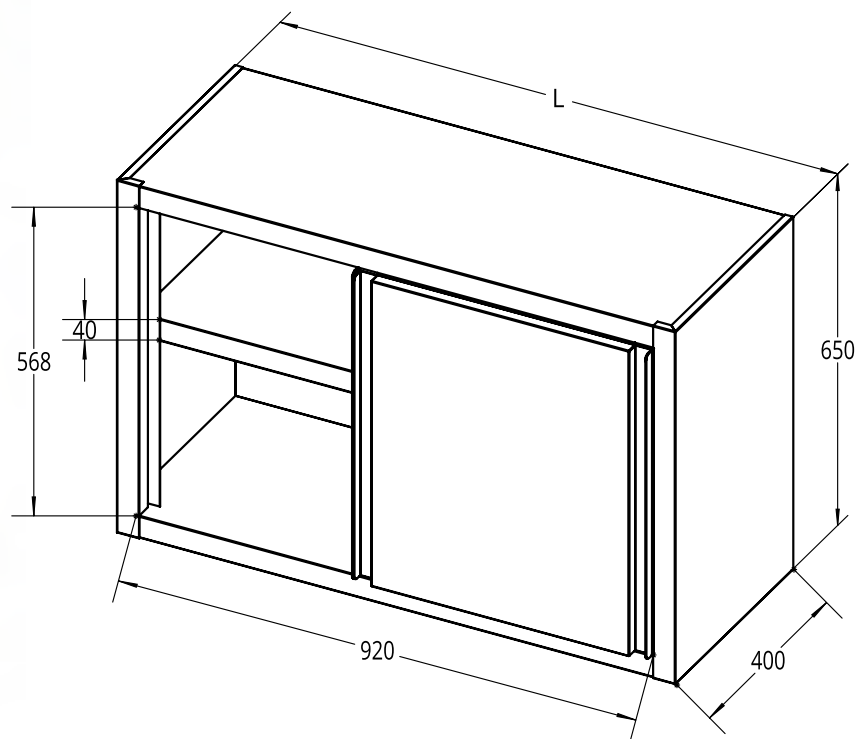
## IT Pensili con ante scorrevoli

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - staffe di montaggio a muro incluse.

## EN Sliding doors wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - wall mounting racks included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
<b>GDWCS104</b>	1000 x 400 x 650(h)	1060 x 460 x 800(h)	27,2	34	<b>420</b>
<b>GDWCS124</b>	1200 x 400 x 650(h)	1260 x 460 x 800(h)	31,7	39	<b>465</b>
<b>GDWCS144</b>	1400 x 400 x 650(h)	1460 x 460 x 800(h)	36,3	46	<b>510</b>
<b>GDWCS164</b>	1600 x 400 x 650(h)	1660 x 460 x 800(h)	41,2	52	<b>590</b>
<b>GDWCS184</b>	1800 x 400 x 650(h)	1860 x 460 x 800(h)	46	57	<b>640</b>
<b>GDWCS204</b>	2000 x 400 x 650(h)	2060 x 460 x 800(h)	50,2	62	<b>690</b>









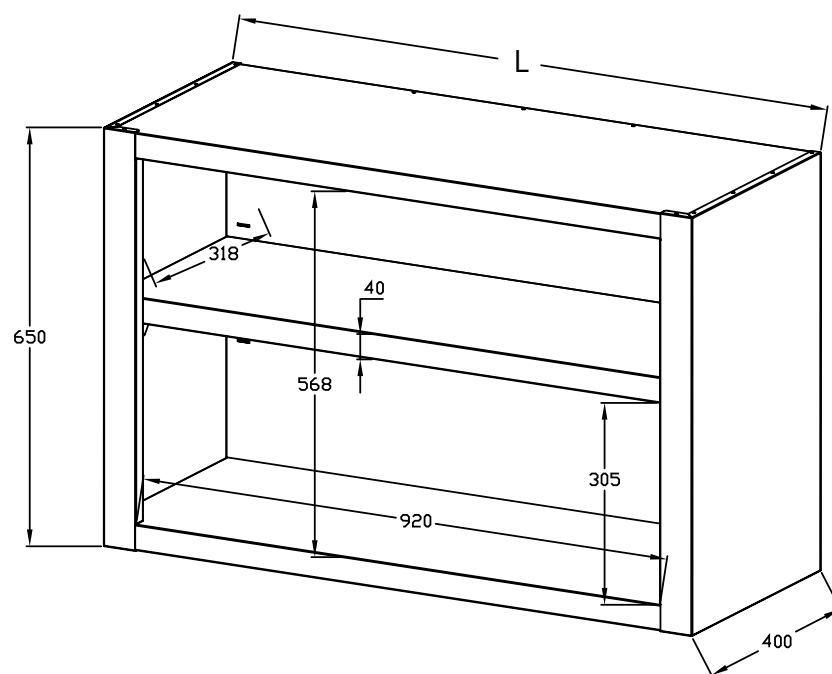
## IT Pensili aperti

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - staffe di montaggio a muro incluse.

## EN Open wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - wall mounting racks included.

					
	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
<b>GDWCO64</b>	600 x 400 x 650(h)	660 x 460 x 800(h)	12,6	18	<b>270</b>
<b>GDWCO84</b>	800 x 400 x 650(h)	860 x 460 x 800(h)	15	21	<b>280</b>
<b>GDWCO104</b>	1000 x 400 x 650(h)	1060 x 460 x 800(h)	18,7	25	<b>315</b>
<b>GDWCO124</b>	1200 x 400 x 650(h)	1260 x 460 x 800(h)	22,2	30	<b>350</b>
<b>GDWCO144</b>	1400 x 400 x 650(h)	1460 x 460 x 800(h)	24,3	33	<b>385</b>
<b>GDWCO164</b>	1600 x 400 x 650(h)	1660 x 460 x 800(h)	27,4	38	<b>430</b>
<b>GDWCO184</b>	1800 x 400 x 650(h)	1860 x 460 x 800(h)	30,3	41	<b>470</b>
<b>GDWCO204</b>	2000 x 400 x 650(h)	2060 x 460 x 800(h)	31,8	44	<b>525</b>



## IT Mensole in acciaio inox

Struttura in acciaio inox - altezza ripiano 30 mm o 40 mm - alzatina posteriore h 30 mm staffe montaggio a muro incluse h 400 mm. Le staffe possono essere sovrapposte per ottenere più livelli.

## EN Stainles Steel Shelves







Stainless Steel Structure - shelf height 30 mm or 40 mm - backsplash h 30 mm - wall mounting racks h 400 mm included - racks can be stacked to obtain multiple levels.



GDWBS1R84



GDWBS1R84 X 2

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	
GDWB S1R63	600 x 300 x 400(h)	610 x 350 x 95(h)	2,8	3,6	85
GDWB S1R83	800 x 300 x 400(h)	810 x 350 x 95(h)	3	4	95
GDWB S1R103	1000 x 300 x 400(h)	1010 x 350 x 95(h)	3.7	4.7	100
GDWB S1R123	1200 x 300 x 400(h)	1210 x 350 x 95(h)	4	5	125
GDWB S1R143	1400 x 300 x 400(h)	1410 x 350 x 95(h)	4.3	5.4	135
GDWB S1R163	1600 x 300 x 400(h)	1610 x 350 x 95(h)	5.6	6.7	155
GDWB S1R183	1800 x 300 x 400(h)	1810 x 350 x 95(h)	6.2	7.4	175
GDWB S1R203	2000 x 300 x 400(h)	2010 x 350 x 95(h)	6,8	8	205
GDWB S1R64	600 x 400 x 400(h)	610 x 450 x 95(h)	3,4	4,2	95
GDWB S1R84	800 x 400 x 400(h)	810 x 450 x 95(h)	4	4,9	105
GDWB S1R104	1000 x 400 x 400(h)	1010 x 450 x 95(h)	4,5	5,5	110
GDWB S1R124	1200 x 400 x 400(h)	1210 x 450 x 95(h)	5,1	6,1	145
GDWB S1R144	1400 x 400 x 400(h)	1410 x 450 x 95(h)	5,8	6,8	155
GDWB S1R164	1600 x 400 x 400(h)	1610 x 450 x 95(h)	7	8	185
GDWB S1R184	1800 x 400 x 400(h)	1810 x 450 x 95(h)	7,6	8,7	195
GDWB S1R204	2000 x 400 x 400(h)	2010 x 450 x 95(h)	8	9,3	230










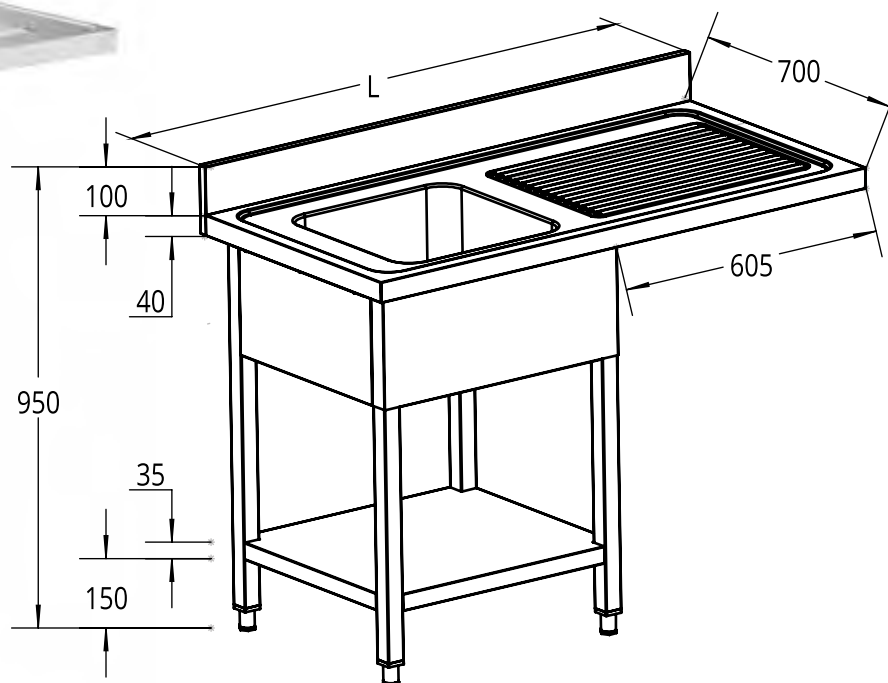
## IT Lavelli a sbalzo - 1 vasca

Struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN Single sink unit for built-in dishwasher

Stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.	
GDS127L1DW	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 510(h)	22,3	32	1 SX/L - 500 x 400 x 300	680
GDS127R1DW	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 510(h)	22,3	32	1 DX/R - 500 x 400 x 300	680
GDS147L1DW	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	26,9	39	1 SX/L - 600 x 500 x 300	730
GDS147R1DW	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	26,9	39	1 DX/R - 600 x 500 x 300	730










Lavelli a sbalzo - 1 vasca  
Single sink unit for built-in dishwasher

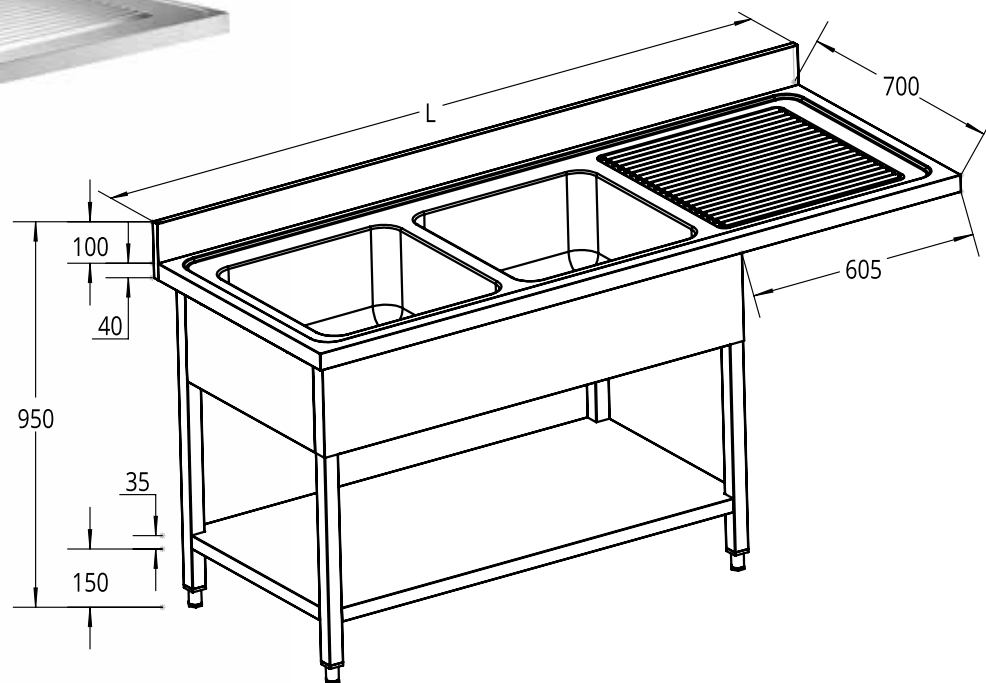
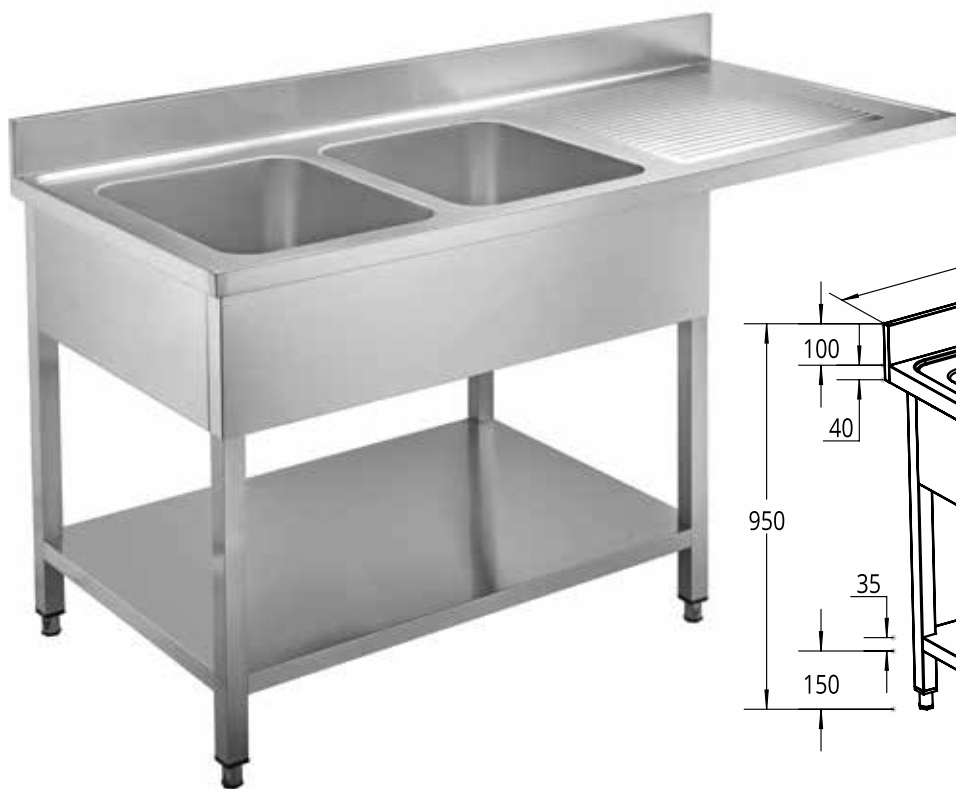
## IT Lavelli a sbalzo - 2 vasche

Struttura in acciaio Inox - piano e vasche in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN Double sink unit for built-in dishwasher

Stainless steel structure - top and bowls in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.	
GDS167L2DW	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 540(h)	29,9	43	2 SX/L - 500 x 400 x 300	890
GDS167R2DW	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 540(h)	29,9	43	2 DX/R - 500 x 400 x 300	890
GDS187L2DW	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	35	50	2 SX/L - 500 x 500 x 300	960
GDS187R2DW	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	35	50	2 DX/R - 500 x 500 x 300	960












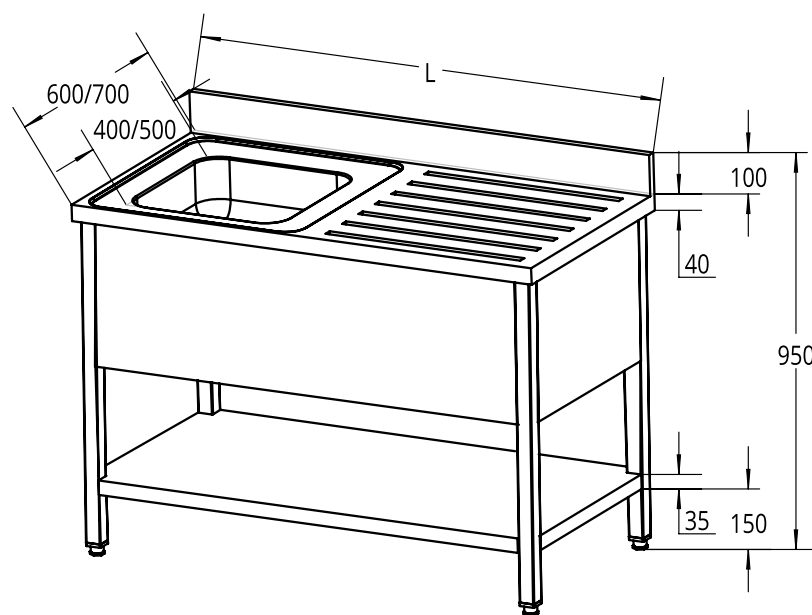
## IT Lavelli aperti - 1 vasca

Con ripiano inferiore e sgocciolatoio - profondità 600 o 700 mm  
 - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 -  
 ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini  
 regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN One bowl sinks

With bottom shelf and drainer - depth 600 or 700 mm - stainless steel  
 structure - top and Bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with  
 Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable  
 feet - drain and overflow drain included.

		 mm	 mm	 Kg	 Kg	 N.	
	GD106BL1	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 510(h)	22,1	30	1 SX/L - 400 x 400 x 300	595
	GD106BR1	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 510(h)	22,1	30	1 DX/R - 400 x 400 x 300	595
	GD126BL1	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 510(h)	25,2	35	1 SX/L - 500 x 400 x 300	715
	GD126BR1	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 510(h)	25,2	35	1 DX/R - 500 x 400 x 300	715
	GD146BL1	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 510(h)	27,7	38	1 SX/L - 500 x 400 x 300	780
	GD146BR1	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 510(h)	27,7	38	1 DX/R - 500 x 400 x 300	780
	GD107BL1	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 510(h)	24,2	34	1 SX/L - 500 x 400 x 300	705
	GD107BR1	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 510(h)	24,2	34	1 DX/R - 500 x 400 x 300	705
	GD127BL1	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	28,5	37	1 SX/L - 500 x 500 x 300	745
	GD127BR1	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	28,5	37	1 DX/R - 500 x 500 x 300	745
	GD147BL1	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	31,7	44	1 SX/L - 600 x 500 x 300	800
	GD147BR1	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	31,7	44	1 DX/R - 600 x 500 x 300	800












Lavelli aperti - 1 vasca  
 One bowl sinks

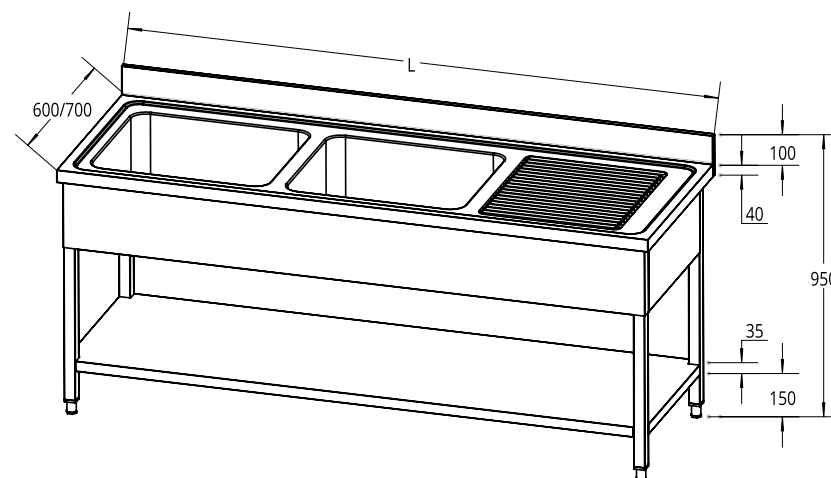
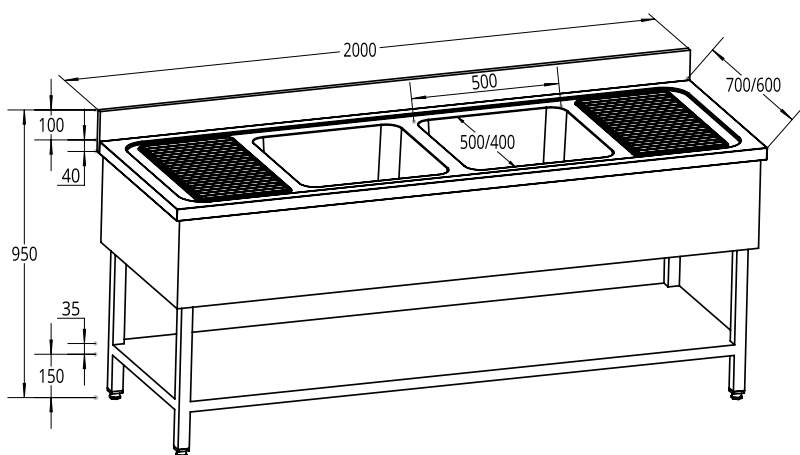
## IT Lavelli aperti - 2 vasche

Con ripiano inferiore e sgocciolatoio - profondità 600 o 700 mm  
 - struttura in acciaio Inox - piano e vasche in acciaio inox AISI 304 -  
 ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini  
 regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN Two bowls sinks

With bottom shelf and drainer - depth 600 or 700 mm - stainless steel  
 structure - top and Bowls in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with  
 Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable  
 feet - drain and overflow drain included.

		 mm	 mm	 Kg	 Kg		
 600	GD166BL2	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 510(h)	32,1	44	2 SX/L - 500 x 400 x 300	955
	GD166BR2	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 510(h)	32,1	44	2 DX/R - 500 x 400 x 300	955
	GD186BL2	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 510(h)	35,4	47	2 SX/L - 500 x 400 x 300	1.040
	GD186BR2	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 510(h)	35,4	47	2 DX/R - 500 x 400 x 300	1.040
	GD206BM2	2000 x 600 x 950(h)	2020 x 620 x 510(h)	37,2	51	centrali / central 500 x 400 x 300	1.200
 700	GD167BL2	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 510(h)	35,3	47	2 SX/L - 500 x 500 x 300	995
	GD167BR2	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 510(h)	35,3	47	2 DX/R - 500 x 500 x 300	995
	GD187BL2	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	40,3	52	2 SX/L - 500 x 500 x 300	1.055
	GD187BR2	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	40,3	52	2 DX/R - 500 x 500 x 300	1.055
	GD207BM2	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 540(h)	44,3	57	centrali / central 600 x 500 x 300	1.280










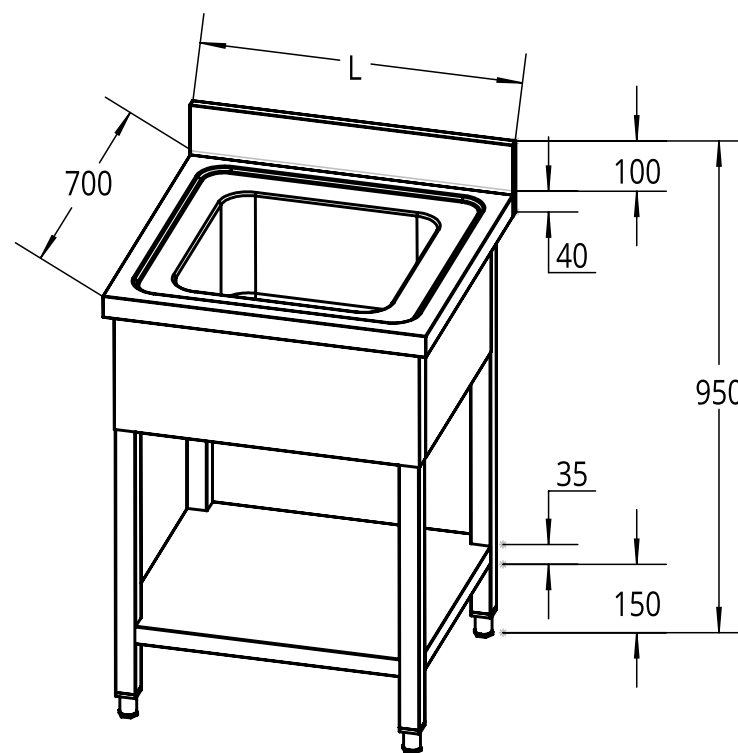
## IT Lavelli aperti - 1 vasca

Senza sgocciolatoio con ripiano inferiore - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN One bowl sinks

Without drainer - with bottom shelf - depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.	
GD67BM1A	600 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 510(h)	16,9	25	500 x 400 x 300	575
GD77BM1A	700 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 540(h)	19,4	28	500 x 600 x 300	585
GD87BM1A	800 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 540(h)	21	30	500 x 600 x 300	605









Lavelli aperti - 1 vasca  
One bowl sinks

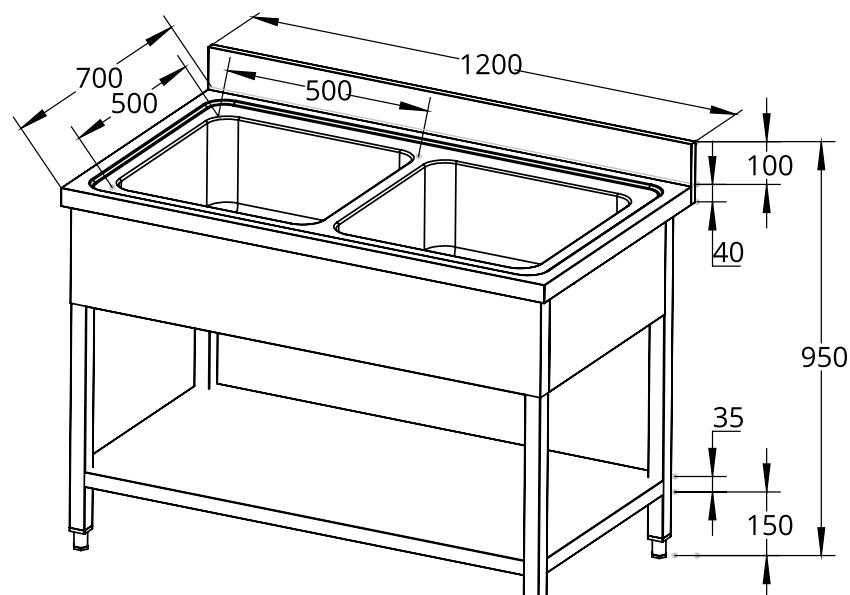
## IT Lavelli aperti - 2 vasche

Senza sgocciolatoio con ripiano inferiore - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN Two bowls sinks

Without drainer - with bottom shelf - depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

						
GD127BM2A	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	29,7 Kg	40 Kg	500 x 500 x 300	930












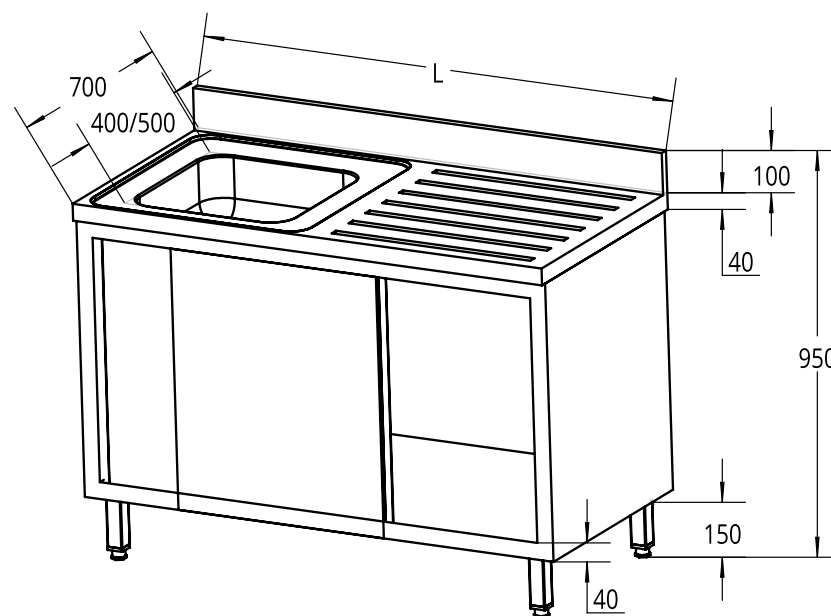
## IT Lavelli armadiati 1 vasca con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN One bowl Sinks with sliding doors and drainer

depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

						
	mm	mm	Kg	Kg	N.	€
GDS107L1CS	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	39	50	1 SX/L - 500 x 400 x 300	895
GDS107R1CS	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	39	50	1 DX/R - 500 x 400 x 300	895
GDS127L1CS	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	44,7	57	1 SX/L - 500 x 500 x 300	935
GDS127R1CS	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	44,7	57	1 DX/R - 500 x 500 x 300	935
GDS147L1CS	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	50,5	65	1 SX/L - 600 x 500 x 300	1.000
GDS147R1CS	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	50,5	65	1 DX/R - 600 x 500 x 300	1.000










Lavelli armadiati - 1 vasca con sgocciolatoio  
One bowl Sinks - with sliding doors and drainer

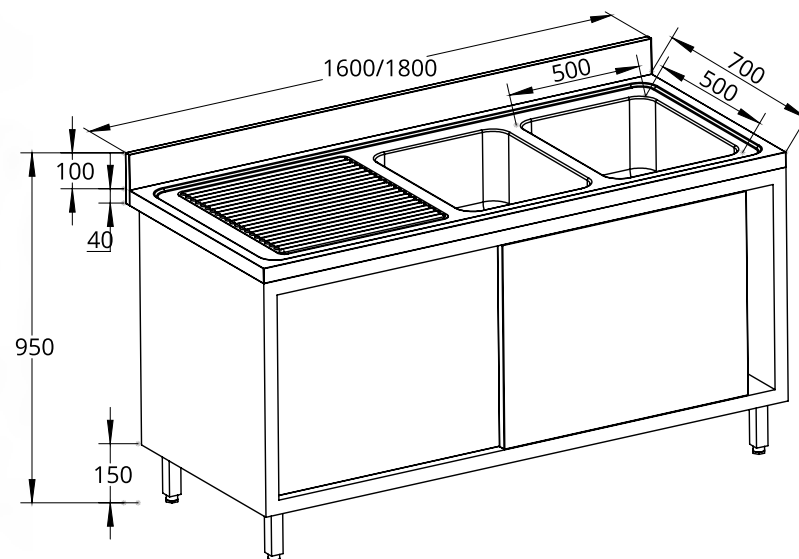
## IT Lavelli armadiati 2 vasche con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

## EN Two bowls Sinks with sliding doors and drainer

Depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.	
GDS167L2CS	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	57	72	2 SX/L - 500 x 500 x 300	1.305
GDS167R2CS	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	57	72	2 DX/R - 500 x 500 x 300	1.305
GDS187L2CS	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	63	79	2 SX/L - 500 x 500 x 300	1.370
GDS187R2CS	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	63	79	2 DX/R - 500 x 500 x 300	1.370



IT Lavello armadiato  
2 vasche centrali con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two central bowls sink  
with drainer

With sliding doors depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

						
GDS207M2CS	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 950(h)	67,3 Kg	85 Kg	centrali/central 500 x 500 x 300	1.475



Lavello armadiato - 2 vasche centrali con sgocciolatoio  
Two central bowls sink - with drainer

## GDO120M

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm  
Con manopole multigiro

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm  
Multiple turn knobs.

## GDO120MR






IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con manopole multigiro e rubinetto.

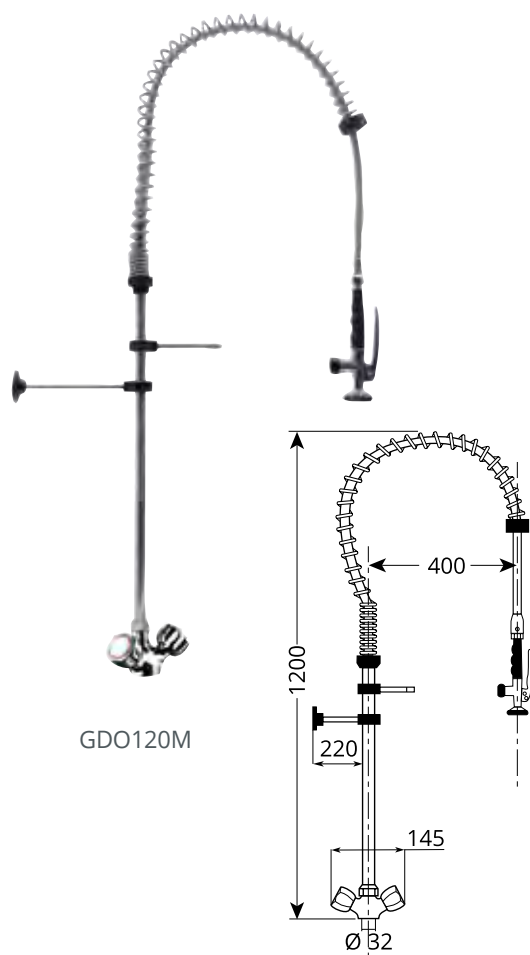
EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - multiple turn knobs and service tap.

## GDO70MR

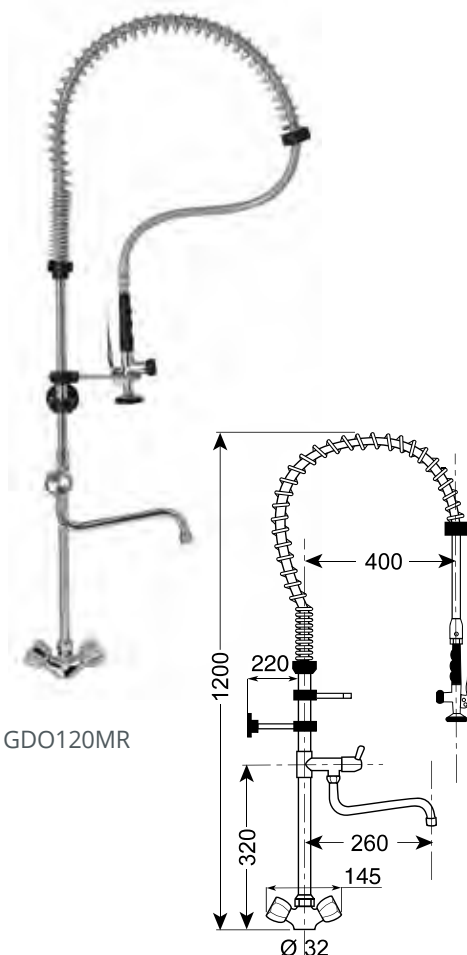
IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 700 mm - con manopole multigiro e rubinetto.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 700 mm - multiple turn knobs and service tap.

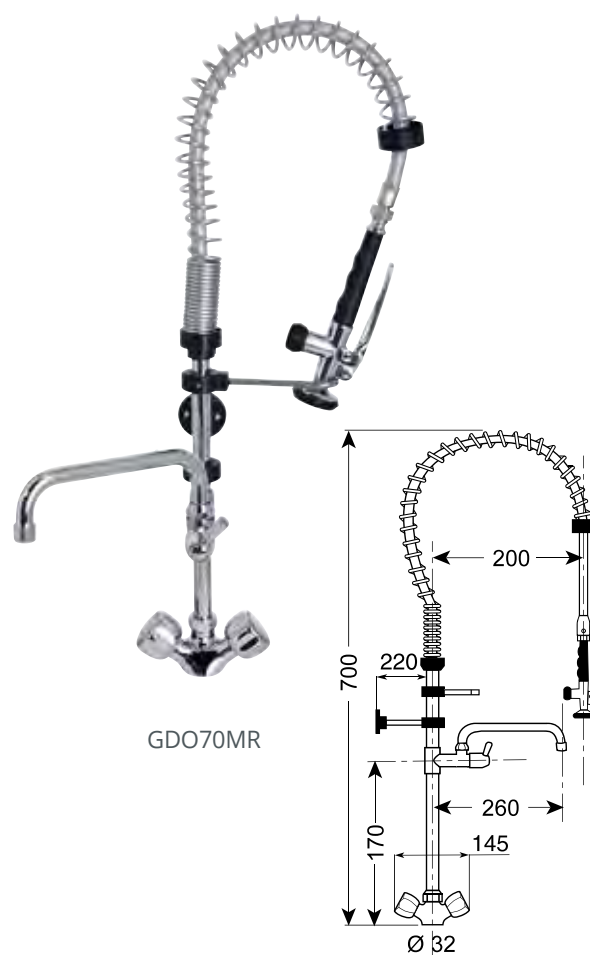
	 mm	 Kg	 Kg	
GDO120M	800 x 300 x 100(h)	4,1	4,9	295
GDO120MR	800 x 300 x 100(h)	4,7	5,5	375
GDO70MR	800 x 300 x 100(h)	4	4,8	370



GDO120M



GDO120MR



GDO70MR

## GDO120L

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con leva clinica.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - elbow lever.

## GDO120LR






IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con leva clinica e rubinetto.

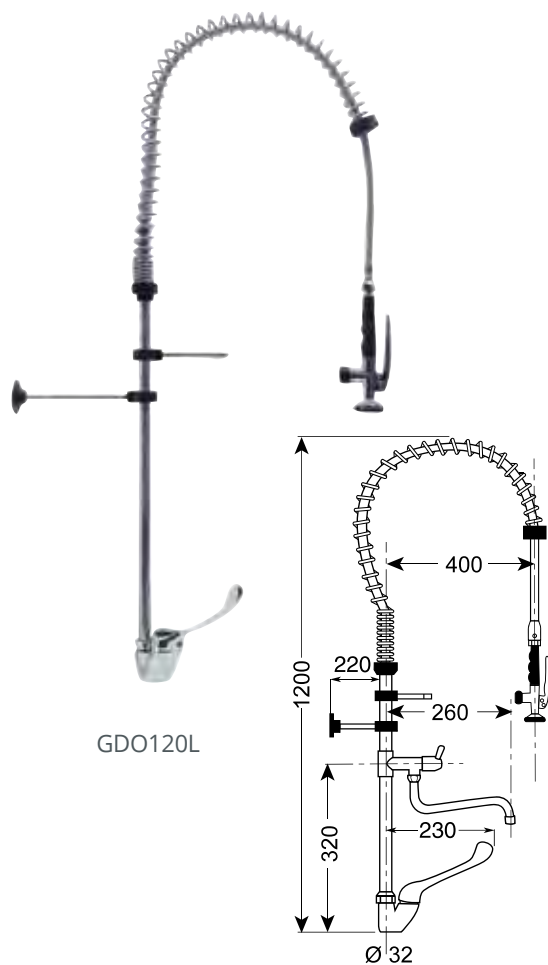
EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - elbow lever and service tap.

## GDO70LR

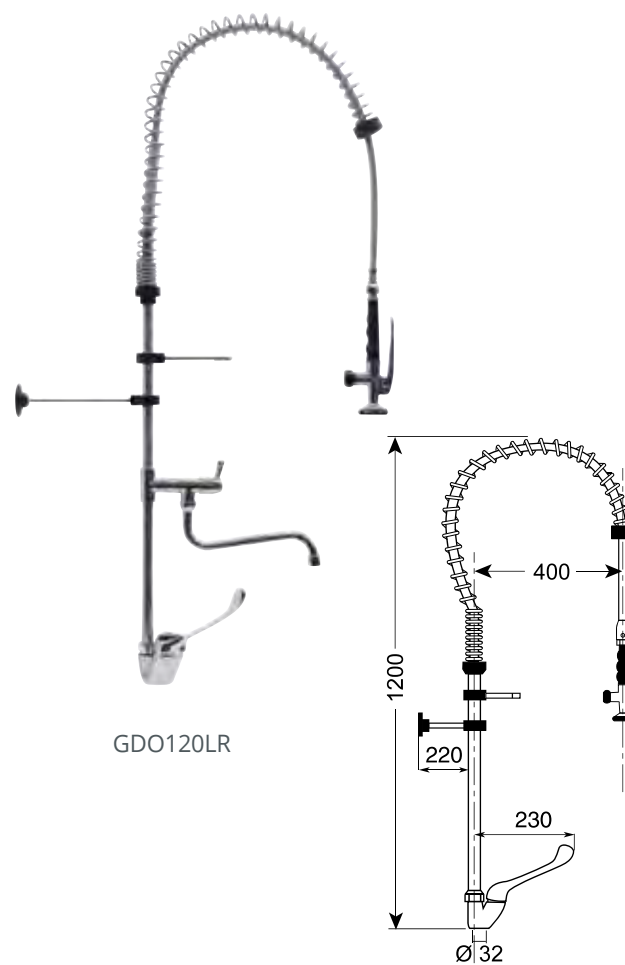
IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 700 mm - con leva clinica e rubinetto.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 700 mm - elbow lever and service tap.

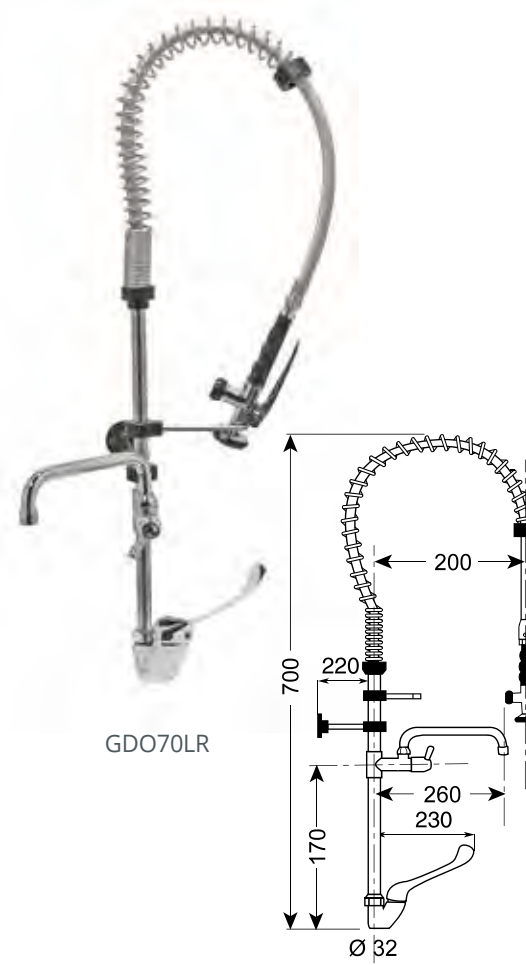
	 mm	 Kg	 Kg	
GDO120L	800 x 300 x 100(h)	4,3	5,1	335
GDO120LR	800 x 300 x 100(h)	4,8	5,6	405
GDO70LR	800 x 300 x 100(h)	4,1	4,9	400



GDO120L



GDO120LR








GDO70LR

## MIS22LC

IT Miscelatore monoforo con leva clinica - L 220 mm - uscita tubo bassa.

EN Single hole mixer with elbow lever L 220 mm - Lower spout.

	 mm	 Kg	 Kg	
MIS22LC	370 x 140 x 70(h)	1	1,1	100
MIS22LP	370 x 140 x 70(h)	0,95	1,05	95

## MIS22LP

IT Miscelatore monoforo con leva clinica in plastica nera - L 220 mm - uscita tubo bassa.

EN Single hole mixer with black lever L 220 mm - Lower spout.










## MISDOES

IT Miscelatore monoforo - leva e doccetta estraibile.

EN Single hole mixer - pull out hose, elbow lever.

	 mm	 Kg	 Kg	
MISDOES	340 x 180 x 70(h)	1,6	1,7	150
RUB30M	420 x 170 x 90(h)	1	1,1	85

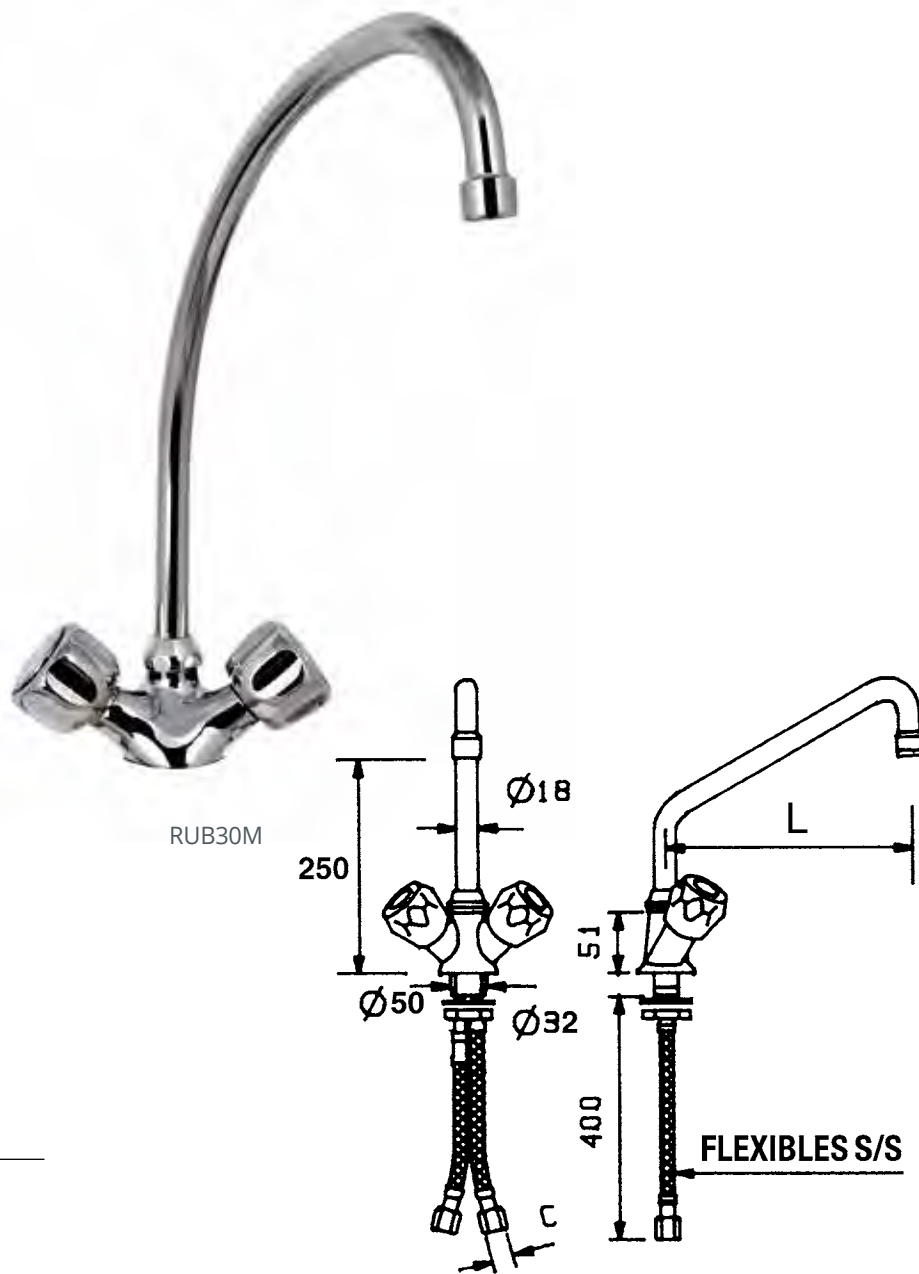
## RUB30M

IT Rubinetto monoforo con manopole multigiros L 300 mm.

EN Single hole mixer with multiple turn knobs, L 300 mm.



MISDOES








RUB30M

Miscelatore monoforo  
Single hole mixer

## PEDA1MON

IT Rubinetto a pedale a terra monoacqua  
Blocco unico ad un pedale (1 entrata - 1 uscita).

EN Foot operated tap cold water, floor fixing,  
single lever (1 inlet - 1 outlet).

	 mm	 Kg	 Kg	
PEDA1MON	290 x 100 x 100(h)	1	1,1	120
PEDA1MIS	300 x 130 x 110(h)	1,5	1,6	140

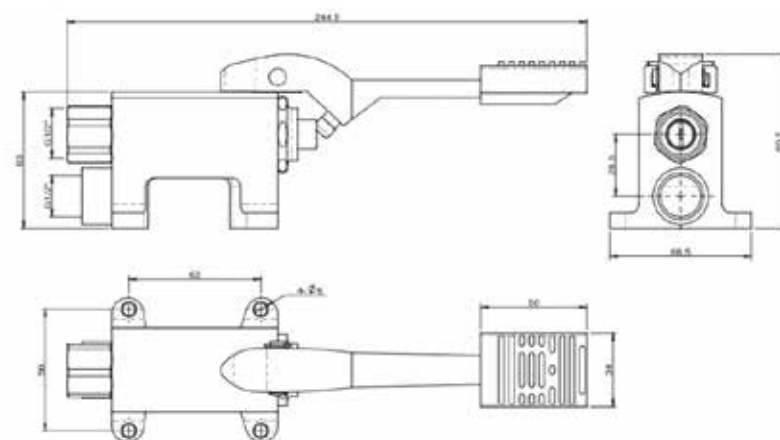
## PEDA1MIS

IT Rubinetto a pedale a terra con miscelatore - fissaggio a - blocco  
unico ad un pedale (2 entrate - acqua fredda/calda - 1 uscita acqua  
miscelata).

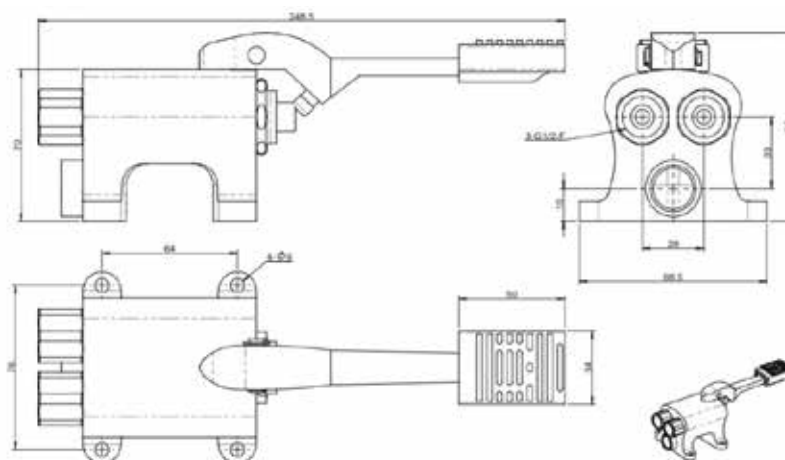
EN Mixer foot operated tap, floor fixing,  
single lever (2 water inlet - cold/hot - 1 mixed water outlet).



PEDA1MON



PEDA1MIS



## PEDA2






IT Rubinetto a doppio pedale - fissaggio a terra - blocco unico.

EN Mixer foot operated tap, floor fixing, two levers.

## BOERO20-BOERO30

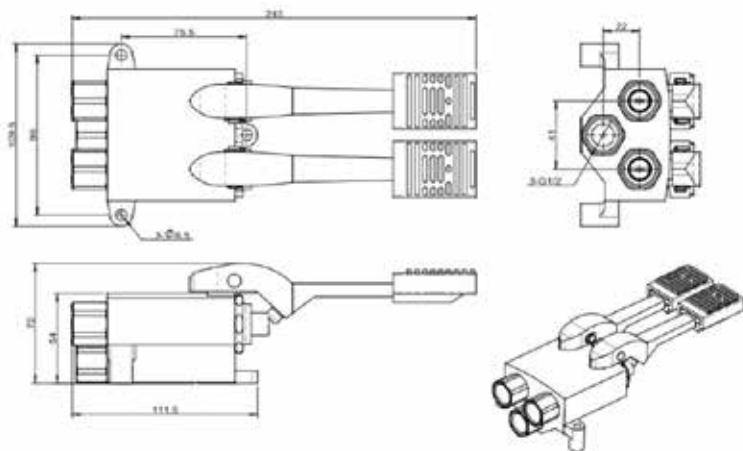
IT Bocca di erogazione orientabile completa di base ø 18 mm.

EN Swivelling spout with base ø 18 mm.

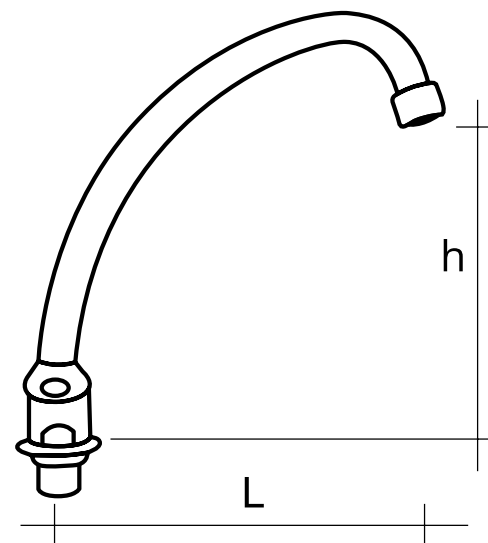
	 mm	 Kg	 Kg	
PEDA2	290 x 150 x 100(h)	1,7	1,8	190
BOERO20	busta pluriball plastic bag	0,23	0,23	26
BOERO30	busta pluriball plastic bag	0,28	0,28	30



PEDA2



BOERO20  
BOERO30

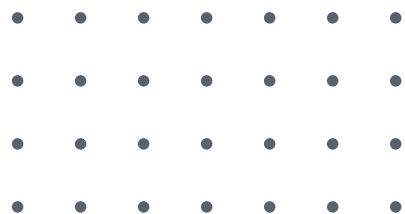


1/2" GAS

BOERO20 = L 200 mm - h = 180 mm

BOERO30 = L 300 mm - h = 225 mm

Rubineti per lavamani  
Taps for hand washers



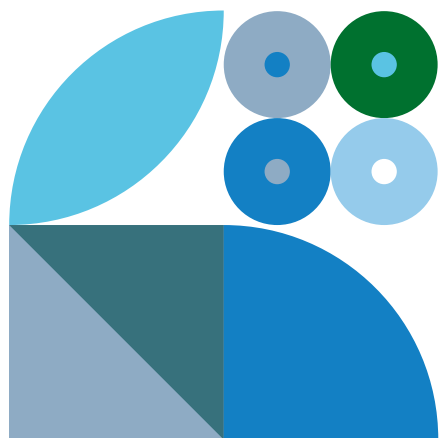
# PROFESSIONAL REFRIGERATION

Gamma completa di articoli  
per la refrigerazione professionale



**CATALOGO E PREZZI 2023/24**  
**CATALOGUE & PRICE 2023/24**





# Guida alla Lettura

## IT

Fimar Group è lieta di presentare una nuova edizione del catalistino dedicato al mondo della refrigerazione! Per l'edizione 2023/24 abbiamo deciso di far convivere in un'unica raccolta tutti i modelli in acciaio inox AISI 304 del brand Forcar Refrigeration con quelli in acciaio inox del brand Forcold. Troverete quindi, su alcuni macchinari due linee a confronto che si differenziano solamente per il tipo di acciaio utilizzato e per il prezzo inferiore.

Ulteriore novità è la versione in Monoblocco per alcuni modelli di tavoli e armadi refrigerati della linea Forcold. L'utilizzo di un monoblocco permette un'assistenza più rapida a costi notevolmente inferiori, portando quindi notevoli vantaggi sia per il rivenditore sia per l'utente finale.

Le nostre linee di prodotto si sono arricchite di nuovi macchinari a completamento della gamma, non solo nelle dimensioni ma anche in una versione di design nel colore nero.

## EN

Fimar Group is pleased to present a new edition of the catalogue dedicated to the world of refrigeration! For the 2023/24 edition, we have decided to combine in a single collection all the stainless steel AISI 304 models of the Forcar Refrigeration brand with those in stainless steel of the Forcold brand. You will therefore find on some machines two lines in comparison that differ only in the type of steel used and the lower price.

A further novelty is the monobloc version for certain models of refrigerated tables and cabinets in the Forcold line. The use of a monobloc allows faster service at significantly lower costs, thus bringing considerable advantages for both the retailer and the end user.

Our product lines have been enriched with new machines to complete the range, not only in size but also in a design version in black.

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!  
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!  
Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!  
Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!





FR

Fimar Group a le plaisir de vous présenter une nouvelle édition du catalogue dédié au monde de la réfrigération! Pour l'édition 2023/24, nous avons décidé de réunir en une seule collection tous les modèles en acier inoxydable AISI 304 de la marque Forcar Réfrigération avec ceux en acier inoxydable de la marque Forcold. Vous trouverez donc sur certaines machines deux lignes en comparaison qui ne diffèrent que par le type d'acier utilisé et le prix inférieur.

Une autre nouveauté est la version monobloc pour certains modèles de tables et d'armoires réfrigérées de la ligne Forcold. L'utilisation d'un monobloc permet un service plus rapide à des coûts nettement inférieurs, ce qui présente des avantages considérables tant pour le détaillant que pour l'utilisateur final.

Nos lignes de produits se sont enrichies de nouvelles machines qui complètent la gamme, non seulement en termes de dimensions, mais aussi dans une version design en noir.

DE

Fimar Group freut sich, Ihnen eine neue Ausgabe des Katalogs zu präsentieren, der der Welt der Kühlung gewidmet ist! Für die Ausgabe 2023/24 haben wir beschlossen, alle Modelle aus Edelstahl AISI 304 der Marke Forcar Refrigeration und die Modelle aus Edelstahl der Marke Forcold in einer einzigen Kollektion zusammenzufassen. Sie werden also bei einigen Geräten zwei Serien im Vergleich finden, die sich nur durch den verwendeten Stahl und den niedrigeren Preis unterscheiden.

Eine weitere Neuheit ist die Monoblock-Version für bestimmte Modelle von Kühlischen und -schränken der Linie Forcold. Die Verwendung eines Monoblocks ermöglicht einen schnelleren Service zu deutlich niedrigeren Kosten und bringt somit sowohl dem Händler als auch dem Endverbraucher erhebliche Vorteile.

Unsere Produktlinien wurden um neue Geräte bereichert, um die Auswahl zu vervollständigen, nicht nur in der Größe, sondern auch in einer Designversion in Schwarz.





# Etichette energetiche

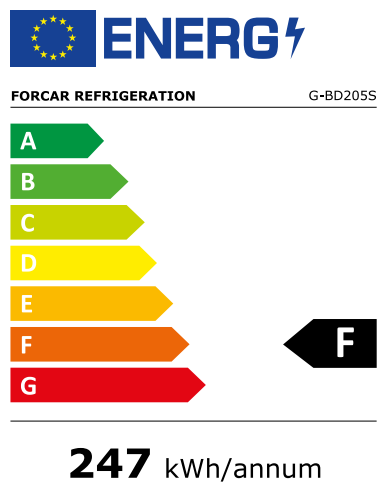
ENERGY LABELS  
ÉTIQUETTES ÉNERGÉTIQUES  
ENERGIE-ETIKETTEN

IT All'interno del catalogo Fimar Group dedicato al mondo della refrigerazione troverete 5 tipi di etichette energetiche che rispondono alle attuali normative. Da marzo 2021, l'Unione Europea ha introdotto nuove etichette energetiche che passano da un sistema di etichettatura basato su una scala da A+++ a G; ad una precedente scala più semplice che va da A a G. È quindi così possibile che un prodotto classificato seguendo le vecchie normative in classe A, oggi si trovi in classe F senza però variare il livello di efficienza dell'apparecchio. La diversa classificazione deriva dalla novità delle formule, dai parametri e dagli intervalli di valori utilizzati, ma non comporta nessun cambiamento in termini di efficienza del prodotto stesso. Nel settore professionale al momento della pubblicazione di questo catalogo, convivono etichette del nuovo modello identificabili da un QR-Code ed etichette del vecchio modello. Inquadrando il QR-Code con un dispositivo online, si accede ad un database europeo di prodotti per l'etichettatura energetica. A titolo esemplificativo riportiamo alcune nostre etichette energetiche con relativo regolamento ed applicazione di prodotto. Per maggiori informazioni su come leggere le etichette energetiche si prega di approfondire il testo ufficiale secondo la normativa applicabile.

FR Within the Fimar Group's catalogue dedicated to the world of refrigeration, you will find 5 types of energy labels that comply with current regulations. As of March 2021, the European Union has introduced new energy labels, moving from a labelling system based on a scale of A++ to G, back to the previous simpler scale of A to G. It is thus possible that a product classified according to the old regulations in class A, is now in class F without changing the efficiency level of the appliance. The different classification results from the novelty of the formulas, parameters and value ranges used, but does not lead to any change in the efficiency of the product itself. In the professional sector at the time of publication of this catalogue, labels of the new model identifiable by a QR-Code and labels of the old model coexist. Framing the QR-Code with an online device gives access to a European database of energy labelling products. As an example, here are some of our energy labels with the relevant product regulation and application. For more information on how to read energy labels, please refer to the official text according to the applicable regulation.

## REG. 2019/2016

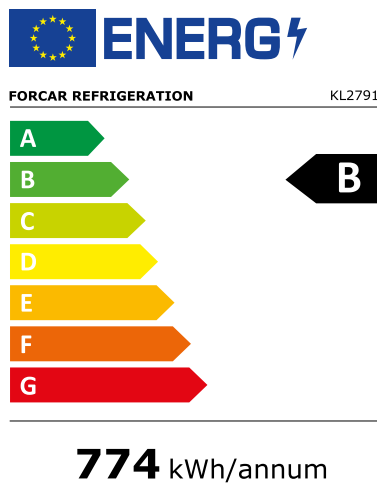
Apparecchi di refrigerazione  
Refrigeration equipment



2019/2016

## REG. 2019/2018

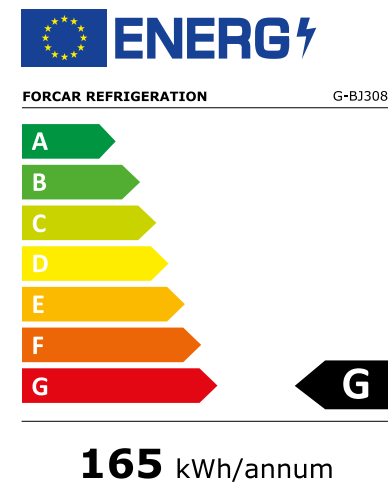
Apparecchi di refrigerazione vendita diretta  
Refrigeration appliances direct sales



2019/2018

## REG. 2019/2016

Frigoriferi cantina  
Cellar refrigerators



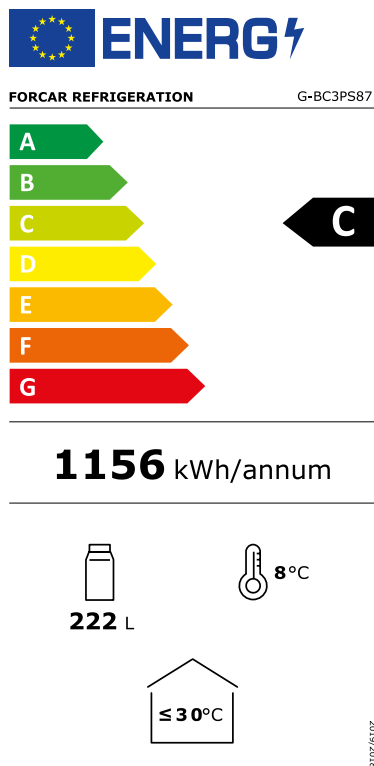
2019/2016

EN Dans le catalogue Fimar Group dédié au monde de la réfrigération, vous trouverez 5 types d'étiquettes énergétiques conformes à la réglementation en vigueur. À partir de mars 2021, l'Union européenne a introduit de nouvelles étiquettes énergétiques, passant d'un système d'étiquetage basé sur une échelle de A++ à G, à l'ancienne échelle plus simple de A à G. Il est donc possible qu'un produit classé selon l'ancienne réglementation dans la classe A, soit maintenant dans la classe F sans changer le niveau d'efficacité de l'appareil. La différence de classification résulte de la nouveauté des formules, des paramètres et des plages de valeurs utilisés, mais n'entraîne aucune modification de l'efficacité du produit lui-même. Dans le secteur professionnel au moment de la publication de ce catalogue, les étiquettes du nouveau modèle identifiables par un QR-Code et les étiquettes de l'ancien modèle coexistent. L'encadrement du QR-Code par un dispositif en ligne permet d'accéder à une base de données européenne de produits étiquetés en matière d'énergie. À titre d'exemple, voici quelques-unes de nos étiquettes énergétiques accompagnées de la réglementation et de l'application du produit concerné. Pour plus d'informations sur la manière de lire les étiquettes énergétiques, veuillez vous référer au texte officiel conformément à la réglementation applicable.

DE Im Katalog der Fimar Group, der der Welt der Kältetechnik gewidmet ist, finden Sie 5 Arten von Energieetiketten, die den geltenden Vorschriften entsprechen. Ab März 2021 führt die Europäische Union neue Energieetiketten ein und kehrt von einem Kennzeichnungssystem, das auf einer Skala von A++ bis G basiert, zu der früheren, einfacheren Skala von A bis G zurück. Es ist also möglich, dass ein Produkt, das nach den alten Vorschriften in die Klasse A eingestuft wurde, jetzt in die Klasse F fällt, ohne dass sich der Wirkungsgrad des Geräts ändert. Die unterschiedliche Einstufung ergibt sich aus der Neuartigkeit der verwendeten Formeln, Parameter und Wertebereiche, führt aber nicht zu einer Veränderung der Effizienz des Produktes selbst. Im Fachhandel bestehen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Katalogs Etiketten des neuen Modells, die durch einen QR-Code erkennbar sind, und Etiketten des alten Modells gleichzeitig. Die Eingabe des QR-Codes in ein Online-Gerät ermöglicht den Zugriff auf eine europäische Datenbank mit Energieetiketten. Als Beispiel finden Sie hier einige unserer Energieetiketten mit den entsprechenden Produktvorschriften und Anwendungen. Für weitere Informationen über das Lesen von Energieetiketten sehen Sie sich bitte den offiziellen Text gemäß der geltenden Verordnung an.

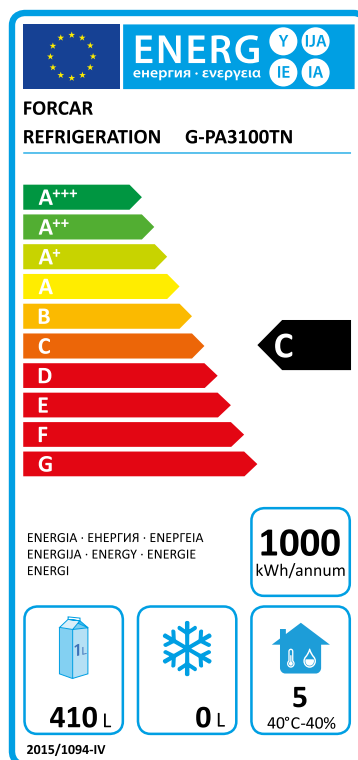
#### REG. 2019/2018

Refrigeratori per bevande  
Beverage coolers



#### REG. 2015/1094

Refrigerazione professionale  
Professional refrigeration



# Consigli sulla pulizia e la cura di macchinari in acciaio inox

TIPS ON CLEANING AND CARE OF STAINLESS STEEL EQUIPMENT  
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES MACHINES EN ACIER INOXYDABLE  
TIPPS ZUR REINIGUNG UND PFLEGE VON EDELSTAHLGERÄTEN

## IT

Una corretta pulizia e manutenzione dell'acciaio inox su apparecchiature professionali contribuirà a mantenere il macchinario efficiente e in ottime condizioni di igiene garantendone un prolungato utilizzo.

L'acciaio inossidabile (o inox) è così chiamato per la sua alta resistenza alla corrosione; tuttavia il sottile strato protettivo che riveste il metallo, può essere danneggiato meccanicamente o chimicamente (ad esempio con graffi, incisioni, tagli o l'utilizzo di prodotti corrosivi vedi tabella di seguito).

Alcuni suggerimenti per mantenere inalterato l'acciaio inox:

1. Utilizza una soluzione di detergente delicato mescolando acqua tiepida e un detergente neutro. Evita di utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.
2. Immergi un panno morbido o una spugna nella soluzione detergente e pulisci delicatamente la superficie dell'acciaio inox. Assicurati di seguire il grano dell'acciaio inox per evitare graffi sulla superficie.
3. Per le zone più ostinate o per eventuali macchie, puoi utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox ad uso alimentare (vedi la sezione dedicata alla pulizia delle macchine sul catalogo Fimar).
4. Dopo aver rimosso lo sporco, risciacqua bene il macchinario con acqua pulita per eliminare completamente i residui del detergente.
5. Asciuga la superficie con un panno pulito e asciutto per evitare la formazione di macchie d'acqua.
6. Oltre alla pulizia regolare, è consigliabile effettuare una manutenzione periodica sulla macchina refrigerante per assicurarsi che funzioni in modo ottimale. Controlla i filtri, le guarnizioni e le condizioni generali del macchinario.
7. Durante la pulizia, presta attenzione a non danneggiare le parti elettriche o meccaniche del macchinario. Si consiglia di consultare sempre un tecnico specializzato o un servizio di manutenzione autorizzato.

## EN

Proper cleaning and maintenance of stainless steel on professional equipment will help to keep the machinery efficient and in excellent hygienic condition and ensure its continued use.

Stainless steel is named for its high resistance to corrosion; however, the thin protective layer that covers the metal can be damaged mechanically or chemically (e.g. by scratches, incisions, cuts or the use of corrosive products see table below).

Some tips for maintaining stainless steel:

1. Use a mild detergent solution by mixing warm water and a neutral detergent. Avoid using harsh or abrasive cleaners, as they may damage the stainless steel surface.
2. Dip a soft cloth or sponge into the cleaning solution and gently wipe the stainless steel surface. Be sure to follow the grain of the stainless steel to avoid scratches on the surface.
3. For stubborn areas or any stains, you can use a detergent specifically for stainless steel for food use (see the section on machine cleaning in the Fimar catalogue).
4. After removing the dirt, rinse the machine well with clean water to completely remove any residues of the detergent.
5. Dry the surface with a clean, dry cloth to prevent water spots from forming.
6. In addition to regular cleaning, it is advisable to carry out periodic maintenance on refrigerating equipment to ensure that it functions optimally. Check the filters, seals and general condition of the equipment.
7. When cleaning, take care not to damage the electrical or mechanical parts of the machine. Always consult a specialised technician or an authorised maintenance service.

## FR

Un nettoyage et un entretien adéquats de l'acier inox sur les équipements professionnels permettront de maintenir l'efficacité et l'hygiène des machines et d'assurer leur utilisation continue.

L'acier inoxydable (ou inox) est appelé ainsi en raison de sa grande résistance à la corrosion ; toutefois, la fine membrane protectrice qui recouvre le métal peut être endommagée mécaniquement ou chimiquement (par exemple, par des rayures, des incisions, des coupures ou l'utilisation de produits corrosifs - voir le tableau ci-dessous).

Quelques conseils pour l'entretien de l'acier inox :

1. Utilisez une solution détergente douce en mélangeant de l'eau tiède et un détergent neutre. Évitez d'utiliser des nettoyeurs agressifs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager la surface de l'acier inoxydable.
2. Trempez un chiffon doux ou une éponge dans la solution de nettoyage et essuyez délicatement la surface en acier inox. Veillez à suivre le grain de l'acier inox afin d'éviter les rayures sur la surface.
3. Pour les zones tenaces ou les taches, vous pouvez utiliser un détergent spécifique pour l'acier inoxydable à usage alimentaire (voir la section sur le nettoyage des appareils dans le catalogue Fimar).
4. Après avoir éliminé la saleté, rincez bien la machine à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de détergent.
5. Séchez la surface avec un chiffon propre et sec pour éviter la formation de taches d'eau.
6. Outre le nettoyage régulier, il est conseillé d'effectuer un entretien périodique de la machine frigorifique pour garantir son fonctionnement optimal. Vérifiez les filtres, les joints et l'état général de la machine.
7. Lors du nettoyage, veillez à ne pas endommager les parties électriques ou mécaniques de la machine. Consultez toujours un technicien spécialisé ou un service d'entretien autorisé.

## DE

Die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege von Edelstahl bei professionellen Geräten trägt dazu bei, die Effizienz und Hygiene der Maschinen zu erhalten und ihre weitere Nutzung zu gewährleisten.

Die dünne Schutzschicht, die das Metall bedeckt, kann jedoch mechanisch oder chemisch beschädigt werden (z. B. durch Kratzer, Einschnitte, Schnitte oder die Verwendung von ätzenden Produkten, siehe Tabelle unten).

Einige Tipps zur Pflege von Edelstahl:

1. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung, indem Sie lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel mischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen können.
2. Tauchen Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm in die Reinigungslösung und wischen Sie die Edelstahloberfläche vorsichtig ab. Achten Sie darauf, der Textur des Edelstahls zu folgen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
3. Für hartnäckige Stellen oder Flecken können Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl für den Lebensmittelbereich verwenden (siehe den Abschnitt über die Reinigung von Geräten im Fimar-Katalog).
4. Spülen Sie die Maschine nach dem Entfernen der Verschmutzung gut mit klarem Wasser ab, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um die Bildung von Wasserflecken zu vermeiden.
6. Neben der regelmäßigen Reinigung ist es ratsam, die Kühlgräte regelmäßig zu warten, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Filter, Dichtungen und den allgemeinen Zustand der Maschine.
7. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die elektrischen oder mechanischen Teile der Maschine nicht beschädigt werden. Wenden Sie sich immer an einen Fachtechniker oder einen anerkannten Wartungsdienst.



# Sostanze nocive



SCHEMA RIASSUNTIVO DI REAZIONE DELL'ACCIAIO INOX A CONTATTO DI ALCUNE SOSTANZE  
SCHEMATIC REACTION OF STAINLESS STEEL IN CONTACT WITH CERTAIN SUBSTANCES  
SCHÉMA SYNTHÉTIQUE DE LA RÉACTION DE L'ACIER INOX AU CONTACT DE CERTAINES SUBSTANCES  
ÜBERSICHTSDIAGRAMM DER REAKTION VON EDELSTAHL IN KONTAKT MIT BESTIMMTEN STOFFEN

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN		SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ACIDO CLORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROCHLORIC ACID (all concentrations) ACIDE CHLORHYDRIQUE (toutes les concentrations) SALZSÄURE (alle Konzentrationen)		ALCOOL ALCOHOL ALCOOL ALKOHOL	
ACIDO FLUORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROFLUORIC ACID (all concentrations) ACIDE FLUORYDRIQUE (toutes les concentrations) FLUORWASSERSTOFFSÄURE (alle Konzentrationen)		BENZINA BENZENE ESSENCE BENZIN	
ACIDO MURIATICO (cloridrico commerciale) MURIATIC ACID (commercial hydrochloric) ACIDE MURIATIQUE (acide chlorhydrique dans le commerce) CHLORWASSERSTOFF (handels bläue Salzsäure)		BICARBONATO DI SODIO (tutte le concentrazioni) SODIUM BICARBONATE (all concentrations) BICARBONATE DE SOUDE (toutes les concentrations) NATRIUMHYDROGENKARBONAT (alle Konzentrationen)	
ACIDO NITRICO fino a 10°C-80°C NITRIC ACID up to 10°C-80°C ACIDE NITRIQUE jusqu 10°C-80°C SALPETERSÄURE bis 10°C-80°C		CANDEGGINA BLEACH EAU DE JAVEL CHLORBLEICHE	
ACIDO SOLFORICO FUMANTE (oleum) 50°C FUMING SULPHURIC ACID (oleum) 50°C ACIDE SULFURIQUE FUMANT (oleum) 50°C DAMPFENDE SCHWEFELSÄURE (Oleum) 50°C		CARBONATO DI SODIO (soda solvay) fino a 20% SODIUM CARBONATE (solvay soda) up to 20% SOUDE (sel solvay) jusqu 20% NATRIUMKARBONAT (Soda) bis 20%	
ACQUARAGIA TURPENTINE WHITE SPIRIT TERPENTIN		DILUENTI (acetone, toluolo, ecc.) THINNERS (acetone, toluol, etc.) DILUANTS (acetone, toluone, etc.) VERDÜNNUNGSMITTEL (Aceton, Toluolo, usw.)	



IN CONDIZIONI NORMALI DI USO NON ESISTONO PROBLEMI DI CORROSIONE  
UNDER NORMAL CONDITIONS OF USE THERE ARE NO CORROSION ISSUES  
DANS DES CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION, IL N'Y A PAS DE PROBLÈMES DE CORROSION  
UNTER NORMALEN EINSATZBEDINGUNGEN GIBT ES KEINE KORROSIONSPROBLEME



POSSIBILITÀ DI CORROSIONE EVIDENTE, VERIFICARE ATTENTAMENTE LE CONDIZIONI DI IMPIEGO  
RISK OF CORROSION, CAREFULLY VERIFY THE CONDITIONS OF USE  
RISQUE DE CORROSION ÉVIDENT, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT LES CONDITIONS D'UTILISATION  
GEFAHR EINER DEUTLICHEN KORROSION, ÜBERPRÜFEN SIE SORGFÄLTIG DIE NUTZUNGSBEDINGUNGEN



SICURI FENOMENI CORROSIVI - NON USARE  
CERTAIN CORROSIVE REACTIONS - DO NOT USE  
CERTAINES REACTIONS CORROSIVES - NE PAS UTILISER  
BESTIMMTE KORROSIONSREAKTIONEN - NICHT VERWENDEN









SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
GAS DI CLORO UMIDO DAMP CHLORINE GAS GAZ DE CHLORE HUMIDE FEUCHTES CHLORGAS	
SAPONE SOAP SAVON SEIFE	
SODA CAUSTICA fino a 20% CAUSTIC SODA up to 20% SOUDE CAUSTIQUE jusqu'à 20% ÄTZNATRON bis 20%	
SOLFATO DI RAME 10% COPPER SULPHATE 10% SULFATE DE CUIVRE 10% KUPFERSULFAT 10%	
SOLVENTI (trielina, benzolo, ecc.) SOLVENTS (triethylene, benzol, etc.) SOLVANTS (trichloroéthylène, benzene, etc.) LÖSUNGSMITTEL (Trichlorethylen , Benzol, usw)	
VERNICI PAINTS VERNIS LACKE	









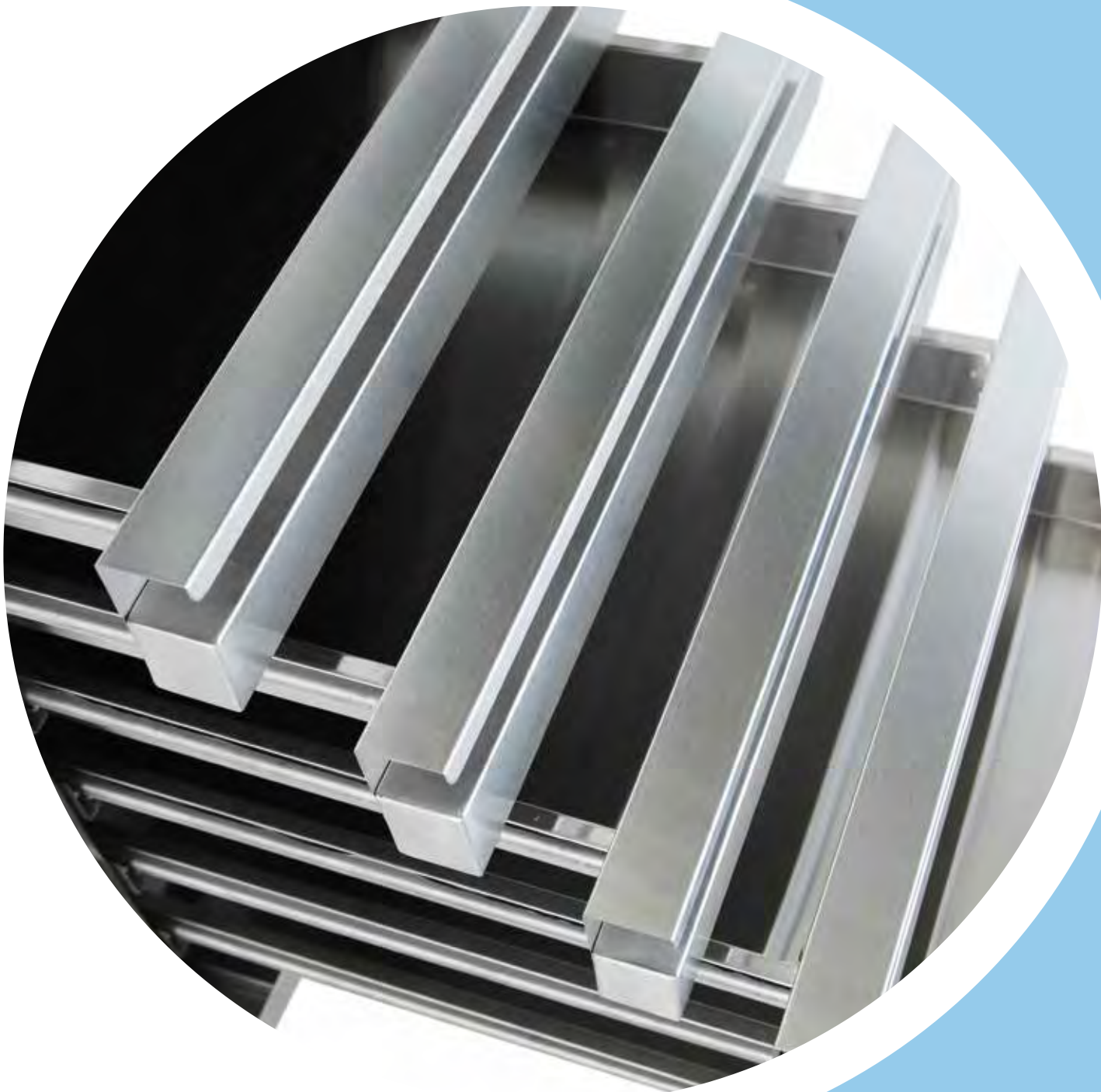


# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLE

	IT	EN	FR	DE
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT
	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFROIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
<b>DEFROST</b>	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
<b>GAS</b>	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
	PRODUZIONE ORARIA/GIORNALIERA	HOURLY/DAILY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE/QUOTIDIENNE	STÜNDLICHE/TÄGLICHE PRODUKTION
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT
	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	TEMPERATURSTEUERUNG

	IT	EN	FR	DE
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
<b>MATERIAL</b>	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
<b>STANDARD</b>	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	MITGELIEFERTE ZUBEHÖRE
<b>ENERGY CLASS</b>	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE



# INDICE

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	20
PREMIUM LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - ENERGY SAVING	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED - ENERGY SAVING	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES - ENERGY SAVING	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG ENERGY SAVING	23
	ARMADI REFRIGERATI PER LA FROLLATURA	MEAT DRY-AGER	ARMOIRE D'AFFINAGE	REIFESCHRANK	26
	FABBRICATORI DI GHIACCIO	ICE MAKERS	MACHINES À GLACE	EISBEREITER	30
START LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - LINEA START	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED - START LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES - SÉRIE START	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG SERIE START	36
PROFESSIONAL LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - LINEA PRO	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED - PRO LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES - SÉRIE PRO	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG - SERIE PRO	39
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 STATICI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 - STATIC	BASIC LINE ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 STATIQUES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG - STATISCH	50
	ARMADI REFRIGERATI STATICI - LINEA SNACK	REFRIGERATED CABINET STATIC - SNACK LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES LIGNE SNACK	KÜHLSCHRÄNKE STATISCH - SERIE SNACK	57
	TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA - GN1/1 VENTILATI	GASTRONOMY REFRIGERATED COUNTERS GN1/1 - VENTILATED	TABLES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE - GN1/1 VENTILÉES	GASTRONOMIE-KÜHLTISCHE GN1/1 - UMLUFTKÜHLUNG	60
	ABBATTITORI MADE IN ITALY	BLAST CHILLERS MADE IN ITALY	CELLULLES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - MADE IN ITALY	SCHNELLKÜHLER MADE IN ITALY	78
	ABBATTITORI	BLAST CHILLERS	CELLULLES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	SCHNELLKÜHLER	81
SWEET LINE	ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA - VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY CABINETS - VENTILATED	ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDI TOREI KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	87
	TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA - VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY COUNTERS - VENTILATED	TABLES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDI TOREI KÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	92

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
FAST FOOD & PIZZA LINE	VETRINE REFRIGERATE PER SUSHI E TAPAS - STATICHE	REFRIGERATED DISPLAY CASES FOR SUSHI AND TAPAS - STATIC	VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR SUSHIS ET TAPAS - STATIQUES	SUSHI- UND TAPAS-KÜHLVITRINEN - STATISCHE KÜHLUNG	99
	VETRINE REFRIGERATE PIZZA - STATICHE	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES - STATIC	VITRINES RÉFRIGÉRÉES À PIZZA - STATIQUES	PIZZA-KÜHLVITRINEN MIT DECKEL - STATISCHE KÜHLUNG	104
	VETRINE REFRIGERATE PIZZA STATICHE CON COPERCHIO	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES STATIC WITH LID	VITRINES RÉFRIGÉRÉES À PIZZA STATIQUES AVEC COUVERCLE	PIZZA-KÜHLVITRINEN STATISCHE KÜHLUNG MIT DECKEL	112
	BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - VENTILATED	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS - VENTILÉS	PIZZAKÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	117
	BANCHI PIZZA REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - STATIC	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS - STATIQUES	PIZZAKÜHLTISCHE STATISCH	123
	CASSETTIERA INOX	STAINLESS STEEL DRAWERS	MEUBLE A TIROIRS	SCHUBLADENSCHRANK AUS EDELSTAHL	128
	SALADETTE REFRIGERATE PER INSALATE - STATICHE	REFRIGERATED SALADETTES FOR SALADS - STATIC	SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES - STATIQUES	GEKÜHLTE SALADETTE FÜR SALATE - STATISCH	129
ECO LINE	ARMADI REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES	KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	143
	ARMADI REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED CABINETS STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES	KÜHLSCHRÄNKE STATISCHE KÜHLUNG	148
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 - STATICI	REFRIGERATED CABINETS STATIC - GN2/1	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES - GN2/1	KÜHLSCHRÄNKE - STATISCHE KÜHLUNG - GN2/1	158
	CONGELATORI A POZZETTO	DEEP-FREEZERS	CONGÉLATEURS COFFRES	GEFRIERTRUHEN	161

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
GLASS & DISPLAY	VETRINE 4 LATI ESPOSITIVI REFRIGERATE - VENTILATE	4-SIDES REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS - VENTILATED	VITRINES RÉFRIGÉRÉES 4 FACES - VENTILÉES	KÜHLVITRINE MIT 4 AUSSTELLUNGSSEITEN UMLUFTKÜHLUNG	167
	VETRINETTE ESPOSITIVE REFRIGERATE - VENTILATE	REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS - VENTILATED	VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉE	AUFSATKÜHLZVITRINEN UMLUFTKÜHLUNG	176
	ESPOSITORI REFRIGERATI CON VETRO CURVO - VENTILATI	REFRIGERATED DISPLAY CASES WITH CURVED GLASS VENTILATED	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC VERRE BOMBÉ - VENTILÉES	KÜHLVITRINEN MIT GEBOGENEM GLAS UMLUFTKÜHLUNG	178
	ESPOSITORI REFRIGERATI CON VETRO TONDO - VENTILATI	REFRIGERATED DISPLAY CASES WITH ROUNDED GLASS VENTILATED	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC VERRE ROND - VENTILÉES	KÜHLVITRINEN MIT RUNDEM GLAS - UMLUFTKÜHLUNG	180
	ESPOSITORI IN LEGNO REFRIGERATI - STATICI	REFRIGERATED WOOD DISPLAYS CASES - STATICS	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS - STATIQUES	HOLZKÜHLVITRINEN STATISCH	182
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE STATICHE	REFRIGERATED WINE CELLARS STATICS	CAVES À VIN RÉFRIGÉRÉES STATIQUES	GEKÜHLTE WEINKELLER STATISCH	185
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE VENTILATE - MODELLO ENOLO	REFRIGERATED WINE CELLARS VENTILATED - ENOLO MODEL	CAVES À VIN RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES - LIGNE ENOLO	GEKÜHLTE WEINKELLER UMLUFTKÜHLUNG MODELL ENOLO	191
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE STATICA - MODELLO BJ	REFRIGERATED WINE CELLARS STATICS - MODEL BJ	CAVE À VINS RÉFRIGÉRÉES STATIQUES - MODÉL BJ	GEKÜHLTE WEINKELLER STATISCH - MODEL BJ	195
	ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK - VENTILATI	SNACK REFRIGERATED CABINETS VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK - VENTILÉES	KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG SNACK-LINIE	198
	ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK - STATICI	SNACK REFRIGERATED CABINETS STATICS	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK - STATIQUES	KÜHLSCHRÄNKE - STATISCHE KÜHLUNG - SNACK LINE	202
BOTTLE COOLER VENTILATI	BOTTLE COOLER VENTILATED	REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE VENTILÉ	FLASCHENKÜHLER UMLUFTKÜHLUNG	208	



# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS



CODICE		
G-UGN650TN	<b>New</b>	24
G-UGN650BT	<b>New</b>	24
M-GNH610TN-FC	<b>New</b>	25
M-GNH610BT-FC	<b>New</b>	25
G-GDMA46		27
G-GDMA120		28
G-GDMA180		28
G-GDPH508C	<b>New</b>	29
GH20A		31
GH20W		31
GH30A		31
GH30W		31
GH40A		32
GH40W		32
GH50A		32
GH50W		32
GH60A	<b>New</b>	33
GH60W	<b>New</b>	33
GH100A	<b>New</b>	33
GH100W	<b>New</b>	33
GC100A		35
GC100W		35


CODICE		
G-GN650TN-FC		37
G-GN650BT-FC		37
G-GN650TN		40
G-GN650BT		40
M-GN650TN-FC	<b>New</b>	41
M-GN650BT-FC	<b>New</b>	41
G-GN650TNG		42
G-GN650BTG		42
M-GN650TNG-FC	<b>New</b>	43
M-GN650BTG-FC	<b>New</b>	43
G-GN1410TN		44
G-GN1410BT		44
M-GN1410TN-FC	<b>New</b>	45
M-GN1410BT-FC	<b>New</b>	45
G-GN1410TNG		46
M-GN1410TNG-FC	<b>New</b>	47
M-GN1410BTG-FC	<b>New</b>	47
G-GNV600DT		48
G-GNV1200DT		49
G-GN600FISH		51
G-GN600TN		52
G-GN600BT		52








CODICE		
G-GN600TN-FC		53
G-GN600BT-FC		53
G-GN1200TN		54
G-GN1200BT		54
G-GN1200TN-FC		55
G-GN1200BT-FC		55
G-GN1200DT		56
G-SNACK400TN		58
G-SNACK400BT		58
G-SNACK400TN-FC		59
G-SNACK400BT-FC		59
G-GN2100TN		62
G-GN2100BT		62
G-GN3100TN		62
G-GN3100BT		62
G-GN4100TN		62
G-GN4100BT		62
M-GN2100TN-FC	<b>New</b>	64
M-GN2100BT-FC	<b>New</b>	64
M-GN3100TN-FC	<b>New</b>	64
M-GN3100BT-FC	<b>New</b>	64
M-GN4100TN-FC	<b>New</b>	64

CODICE		
M-GN4100BT-FC	<b>New</b>	64
G-GN2200TN		66
G-GN2200BT		66
G-GN3200TN		66
G-GN3200BT		66
G-GN4200TN		66
G-GN4200BT		66
M-GN2200TN-FC	<b>New</b>	68
M-GN2200BT-FC	<b>New</b>	68
M-GN3200TN-FC	<b>New</b>	68
M-GN3200BT-FC	<b>New</b>	68
M-GN4200TN-FC	<b>New</b>	68
M-GN4200BT-FC	<b>New</b>	68
G-GN2100TNG		70
G-GN2200TNG		70
G-GN3100TNG		70
G-GN3200TNG		70
G-GN4100TNG		70
G-GN4200TNG		70
G-UGN2100TN		72
G-UGN3100TN		72
G-UGN4100TN		72

CODICE	
G-SNACK2100TN	74
G-SNACK2200TN	74
G-SNACK3100TN	74
G-SNACK3200TN	74
G-SNACK4100TN	74
G-SNACK4200TN	74
G-SNACK2100TN-FC	76
G-SNACK2200TN-FC	76
G-SNACK3100TN-FC	76
G-SNACK3200TN-FC	76
G-SNACK4100TN-FC	76
G-SNACK4200TN-FC	76
AS1104N	79
AS1105N	79
AS1110N	80
AS1114N	80
G-T3	82
G-D5A	82
G-AB1203	83
G-AB1805	83
G-AB4010	84
G-AB5514	84

CODICE	
G-PA800TN	88
G-PA800BT	88
G-PA800TN-FC	89
G-PA800BT-FC	89
G-GE800BT	90
G-PA1500TNGR7	93
G-PA2000TNGR7	93
G-PA2100TN	94
G-PA3100TN	94
G-PA2100TN-FC	95
G-PA3100TN-FC	95
G-PA2200TN	96
G-PA3200TN	96
G-PA2200TN-FC	97
G-PA3200TN-FC	97
G-SSS1200	 100
G-SSS1500	 100
G-SSS1800	 101
G-SSS2000	 101
G-TS1200	 102
G-TS1500	 102
G-TS1800	 103

CODICE	
G-TS2000	 103
G-RI12033V	105
G-RI14033V	105
G-RI15033V	105
G-RI18033V	105
G-RI20033V	105
G-RI12038V	107
G-RI14038V	107
G-RI15038V	107
G-RI18038V	107
G-RI20038V	107
G-VRX1200-330	109
G-VRX1400-330	109
G-VRX1500-330	109
G-VRX1800-330	109
G-VRX2000-330	109
G-VRX1200-380	111
G-VRX1400-380	111
G-VRX1500-380	111
G-VRX1800-380	111
G-VRX2000-380	111
G-VRX1200-330SS	 113

CODICE	
G-VRX1400-330SS	 113
G-VRX1500-330SS	 113
G-VRX1800-330SS	 113
G-VRX2000-330SS	 113
G-VRX1200-380SS	 115
G-VRX1400-380SS	 115
G-VRX1500-380SS	 115
G-VRX1800-380SS	 115
G-VRX2000-380SS	 115
G-PZ2600TN	118
G-PZ2600TN-FC	119
G-PZ2610TN	120
G-PZ3600TN	120
G-PZ2610TN-FC	121
G-PZ3600TN-FC	121
G-PZ1610TN-FC	122
G-S903PZ	124
G-S903PZ-FC	125
G-S903PZCAS	126
G-S903PZCAS-FC	127
CAS7	128
CAS7-FC	128

# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE	
G-S900	 130
G-S902	130
G-S903	130
G-S900-FC	131
G-S902-FC	 131
G-S903-FC	 131
G-PS900	132
G-PS903	132
G-PS900-FC	133
G-PS903-FC	 133
G-PS200	134
G-PS300	134
G-PS200-FC	135
G-PS300-FC	135
G-S901	136
G-S903TOP	136
G-S901-FC	137
G-S903TOP-FC	137
G-SS45BT	138
G-S9012D	140
G-S9014D	140
G-S9012D-FC	141

CODICE	
G-S9014D-FC	141
G-ERV400	144
G-EFV400	144
G-ERV400SS	144
G-EFV400SS	144
G-ERV600	145
G-EFV600	145
G-ERV600SS	145
G-EFV600SS	145
G-ERV400G	146
G-EFV400G	146
G-ERV400GSS	146
G-EFV400GSS	146
G-ERV600G	147
G-EFV600G	147
G-ERV600GSS	147
G-EFV600GSS	147
G-ER200	149
G-EF200	149
G-ER200SS	149
G-EF200SS	149
G-ER400	150

CODICE	
G-EF400	150
G-ER400SS	150
G-EF400SS	150
G-ER600	151
G-EF600	151
G-ER600SS	151
G-EF600SS	151
G-EF600CAS	152
G-EF600SSCAS	152
G-ER200G	153
G-EF200G	153
G-ER200GSS	153
G-EF200GSS	153
G-ER400G	154
G-EF400G	154
G-ER400GSS	154
G-EF400GSS	154
G-ER600G	155
G-EF600G	155
G-ER600GSS	155
G-EF600GSS	155
G-ER500P	156

CODICE	
G-ER500PSS	156
G-GNB600TN	159
G-GNB600BT	159
G-GNB1200TN	160
G-GNB1200BT	160
G-BD205S	162
G-BD305S	162
G-BD350S	162
G-BD450S	163
G-BD550S	163
G-BD650S	163
G-SD100S	164
G-SD200S	164
G-SD320PS	164
G-VGP420BT	168
G-VGP420TN	168
G-VGP200R	169
G-VGP400R	169
G-LDC65B	 170
G-LDC65LB	 170
G-LSC65B	 171
G-LSC65LB	 171

CODICE	
G-LSC235	172
G-LSC280	172
G-LSC235B	<b>New</b> 173
G-LSC280B	<b>New</b> 173
G-TCBD68	174
G-TCBD98	174
G-TCBD68B	<b>New</b> 175
G-TCBD98B	<b>New</b> 175
G-HAV91	177
G-HAV111	177
G-HAV131	177
G-VPR100	179
G-VPR120	179
G-VPR160	179
ARC100B	181
ARC400RC	181
RTS200C	183
RTS180C	184
RTS220C	184
KL2791	186
KL2791N	186
KL2791CA	<b>New</b> 186

CODICE	
KL2791B	<b>New</b> 186
KL2791NB	<b>New</b> 186
K2791CAB	<b>New</b> 186
KL2791F	187
KL2791FN	187
KL2791FCA	<b>New</b> 187
KL2791FB	<b>New</b> 187
KL2791FNB	<b>New</b> 187
KL2791FCAB	<b>New</b> 187
KL2792	188
KL2792N	188
KL2792CA	<b>New</b> 188
KL2792B	<b>New</b> 188
KL2792NB	<b>New</b> 188
KL2792CAB	<b>New</b> 188
KL2794	189
KL2794N	189
KL2794CA	<b>New</b> 189
KL2794B	<b>New</b> 189
KL2794NB	<b>New</b> 189
KL2794CAB	<b>New</b> 189
KL2793	190

CODICE	
KL2793N	190
KL2793CA	<b>New</b> 190
KL2793B	<b>New</b> 190
KL2793NB	<b>New</b> 190
KL2793CAB	<b>New</b> 190
G-VI120S	192
G-VI120D	192
G-VI180S	193
G-VI180D	193
G-BJ118	196
G-BJ208	196
G-BJ308	197
G-BJ408	197
G-SNACK610BTG	<b>New</b> 199
G-SNACK1220BTG	<b>New</b> 199
G-SNACK420BTG	200
G-SNACK930BTG	201
G-SNACKBC160H	<b>New</b> 203
G-SNACK176SC	204
G-SNACK251SC	204
G-SNACK290SC	205
G-SNACK340TNG	205

CODICE	
G-SNACK638L2TNG	206
G-SC50G	207
G-SC100G	207
G-BC300BPB	<b>New</b> 209
G-BC500BPB	<b>New</b> 209
G-BC500BPS	<b>New</b> 209
G-BC1PB	210
G-BC2PS	210
G-BC3PS	210
G-BC1PB87	211
G-BC2PS87	211
G-BC3PS87	211



# Premium Line Energy Saving

# Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - Energy Saving



IT Gli armadi refrigerati UGN650 e GNH610 fanno parte della nuova serie di prodotti **Energy Saving** studiati e realizzati appositamente per il contenimento dei consumi energetici.

I refrigerati UGN sono realizzati in AISI 304 - versione TN in Classe A - versione BT in Classe B. Griglie interne GN 2/1 su guide stampate - massima igienicità - isolamento 100 mm.

Gli armadi refrigerati della linea GNH sono realizzati in acciaio inox - griglie GN 2/1 su guide standard - isolamento di 80 mm - unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/sostituzione facile ed immediata - motore più silenzioso - Monoblocco protetto da lamiera in acciaio inox.

EN The UGN650 and GNH610 refrigerated cabinets are part of the new **Energy Saving** product line specifically designed and manufactured to reduce energy consumption.

UGN refrigerated cabinets are made of AISI 304 - TN version in Class A - BT version in Class B. Internal GN 2/1 grids on moulded guides - maximum hygiene - 100 mm insulation.

The refrigerated cabinets of the GNH line are made of stainless steel - GN 2/1 grids on standard guides - 80 mm insulation - Monobloc refrigerating unit - plug-in system refrigerating unit featuring easy and immediate installation or eventual removal/replacement - quieter motor - Monobloc protected by stainless steel sheet.

FR Les armoires réfrigérées UGN650 et GNH610 font partie de la nouvelle série de produits **Energy Saving** conçus et fabriqués spécifiquement pour réduire la consommation d'énergie.

Les armoires réfrigérées UGN sont fabriquées en AISI 304 - version TN en classe A - version BT en classe B. Grilles internes GN 2/1 sur guides moulés - hygiène maximale - isolation de 100 mm.

Les armoires frigorifiques de la ligne GNH sont réalisées en acier inox - grilles GN 2/1 sur glissières standard - isolation de 80 mm - groupe frigorifique Monobloc - groupe frigorifique à système plug-in caractérisé par une installation ou un démontage/remplacement facile et immédiat - moteur plus silencieux - Monobloc protégé par une tôle en acier inox.

DE Die Kühlschränke UGN650 und GNH610 gehören zu der neuen **Energy Saving** Serie, die speziell zur Reduzierung des Energieverbrauchs entwickelt und hergestellt wurde.

Die UGN-Kühlschränke sind aus AISI 304 gefertigt - TN-Version in Klasse A - BT-Version in Klasse B. Interne Gitter GN 2/1 auf vorgeformten Führungen - maximale Hygiene - 100 mm Isolierung.

Die Kühlschränke der Serie GNH sind aus Edelstahl - Gitter GN 2/1 auf Standardführungen - Isolierung 80 mm - Monoblock-Kühlaggregat - steckerfertiges Kühlaggregat, das sich durch eine einfache und sofortige Montage bzw. Demontage/Austausch auszeichnet - leiserer Motor - Monoblock mit Schutz aus Edelstahlblech.

Optional

GRP21R - GN2/1 mod. G-UGN650TN-BT	GRP21-FC - GN2/1 mod. M-GNH610TN-FC / M-GNH610BT-FC	RUO120	CG21
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost
25 €	35 €	140 €	45 €



# G-UGN650TN G-UGN650BT



	G-UGN650TN	G-UGN650BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 875 x 2090(h) mm	
	533 x 700 x 1501(h) mm	
	560 L	
	+43°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	100 mm	
	250 W	380 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
	110 Kg	125 Kg
	130 Kg	145 Kg
	760 x 905 x 2150(h) mm	
	2.230 €	2.705 €



## Premium Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

# M-GNH610TN-FC M-GNH610BT-FC



	M-GNH610TN-FC	M-GNH610BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	726 x 864 x 2150(h) mm	
	566 x 714 x 1500(h) mm	
	605 L	
	38°C / 70%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	80 mm	
	167 W	205 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
	122 Kg	130 Kg
	139 Kg	147 Kg
	756 x 890 x 2190(h) mm	
	2.055 €	2.465 €

**FORCOLD**  
by flmar

**MONOBLOCK**

## Premium Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

# Armadi refrigerati per la frollatura



IT Macchine professionali per la frollatura della carne - porta in vetro per seguire direttamente la maturazione e la frollatura dei prodotti - ambiente controllato e sicuro grazie alla lampada UV germicida - controllo costante temperatura, umidità e ventilazione garantiscono un perfetto processo di frollatura. La linea G-GDMA presenta una struttura esterna in lamiera verniciata nera - interno in ABS antibatterico - sensore apertura della porta - spia acustica per segnalazione guasti - supporto e ganci in **acciaio inox AISI 304**. Il modello G-DPH508 presenta una struttura completamente in acciaio inox - porta in vetro temperato a triplo strato - luci verticali a LED - blocchi sale sul fondo per un rapido assorbimento dei liquidi conseguenti alla frollatura - supporto e ganci in **acciaio inox AISI 304**.

EN Professional machines for meat aging - glass door to directly monitor the aging and seasoning of products - controlled and safe environment thanks to the UV sterilizing lamp - constant temperature, humidity and ventilation control guarantee a perfect aging process. The G-GDMA line has an external structure in black painted sheet metal - interior in anti-bacterial ABS - door opening sensor - acoustic warning light for faults - support and hooks in **stainless steel AISI 304**. The G-DPH508 model has a structure entirely made of stainless steel - door in triple-layer tempered glass - vertical LED lights - salt blocks on the bottom for rapid absorption of liquids resulting from the maturing process - support and hooks in **stainless steel AISI 304**.

FR Machines professionnelles pour la maturation de la viande - porte vitrée pour suivre directement la maturation et l'affinage des produits - environnement contrôlé et protégé grâce à la lampe UV stérilisante - température, humidité et ventilation constantes qui garantissent un parfait contrôle de la maturation. La ligne G-GDMA se caractérise par une structure externe en tôle peinte en noir - intérieur en ABS antibactérien - capteur d'ouverture de la porte - avertisseur acoustique - support et crochets en **acier inox AISI 304**. Le modèle G-DPH508 a une structure entièrement en acier inox - porte en verre trempé à trois couches - lumières LED verticales - blocs de sel sur le fond pour l'absorption rapide des liquides résultant de la maturation - support et crochets en **acier inox AISI 304**.

DE Professionelle Maschinen für die Fleischreifung - Glastür zur direkten Beobachtung der Reifung und Alterung des Produkts - kontrollierte und sichere Umgebung dank der sterminziden UV-Lampe - gleichbleibende Temperatur-, Feuchtigkeits- und Lüftungs-Überwachung, die einen perfekten Reifungsprozess garantiert. Die Serie G-GDMA hat eine Außenstruktur aus schwarz lackiertem Blech - Innenraum aus antibakteriellem ABS - Türöffnungssensor - akustisches Warnlicht für Störungen - Halterung und Haken aus **Edelstahl AISI 304**. Das Modell G-DPH508 hat ein Gehäuse aus Edelstahl - Tür aus dreifach gehärtetem Glas - vertikale LED-Leuchten - Salzblöcke auf dem Boden für eine schnelle Aufsaugung der beim Reifungsprozess anfallenden Flüssigkeiten - Halterung und Haken aus **Edelstahl AISI 304**.

Optional

GRI508 mod. G-DPH508	GRPFR120180 mod. G-GDMA120-180	ASTFR46120180 mod. G-GDMA46-120-180	ASTFR508 mod. G-DPH508	GAFR120180 mod. G-GDMA120-180	GAFR508 mod. G-DPH508
Griglia Inox Stainless steel grid Grille en acier inox Edelstahlgitter		Asta inox Stainless steel rod Tige en acier inox Edelstahlstange für Kühlschrank		Gancio Inox Stainless steel hook Crochet en acier inox Edelstahlhaken für Kühlschrank	
100 €	75 €	60 €	45 €	10 €	45 €

# G-GDMA46



GRPFR46 mod. G-GDMA46	ASTFR46120180 mod. G-GDMA46	GAFR4046 mod. G-GDMA46
Griglia Inox Stainless steel grid Grille en acier inox Edelstahlgitter	Asta inox Stainless steel rod Tige en acier inox Edelstahlstange für Kühlschrank	Gancio Inox Stainless steel hook Crochet en acier inox Edelstahlhaken für Kühlschrank
65 €	60 €	8 €

	G-GDMA46 Built-in
	+1°C / +25°C
	595 x 570 x 820(h) mm
	512 x 443 x 612(h) mm
	98 L
	60% - 85% HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	40 mm
	140 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes
	led
<b>STANDARD</b>	1 griglia + asta con 3 ganci / grid + rod with 3 hooks
	44 Kg
	47 Kg
	660 x 655 x 865(h) mm
	2.510 €

## Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager  
Armoire d'affinage / Reifeschrank

# G-GDMA120 G-GDMA180



G-GDMA120

G-GDMA180

	G-GDMA120 Free standing / built-in	G-GDMA180 Free standing / built-in
	+1°C / +25°C	
	595 x 710 x 1270(h) mm	595 x 710 x 1720(h) mm
	485 x 552 x 1055(h) mm	485 x 552 x 1508(h) mm
	233 L	352 L
	60% - 85% HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	55 mm	
	170 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass	
	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie + asta con 3 ganci / 3 grids + rod with 3 hooks	
	69 Kg	83 Kg
	81 Kg	96 Kg
	645 x 780 x 1430(h) mm	645 x 780 x 1870(h) mm
	3.765 €	4.145 €

# G-GDPH508C

New



ganci / hooks

SALT508  
mod. G-DPH508

Blocco di sale  
Salt block  
Bloc de sel  
Salzblock

18 €

	G-GDPH508C
	0°C / +25°C
	730 x 805 x 2100(h) mm
	575 x 650 x 1375(h) mm
	508 L
	70% - 90% HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	60 mm
	400 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	interno in acciaio Inox AISI 304 - esterno in acciaio inox 430 internal stainless steel AISI 304 - external stainless steel 430
<b>REVERSIBLE</b>	no
	led
<b>STANDARD</b>	5 piani / shelves 526 x 604 mm + 2 aste con 2 ganci / 2 rods with hooks + blocco di sale / salt block
	145 Kg
	170 Kg
	835 x 930 x 2270(h) mm
	7.195 €

## Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager  
Armoire d'affinage / Reifeschrank



# Fabbricatori di ghiaccio cubetto pieno da 18 gr



IT Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda. Disponibili nella versione con raffreddamento ad acqua, (GH20-30-40-50-60-100W) oppure ad aria (GH20-30-40-50-60-100A).

FR Machines à glaçons pleins de 18 g - corps en acier inox. Les cubes sont formés par l'aspersion d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre qui, en se refroidissant, forme des glaçons purs, cristallins et de haute densité ; le cube plein est le plus approprié pour le refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version refroidie par eau (GH20-30-40-50-60-100W) ou par air (GH20-30-40-50-60-100A).

EN 18 g solid cube ice-makers - entirely made of stainless steel. The cubes are formed by sprinkling water over a horizontal copper evaporator which, as it cools, forms pure, crystalline, high-density ice cubes; the full cube is the most suitable for prolonged cooling of any beverage. Available in water-cooled (GH20-30-40-50-60-100W) or air-cooled (GH20-30-40-50-60-100A) versions.

DE 18 g Vollwürfel-Eisbereiter - komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Würfel werden gebildet, indem Wasser über einen horizontalen Kupferverdampfer gespritzt wird, der bei der Abkühlung reine, kristalline Eiswürfel mit hoher Dichte bildet; der Vollwürfel ist am besten für eine längere Kühlung jedes Getränks geeignet. Erhältlich in wassergekühlter (GH20-30-40-50-60-100W) oder luftgekühlter (GH20-30-40-50-60-100A) Ausführung.

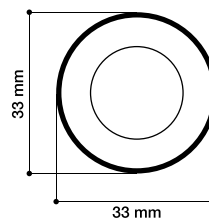
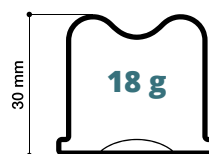


# GH20A-GH20W GH30A-GH30W



GH20A

	GH20A - GH20W	GH30A - GH30W
	0,45 kW	
 1 Ph	220V-240V / 50Hz	
<b>GAS</b>	R452A	
 h/D.	20 Kg ⬆ 21°C - ⬇ 15°C	30 Kg ⬆ 21°C - ⬇ 15°C
	6 Kg	10 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
 <b>CONTROL</b>	meccanico / mechanical	
 mm	365 x 495 x 600(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)	365 x 495 x 690(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)
 NET Kg	32 Kg	34 Kg
 GROSS Kg	36 Kg	38,5 Kg
 mm	420 x 560 x 760(h) mm	420 x 560 x 860(h) mm
	<b>1.420 €</b>	<b>1.745 €</b>



## Premium Line

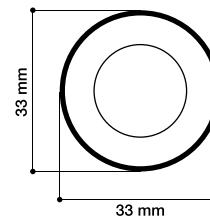
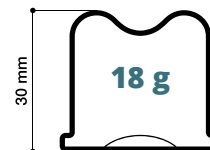
Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker  
Machines à glaçons / Eisbereiter

# GH40A-GH40W GH50A-GH50W



GH40A

	GH40A - GH40W	GH50A - GH50W
	0,57 kW	0,75 kW
	220V-240V / 50Hz	
<b>GAS</b>	R452A	
	40 Kg ⬆ 21°C - ⬆ 15°C	50 Kg ⬆ 21°C - ⬆ 15°C
	15 Kg	25 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
	meccanico / mechanical	
	500 x 585 x 685(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)	500 x 585 x 795(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)
	45 Kg	49 Kg
	52,5 Kg	56,5 Kg
	575 x 640 x 850(h) mm	575 x 640 x 950(h) mm
	<b>2.000 €</b>	<b>2.270 €</b>



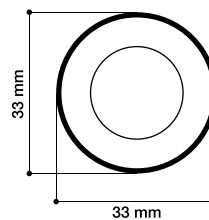
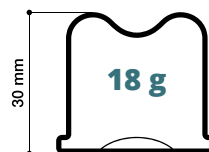
# GH60A-GH60W GH100A-GH100W

**New**



GH60A

	GH60A - GH60W	GH100A - GH100W
	0,78 kW	1,2 kW
	220V-240V / 50Hz	
<b>GAS</b>	R452A	
	60 Kg ⬆ 21°C - ⬇ 15°C	100 Kg ⬆ 21°C - ⬇ 15°C
	40 Kg	60 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
	meccanico / mechanical	
	740 x 605 x 915(h) mm (+40/50 mm piedini regolabili / adjustable feet)	740 x 605 x 1015(h) mm (+40/50 mm piedini regolabili / adjustable feet)
	72 Kg	82 Kg
	81 Kg	91 Kg
	810 x 670 x 1080(h) mm	810 x 670 x 1180(h) mm
	<b>3.000 €</b>	<b>3.590 €</b>



## Premium Line

Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker  
Machines à glaçons / Eisbereiter



# Fabbricatori di ghiaccio a scaglie granulari



IT Fabbricatore di ghiaccio a scaglie granulari - struttura completamente in acciaio inox. La formazione del ghiaccio granulare avviene tramite un evaporatore cilindrico verticale dotato di una coclea che lo raschia dalla superficie interna e lo porta verso un rompighiaccio, il quale lo fa fuoriuscire abbassandone la quantità di acqua residua. GC100W: raffreddamento ad acqua (ad incasso) - GC100A raffreddamento ad aria. Piedini regolabili 40-50 mm.

FR Machine à glace en forme de paillettes granulaires - carrosserie entièrement en acier inoxydable. La formation de la glace granulaire se fait à travers un évaporateur cylindrique vertical en acier inoxydable, équipé d'une vis sans fin qui racle la glace sur la surface interne et l'emmène vers un broyeur à glace qui la fait sortir en abaissant la quantité d'eau résiduelle. GC100W: condensé à l'eau (intégré) - GC100A : condensé à l'air. Pieds réglables 40-50 mm.

EN Granular ice maker - entirely made of stainless steel. To produce granular ice an Archimedean screw's rotating blade scrapes the ice off the inner surface of a stainless steel vertical cylindrical evaporator and then moves it into an ice crusher which processes it, lowering its residual water content. GC100W: water-cooled (built-in) - GC100A air-cooled. Adjustable feet 40-50 mm.

DE Granulatflockeneisbereiter - komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Flockeneis wird durch einen vertikalen zylindrischen Verdampfer gebildet, ausgestattet mit einer Schnecke, die es von der Innenfläche abkratzt und zu einem Eisbrecher befördert, der es durch Reduzierung der Restwassermenge ausspült. GC100W: wassergekühlt (Einbau) - GC100A luftgekühlt. Verstellbare Füße H. 40-50 mm.














## Premium Line

Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker  
Machines à glaçons / Eisbereiter

# GC100A-GC100W



GC100A

	GC100A - GC100W
	0,70 kW
	220V-240V / 50Hz
<b>GAS</b>	R452A
	100 Kg h/D. 21°C - 15°C
	15 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled
 <b>CONTROL</b>	meccanico / mechanical
	500 x 670 x 696(h) mm (+40/50 mm piedini regolabili /adjustable feet)
	
	58 Kg
	65,5 Kg
	580 x 750 x 850(h) mm
	<b>3.800 €</b>

## Premium Line

Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker  
Machines à glaçons / Eisbereiter



# Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - Linea START

IT Armadi refrigerati GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna LED - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

EN GN2/1 refrigerated cabinets made of stainless steel. Ventilated refrigeration - built-in unit - concealed evaporator for maximum available space - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting and automatic control of defrosting temperature - automatic evaporation of condensation water - anti-corrosion treated evaporator. Door lock with key - tool-free removable door gasket - internal LED light - bottom with rounded corners - external bottom and back panels in galvanised plate. Height-adjustable feet.

FR Armoires réfrigérées ventilées GN2/1 en acier inox. Réfrigération ventilée - unité intégrée - évaporateur escamotable pour le plus grand espace disponible - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Serrure de porte avec clé - joint de porte amovible sans outils - éclairage interne par LED - fond avec coins arrondis - panneaux extérieurs de fond et de dos en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur.

DE GN2/1 umluftgekühlte Edelstahl Kühlschränke. Umluftkühlung - eingebaute Motoreinheit - Verdampfer verdeckt positioniert, um maximalen Raum zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrisches Heizelement um den Türrahmen, um Kondenswasser zu beseitigen - automatische Abtauung und automatische Regelung der Abtautemperatur - automatische Verdampfung von Kondenswasser - korrosionsgeschützter Verdampfer. Türschloss mit Schlüssel - Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar - LED-Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenboden und Rückwand aus verzinktem Blech. Edelstahl höhenverstellbare Füße.

Optional

CG21	GRP21-FC GN2/1	RUO120	A64 600 x 400 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti guide per teglie Slides-Bracket set Kit pour supports glissières Führungsschienen- und Trägersatz
45 €	35 €	140 €	245 €

# G-GN650TN-FC G-GN650BT-FC



	G-GN650TN-FC	G-GN650BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	
	620 x 700 x 1396(h) mm	
	650 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	520 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
	120 Kg	124 Kg
	127 Kg	135 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	
	1.425 €	1.670 €

**FORCOLD**  
by flmar ECO RANGE

## Start Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlchränke - Umluftkühlung



Professional Line

# Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - Linea PRO

IT Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico - controllo elettronico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile (escluso G-GNV600DT) - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna a LED - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini regolabili in altezza. I modelli M-GN sono dotati di unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/sostituzione facile ed immediata - motore più silenzioso - Monoblocco protetto da lamiera in acciaio inox.

EN Ventilated refrigeration - built-in unit - concealed evaporator for maximum available space - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting - electronic control of defrosting temperature - automatic evaporation of condensation water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self closing spring (except G-GNV600DT) - door lock with key - tool-free removable door gasket - internal LED light - bottom with rounded corners - external bottom and back panels in galvanised plate. Height-adjustable feet. M-GN models are equipped with Monobloc refrigerating unit - plug-in system refrigerating unit characterised by easy and immediate installation or eventual removal/replacement - quieter motor - Monobloc protected by stainless steel sheet.

FR Réfrigération ventilée - unité intégrée - évaporateur escamotable pour le plus grand espace disponible - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique - contrôle électronique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Porte avec ressort de rappel et réversible (sauf G-GNV600DT) - serrure de porte avec clé - joint de porte amovible sans outils - éclairage interne par LED - fond avec coins arrondis - panneaux extérieurs de fond et de dos en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur. Les modèles M-GN sont équipés d'un groupe frigorifique Monobloc - groupe frigorifique système plug-in caractérisé par une installation facile et immédiate ou par un éventuel démontage/remplacement - moteur plus silencieux - Monobloc protégé par une tôle en acier inox.

DE Umluftkühlung-eingebaute Motoreinheit-Verdampferverdeckt positioniert, um maximalen Raum zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrisches Heizelement um den Türrahmen, um Kondenswasser zu beseitigen - automatische Abtauung - elektronische Regelung der Abtautemperatur - automatische Verdampfung von Kondenswasser - korrosionsgeschützter Verdampfer. Tür mit Rückholfeder und reversibel (außer G-GNV600DT) - Türschloss mit Schlüssel - Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar - LED-Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenboden und Rückwand aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße. Die Modelle M-GN sind mit einem Monoblock-Kühlaggregat ausgestattet - Kühlaggregat mit Stecksystem, das sich durch eine einfache und sofortige Installation oder einen eventuellen Ausbau/Austausch auszeichnet - leiserer Motor - Monoblock durch Edelstahlblech geschützt.

Optional

CG21	GRP21 GN2/1	GRP21-FC	RUO120	A64 600 x 400 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti guide per teglie Slides-Bracket set Kit pour supports glissières Führungsschienen- und Trägersatz
45 €	20 €	35 €	140 €	245 €



# G-GN650TN G-GN650BT



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

	G-GN650TN	G-GN650BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	
	624 x 685 x 1396(h) mm	
	650 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	315 W	500 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
	134 Kg	138 Kg
	153 Kg	157 Kg
	765 x 855 x 2180(h) mm	
	1.845 €	2.145 €

forcar®

# M-GN650TN-FC M-GN650BT-FC



	M-GN650TN-FC	M-GN650BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	
	620 x 700 x 1396(h) mm	
	650 L	
	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	520 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
	108 Kg	114
	123 Kg	129
	765 x 855 x 2080(h) mm	
	1.550 €	1.820 €



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlchränke - Umluftkühlung



# G-GN650TNG G-GN650BTG



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

	G-GN650TNG	G-GN650BTG
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	
	624 x 685 x 1396(h) mm	
	650 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	315 W	500 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 304</b> + porta a vetro stainless steel <b>AISI 304</b> + glass door	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
	138 Kg	153 Kg
	157 Kg	173 Kg
	765 x 855 x 2180(h) mm	
	2.020 €	2.470 €

# M-GN650TNG-FC M-GN650BTG-FC



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlchränke - Umluftkühlung

	M-GN650TNG-FC	M-GN650BTG-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	
	620 x 700 x 1396(h) mm	
	650 L	
	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	520 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox + porta a vetro / stainless steel + glass door	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
	<b>C</b>	<b>E</b>
	125 Kg	140 Kg
	139 Kg	154 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	
	1.705 €	2.305 €

# G-GN1410TN G-GN1410BT



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

	G-GN1410TN	G-GN1410BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm	
	1360 x 685 x 1390(h) mm	
	1325 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	320 W	730 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
	195 Kg	208 Kg
	219 Kg	235 Kg
	1505 x 855 x 2180(h) mm	
	2.725 €	3.050 €

# M-GN1410TN-FC M-GN1410BT-FC



	M-GN1410TN-FC	M-GN1410BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm	
	1360 x 632 x 1397(h) mm	
	1300 L	
	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	508 W	815 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
	164 Kg	172 Kg
	189 Kg	197 Kg
	1505 x 855 x 2080(h) mm	
	2.355 €	2.735 €



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlchränke - Umluftkühlung

# G-GN1410TNG



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

	G-GN1410TNG
	-2°C / +8°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm
	1360 x 685 x 1390(h) mm
	1325 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	500 W
	220V-240V / 50Hz
	1 Ph
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 304</b> + porta a vetro stainless steel <b>AISI 304</b> + glass door
	no
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes
	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
<b>STANDARD</b>	
<b>ENERGY CLASS</b>	
	208 Kg
	235 Kg
	1505 x 855 x 2180(h) mm
	3.035 €

# M-GN1410TNG-FC M-GN1410BTG-FC



	M-GN1410TNG-FC	M-GN1410BTG-FC
	+0°C + 8°C	-18°C / -22°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm	
	1360 x 700 x 1397(h) mm	
	1300 L	
	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	508 W	815 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox + porta a vetro / stainless steel + glass door	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
	206 Kg	
	227 Kg	
	1505 x 855 x 2080(h) mm	
	2.715 €	3.325 €



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlchränke - Umluftkühlung



# G-GNV600DT



	<b>G-GNV600DT</b>
	-2°C / +8°C -18°C / -22°C
	680 x 830 x 2010(h) mm
	530 x 650 x 550(h) mm 530 x 650 x 550(h) mm
	237 L / 237 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	TN R290 / BT R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	TN 250 W / BT 300 W
	220V-240V / 50Hz
	1 Ph
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN2/1 4 coppie di guide / pairs of slides
	150 Kg
	170 Kg
	710 x 875 x 2160(h) mm
	<b>2.340 €</b>

## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

forcar®

# G-GNV1200DT



	<b>G-GNV1200DT</b>
	-2°C / +8°C -18°C / -22°C
	1340 x 830 x 2010(h) mm
	530 x 650 x 1386(h) mm 530 x 650 x 1386(h) mm
	507 L / 507 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	TN R290 / BT R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	60 mm
	TN 255 W / BT 750 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
	195 Kg
	219 Kg
	1370 x 875 x 2160(h) mm
	<b>3.740 €</b>

## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated  
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlchränke - Umluftkühlung

# Armadi refrigerati

## GN2/1 - statici

IT Armadi refrigerati GN2/1. Refrigerazione statica - ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini regolabili in altezza.

EN GN2/1 refrigerated cabinets. Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet.

FR Armoires réfrigérées GN2/1. Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds réglables en hauteur.

DE GN2/1 Kühlschränke. Statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken - und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße.

Optional

CG21	GRP21 GN2/1	GRP21-FC	RUO120	P60 mod. GN600-1200DT-GNV1200DT 600 x 400 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschiennenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti e 9 coppie di guide per teglie. Bracket set and 9 pairs of slides for pans. Kit de supports et 9 paires de glissières pour bacs Trägersatz und 9 Paare Führungsschiennen für Bleche
45 €	20 €	35 €	140 €	435 €

# G-GN600FISH



AV4909	
cassetta / container	
600 x 400 x 130(h) mm	
€	22 €

	G-GN600FISH
	-5°C / +0°C
	680 x 810 x 2010(h) mm
	560 x 653 x 1386(h) mm
	507 L
	+32°C / 55%HR
	statica / static
<b>DEFROST</b>	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290
	vasca di raccolta / collecting basin
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	510 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	si / yes
	no
<b>STANDARD</b>	7 cassette / 7 containers 600 x 400 x 130(h) mm
	145 Kg
	165 Kg
	710 x 840 x 2180(h) mm
€	2.200 €

Scopri tutti gli optional su Forcar Multiservice!  
Discover Forcar Multiservice optional!

# G-GN600TN G-GN600BT



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static  
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

	G-GN600TN	G-GN600BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 810 x 2010(h) mm	
	560 x 653 x 1386(h) mm	
	507 L	
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290	
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	260 W	510 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
	135 Kg	
	155 Kg	
	710 x 840 x 2180(h) mm	
	1.660 €	1.990

# G-GN600TN-FC G-GN600BT-FC



	G-GN600TN-FC	G-GN600BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 810 x 2010(h) mm	
	560 x 680 x 1390(h) mm	
	507 L	
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R600a	R290
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	220 W	204 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
	104 Kg	114 Kg
	118 Kg	126 Kg
	710 x 840 x 2090(h) mm	
	1.455 €	1.810 €



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static  
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch



# G-GN1200TN G-GN1200BT



	G-GN1200TN	G-GN1200BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1340 x 800 x 2010(h) mm	
	1220 x 653 x 1386(h) mm	
	1104 L	
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	450 W	710 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
	180 Kg	
	204 Kg	
	1370 x 840 x 2180(h) mm	
	2.370 €	2.680 €



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static  
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

# G-GN1200TN-FC G-GN1200BT-FC



	G-GN1200TN-FC	G-GN1200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1340 x 810 x 2010(h) mm	
	1220 x 680 x 1390(h) mm	
	1104 L	
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290	
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	415 W	602 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
	163 Kg	174 Kg
	177 Kg	183 Kg
	1370 x 840 x 2090(h) mm	
	2.225 €	2.605 €



## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static  
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

# G-GN1200DT



	<b>G-GN1200DT</b>
	+2°C / +8°C -18°C / -22°C
	1340 x 830 x 2010(h) mm
	560 x 530 x 1386(h) mm 560 x 530 x 1386(h) mm
	552 L / 552 L
	+32°C / 55%HR
	statica / static
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	TN R290 / BT R290
	vasca di raccolta collecting basin
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	TN 260 W / BT 510 W
	220V-240V / 50Hz 1 Ph
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
	195 Kg
	219 Kg
	1370 x 875 x 2160(h) mm
	<b>3.345 €</b>

## Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static  
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

# Armadi refrigerati statici - linea snack

IT Armadio refrigerato, linea Snack (contenitore di bibite). Refrigerazione statica. Ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet, snack line (beverage container). Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel AISI 304.

FR Armoires réfrigérées. ligne Snack (puor boissons). Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort autofermant-fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils-fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.

DE Kühlschränke, Snack Line (Softdrinkbehälter). Umluftkühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türverschluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.

Optional

CGSN	GRPSN 530 x 540 mm mod. SNACK400	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
20 €	15 €	140 €

# G-SNACK400TN G-SNACK400BT



## Professional Line

Armadi refrigerati - statici - linea snack / Refrigerated cabinet - static - snack line  
Armoires réfrigérées -statiques - ligne Snack / Kühlschränke - Statisch - Serie Snack

	G-SNACK400TN	G-SNACK400BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -20°C
	680 x 700 x 2000(h) mm	
	560 x 580 x 1386(h) mm	
	429 L	
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290	
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	50 mm	
	260 W	490 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
	135 Kg	
	152 Kg	
	710 x 740 x 2180(h) mm	
	1.520 €	1.745 €

# G-SNACK400TN-FC G-SNACK400BT-FC



	G-SNACK400TN-FC	G-SNACK400BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 710 x 2010(h) mm	
	560 x 580 x 1390(h) mm	
	429 L	
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R600a	R290
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	215 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
	108 Kg	115 Kg
	118 Kg	125 Kg
	710 x 740 x 2090(h) mm	
	1.325 €	1.670 €



## Professional Line

Armadi refrigerati - statici - linea snack / Refrigerated cabinet - static - snack line  
Armoires réfrigérées -statiques - ligne Snack / Kühlschränke - Statisch - Serie Snack



# Tavoli refrigerati gastronomia

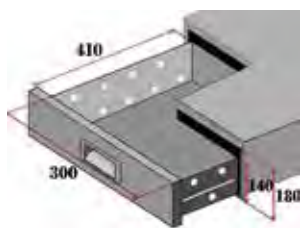
## GN1/1 - UGN - SNACK - ventilati

- IT** Tavoli refrigerati gastronomia GN1/1 con refrigerazione ventilata. Disponibili nelle versioni con vetro (codici TNG), con altezza di 65 cm (codici UGN) e nella versione linea SNACK (profondità 600 mm). Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. I Modelli M sono dotati di unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/ sostituzione facile ed immediata - Monoblocco in materiale plastico ad alto isolamento termico e completamente riciclabile. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassetti - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox (solo per i G-GN).
- FR** Tables réfrigérées GN1/1 pour la gastronomie avec réfrigération ventilée. Disponible dans les versions avec verre (codes TNG), avec une hauteur de 65 cm (codes UGN) et dans la version de la ligne SNACK (profondeur 600 mm). Unité intégrée amovible pour faciliter l'entretien - flux d'air froid circulaire pour ne pas toucher directement le produit - contrôle électronique de la température avec thermostat numérique - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Les modèles M sont équipés d'un groupe frigorifique monobloc - groupe frigorifique à système plug-in caractérisé par une installation facile et immédiate ou un éventuel retrait/remplacement - le monobloc est fabriqué en matériel plastique à haute isolation thermique et est entièrement recyclable. Porte avec ressort de rappel - joint de porte amovible sans outils - fond avec coins arrondis - porte facilement interchangeable avec les blocs-tiroirs à deux ou trois tiroirs - blocs-tiroirs faciles à retirer avec glissières télescopiques en acier inox. Pieds réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox (uniquement pour le modèle G-GN).
- EN** GN1/1 gastronomy refrigerated counters with ventilated refrigeration. Available in versions with glass (TNG codes), with a height of 65 cm (UGN codes) and in the SNACK line version (depth 600 mm). Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct contact with the product - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting and automatic control of defrosting temperature - automatic evaporation of condensation water - anti-corrosion treated evaporator. M Models are equipped with Monobloc refrigeration unit - plug-in system refrigeration unit featuring easy and immediate installation or eventual removal/replacement - the monoblock is made of a plastic material with a high level of thermal insulation and is fully recyclable. Door with self closing spring - tool-free removable door gasket - bottom with rounded corners - easy door interchangeability with two and three drawer units - easily removable drawer units with stainless steel telescopic slides. Height-adjustable feet - stainless steel back panel (G-GN only).
- DE** GN1/1 Gastronomie-Kühltische mit Umluftkühlung. Erhältlich in den Versionen mit Glas (TNG-Codes), mit einer Höhe von 65 cm (UGN-Codes) und in der Version der Serie SNACK (Tiefe 600 mm). Herausnehmbare Einbaueinheit für eine einfache Wartung - Kaltluftumlauf, um das Produkt nicht direkt zu berühren - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrisches Heistab um den Türrahmen zur Vermeidung von Kondenswasser - automatische Abtauung und automatische Regelung der Abtautemperatur - automatische Verdunstung des Kondenswassers - Verdampfer mit Korrosionsschutz. Die Modelle M sind mit einer Monoblock-Kühleinheit ausgestattet - Kühleinheit mit plug-in-System, die sich durch eine einfache und sofortige Installation oder einen eventuellen Ausbau/Austausch auszeichnet - Der Monoblock besteht aus hochwärmedämmendem Kunststoff und ist vollständig wiederverwertbar. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - einfache Austauschbarkeit der Tür mit zwei und drei Schubladenblöcken - leicht herausnehmbare Schubladenblöcke mit Teleskopschienen aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße - Rückwand aus Edelstahl (nur G-GN).

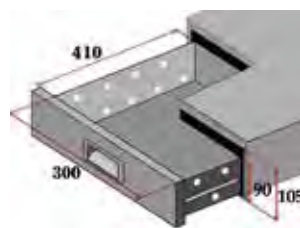
CG11 mod. GN	GRP11 GN1/1 mod. GN	GRP11-FC GN1/1 mod. GNForcold	CGG mod. SNACK	GRPG mod. SNACK
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata 330x430 mm Plastic coated grid 330x430 mm Grille plastifiée 330x430 mm Kunststoffbeschichtetes Gitter 330x430 mm
20 €	15 €	20 €	20 €	15 €

RUO120 (GN-SNACK-UGN2100-3100)	RUO120.6 (GN-SNACK-UGN-4100)	C12 mod. TN	C12-FC mod. Forcold	C13 mod. TN	C13-FC mod. Forcold
Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremsen	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremsen	Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen		Set. 3 cassetti Set. 3 drawers Set. 3 tiroirs Set. 3 Schubladen	
140 €	190 €	620 €	500 €	925 €	700 €

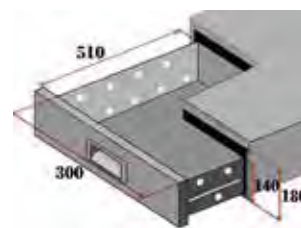
C12G mod. SNACK	C13G mod. SNACK	U12 mod. UGN
Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen	Set. 3 cassetti Set. 3 drawers Set. 3 tiroirs Set. 3 Schubladen	Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen
620 €	925 €	630 €



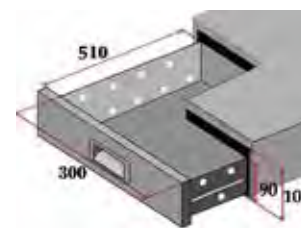
C12G



C13G



C12



C13/U12

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

## G-GN2100TN / G-GN2100BT



## G-GN3100TN / G-GN3100BT






















## G-GN4100TN / G-GN4100BT






















	G-GN2100TN	G-GN2100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 860(h) mm	
	902 x 530 x 589(h) mm	
	282 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	470 W
	220V-240V / 50Hz	
	1 Ph	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
	98 Kg	103 Kg
	121 Kg	126 Kg
	1390 x 730 x 1020(h) mm	
	<b>1.770 €</b>	<b>2.105 €</b>

Cassetto neutro sopra vano tecnico  
Neutral drawer on technical compartment  
Tiroir neutre sur le compartiment technique  
Neutrale Schublade auf dem Technikraum

**forcar**

	G-GN3100TN	G-GN3100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 860(h) mm	
	1337 x 530 x 589(h) mm	
	417 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	570 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
		
	134 Kg	136 Kg
	159 Kg	162 Kg
	1825 x 730 x 1020(h) mm	
	2.075 €	2.395 €

	G-GN4100TN	G-GN4100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 860(h) mm	
	1772 x 530 x 589(h) mm	
	553 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	660 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>C</b>	<b>E</b>
		
	153 Kg	155 Kg
	187 Kg	189 Kg
	2260 x 730 x 1040(h) mm	
	2.420 €	2.730 €

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

M-GN2100TN-FC  
M-GN2100BT-FC






















M-GN3100TN-FC  
M-GN3100BT-FC






















M-GN4100TN-FC  
M-GN4100BT-FC



	M-GN2100TN-FC	M-GN2100BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 850(h) mm	
	900 x 530 x 560(h) mm	
	282 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	275 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
<b>REVERSIBLE</b>		
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
	88 Kg	96 Kg
	106 Kg	114 Kg
	1390 x 730 x 880(h) mm	
	1.420 €	1.795 €

	M-GN3100TN-FC	M-GN3100BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 850(h) mm	
	1335 x 530 x 560(h) mm	
	417 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
		
	108 Kg	117 Kg
	128 Kg	137 Kg
	1825 x 730 x 880(h) mm	
	1.655 €	2.010 €

	M-GN4100TN-FC	M-GN4100BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 850(h) mm	
	1772 x 630 x 560(h) mm	
	553 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	398 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
		
	133 Kg	144 Kg
	160 Kg	171 Kg
	2260 x 760 x 880(h) mm	
	1.960 €	2.370 €

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung



## G-GN2200TN / G-GN2200BT



## G-GN3200TN / G-GN3200BT






















## G-GN4200TN / G-GN4200BT






















	G-GN2200TN	G-GN2200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 860/960(h) mm	
	902 x 530 x 589(h) mm	
	282 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	260 W	470 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
	108 Kg	111 Kg
	146 Kg	149 Kg
	1390 x 730 x 1120(h) mm	
	<b>1.810 €</b>	<b>2.145 €</b>

Cassetto neutro sopra vano tecnico  
Neutral drawer on technical compartment  
Tiroir neutre sur le compartiment technique  
Neutrale Schublade auf dem Technikraum

**forcar**

	G-GN3200TN	G-GN3200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 860/960(h) mm	
	1337 x 530 x 589(h) mm	
	417 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	570 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
		
	139 Kg	143 Kg
	187 Kg	191 Kg
	1825 x 730 x 1120(h) mm	
	2.125 €	2.445 €

	G-GN4200TN	G-GN4200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 860/960(h) mm	
	1772 x 530 x 589(h) mm	
	553 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	660 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>C</b>	<b>E</b>
		
	172 Kg	144 Kg
	215 Kg	218 Kg
	2260 x 730 x 1140(h) mm	
	2.480 €	2.790 €

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

M-GN2200TN-FC  
M-GN2200BT-FC






















M-GN3200TN-FC  
M-GN3200BT-FC






















M-GN4200TN-FC  
M-GN4200BT-FC



	M-GN2200TN-FC	M-GN2200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 850/950(h) mm	
	900 x 530 x 590(h) mm	
	282 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	275 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
	88 Kg	96 Kg
	106 Kg	114 Kg
	1390 x 730 x 880(h) mm	
	1.460 €	1.835 €

	M-GN3200TN-FC	M-GN3200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 850/950(h) mm	
	1335 x 530 x 560(h) mm	
	417 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
		
	108 Kg	117 Kg
	128 Kg	137 Kg
	1825 x 730 x 880(h) mm	
	1.705 €	2.060 €

	M-GN4200TN-FC	M-GN4200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 850/950(h) mm	
	1772 x 630 x 560(h) mm	
	553 L	
	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	398 W	675 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
		
	133 Kg	144 Kg
	160 Kg	171 Kg
	2260 x 760 x 880(h) mm	
	2.020 €	2.430 €

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

## G-GN2100TNG / G-GN2200TNG



G-GN2100TNG

G-GN2200TNG

## G-GN3100TNG / G-GN3200TNG



G-GN3100TNG

G-GN3200TNG





















## G-GN4100TNG / G-GN4200TNG























G-GN4100TNG

G-GN4200TNG

	G-GN2100TNG	G-GN2200TNG
	-2°C / +8°C	
	1360 x 700 x 860(h) mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm
	902 x 530 x 589(h) mm	
	282 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	98 Kg	108 Kg
	121 Kg	146 Kg
	1390 x 730 x 1020(h) mm	1390 x 730 x 1120(h) mm
	<b>1.805 €</b>	<b>1.845 €</b>

	G-GN3100TNG	G-GN3200TNG
	-2°C / +8°C	
	1795 x 700 x 860(h) mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm
	1337 x 530 x 589(h) mm	
	417 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
		
	134 Kg	139 Kg
	162 Kg	190 Kg
	1825 x 730 x 1020(h) mm	1825 x 730 x 1120(h) mm
	<b>2.110 €</b>	<b>2.160 €</b>

	G-GN4100TNG	G-GN4200TNG
	-2°C / +8°C	
	2230 x 700 x 860(h) mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm
	1772 x 530 x 589(h) mm	
	553 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
		
	153 Kg	172 Kg
	176 Kg	215 Kg
	2260 x 730 x 1040(h) mm	2260 x 730 x 1140(h) mm
	<b>2.445 €</b>	<b>2.505 €</b>

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung



## G-UGN2100TN



h 65 cm



## G-UGN3100TN















h 65 cm















## G-UGN4100TN



h 65 cm

	<b>G-UGN2100TN</b>
	-2°C / +8°C
	1360 x 700 x 650(h) mm
	902 x 530 x 355(h) mm
	170 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
	230V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
<b>REVERSIBLE</b>	no
	no
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>
	82 Kg
	103 Kg
	1390 x 730 x 810(h) mm
	<b>1.735 €</b>

	G-UGN3100TN
	-2°C / +8°C
	1795 x 700 x 650(h) mm
	1337 x 530 x 355(h) mm
	262 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	
	60 mm
	260 W
	230V / 50Hz
<b>1 Ph</b>	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>
	
	106 Kg
	133 Kg
	1825 x 730 x 810(h) mm
	<b>2.015 €</b>

	G-UGN4100TN
	-2°C / +8°C
	2230 x 700 x 650(h) mm
	1772 x 530 x 355(h) mm
	350 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	
	60 mm
	260 W
	230V / 50Hz
<b>1 Ph</b>	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>C</b>
	
	130 Kg
	165 Kg
	2260 x 730 x 810(h) mm
	<b>2.335 €</b>

## Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - UGN - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - UGN - ventilated  
Tables réfrigérées gastronomie - UGN - ventilées / Gastronomie-Kühltische - UGN - Umluftkühlung

## G-SNACK2100TN / G-SNACK2200TN



G-SNACK2100TN

G-SNACK2200TN



## G-SNACK3100TN / G-SNACK3200TN



G-SNACK3100TN

G-SNACK3200TN


















## G-SNACK4100TN / G-SNACK4200TN






















G-SNACK4100TN

G-SNACK4200TN

	G-SNACK2100TN	G-SNACK2200TN
	-2°C / +8°C	
	1360 x 600 x 860(h) mm	1360 x 600 x 860/960(h) mm
	902 x 430 x 589(h) mm	
	228 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 330 x 430 mm 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	88 Kg	97 Kg
	111 Kg	127 Kg
	1390 x 630 x 1020(h) mm	1390 x 630 x 1120(h) mm
	<b>1.705 €</b>	<b>1.745 €</b>

	G-SNACK3100TN	G-SNACK3200TN
	-2°C / +8°C	
	1795 x 600 x 860(h) mm	1795 x 600 x 860/960(h) mm
	1337 x 430 x 589(h) mm	
	339 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 330 x 430 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
		
	125 Kg	136 Kg
	156 Kg	168 Kg
	1825 x 630 x 1020(h) mm	1825 x 630 x 1120(h) mm
	<b>1.995 €</b>	<b>2.045 €</b>

	G-SNACK4100TN	G-SNACK4200TN
	-2°C / +8°C	
	2230 x 600 x 860(h) mm	2230 x 600 x 860/960(h) mm
	1772 x 430 x 589(h) mm	
	449 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids 330 x 430 mm 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	
		
	143 Kg	160 Kg
	177 Kg	204 Kg
	2260 x 630 x 1040(h) mm	2260 x 630 x 1140(h) mm
	<b>2.320 €</b>	<b>2.380 €</b>

## Professional Line

Tavoli refrigerati SNACK - ventilati/ Refrigerated counters SNACK - ventilated  
Tables réfrigérées SNACK - ventilées / Kühltische SNACK - Umluftkühlung

G-SNACK2100TN-FC  
G-SNACK2200TN-FC



G-SNACK3100TN-FC  
G-SNACK3200TN-FC























G-SNACK4100TN-FC  
G-SNACK4200TN-FC



	G-SNACK2100TN-FC	G-SNACK2200TN-FC
	-2°C / +8°C	
	1360 x 600 x 850(h) mm	1360 x 600 x 850/950(h) mm
	900 x 430 x 560(h) mm	
	228 L	
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 330 x 430 mm 2 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
	94 Kg	
	109 Kg	
	1390 x 630 x 880(h) mm	1390 x 630 x 980(h) mm
	1.415 €	1.455 €

	G-SNACK3100TN-FC	G-SNACK3200TN-FC
	-2°C / +8°C	
	1795 x 600 x 850(h) mm	1795 x 600 x 850/950(h) mm
	1335 x 430 x 560(h) mm	
	339 L	
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 330 x 430 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
		
	103 Kg	
	127 Kg	
	1825 x 630 x 880(h) mm	1825 x 630 x 980(h) mm
	1.650 €	1.700 €

	G-SNACK4100TN-FC	G-SNACK4200TN-FC
	-2°C / +8°C	
	2230 x 600 x 850(h) mm	2230 x 600 x 850/950(h) mm
	1172 x 430 x 560(h) mm	
	449 L	
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	398 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids 330 x 430 mm 4 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
		
	194 Kg	
	225 Kg	
	2260 x 630 x 880(h) mm	2260 x 630 x 980(h) mm
	2.005 €	2.065 €

## Professional Line

Tavoli refrigerati SNACK - ventilati/ Refrigerated counters SNACK - ventilated  
Tables réfrigérées SNACK - ventilées / Kühltische SNACK - Umluftkühlung



# Abbattitori

## Made in Italy



IT Struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304**, finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60 mm con schiuma alta densità 42kg/m<sup>3</sup>, piedini regolabili, cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - guide adatte per contenere bacinelle GN1/1 o 60x40 cm - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)**, micro porta per blocco ventilatore evaporatore, controllo elettronico, svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento - 4 cicli di funzionamento.

EN Monobloc structure in **stainless steel AISI 304**, "scotch brite" external satin finish, 60 mm insulation thickness with 42kg/m<sup>3</sup> high density foam, adjustable feet, internal cell with rounded corners for better hygiene, slides designed to hold GN1/1 or 60x40 cm pans, **core temperature probe included (only for positive chilling)**, door microswitch to block the evaporator fan, electronic control, manual voiding of the defrosting water - 4 operating cycles.

FR Structure monobloc en **acier inox AISI 304**, finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60 mm avec mousse à hau-te densité 42kg/m<sup>3</sup>, pieds réglables, cellule interne avec coins arron-dis pour un meilleur nettoyage, glissières adaptées pour bacs GN1/1 et 60x40 cm, **sonde de température au coeur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)**, interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur, commande électronique, vidange manuelle de l'eau de dégivrage, 4 cycles de fonctionnement.

DE Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m<sup>3</sup> Hochdichteschäum, verstellbare Füße, Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung, Führungen zur Aufnahme von GN1/1 oder 60x40 cm, **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseblock, elektronische Steuerung, manuelle Entleerung des Abtauwassers, 4 Betriebszyklen.



# AS1104N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
11 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
6 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

# AS1105N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
9 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1104N	AS1105N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
	820 x 700/1470 x 800(h) mm	820 x 700/1470 x 900(h) mm
	700 x 587 x 275(h) mm	700 x 587 x 375(h) mm
	113 L	154 L
	+32°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R452a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	841 W	875 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
	130 Kg	
	140 Kg	
	850 x 730 x 1113(h) mm	
	3.900 €	5.000 €

# AS1110N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
36 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
18 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

# AS1114N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
26 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
14x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1110N	AS1114N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
	820 x 800/1570 x 1750(h) mm	820 x 800/1570 x 1950(h) mm
	700 x 687 x 990(h) mm	700 x 687 x 1090(h) mm
	250 L	320 L
	+38°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R452a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	2100 W	2400 W
	380V-415V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	10 supporti teglie 10 trays supports	14 supporti teglie 14 trays supports
	190 Kg	200 Kg
	200 Kg	210 Kg
	850 x 850 x 1913(h) mm	850 x 830 x 2013(h) mm
	<b>8.500 €</b>	<b>9.400 €</b>



# Abbattitori

- IT Abbattitori con struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304** - finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60/70 mm con schiuma alta densità 42kg/m<sup>3</sup> - piedini regolabili - cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)** - micro porta per blocco - controllo elettronico della temperatura - evaporazione dell'acqua e sbrinamento manuale per modelli GT3 e GD5A - evaporazione automatica e sbrinamento a caldo per modelli AB. Modello G-T3 con guide adatte per contenere bacinelle GN2/3.
- FR Cellules de refroidissement rapide avec structure monobloc en **acier inox AISI 304** - finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60/70mm avec mousse à haute densité 42kg/m<sup>3</sup> - pieds réglables - cellule interne avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage - **sonde de température au cœur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)** - interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur - contrôle électronique de température - évaporation d'eau et dégivrage manuel pour modèles GT3 et GD5A - évaporation automatique et dégivrage à gaz chaud pour modèles AB. Modèle G-T3 avec glissières pour bacs GN2/3.
- EN Blast chillers with monobloc structure in **stainless steel AISI 304** - external satin finish "scotch brite", insulation thickness 60/70 mm with high density foam 42kg/m<sup>3</sup> - adjustable feet - internal cell with rounded edges for easier cleaning - **probe to measure the core temperature of the product included (only for positive chilling)** - door microswitch to stop the evaporator fan - electronic temperature control - water evaporation and manual defrosting for models GT3 and GD5A - automatic evaporation and hot-gas defrosting for models AB. Model G-T3 with slides for GN2/3 containers.
- DE Schnellkühler-Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60/70 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m<sup>3</sup> Hochdichteschäum - verstellbare Füße - Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung - **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseanhalt - elektronische Temperaturregelung - Wasserverdampfung und manuelle Abtauung für die Modelle GT3 und GD5A - automatische Verdampfung und Heißgasabtauung für die Modelle AB. Modell G-T3 mit Führungsschienen geeignet für Behälter GN2/3.



## G-T3



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
8 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
5 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3-GN2/3 = 65(h) mm

## G-D5A



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-T3	G-D5A
	+70°C / +3°C +70°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
	660 x 650 x 420(h) mm	800 x 822 x 1035(h) mm
	360 x 330 x 200(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
	33 L	169 L
	+32°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R290	
	manuale / manual	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	500 W	720 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 supporti teglie / trays supports	5 supporti teglie / trays supports
	42 Kg	116 Kg
	52 Kg	159 Kg
	720 x 740 x 570(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm
	<b>2.215 €</b>	<b>3.320 €</b>

# G-AB1203



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)	12 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)	8 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity	3 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

# G-AB1805



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)	18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)	14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity	5 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB1203	G-AB1805
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
	800 x 815 x 945(h) mm	800 x 815 x 1015(h) mm
	660 x 400 x 330(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
	140 L	169 L
	+43°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	gas caldo / hot gas	
<b>GAS</b>	R290	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	70 mm	
	700 W	720 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 supporti teglie / trays supports	5 supporti teglie / trays supports
	104 Kg	116 Kg
	140 Kg	159 Kg
	900 x 870 x 1140(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm
	<b>3.545 €</b>	<b>4.185 €</b>



## G-AB4010



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)	40 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)	28 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity	10 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

## G-AB5514



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)	50 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)	38 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity	15 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB4010	G-AB5514
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
	800 x 815 x 1645(h) mm	800 x 815 x 2170(h) mm
	660 x 400 x 870(h) mm	660 x 400 x 1170(h) mm
	241 L	319 L
	+43°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	gas caldo / hot gas	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	70 mm	
	900 W	2500 W
	220V-240V / 50Hz	380V-415V / 50Hz
	1 Ph	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	10 supporti teglie / trays supports	14 supporti teglie / trays supports
	150 Kg	210 Kg
	200 Kg	236 Kg
	870 x 900 x 1840(h) mm	870 x 900 x 2380(h) mm
	<b>5.360 €</b>	<b>8.200 €</b>





Sweet Line



# Armadi refrigerati pasticceria ventilati

IT Armadi refrigerati per laboratori di pasticceria. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - vano motore con fianchi coibentati - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere il massimo spazio disponibile all'interno - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet for pastry shops made. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - insulated engine compartment - concealed evaporator for maximum internal space availability - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with selfclosing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet.

FR Armoire réfrigérée pour laboratoires de pâtisserie. Réfrigération ventilée - groupe incorporé - compartiment moteur à parois isolées - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace intérieur - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux arrière et inférieur extérieurs en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur.

DE Konditorei Kühlschränke. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - isolierter Motorraum - versenkter Verdampfer, um Innenplatz zu gewinnen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße.

Optional

CGPA	GRP68 mod. PA800 - 800 x 600 mm	RUO120	CGGE
Coppia guide per teglie Pair of slides for trays Paire de glissières pour plateaux Paar Führungen für Tablettis	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungsschienen für Gitter
30 €	25 €	140 €	30 €

# G-PA800TN G-PA800BT



## Sweet Line

Armadi refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry cabinets - ventilated  
Armoires à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlschränke - Umluftkühlung

	G-PA800TN	G-PA800BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 990 x 2010(h) mm	
	624 x 846 x 1396(h) mm	
	737 L	
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	330 W	700 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	si / yes	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	10 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
	143 Kg	152 Kg
	169 Kg	178 Kg
	765 x 1015 x 2200(h) mm	
	2.395 €	2.555 €

forcar®

# G-PA800TN-FC G-PA800BT-FC



	G-PA800TN-FC	G-PA800BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 990 x 2010(h) mm	
	620 x 860 x 1396(h) mm	
	737 L	
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	591 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	si / yes	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	10 coppie di guide / pairs of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
	172 Kg	174 Kg
	182 Kg	184 Kg
	765 x 1015 x 2080(h) mm	
	1.810 €	2.165 €



## Sweet Line

Armadi refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry cabinets - ventilated  
Armoires à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlchränke - Umluftkühlung



# G-GE800BT



	G-GE800BT
	-10°C / -22°C
	740 x 990 x 2010(h) mm
	624 x 846 x 1396(h) mm
	737 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	700 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> - stainless steel <b>AISI 304</b>
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes
	si / yes
<b>STANDARD</b>	10 griglie / grids 10 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>	
	162 Kg
	188 Kg
	765 x 1015 x 2200(h) mm
	2.630 €



NON INCLUSE  
Max. 54 vaschette x 5 L  
Max. 54 x 5 L containers

SCOPRI TUTTI I NOSTRI ACCESSORI SUL CATALOGO MULTISERVICE!  
DISCOVER OUR OPTIONAL ON MULTISERVICE CATALOGUE!

# Tavoli refrigerati pasticceria ventilati

IT Refrigerazione ventilata. Pannello di controllo elettronico con display digitale - sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici - gruppo incorporato estraibile per una facile manutenzione. Porta con guarnizioni magnetiche - angoli interni arrotondati - piedini regolabili - porta con molla di ritorno - schienale in acciaio inox possibilità di appoggiare al muro.

EN Bakery refrigerated. Ventilated refrigeration. Electronic control panel with digital display. Automatic defrosting and evaporation of condensation water. Built-in extractable group for easy maintenance. Door with magnetic gasket - rounded internal corners - height-adjustable feet - door with self-closing spring - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Réfrigération ventilée. Panneau de commande électronique avec affichage digital - dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage - groupe extractible intégré pour un entretien facile. Porte avec joints magnétiques - coins intérieurs arrondis - pieds réglables - porte ressort auto-fermant - panneau postérieur en acier inox - peut être placé contre le mur.

DE Umluftkühlung. Elektronisches Bedienfeld mit Digitalanzeige - automatisches Abtauen und Verdampfen des Auftauwassers - eingebaute abnehmbare Gruppe für einfache Wartung. Tür mit Magnetdichtungen - abgerundete Innenecken - verstellbare Füße - Tür mit Rückholfeder - Rückenlehne aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional	GUT - 600 x 400 mm PA2100 - 3100 - 3200 - 4200 PA2100 - 3100 - 3200 - 4200FC	GUT70 - 600 x 400 mm mod. PA1500 - 2000TN - GR7	GAR
	Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungsschiene für Bleche		Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculément pour grille Kippsichere Führungsschienen für Gitter
	30 €	35 €	35 €
	GRP64 - 600 x 400 mm mod. PA2100 - 3100 - 3200 - 4200 PA2100 - 3100 - 3200 - 4200FC	RUO120 mod. PA2100 - 2200 - 1500 2100FC - 2200FC	RUO120,6 mod. PA3100 - 3200 - 2000 3100FC - 3200FC
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	
18 €	140 €	190 €	

# G-PA1500TNGR7



- Piano di lavoro in granito
- Granite work surface
- Plan de travail en granit
- Kapazität Schüsseln

# G-PA2000TNGR7



- Piano di lavoro in granito
- Granite work surface
- Plan de travail en granit
- Kapazität Schüsseln

	G-PA1500TNGR7	G-PA2000TNGR7
	+2°C / +8°C	
	1505 x 800 x 870(h) mm	2005 x 800 x 870(h) mm
	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
	390 L	580 L
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	300 W	
	230V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	7 coppie di guide per porta / 7 pairs of slides for door	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	242 Kg	300 Kg
	271 Kg	340 Kg
	1550 x 830 x 1040(h) mm	2050 x 830 x 1040(h) mm
	2.645 €	2.970 €



## Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated  
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlische - Umluftkühlung



# G-PA2100TN



# G-PA3100TN



Cassetto neutro sopra vano tecnico.  
Neutral drawer on technical compartment.



## Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated  
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlische - Umluftkühlung

	G-PA2100TN	G-PA3100TN
	+2°C / +8°C	
	1510 x 800 x 860(h) mm	2020 x 800 x 860(h) mm
	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
	390 L	580 L
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	260 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	140 Kg	152 Kg
	166 Kg	189 Kg
	1540 x 830 x 1040(h) mm	2050 x 830 x 1040(h) mm
	1.885 €	2.220 €

# G-PA2100TN-FC



# G-PA3100TN-FC



	G-PA2100TN-FC	G-PA3100TN-FC
	-2°C / +8°C	
	1510 x 800 x 850(h) mm	2020 x 800 x 850(h) mm
	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	390 L	580 L
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	398 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>		
	92 Kg	114 Kg
	106 Kg	126 Kg
	1540 x 830 x 880(h) mm	2050 x 830 x 880(h) mm
	1.535 €	1.870 €



## Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated  
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlische - Umluftkühlung



# G-PA2200TN



# G-PA3200TN



	G-PA2200TN	G-PA3200TN
	+2°C / +8°C	
	1510 x 800 x 860/960(h) mm	2020 x 800 x 860/960(h) mm
	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
	390 L	580 L
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	260 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	140 Kg	152 Kg
	166 Kg	189 Kg
	1540 x 830 x 1140(h) mm	2050 x 830 x 1140(h) mm
	1.925 €	2.270 €



## Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated  
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlische - Umluftkühlung

# G-PA2200TN-FC



# G-PA3200TN-FC



	G-PA2200TN-FC	G-PA3200TN-FC
	-2°C / +8°C	
	1510 x 800 x 850/950(h) mm	2020 x 800 x 850/950(h) mm
	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	390 L	580 L
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	275 W	398 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
<b>ENERGY CLASS</b>		
	92 Kg	114 Kg
	106 Kg	126 Kg
	1540 x 830 x 980(h) mm	2050 x 830 x 980(h) mm
	1.575 €	1.920 €



## Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated  
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlische - Umluftkühlung



# Fast Food & Pizza Line

# Vetrine refrigerate sushi e tapas statiche

IT Vetrine refrigerate per sushi e tapas con refrigerazione statica. Le vetrine sushi e le vetrine per tapas sono disponibili nel colore nero, la linea Tapas (TS) è a due ripiani - struttura in plastica e vetro - porte scorrevoli in vetro - vetro frontale curvo - illuminazione LED - termostato manuale - bacinelle GN1/3 400(h) mm incluse.

EN Refrigerated display cases for sushi and tapas with static refrigeration. The sushi and tapas display cases are available in black, the Tapas (TS) line has two shelves - plastic and glass casing - sliding glass doors - curved front glass - LED lighting - manual thermostat - GN1/3 400(h) mm containers included.

FR Vitrines réfrigérées pour sushis et tapas avec réfrigération statique. Les vitrines sushi et tapas sont disponibles en noir, la ligne Tapas (TS) dispose de deux étagères - corps en plastique et verre - portes coulissantes en verre - façade en verre arrondi - éclairage LED - thermostat manuel - GN1/3 400(h) mm bacs inclus.

DE Kühlvitrinen für Sushi und Tapas mit statischer Kühlung. Die Sushi- und Tapas-Vitrinen sind in schwarz erhältlich, die Tapas-Linie (TS) hat zwei Einlegeböden - Gehäuse aus Kunststoff und Glas - Glasschiebetüren - gebogenes Frontglas - LED-Beleuchtung - manueller Thermostat - GN1/3 400(h) mm Behälter im Lieferumfang.



# G-SSS1200

New



N.4 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

# G-SSS1500



N.5 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

	G-SSS1200	G-SSS1500
	+0°C / +6°C	
	1200 x 415 x 300(h) mm	1500 x 415 x 300(h) mm
	n.4 x GN1/3 - 20 L	n.5 x GN1/3 - 25 L
	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	160 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	vetro + plastica / glass + plastic	
	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
<b>STANDARD</b>	bacinelle / containers 4x GN1/3	bacinelle / containers 5x GN1/3
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	46 kg	51 kg
	62 kg	71 kg
	1281 x 532 x 471(h) mm	1581 x 532 x 471(h) mm
	1.215 €	1.390 €

Bacinelle incluse / Containers included.



## Fast Food & Pizza Line

Vitrine refrigerate per sushi - statiche / Refrigerated display cases for sushi - static  
Vitrines réfrigérées pour sushis - statiques / Sushi Kühlvitrienen - statischer Kühlung

100

forcar®



# G-SSS1800

**New**



N.7 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

# G-SSS2000



N.8 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

	G-SSS1800	G-SSS2000
	+0°C / +6°C	
	1800 x 415 x 300(h) mm	2000 x 415 x 300(h) mm
	n.7 x GN1/3 - 36 L	n.8 x GN1/3 - 41 L
	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	230 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	vetro + plastica / glass + plastic	
	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
<b>STANDARD</b>	bacinelle / containers 7x GN1/3	bacinelle / containers 8x GN1/3
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	61 Kg	71 Kg
	81 Kg	91 Kg
	1881 x 532 x 471(h) mm	2081 x 532 x 471(h) mm
	1.560 €	1.735 €

Bacinelle incluse / Containers included.



## Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate per sushi - statiche / Refrigerated display cases for sushi - static  
Vitrines réfrigérées pour sushis - statiques / Sushi Kühlvitrienen - statischer Kühlung



## G-TS1200



N.4 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

## G-TS1500



N.5 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves



	G-TS1200	G-TS1500
	+4°C / +8°C	
	1200 x 415 x 330(h) mm	1500 x 415 x 330(h) mm
	n.4 x GN1/3 - 20 L	n.5 x GN1/3 - 25 L
	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	160 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	vetro + plastica / glass + plastic	
	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
<b>STANDARD</b>	bacinelle / containers 4x GN1/3	bacinelle / containers 5x GN1/3
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	46,5 kg	49 kg
	54 kg	57 kg
	1281 x 532 x 471(h) mm	1581 x 532 x 471(h) mm
	1.095 €	1.250 €

Bacinelle incluse / Containers included.



### Fast Food & Pizza Line

Vitrine refrigerate per tapas - statiche / Refrigerated display cases for tapas - static  
Vitrines réfrigérées pour tapas - statiques / Tapas-Kühlvitrienen - statischer Kühlung

# G-TS1800

**New**



N.7 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

# G-TS2000



N.8 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

	G-TS1800	G-TS2000
	+4°C / +8°C	
	1800 x 415 x 300(h) mm	2000 x 415 x 300(h) mm
	n.7 x GN1/3 - 36 L	n.8 x GN1/3 - 41 L
	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	230 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	vetro + plastica / glass + plastic	
	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
<b>STANDARD</b>	bacinelle / containers 7x GN1/3	bacinelle / containers 8x GN1/3
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	63 Kg	67,5 Kg
	85 Kg	91 Kg
	1881 x 532 x 471(h) mm	2081 x 532 x 471(h) mm
	1.405 €	1.560 €

Bacinelle incluse / Containers included.



## Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate per tapas - statiche / Refrigerated display cases for tapas - static  
Vitrines réfrigérées pour tapas - statiques / Tapas-Kühlvitrinen - statischer Kühlung

# Vetrine refrigerate pizza statiche



IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - controllo temperatura elettronico - sbrinatorio a sosta - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in polycarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

## Series 330 MAX h 150 mm



EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - electronic temperature control - stationary defrosting - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

L= 1200 mm



L= 1400 mm



L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm





















FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - régulation électronique de la température - dégivrage par arrête - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvittrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - elektronische Temperaturregelung - Abtauung per Anhalt - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit Linie 330 oder Linie 380.

Optional	<b>CS330</b> (h100-150-200 cm) Mod. Series 33	<b>CSM330</b> Mod. Series 33
	Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
	120 €	135 €



	G-RI12033V	G-RI14033V	G-RI15033V	G-RI18033V	G-RI20033V
	+2°C / +8°C				
	1200 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
	850 x 245 x 150(h) mm	1050 x 245 x 150(h) mm	1150 x 245 x 150(h) mm	1450 x 245 x 150(h) mm	1650 x 245 x 150(h) mm
	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
	+32°C / 55%HR				
	statica / static				
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic				
<b>GAS</b>	R600a				
	manuale / manual				
	elettronico / electronic				
	45 mm				
	110 W			122 W	
	220V-240V / 50Hz				
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>				
	no				
<b>STANDARD</b>	kit vetri / glasses set				
					
	42 Kg	50 Kg	50 Kg	56 Kg	59 Kg
	49 Kg	64 Kg	64 Kg	64 Kg	70 Kg
	1290 x 400 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 400 x 410(h) mm	1890 x 400 x 410(h) mm	2090 x 400 x 410(h) mm
	755 €	785 €	805 €	865 €	910 €

## Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate Pizza - statiche / Refrigerated Pizza display cases - static  
Vitrine réfrigérée pour Pizza - statiques / Pizza Kühlvitrine - statisch

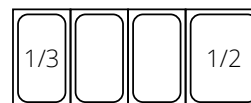


## Series 380

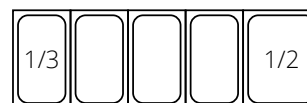
MAX h 150 mm



L= 1200 mm



L= 1400 mm



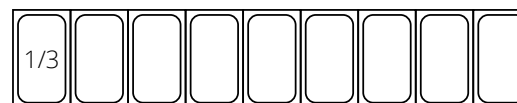
L= 1500 mm



L= 1800 mm















L= 2000 mm



Optional

CS380 (h100-150-200 cm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
120 €	135 €

	G-RI12038V	G-RI14038V	G-RI15038V	G-RI18038V	G-RI20038V
	+2°C / +8°C				
	1200 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
	850 x 305 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm	1150 x 305 x 150(h) mm	1450 x 305 x 150(h) mm	1650 x 305 x 150(h) mm
	3x GN1/3 + 1x GN1/2	4x GN1/3 + 1x GN1/2	5x GN1/3 + 1x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
	+32°C / 55%HR				
	statica / static				
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic				
<b>GAS</b>	R600a				
	manuale / manual				
	elettronico / electronic				
	45 mm				
	110 W		122 W		
	220V-240V / 50Hz				
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>				
	no				
<b>STANDARD</b>	kit vetri / glasses set				
					
	45 Kg	52 Kg	55 Kg	57 Kg	63 Kg
	53 Kg	66 Kg	69 Kg	70 Kg	75 Kg
	1290 x 460 x 400(h) mm	1490 x 460 x 400(h) mm	1590 x 460 x 400(h) mm	1890 x 460 x 400(h) mm	2090 x 460 x 400(h) mm
	820 €	855 €	870 €	925 €	980 €

## Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate Pizza - statiche / Refrigerated Pizza display cases - static  
Vitrine réfrigérée pour Pizza - statiques / Pizza Kühlvitrine - statisch



# Vetrine refrigerate pizza statiche



IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in polycarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvitrienen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastro-normbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit der Serie 330 oder Serie 380.

## Series 330 MAX 150(h) mm



L= 1200 mm



L= 1400 mm



L= 1500 mm



L= 1800 mm



















L= 2000 mm



Optional	<b>CS330</b> (h100-150-200 cm) Mod. Series 33	<b>CSM330</b> Mod. Series 33
	Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
	120 €	135 €



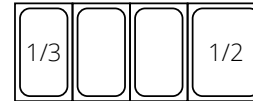
	G-VRX1200-330	G-VRX1400-330	G-VRX1500-330	G-VRX1800-330	G-VRX2000-330
	+2°C / +8°C				
	1200 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
	850 x 245 x 150(h) mm	1050 x 245 x 150(h) mm	1150 x 245 x 150(h) mm	1450 x 245 x 150(h) mm	1650 x 245 x 150(h) mm
	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic				
<b>GAS</b>	R600a				
	manuale / manual				
	elettronico / electronic				
	45 mm				
	145 W				
	220V-240V / 50Hz				
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
<b>STANDARD</b>	Kit vetri / Glasses set				
					
	36 Kg	38 Kg	42 Kg	48 Kg	59 Kg
	49 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg	71 Kg
	1240 x 375 x 310(h) mm	1440 x 375 x 310(h) mm	1540 x 375 x 310(h) mm	1840 x 375 x 310(h) mm	2040 x 375 x 310(h) mm
	<b>570 €</b>	<b>610 €</b>	<b>630 €</b>	<b>710 €</b>	<b>750 €</b>

# Series 380

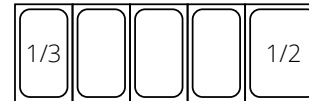
## MAX 150(h) mm



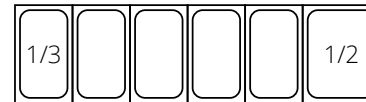
L= 1200 mm



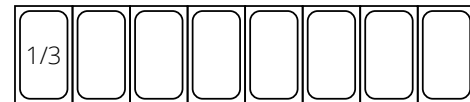
L= 1400 mm



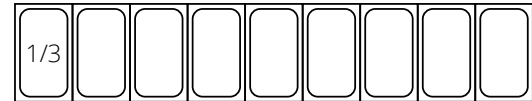
L= 1500 mm



L= 1800 mm











L= 2000 mm



Optional

CS380 (h100-150-200 cm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
120 €	135 €



	G-VRX1200-380	G-VRX1400-380	G-VRX1500-380	G-VRX1800-380	G-VRX2000-380
	+2°C / +8°C				
	1200 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
	850 x 305 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm	1150 x 305 x 150(h) mm	1450 x 305 x 150(h) mm	1650 x 305 x 150(h) mm
	3 x GN1/3 +1x GN1/2	4 x GN1/3 +1x GN1/2	5 x GN1/3 +1x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic				
<b>GAS</b>	R600a				
	manuale / manual				
	elettronico / electronic				
	45 mm				
	145 W				
	220V-240V / 50Hz				
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
<b>STANDARD</b>	Kit vetri / Glasses set				
					
	38 Kg	42 Kg	43 Kg	52 Kg	61 Kg
	53 Kg	60 Kg	61 Kg	64 Kg	75 Kg
	1290 x 390 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 390 x 410(h) mm	1890 x 390 x 410(h) mm	2090 x 450 x 410(h) mm
	<b>610 €</b>	<b>670 €</b>	<b>690 €</b>	<b>730 €</b>	<b>790 €</b>

# Vetrine refrigerate pizza

## con struttura e coperchio in acciaio inox



IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Coperchio di protezione per una migliore conservazione del cibo - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm inox o polycarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Pizza refrigerated display cases with static refrigeration. Protective lid for better food preservation - built-in unit on the right side only gas R600a. Ideal for Gastronorm stainless steel or polycarbonate containers - containers not included. Available in 330 or 380 range.

FR Vitrines réfrigérées pour pizzas avec réfrigération statique. Couverture protecteur pour une meilleure conservation des aliments - unité intégrée uniquement côté droit gaz R600a. Convient pour contenir des bacs gastronorm en acier inox ou en polycarbonate - bacs non inclus. Disponible dans les séries 330 ou 380.

DE Pizza-Kühlvitrienen mit statischer Kühlung. Schutzdeckel für eine bessere Konservierung der Lebensmittel - Einbaueinheit nur rechte Seite Kältemittel R600a. Geeignet für die Aufnahme von Gastronormbehältern aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter ausgeschlossen. Erhältlich in Serie 330 oder 380.

Series 330  
MAX 150(h) mm



L= 1200 mm



L= 1400 mm



L= 1500 mm



L= 1800 mm




















L= 2000 mm



Optional

CS330 (h100-150-200 cm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
120 €	135 €



	G-VRX1200-330SS	G-VRX1400-330SS	G-VRX1500-330SS	G-VRX1800-330SS	G-VRX2000-330SS
	+2°C / +8°C				
	1200 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1400 x 330 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1500 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1800 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	2000 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid
	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic				
<b>GAS</b>	R600a				
	manuale / manual				
	elettronico / electronic				
	45 mm				
	125 W			145 W	
	220V-240V / 50Hz				
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
<b>STANDARD</b>	Kit acciaio inox / Stainless steel set				
					
	32 kg	34 kg	37 kg	43 kg	54 kg
	45 kg	50 kg	52 kg	55 kg	66 kg
	1265 x 435 x 415(h) mm	1465 x 435 x 415(h) mm	1565 x 435 x 415(h) mm	1865 x 435 x 415(h) mm	2065 x 435 x 415(h) mm
	<b>570 €</b>	<b>610 €</b>	<b>630 €</b>	<b>710 €</b>	<b>750 €</b>

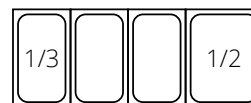


# Series 380

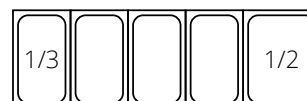
MAX 150(h) mm



L= 1200 mm



L= 1400 mm



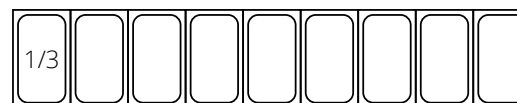
L= 1500 mm



L= 1800 mm



















L= 2000 mm



Optional

CS380 (h100-150-200 cm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
120 €	135 €

	G-VRX1200-380SS	G-VRX1400-380SS	G-VRX1500-380SS	G-VRX1800-380SS	G-VRX2000-380SS
					
	+2°C / +8°C				
	1200 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1400 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1500 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1800 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	2000 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid
	3 x GN1/3 +1x GN1/2	4 x GN1/3 +1x GN1/2	5 x GN1/3 +1x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic				
<b>GAS</b>	R600a				
	manuale / manual				
	elettronico / electronic				
	45 mm				
	125 W			145 W	
	220V-240V / 50Hz				
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
<b>STANDARD</b>	Kit acciaio inox / Stainless steel set				
					
	35 kg	38 kg	39 kg	47 kg	56 kg
	50 kg	56 kg	57 kg	59 kg	70 kg
	1265 x 475 x 475(h) mm	1465 x 475 x 475(h) mm	1565 x 475 x 475(h) mm	1865 x 475 x 475(h) mm	2065 x 475 x 475(h) mm
	<b>610 €</b>	<b>670 €</b>	<b>690 €</b>	<b>730 €</b>	<b>790 €</b>



# Banchi pizza refrigerati ventilati

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non investire direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with ventilated refrigeration. Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct product impact - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération ventilée. Unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas affecter directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur avec traitement anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit Umluftkühlung. Integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu beeinflussen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtaugung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional	GUT 600 x 400 mm		GAR		GRP64 600 x 400 mm	
	Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungsschiene für Bleche		Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungsschienen für Gitter		Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	
	30 €		35 €		18 €	
	RUO120 mod. G-PZ1610TN-2600TN 1610TNFC-2600TNFC		RUO120.6 mod. G-PZ3600TN-3600TNFC		2 KIT RUO120 mod. G-PZ2610TN-2610TNFC	
Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse		Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse		2 x Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 2x4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 2x4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 2x4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse		
140 €		190 €		280 €		

# G-PZ2600TN



	G-PZ2600TN
	+2°C + 8°C
	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	1052 x 630 x 589(h) mm
	390 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	50 mm
	260 W
	220V-240V / 50Hz 1 Ph
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	7 coppie guide per porta / pairs of slides per door
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>
	257 Kg
	288 Kg
	1540 x 830 x 1180(h) mm
	2.390 €



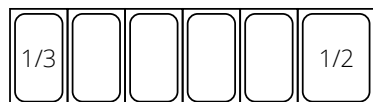
NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

**RI15033V**  
**G-VRX1500-330**  
**G-VRX1500-330SS**  
L= 1500 mm



**RI15038V**  
**G-VRX1500-380**  
**G-VRX1500-380SS**  
L= 1500 mm



## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühltische - umluftgekühlt



# G-PZ2600TN-FC



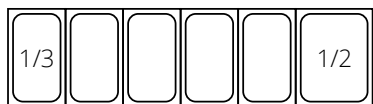
NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

## Abbinato con / Combined with...

**RI15033V**  
**G-VRX1500-330**  
**G-VRX1500-330SS**  
L= 1500 mm



**RI15038V**  
**G-VRX1500-380**  
**G-VRX1500-380SS**  
L= 1500 mm



	G-PZ2600TN-FC
	- 2°C + 8°C
	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	1052 x 630 x 580(h) mm
	390 L
	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	275 W
	220V-240V / 50Hz 1 Ph
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel
	no
	no
<b>STANDARD</b>	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door
<b>ENERGY CLASS</b>	
	252 Kg
	267 Kg
	1540 x 830 x 1180(h) mm
	<b>1.790 €</b>

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühlische - umluftgekühlt



# G-PZ2610TN



# G-PZ3600TN



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

**RI20033V**  
**G-VRX2000-330**  
**G-VRX2000-330SS**  
L= 2000 mm



**RI20038V**  
**G-VRX2000-380**  
**G-VRX2000-380SS**  
L= 2000 mm



	G-PZ2610TN	G-PZ3600TN
	+2°C + 8°C	
	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	
	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
	390 L	580 L
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	50 mm	
	260 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	362 Kg	320 Kg
	399 Kg	359 Kg
	2055 x 830 x 1160(h) mm	
	2.790 €	2.590 €

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühltische - umluftgekühlt



# G-PZ2610TN-FC



# G-PZ3600TN-FC



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

## Abbinato con / Combined with...

**RI20033V**  
**G-VRX2000-330**  
**G-VRX2000-330SS**  
L= 2000 mm



**RI20038V**  
**G-VRX2000-380**  
**G-VRX2000-380SS**  
L= 2000 mm



	G-PZ2610TN-FC	G-PZ3600TN-FC
	-2°C + 8°C	
	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	
	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	390 L	580 L
	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	60 mm	
	275 W	398 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door	
<b>ENERGY CLASS</b>		
	327 Kg	306 Kg
	347 Kg	326 Kg
	2055 x 830 x 1180(h) mm	
	2.500 €	2.185 €

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühltsche - umluftgekühlt

# G-PZ1610TN-FC



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

**RI15033V**  
**G-VRX1500-330**  
**G-VRX1500-330SS**  
L= 1500 mm



**RI15038V**  
**G-VRX1500-380**  
**G-VRX1500-380SS**  
L= 1500 mm



	G-PZ1610TN-FC
	- 2°C + 8°C
	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	540 x 630 x 580(h) mm
	221 L
	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm
	275 W
	220V-240V / 50Hz 1 Ph
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door
ENERGY CLASS	
	304 Kg
	321 Kg
	1540 x 830 x 1180(h) mm
	2.010 €

# Banchi pizza refrigerati statici

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione statica. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with static refrigeration. Built-in extractable unit for easy maintenance - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic evaporation of condensate water. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération statique. Unité extractible intégrée pour un entretien facile - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - évaporation automatique de l'eau de condensation. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit statischer Kühlung. Integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional	CG11	GRP11 GN1/1	GRP11-FC mod. Forcold GN1/1
	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost		Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
	20 €	15 €	20 €

# G-S903PZ



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

## Abbinato con / Combined with...

**RI14038V**  
**G-VRX1400380**  
**G-VRX1400380SS**  
L= 1400 mm



**RI14033V**  
**G-VRX1400330**  
**G-VRX1400330SS**  
L= 1400 mm



	G-S903PZ
	+2°C + 8°C
	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	1295 x 515 x 500(h) mm
	368 L
	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	50 mm
	235 W
	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox <b>AISI 304</b> stainless steel <b>AISI 304</b>
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	170 Kg
	198 Kg
	1430 x 730 x 1275(h) mm
	1.915 €

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

# G-S903PZ-FC



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

## Abbinato con / Combined with...

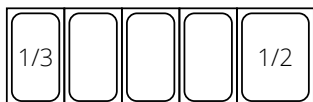
**G-VRX1400330**  
**G-VRX1400330SS**

L= 1400 mm



**G-VRX1400380**  
**G-VRX1400380SS**

L= 1400 mm



	<b>G-S903PZ-FC</b>
	+2°C + 8°C
	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	1293 x 515 x 500(h) mm
	368 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	50 mm
	435 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel
	no
	no
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	198 Kg
	223 Kg
	1420 x 750 x 1150(h) mm
	<b>1.575 €</b>

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch



# G-S903PZCAS



- Con cassetteria per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Avec tiroirs pour pâte à pizza
- Mit Schubladen für Pizzateig



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

## Abbinato con / Combined with...

**RI14038V**  
**G-VRX1400380**  
**G-VRX1400380SS**  
L= 1400 mm



**RI14033V**  
**G-VRX1400330**  
**G-VRX1400330SS**  
L= 1400 mm



	G-S903PZCAS
	+2°C + 8°C
	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	854 x 530 x 500(h) mm
	257 L
	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	155 W
	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox <b>AISI 304</b> stainless steel <b>AISI 304</b>
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
	268 Kg
	288 Kg
	1470 x 760 x 1310(h) mm
	2.105 €

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

# G-S903PZCAS-FC



- Con cassetteria per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Mit Schubladen für Pizzateig
- Avec tiroirs pour pâte à pizza



NON INCLUSA  
NOT INCLUDED

## Abbinato con / Combined with...

**G-VRX1400330**  
**G-VRX1400330SS**

L= 1400 mm



**G-VRX1400380**  
**G-VRX1400380SS**

L= 1400 mm



	G-S903PZCAS-FC
	+2°C + 8°C
	1420 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	827 x 512 x 500(h) mm
	257 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	235 W
	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 - 6 coppie di guide / pairs of slides 6 cassetti / 6 drawers
	198 Kg
	223 Kg
	1440 x 750 x 1150(h) mm
	1.870 €

## Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static  
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

# Cassettiera inox

- IT Cassettiera inox per contenitori impasti pizza  
600 x 400 x 75(h) mm senza coperchi.
- EN Stainless steel drawers for pizzadough containers  
600 x 400 x 75(h) mm without lids.
- FR Meuble a tiroirs pour conteneursa pate a pizza  
600 x 400 x 75(h) mm sans couvercles.
- DE Schubladenschrank aus edelstahl fuer pizzateigebhaelter  
600 x 400 x 75(h) mm ohne deckel.



## CAS7 CAS7-FC



- Cassette pizza escluse.
- Pizza dough containers not included.
- Conteneurs pour pâte exclus.
- Pizzateigbehälter ausgescholossen.

	CAS7	CAS7-FC
		
	520 x 800 x 810(h) mm	
		
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> stainless steel <b>AISI 304</b>	acciaio Inox <b>AISI 201</b> stainless steel <b>AISI 201</b>
	28 Kg	
	30 Kg	
	530 x 810 x 820(h) mm	
	1.455 €	790 €

# Saladette refrigerate per insalate

## refrigerazione statica



IT Saladette refrigerate con refrigerazione statica. Sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico. Disponibili con pianetto di lavoro in polietilene alimentare - 1 griglia intermedia GN1/1 per porta - bacinelle escluse.

EN Refrigerated saladettes with static refrigeration. Automatic defrosting - static evaporator foamed on three sides with fan to regulate the temperature - lid with telescopic opening - electronic thermostat. Available with worktop in non-toxic polyethylene - 1 intermediate grid GN1/1 per door - containers not included.

DE Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique. Dégivrage automatique - évaporateur statique moussé sur trois côtés avec ventilateur pour une température uniforme - couvercle télescopique - thermostat électronique. Disponible avec plan de travail en polyéthylène alimentaire - 1 grille intermédiaire GN1/1 par porte - sans bacs.

FR Gekühlte Saladette mit statischer Kühlung. Automatische Abtaugung - statischer Verdampfer dreiseitig geschäumt mit Lüfter für eine gleichmäßige Temperatur - teleskopischer Deckel - elektronischer Thermostat. Erhältlich mit Arbeitsplatte aus lebensmitteleuglichem Polyethylen - 1 GN1/1 Zwischengitter pro Tür - ohne Behälter.

Optional

CG11	GRPSA 32,3 x 57 cm	GRP11-FC mod. Forcold GN1/1	RJ050
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote con freno ø 50 mm Set of 4 wheels ø 50 with brake Jeu de 4 roues ø 50 mm Satz mit 4 Rädern ø 50 mm
20 €	15 €	20 €	80 €
CS12 mod. G-S901 - G-S903 TOP - G-S903 PZ - G-PS200 G-PS300		CS12-FC mod. G-S901-FC - G-S903TOP-FC - G-S903PZ-FC - G-PS200-FC G-PS300-FC	
Set 2 cassetti - Set 2 drawers Set 2 tiroirs - Set 2 Schubfächer		Set 2 cassetti - Set 2 drawers Set 2 tiroirs - Set 2 Schubfächer	
			
700 €		455 €	

# G-S900 - G-S902 - G-S903

- Con piano in polietilene
- Worktop in polyethylene
- Plan de travail en polyéthylène
- Arbeitsplatte aus Polyethylen



G-S900 / G-S902



G-S903



	G-S900	G-S902	G-S903
	+2°C / +8°C		
	900 x 700 x 850(h) mm	1045 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
	830 x 530 x 500(h) mm	975 x 530 x 500(h) mm	1295 x 530 x 500(h) mm
	2x GN1/1+3 x GN1/6 - 240 L	3x GN1/1 - 275 L	4x GN1/1 - 368 L
	+32°C / 55%HR		
	statica / static		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		
<b>GAS</b>	R600a		
	automatica / automatic		
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic		
	40 mm		
	155 W	175 W	235 W
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> stainless steel <b>AISI 304</b>		
<b>REVERSIBLE</b>	no		
	no		
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides		3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
<b>NET Kg</b>	70 Kg	80 Kg	107 Kg
<b>GROSS Kg</b>	88 Kg	98 Kg	130 Kg
	980 x 760 x 1170(h) mm	1115 x 760 x 1160(h) mm	1390 x 730 x 1160(h) mm
<b>€</b>	1.080 €	1.265 €	1.530 €

## Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

forcar®



# G-S900-FC - G-S902-FC G-S903-FC



G-S900-FC / G-S902-FC

- Con piano in polietilene
- Worktop in polyethylene
- Plan de travail en polyéthylène
- Arbeitsplatte aus Polyethylen



G-S902-FC



G-S903-FC



	G-S900-FC	G-S902-FC	G-S903-FC
	+2°C / +8°C		
	900 x 700 x 850(h) mm	1045 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 865(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm	972 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	2x GN1/1 + 3x GN1/6 - 240 L	3 X GN1/1 - 275 L	4 x GN1/1 - 368 L
	+35°C / 50%HR		
	statica / static		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		
<b>GAS</b>	R600a		
	automatica / automatic		
	elettronico / electronic		
	40 mm		
	235 W		
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel		
<b>REVERSIBLE</b>	no		
	no		
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides	
	65 Kg	75 Kg	104 Kg
	79 Kg	89 Kg	116 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	1115 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 1100(h) mm
	905 €	1.150 €	1.340 €

## Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch



## G-PS900



- Con piano in granito
- Granite top
- Granitplatte
- Plan de travail en granit

## G-PS903



	G-PS900	G-PS903
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 1100(h) mm	1365 x 700 x 1100(h) mm
	830 x 515 x 500(h) mm	1295 x 595 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 288 L	8x GN1/6 - 400 L
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	40 mm	
	155 W	235 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	92 Kg	155 Kg
	120 Kg	175 Kg
	970 x 760 x 1380(h) mm	1390 x 730 x 1264(h) mm
	1.200 €	1.895 €

### Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

forcar®

# G-PS900-FC



- Con piano in granito
- Granite top
- Granitplatte
- Plan de travail en granit

# G-PS903-FC



	G-PS900-FC	G-PS903-FC
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 1075(h) mm	1365 x 700 x 1020(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 288 L	8x GN1/6 - 400 L
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	R290
	automatica / automatic	
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	320 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
<b>NET Kg</b>	98 Kg	184 Kg
<b>GROSS Kg</b>	109 Kg	202 Kg
	970 x 753 x 1100(h) mm	1390 x 750 x 1100(h) mm
<b>€</b>	1.100 €	1.645 €



## Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

## G-PS200



## G-PS300



	G-PS200	G-PS300
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 1010(h) mm	1370 x 700 x 1010(h) mm
	830 x 530 x 500(h) mm	1296 x 530 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 254 L	8x GN1/6 - 392 L
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	40 mm	
	155 W	235 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
	80 Kg	120 Kg
	101 Kg	148 Kg
	970 x 760 x 1280(h) mm	1390 x 730 x 1280(h) mm
	1.395 €	1.935 €



### Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

## G-PS200-FC



## G-PS300-FC



	G-PS200-FC	G-PS300-FC
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 970(h) mm	1365 x 700 x 970(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 254 L	8x GN1/6 - 392 L
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	
	220V-240V / 50Hz 1 Ph	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grills GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	72 Kg	125 Kg
	87 Kg	141 Kg
	970 x 750 x 985(h) mm	1390 x 750 x 985(h) mm
	1.100 €	1.535 €

## Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

## G-S901



## G-S903TOP



	G-S901	G-S903TOP
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 860(h) mm	1365 x 700 x 860(h) mm
	830 x 530 x 500(h) mm	1295 x 530 x 500(h) mm
	240 L	368 L
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	40 mm	
	155 W	235 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 3 coppie di guide / pairs of slides
	72 Kg	110 Kg
	90 Kg	138 Kg
	978 x 760 x 1170(h) mm	1390 x 730 x 1170(h) mm
	1.135 €	1.540 €



### Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch



## G-S901-FC



## G-S903TOP-FC



	G-S901-FC	G-S903TOP-FC
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	240 L	368 L
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	40 mm	
	235 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	65 Kg	110 Kg
	79 Kg	122 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm
	965 €	1.375 €

### Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch



# G-SS45BT



	G-SS45BT
	-12°C / -18°C
	943 x 700 x 860(h) mm
	810 x 530 x 500(h) mm
	240 L
	+32°C / 55%HR
	statica / static
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	
	55 mm
	260 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>
	no
	no
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
	86 Kg
	103 Kg
	1010 x 773 x 1160(h) mm
	1.550 €



## Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch





## G-S9012D



## G-S9014D



	G-S9012D	G-S9014D
	+2°C / +8°C	
	900 x 700 x 860(h) mm	
	340 x 530 x 500(h) mm + 2 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm	340 x 530 x 500(h) mm + 4 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm
	240 L	
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	40 mm	
	155 W	
	220V-240V / 50Hz 1 Ph	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox <b>AISI 304</b> / stainless steel <b>AISI 304</b>	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid + 2 cassetti / drawers	4 cassetti / drawers
	81 Kg	89 Kg
	98 Kg	106 Kg
	978 x 760 x 1170(h) mm	
	1.535 €	2.050 €

### Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

forcar®



## G-S9012D-FC



## G-S9014D-FC



**FORCOLD**  
by finmar ECO RANGE

	G-S9012D-FC	G-S9014D-FC
	+2°C / +10°C	
	900 x 700 x 850(h) mm	
	340 x 530 x 500(h) mm + 2 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm	340 x 530 x 500(h) mm + 4 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm
	240 L	
	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio Inox / stainless steel	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid 2 cassetti / drawers	4 cassetti / 4 drawers
<b>NET Kg</b>	71 Kg	80 Kg
<b>GROSS Kg</b>	89 Kg	98 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	
<b>€</b>	1.340 €	1.790 €

## Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static  
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch



Graphit Group



Eco Line

# Armadi refrigerati ventilati



IT Armadi refrigerati ECOVENT con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in **acciaio inox AISI 430** - interno in PS - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

EN ECOVENT refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate or in **stainless steel AISI 430** - in-ternal casing in PS - external bottom and back panels in galvanised plate.

FR Armoires réfrigérées ECOVENT avec réfrigération ventilée. Structure externe en tôle peinte à l'époxy blanc ou en **acier inox AISI 430** - intérieur en PS - panneaux extérieurs de fond et arrière en tôle galvanisée.

DE ECOVENT-Kühlschränke mit Umluftkühlung. Außengehäuse aus weißem, epoxidharzlackiertem Blech oder **Edelstahl AISI 430** - innen aus PS - Außenboden und Rückwand aus verzinktem Blech.

Optional

GRP400ECO 475 x 377 mm	GRP402ECO 475 x 147 mm	GRP600ECO 650 x 527 mm	GRP602ECO 650 x 297 mm
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter
20 €	15 €	35 €	20 €



# G-ERV400 - G-EFV400 G-ERV400SS - G-EFV400SS



G-ERV400



G-EFV400SS

## STANDARD

### G-ERV400 - G-ERV400SS

3 griglie/grids 475 x 377 mm  
1 griglia inferiore/bottom grid  
475 x 147 mm

### G-EFV400 - G-EFV400SS

4 griglie/grids 475 x 377 mm  
1 griglia inferiore/bottom grid  
475 x 147 mm

	G-ERV400	G-EFV400	G-ERV400SS	G-EFV400SS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	600 x 600 x 1860(h) mm			
	460 x 460 x 1627(h) mm			
	279 L			
	+35°C / 65%HR			
	ventilata / ventilated			
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic			
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
	automatica / automatic			
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic			
	70 mm			
	210 W	390 W	210 W	390 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - PS painted tin plate - PS		acciaio Inox <b>AISI 430</b> - PS stainless steel <b>AISI 430</b> - PS	
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes			
	no			
<b>ENERGY CLASS</b>				
	73 Kg	82 Kg	78 Kg	88 Kg
	85 Kg	94 Kg	90 Kg	100 Kg
	630 x 660 x 2003(h) mm			
	1.015 €	1.205 €	1.135 €	1.330 €

# G-ERV600 - G-EFV600 G-ERV600SS - G-EFV600SS



G-ERV600



G-EFV600SS

## STANDARD

### G-ERV600 - G-ERV600SS

3 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

### G-EFV600 - G-EFV600SS

4 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

	G-ERV600	G-EFV600	G-ERV600SS	G-EFV600SS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	775 x 750 x 1860(h) mm			
	635 x 460 x 1627(h) mm			
	509 L			
	+35°C / 65%HR			
	ventilata / ventilated			
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic			
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
	automatica / automatic			
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic			
	70 mm			
	280 W	480 W	280 W	480 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - PS painted tin plate - PS		acciaio Inox <b>AISI 430</b> - PS stainless steel <b>AISI 430</b> - PS	
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes			
	no			
<b>ENERGY CLASS</b>				
<b>NET Kg</b>	92 Kg	102 Kg	98 Kg	108 Kg
<b>GROSS Kg</b>	112 Kg	122 Kg	118 Kg	128 Kg
	805 x 815 x 2003(h) mm			
	1.305 €	1.525 €	1.490 €	1.710 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - ventilati / Refrigerated cabinets - ventilated  
Armoires réfrigérées - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung

# G-ERV400G - G-EFV400G G-ERV400GSS - G-EFV400GSS



G-EFV400G



G-EFV400GSS

## STANDARD

### G-ERV400G - G-ERV400GSS

3 ripiani / shelves 475 x 377 mm  
+ 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

### G-EFV400G - G-EFV400GSS

4 ripiani / shelves 475 x 377 mm  
+ 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

	G-ERV400G	G-EFV400G	G-ERV400GSS	G-EFV400GSS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	600 x 600 x 1860(h) mm			
	460 x 460 x 1627(h) mm			
	300 L			
	+30°C / 55%HR			
	ventilata / ventilated			
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic			
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
	automatica / automatic			
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic			
	70 mm			
	210 W	530 W	210 W	530 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - PS + vetrocamera painted tin plate - PS + insulating glass		acciaio Inox <b>AISI 430</b> PS + vetrocamera stainless steel <b>AISI 430</b> PS + insulating glass	
<b>REVERSIBLE</b>	no			
	si / yes			
<b>ENERGY CLASS</b>				
<b>NET Kg</b>	86 Kg	96 Kg	91 Kg	103 Kg
<b>GROSS Kg</b>	98 Kg	108 Kg	103 Kg	115 Kg
	630 x 660 x 2003(h) mm			
	1.110 €	1.715 €	1.255 €	1.865 €

# G-ERV600G - G-EFV600G G-ERV600GSS - G-EFV600GSS



G-EFV600G



G-EFV600GSS

## STANDARD

### G-ERV600G - G-ERV600GSS

3 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

### G-EFV600G - G-EFV600GSS

4 ripiani / shelves 650 x 527 mm  
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

	G-ERV600G	G-EFV600G	G-ERV600GSS	G-EFV600GSS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	775 x 750 x 1860(h) mm			
	635 x 460 x 1627(h) mm			
	538 L			
	+30°C / 55%HR			
	ventilata / ventilated			
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic			
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
	automatica / automatic			
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic			
	70 mm			
	280 W	480 W	280 W	630 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - PS + vetrocamera painted tin plate - PS + insulating glass		acciaio Inox <b>AISI 430</b> PS + vetrocamera stainless steel <b>AISI 430</b> PS + insulating glass	
<b>REVERSIBLE</b>	no			
	si / yes			
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	110 Kg		115 Kg	
	130 Kg		135 Kg	
	805 x 815 x 2003(h) mm			
	1.435 €	2.050 €	1.625 €	2.240 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - ventilati / Refrigerated cabinets - ventilated  
Armoires réfrigérées - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung

# Armadi refrigerati statici

IT Armadi refrigerati con refrigerazione statica. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in acciaio **inox AISI 430** - interno ABS - refrigerazione statica con ventilatore interno per uniformare la temperatura - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata - resistenza sulla porta per i modelli in vetro.

EN Refrigerated cabinets with static refrigeration. External casing in white epoxy-coated plate or **stainless steel AISI 430** - inside ABS - static refrigeration with internal fan for uniform temperature - external back and bottom panels in galvanised plate - heating element on door for glass models.

FR Armoires réfrigérées avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle époxy blanche ou en **acier inox AISI 430** - intérieur en ABS - réfrigération statique avec ventilateur interne pour uniformiser la température - panneaux extérieurs arrière et inférieur en tôle galvanisée - résistance sur la porte pour les modèles en verre.

DE Kühlschränke mit statischer Kühlung. Äußeres Gehäuse aus weißem, epoxidharzlackiertem Blech oder **Edelstahl AISI 430** - Innenraum aus ABS - statische Kühlung mit internem Gebläse zum Temperaturausgleich - äußere Rückwand und Boden aus verzinktem Blech - Heizstab an der Tür bei den Modellen mit Glas.

Optional

GRP200 505x215 mm (mod. ER 200/400)	GRP400 505x415 mm (mod. ER 200/400)	GRP600 650x520 mm (mod. ER 600)
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Griglia plastificata grande Big plastic coated grid Grille plastifiée grande Großes Kunststoffgitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
15 €	20 €	25 €
GRP600P 650x290 mm (mod. ER 600)	CG500 (mod. ER 500P)	GRI64 600x400 mm (mod. ER 500P)
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Coppia guide per teglia Pair of slides for pans Paire de glissières pour plaques Führungsschienen	Griglia inox Stainless steel grid Grille acier inox Edelstahlgitter
25 €	25 €	65 €

# G-ER200 - G-EF200 G-ER200SS - G-EF200SS



G-ER200

G-ER200SS

## STANDARD

**G-ER200 - G-ER200SS**  
2 griglie/grids 505 x 415 mm  
1 griglia/grid 505 x 215 mm

**G-EF200 - G-EF200SS**  
2 ripiani fissi / fixed shelves  
480 x 440 mm

	G-ER200	G-EF200	G-ER200SS	G-EF200SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	600 x 585 x 855(h) mm			
	510 x 485 x 620(h) mm			
	130 L			
	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
<b>DEFROST</b>	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
<b>GAS</b>	R600a			
	automatica / automatic			
	termostato / thermostat			
	40 mm	60 mm	40 mm	60 mm
	100 W	105 W	100 W	105 W
	230V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS		acciaio Inox <b>AISI 430</b> - ABS stainless steel <b>AISI 430</b> - ABS	
	si / yes			
	no			
	45 Kg	45 Kg	44 Kg	45 Kg
	56 Kg	57 Kg	56 Kg	57 Kg
	680 x 650 x 1160(h) mm			
	625 €	695 €	715 €	785 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static  
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung



# G-ER400 - G-EF400 G-ER400SS - G-EF400SS



G-ER400

G-ER400SS

## STANDARD

### G-ER400 - G-ER400SS

3 griglie / grids 505 x 415 mm  
+ 1 griglia / grid 505 x 215 mm

### G-EF400 - G-EF400SS

6 ripiani fissi / fixed shelves  
480 x 440 mm

	G-ER400	G-EF400	G-ER400SS	G-EF400SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	600 x 585 x 1855(h) mm			
	510 x 485 x 1620(h) mm			
	340 L			
	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a			
	automatica / automatic			
	termostato / thermostat			
	45 mm	60 mm	45 mm	60 mm
	150 W	185 W	150 W	185 W
	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS		acciaio Inox <b>AISI 430</b> - ABS stainless steel <b>AISI 430</b> - ABS	
REVERSIBLE	si / yes			
	no			
	69 Kg	74 Kg	69 Kg	74 Kg
	81 Kg	86 Kg	81 Kg	86 Kg
	680 x 650 x 2210(h) mm			
	965 €	1.150 €	1.085 €	1.270 €

# G-ER600 - G-EF600 G-ER600SS - G-EF600SS



G-ER600

G-ER600SS

## STANDARD

### G-ER600 - G-ER600SS

3 griglie / grids 650 x 520 mm  
+ 1 griglia / grid 650 x 290 mm

### G-EF600 - G-EF600SS

6 ripiani fissi / fixed shelves  
650 x 500 mm

	G-ER600	G-EF600	G-ER600SS	G-EF600SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	777 x 695 x 1895(h) mm			
	657 x 580 x 1660(h) mm			
	570 L			
	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
<b>DEFROST</b>	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
<b>GAS</b>	R600a			
	automatica / automatic			
	termostato / thermostat			
	60 mm			
	185 W	300 W	185 W	300 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS		acciaio Inox <b>AISI 430</b> - ABS stainless steel <b>AISI 430</b> - ABS	
	si / yes			
	no			
	90 Kg	94 Kg	90 Kg	94 Kg
	107 Kg	111 Kg	107 Kg	111 Kg
	840 x 760 x 2210(h) mm			
	1.250 €	1.455 €	1.405 €	1.610 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static  
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

# G-EF600CAS G-EF600SSCAS

COMPLETO DI  
13 CASSETTE  
EQUIPPED WITH  
13 CONTAINERS



	CASSETTA / CONTAINER HF600.60
	515 x 310 x 175(h) mm
	18 Kg
	35 €

	G-EF600CAS	G-EF600SSCAS
	-18°C / -22°C	
	777 x 695 x 1895(h) mm	
	657 x 580 x 1660(h) mm	
	570 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	
<b>DEFROST</b>	manuale / manual	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	termostato / thermostat	
	60 mm	
	300 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	acciaio Inox <b>AISI 430</b> - ABS stainless steel <b>AISI 430</b> - ABS
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	6 ripiani fissi / fixed shelves	
	94 Kg	
	111 Kg	
	840 x 760 x 2210(h) mm	
	1.875 €	2.030 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static  
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

forcar®

# G-ER200G - G-EF200G G-ER200GSS - G-EF200GSS



G-ER200G

G-ER200GSS

## STANDARD

### G-ER200G - G-ER200GSS

2 griglie / grids 505 x 415 mm  
+ 1 griglia / grid 505 x 215 mm

### G-EF200G - G-EF200GSS

2 ripiani fissi / fixed shelves  
480 x 440 mm

	G-ER200G	G-EF200G	G-ER200GSS	G-EF200GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	600 x 585 x 855(h) mm			
	510 x 485 x 620(h) mm			
	130 L			
	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a	R290	R600a	R290
	automatica / automatic			
CONTROL	termostato / thermostat			
	40 mm			
	105 W	270 W	105 W	270 W
	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass		acciaio Inox <b>AISI 430</b> ABS - vetrocamera stainless steel <b>AISI 430</b> ABS - insulating glass	
REVERSIBLE	si / yes	no	si / yes	no
	led			
ENERGY CLASS	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
	44 Kg	45 Kg	44 Kg	45 Kg
	56 Kg	57 Kg	56 Kg	57 Kg
	680 x 650 x 1160(h) mm			
	730 €	1.205 €	830 €	1.300 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static  
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

# G-ER400G - G-EF400G G-ER400GSS - G-EF400GSS



G-ER400G

G-ER400GSS

## STANDARD

### G-ER400G - G-ER400GSS

3 griglie / grids 505 x 415 mm  
+ 1 griglia / grid 505 x 215 mm

### G-EF400G - G-EF400GSS

6 ripiani fissi / fixed shelves  
480 x 440 mm

	G-ER400G	G-EF400G	G-ER400GSS	G-EF400GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	600 x 585 x 1855(h) mm			
	510 x 485 x 1620(h) mm			
	340 L			
	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
<b>DEFROST</b>	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
	automatica automatic	manuale manual	automatica automatic	manuale manual
<b>CONTROL</b>	termostato / thermostat			
	45 mm	60 mm	45 mm	60 mm
	185 W	380 W	185 W	380 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass		acciaio Inox <b>AISI 430</b> ABS - vetrocamera stainless steel <b>AISI 430</b> ABS - insulating glass	
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes	no	si / yes	no
	led			
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
	69 Kg	76 Kg	69 Kg	76 Kg
	81 Kg	102 Kg	81 Kg	102 Kg
	680 x 650 x 2210(h) mm			
	1.045 €	1.620 €	1.185 €	1.755 €

# G-ER600G - G-EF600G G-ER600GSS - G-EF600GSS



G-ER600G

G-ER600GSS

## STANDARD

### G-ER600G - G-ER600GSS

3 griglie / grids 650 x 520 mm  
+ 1 griglia / grid 650 x 290 mm

### G-EF600G - G-EF600GSS

6 ripiani fissi / fixed shelves  
650 x 510 mm

	G-ER600G	G-EF600G	G-ER600GSS	G-EF600GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	777 x 695 x 1895(h) mm			
	657 x 580 x 1660(h) mm			
	570 L			
	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
<b>DEFROST</b>	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
<b>GAS</b>	R600a	R290	R600a	R290
	automatica automatic	manuale manual	automatica automatic	manuale manual
<b>CONTROL</b>	termostato / thermostat			
	60 mm			
	185 W	480 W	185 W	480 W
	220V-240V / 50Hz			
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass		acciaio Inox <b>AISI 430</b> ABS - vetrocamera stainless steel <b>AISI 430</b> ABS - insulating glass	
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes	no	si / yes	no
	led		led	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>		<b>C</b>	
	93 Kg	94 Kg	93 Kg	94 Kg
	107 Kg	111 Kg	107 Kg	111 Kg
	840 x 760 x 2210(h) mm			
	1.355 €	1.935 €	1.530 €	2.110 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static  
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung



# G-ER500P - G-ER500PSS

Ideali per pasticceria / For pastry



G-ER500P

G-ER500PSS

	G-ER500P	G-ER500PSS
	+2°C / +8°C	
	780 x 715 x 1750(h) mm	
	667 x 570 x 1485(h) mm	
	520 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	termostato / thermostat	
	55 mm	
	150 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	acciaio Inox <b>AISI 430</b> - ABS stainless steel <b>AISI 430</b> - ABS
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	6 coppie guide per teglie / 6 pairs of slides for trays 60 x 40 cm	
	90 Kg	
	107 Kg	
	840 x 760 x 2210(h) mm	
	1.435 €	1.600 €



# Armadi refrigerati

## GN2/1 - statici

IT Armadi refrigerati con refrigerazione statica e misure GN2/1. Struttura in lamiera verniciata epossidica bianca, interno in alluminio - refrigerazione statica con ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinets with static refrigeration and GN2/1 size. Casing in white epoxy painted plate, inside in aluminium - static refrigeration with fan and internal air conveyor to even out the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to eliminate condensation. Drip tray to collect condensation water. Door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle peinte en blanc époxy, structure intérieure en aluminium - réfrigération statique avec ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur.

DE GN2/1 Kühlschränke mit statischer Kühlung - Äußere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech, Innengehäuse aus A Aluminium - statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304**.

Optional

CG21	GRP21 GN2/1	P60 - GNB600TN-BT 60x40 cm	P64 - GNFISH 60x40x13(h) cm	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschiene(n)paar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffgitter	Kit supporti e 9 coppie di guide per teglie Set of supports and 9 pairs of runners for pans Kit de supports et 9 paires de glissières pour bacs Trägersatz und 9 Paare Führungsschiene(n) für Bleche	Kit supporti guide e 6 cassette Slides-Bracket set and 6 containers kit pour supports glissières et 6 caisses Führungsschiene(n) - und Trägersatz mit 6 Behälter	Kit 4 ruote ø 120 mm di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
45 €	20 €	435 €	450 €	140 €

# G-GNB600TN - G-GNB600BT



	G-GNB600TN	G-GNB600BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
	680 x 800 x 2010(h) mm	
	560 x 653 x 1386(h) mm	
	507 L	
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290	
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	510 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - alluminio / painted tin plate - aluminium	
	si / yes	
	no	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids GN2/1 + 3 coppie di guide / pairs of slides	
	135 Kg	
	155 Kg	
	710 x 840 x 2180(h) mm	
	1.395 €	1.760 €

## Eco Line

Armadi refrigerati - GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets - static - GN2/1  
Armoires réfrigérées - statiques - GN2/1 / Kühlschränke - statische Kühlung - GN2/1

# G-GNB1200TN - G-GNB1200BT



	G-GNB1200TN	G-GNB1200BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
	1340 x 800 x 2010(h) mm	
	1220 x 653 x 1386(h) mm	
	1104 L	
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290	
	vasca di raccolta / collecting basin	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	450 W	710 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata - alluminio / painted tin plate - aluminium	
	no	
	no	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids GN2/1 / 6 coppie di guide / pairs of slides	
	180 Kg	
	204 Kg	
	1370 x 840 x 2180(h) mm	
	1.795 €	2.135 €

# Congelatori a pozzetto

IT Congelatori a pozzetto con refrigerazione statica. Struttura esterna in acciaio verniciato bianco - interna in alluminio goffrato. Controllo temperatura manuale con termostato manuale - eliminazione dell'acqua di condensa tramite tubo di scarico - sbrinamento manuale.

EN Deep-freezers with static refrigeration. External casing in white painted steel - casted aluminium inside. Manual temperature control with manual thermostat - condensation water drain through a pipe - manual defrosting.

FR Congélateurs coffres avec réfrigération statique. Corps extérieur en acier laqué blanc - corps intérieur en aluminium gaufré. Régulation manuelle de la température avec thermostat manuel - élimination de l'eau de condensation au moyen d'un tuyau d'évacuation - dégivrage manuel.

DE Gefriertruhen mit statischer Kühlung. Außengehäuse aus weiß lackiertem Stahl - Innengehäuse aus geprägtem Aluminium. Manuelle Temperaturregelung mit manuellem Thermostat - Kondenswasserentleerung über eine Ablassleitung - manuelle Abtauung.

Optional	CEP01 mod. G-SD100S / G-SD200S	CEP02 mod. G-SD320PS	CEP03 mod. G-BD350S - G-BD450S G-BD550S - G-BD650S	CEP04 mod. G-BD205S - G-BD305S
	Cestello per congelatore a pozzetto Basket for deepfreezer Panier pour congélateur coffre Korb für Tiefkühltruhe			
	10 €	15 €	15 €	10 €



# G-BD205S - G-BD305S G-BD350S



G-BD205S



G-BD305S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

	G-BD205S	G-BD305S	G-BD350S
	≤-18		
	960 x 525 x 840(h) mm	1160 x 525 x 850(h) mm	1035 x 680 x 850(h) mm
	810 x 374 x 645(h) mm	1015 x 375 x 665(h) mm	875 x 520 x 660(h) mm
	190 L	242 L	269 L
	+38°C / 60%HR		
	statica / static		
<b>DEFROST</b>	manuale / manual		
<b>GAS</b>	R600a		
	con tubo di scarico / with drain pipe		
	meccanico / mechanical		
	64 mm		70 mm
	56 W	61 W	64 W
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
<b>STANDARD</b>	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
<b>ENERGY CLASS</b>			
	39 Kg	46 Kg	52 Kg
	43 Kg	50,5 Kg	57,5 Kg
	1005 x 585 x 905(h) mm	1210 x 585 x 905(h) mm	1080 x 780 x 905(h) mm
	465 €	485 €	545 €

# G-BD450S - G-BD550S G-BD650S



G-BD450S / G-BD550S



G-BD650S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

	G-BD450S	G-BD550S	G-BD650S
	≤-18		
	1276 x 680 x 850(h) mm	1535 x 680 x 840(h) mm	1810 x 680 x 860(h) mm
	1115 x 520 x 660(h) mm	1370 x 525 x 645(h) mm	1650 x 520 x 660(h) mm
	354 L	439 L	537 L
	+38°C / 60%HR		
	statica / static		
<b>DEFROST</b>	manuale / manual		
<b>GAS</b>	R600a		
	con tubo di scarico / with drain pipe		
	meccanico / mechanical		
<b>CONTROL</b>	70 mm		
	69 W	71 W	98 W
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata bianca + alluminio gofrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
<b>STANDARD</b>	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
<b>ENERGY CLASS</b>			
	59 Kg	68,5 Kg	76 Kg
	65,5 Kg	75 Kg	83,5 Kg
	1400 x 780 x 1000(h) mm	1580 x 780 x 1040(h) mm	1870 x 770 x 1110(h) mm
	<b>650 €</b>	<b>730 €</b>	<b>860 €</b>

# G-SD100S - G-SD200S G-SD320PS



G-SD100S

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included



G-SD200S / G-SD320PS

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included

	G-SD100S	G-SD200S	G-SD320PS
	≤-18		
	580 x 520 x 810(h) mm	960 x 520 x 810(h) mm	1030 x 675 x 840(h) mm
	430 x 370 x 680(h) mm	810 x 370 x 680(h) mm	880 x 520 x 630(h) mm
	97 L	197 L	245 L
	+43°C / 60%HR		
	statica / static		
<b>DEFROST</b>	manuale / manual		
<b>GAS</b>	R600a		R290
	con tubo di scarico / with drain pipe		
	meccanico / mechanical		
	64 mm		70 mm
	58 W	110 W	198 W
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata bianca + alluminio gofrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
<b>STANDARD</b>	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
<b>ENERGY CLASS</b>			
	28 Kg	43,5 Kg	56,5 Kg
	30,5 Kg	47 Kg	61,5 Kg
	630 x 580 x 1060(h) mm	1010 x 580 x 1090(h) mm	1080 x 780 x 890(h) mm
	<b>390 €</b>	<b>520 €</b>	<b>715 €</b>





# Glass Line



# Vetrine espositive 4 lati

IT Vetrine espositive con refrigerazione ventilata o statica. Quattro lati espositivi con vetrocamera - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica - sbrinamento automatico (tranne per il modello G-VGP420BT che avviene tramite vaschetta) - controllo temperatura elettronico - luce interna a LED.

FR Vitrites avec réfrigération ventilée ou statique. Quatre faces d'exposition avec double vitrage - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique - dégivrage automatique (sauf pour le modèle G-VGP420BT, qui utilise un récipient de collecte) - contrôle électronique de la température - éclairage interne par LED.

EN Display windows with ventilated or static refrigeration. Four display sides with double-glazing - overview of all products - thermal efficiency - automatic defrosting (except for the G-VGP420BT model, which uses a tray) - electronic temperature control - internal LED light.

DE Aufsatzvitrinen mit Umluft- oder statischer Kühlung. Vier Ausstellungsseiten mit Doppelverglasung - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit- automatische Abtauung (mit Ausnahme des Modells G-VGP420BT, welches über eine Auffangwanne verfügt) - elektronische Temperaturkontrolle - interne LED-Beleuchtung.

Optional	GRCVGP420 - 530 x 450 mm mod. G-VGP420		GRCVGP - 510 x 485 mm mod. G-VGP200R - VGP400R		GRP65B - 530 x 417 mm mod. G-LSC65B - LSC65LB LDC65B - LDC65LB			
	Griglia cromata / Chromed grids / Grille chromée / Verchromter Gitterrost				Ripiano in vetro / Glass Shelf Étagères en verre / Glasböden			
	60 €		25 €		35 €			
	GRPLSCB - 404 x 411 mm mod. LSC235B - LSC280B		GRPTCBDB - 375 x 335 mm mod. TCBD68B - TCBD98B		GRCLSC - 404 x 411 mm mod. LSC235 - LSC280		GRPTCBD - 340 x 335 mm mod. TCBD68 - TCBD98	
	Griglia plastificata / Plastic coated grid / Grille plastifiée / Kunststoffgitter							
	25 €		25 €		25 €		25 €	
	AG mod. VGP200 - VGP400R - LSC235 - LSC280			AGTCBD mod. TCBD68 - TCBD98				
	Set aggancio per griglie / Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles / Klemmsset für Gitterroste			Coppia aggancio per griglie / Pair of hooks for grilles Paire accrochage pour grilles / Ankupplungspaar für Abstellgitter				
	10 €			10 €				



# G-VGP420TN - G-VGP420BT



G-VGP420BT

G-VGP420TN

	G-VGP420TN	G-VGP420BT
	-2°C / +15°C	-15°C / -24°C
	700 x 650 x 1900(h) mm	
	420 L	
	+30°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	statica / static
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	manuale / manual
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	vasca di raccolta / collecting basin
	elettronico / electronic	
	triplo vetro / triple glazing	
	550 W	650 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	alluminio anodizzato / aluminium	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	5 ripiani regolabili in altezza 5 adjustable shelves 530 x 450 mm	5 ripiani fissi / fixed shelves 520 x 440 mm + 1 griglia / grid 530 x 450 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
	172 Kg	177 Kg
	192 Kg	197 Kg
	760 x 730 x 2150(h) mm	
	5.020 €	5.250 €

# G-VGP200R - G-VGP400R



G-VGP200R

G-VGP400R

	G-VGP200R	G-VGP400R
	+2°C / +8°C	
	701x 742 x 1300(h) mm	706 x 740 x 1800(h) mm
	638 x 628 x 618(h) mm	638 x 628 x 1180(h) mm
	200 L	408 L
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	260 W	330 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 430</b> + vetro - stainless steel <b>AISI 430</b> + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 510 x 485 mm	4 griglie / grids 510 x 485 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>C</b>	<b>B</b>
	96 Kg	180 Kg
	116 Kg	210 Kg
	760 x 820 x 1540(h) mm	760 x 820 x 2040(h) mm
	1.480 €	2.465 €

## Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated  
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

# G-LDC65B G-LDC65LB

New



G-LDC65LB

G-LDC65B

	G-LDC65B	G-LDC65LB
	-18°C / -22°C	
	650 x 650 x 1500(h) mm	650 x 650 x 1950(h) mm
	588 x 515 x 925(h) mm	588 x 515 x 1425(h) mm
	280 L	431 L
	+32°C / 80%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	1000 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	5 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm	3 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	130 Kg	203 Kg
	160 Kg	230 Kg
	720 x 720 x 1720(h) mm	720 x 720 x 2170(h) mm
	2.945 €	3.400 €

# G-LSC65B G-LSC65LB

New



G-LSC65B

G-LSC65LB

	G-LSC65B	G-LSC65LB
	+2°C / +8°C	
	650 x 650 x 1500(h) mm	650 x 650 x 1950(h) mm
	588 x 515 x 925(h) mm	588 x 515 x 1425(h) mm
	280 L	431 L
	+32°C / 80%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	320 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	5 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm	3 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	130 Kg	203 Kg
	160 Kg	230 Kg
	720 x 720 x 1720(h) mm	720 x 720 x 2170(h) mm
	2.380 €	2.625 €

## Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated  
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

# G-LSC235 - G-LSC280



G-LSC235



G-LSC280

	G-LSC235	G-LSC280
	+2°C / +8°C	
	515 x 485 x 1695(h) mm	515 x 485 x 2035(h) mm
	473 x 408 x 1138(h) mm	473 x 408 x 1338(h) mm
	235 L	280 L
	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	doppio vetro / double glazing	
	260 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 404 x 411 mm	4 griglie / grids 404 x 411 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	96 Kg	107 Kg
	103 Kg	120 Kg
	575 x 545 x 1773(h) mm	575 x 545 x 1973(h) mm
	1.560 €	1.595 €

## Glass Line

172

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated  
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

forcar®



# G-LSC235B G-LSC280B

New



G-LSC235B



G-LSC280B

	G-LSC235B	G-LSC280B
	+2°C / +8°C	
	515 x 485 x 1695(h) mm	515 x 485 x 2035(h) mm
	473 x 408 x 1138(h) mm	473 x 408 x 1338(h) mm
	235 L	280 L
	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	260 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 404 x 411 mm	4 griglie / grids 404 x 411 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	96 Kg	107 Kg
	103 Kg	120 Kg
	575 x 545 x 1773(h) mm	575 x 545 x 1973(h) mm
	1.560 €	1.595 €

## Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated  
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt



# G-TCBD68 - G-TCBD98



G-TCBD68

G-TCBD98

	G-TCBD68	G-TCBD98
	+2°C / +8°C	
	428 x 386 x 924(h) mm	428 x 386 x 1150(h) mm
	400 x 358 x 535(h) mm	400 x 358 x 760(h) mm
	68 L	98 L
	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	160 W	170 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata bianca + plastica + vetro white painted tin plate + plastic + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 375 x 335 mm	4 griglie / grids 375 x 335 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	33 Kg	38 Kg
	35 Kg	48 Kg
	495 x 460 x 975(h) mm	495 x 460 x 1310(h) mm
	585 €	670 €

# G-TCBD68B G-TCBD98B

New



G-TCBD68B

G-TCBD98B

	G-TCBD68B	G-TCBD98B
	+2°C / +8°C	
	428 x 386 x 924(h) mm	428 x 386 x 1150(h) mm
	400 x 358 x 535(h) mm	400 x 358 x 760(h) mm
	68 L	98 L
	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
<b>CONTROL</b>	doppio vetro / double glazing	
	160 W	170 W
	220V-240V / 50Hz	
	1 Ph	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata nera + plastica + vetro black painted tin plate + plastic + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 375 x 335 mm	4 griglie / grids 375 x 335 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	33 Kg	38 Kg
	35 Kg	41 Kg
	495 x 460 x 975(h) mm	1200 x 495 x 460(h) mm
	585 €	670 €

## Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated  
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

# Vetrinette espositiva refrigerate - ventilate

IT Vetrinette espositive con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi - panoramica di tutti i prodotti esposti - efficienza termica data dal vetrocamera - sbrinamento temporizzato con vaschetta di raccolta condensa auto-evaporante - ante scorrevoli su entrambi i lati - illuminazione a LED.

EN Display windows with ventilated refrigeration. Four display sides - overview of all displayed products - thermal efficiency given by the double glazing - time-controlled defrosting with self-evaporating condensate collection tray - sliding doors on both sides - LED lighting.

FR Vitrines avec réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées avec isolation thermique - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique donnée par le double vitrage - dégivrage temporisé avec bac de récupération de condensat auto-extractible - portes vitrées coulissantes des deux côtés - éclairage interne par LED.

DE Aufsatzvitrinen mit Umluftkühlung. Vier Ausstellungsseiten - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit dank der Doppelverglasung - zeitgesteuerte Abtauung mit automatischer Verdampfung des Kondenswasser in der Abtropfschale - Schiebeglas auf beiden Seiten - LED-Innenbeleuchtung.

Optional

GRC91	GRC111	GRC131	AG
Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
45 €	50 €	60 €	10 €

## G-HAV91



## G-HAV111

- Porta scorrevole - Doppia apertura
- Sliding doors on both sides



## G-HAV131

- Porta scorrevole - Doppia apertura
- Sliding doors on both sides



## Glass Line

Vetrinette espositive refrigerate - ventilate / Refrigerated display windows - ventilated  
Vitrines réfrigérées - ventilée / Aufsatzkühlvitrinen - Umluftgekühlt

	G-HAV91	G-HAV111	G-HAV131
	+2°C / +8°C		
	910 x 510 x 550(h) mm	1110 x 510 x 550(h) mm	1310 x 510 x 550(h) mm
	565 x 420 x 460(h) mm	760 x 420 x 460(h) mm	965 x 420 x 460(h) mm
	110 L	150 L	190 L
	+28°C / 60%HR		
	ventilata / ventilated		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		manuale / manual
<b>GAS</b>	R600a		
	automatica / automatic		manuale / manual
	elettronico / electronic	termostato / thermostat	
	doppio vetro / double glazing		
	180 W		
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 430</b> + plastica + vetro stainless steel <b>AISI 430</b> + plastic + glass		
	led		
<b>STANDARD</b>	1 griglia / grid 390 x 552 mm	1 griglia / grid 390 x 752 mm	1 griglia / grid 390x 952 mm
<b>ENERGY CLASS</b>			
	59 Kg	70 Kg	72 Kg
	70 Kg	81 Kg	84 Kg
	970 x 570 x 750(h) mm	1170 x 570 x 750(h) mm	1370 x 570 x 750(h) mm
	1.215 €	1.350 €	1.480 €



# Espositori refrigerati con vetro curvo - ventilati

IT Espositori refrigerati con vetro curvo da banco con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica data dal vetro camera - sbrinamento automatico - controllo temperatura elettronico - struttura in vetro, materiale plastico e frontale inox - porte scorrevoli e luce interna a LED.

EN Counter-top refrigerated display cases with curved glass and ventilated refrigeration. Four display sides - overview of all products - thermal efficiency given by the double glazing - automatic defrosting - electronic temperature control - glass and plastic casing and stainless steel front - sliding doors and internal led light.

FR Présentoirs de table réfrigérés avec verre bombé et réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique donnée par le double vitrage - dégivrage automatique - contrôle électronique de la température - corps en verre, matière plastique et façade en acier inox - portes vitrées coulissantes et éclairage interne par LED.

DE Kühlvitrienen mit gebogenem Glas und Umluftkühlung, Tischmodell. Vier Ausstellungsseiten - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit dank der Doppelverglasung - automatische Abtauung - elektronische Temperaturregelung - Glas - und Kunststoffgehäuse und Edelstahlfrontblende - Schiebeglas und LED - Innenbeleuchtung.



# G-VPR100 - G-VPR120 G-VPR160



G-VPR100

	G-VPR100	G-VPR120	G-VPR160
	+2°C / +8°C		
	695 x 462 x 670(h) mm	695 x 580 x 670(h) mm	873 x 580 x 670(h) mm
	663 x 380 x 384(h) mm	663 x 498 x 384(h) mm	841 x 498 x 384(h) mm
	100 L	120 L	160 L
	+28°C / 60%HR		
	ventilata / ventilated		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		manuale / manual
<b>GAS</b>	R600a		
	automatica / automatic		manuale / manual
	elettronico / electronic	termostato / thermostat	
	doppio vetro / double glazing		
	150 W	160 W	
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 430</b> + vetro / stainless steel <b>AISI 430</b> + glass		
	no		
	led		
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 642x276 / 642x312 mm	2 griglie / grids 642x376 / 642x412 mm	2 griglie / grids 820x376 / 820x412 mm
<b>ENERGY CLASS</b>			
	57 Kg	70 Kg	75 Kg
	81 Kg	95 Kg	98 Kg
	810 x 532 x 860(h) mm	810 x 650 x 860(h) mm	990 x 650 x 850(h) mm
	710 €	955 €	1.145 €

## Glass Line

Espositori refrigerati con vetro curvo - ventilati / Refrigerated display cases with curved glass - ventilated  
Présentoirs réfrigérés avec verre bombé - ventilées / Kühlvitrinen mit gebogenem Glas - Umluftgekühlt



# Espositori refrigerati con vetro tondo - ventilati

IT Espositori refrigerati con vetro tondo e refrigerazione ventilata. Parte espositiva tutta in vetro - panoramica di tutto il prodotto - efficienza termica. Sbrinamento automatico - controllo temperatura elettronico - luce interna a LED. Mod. ARC100B da banco con 4 piedini. Mod. ARC400RC con 5 ruote di cui 2 con freno.

EN Refrigerated display cases with rounded glass and ventilated refrigeration. The whole display area is made of glass - full view of the product - thermal efficiency. Automatic defrosting - electronic temperature control - internal LED light. Counter-top Mod. ARC100B with 4 feet. Mod. ARC400RC with 5 wheels, 2 of which with brake.

FR Présentoirs réfrigérés avec verre rond et réfrigération ventilée. Surface d'exposition entièrement en verre - vue d'ensemble du produit entier - efficacité thermique. Dégivrage automatique - contrôle électronique de la température - éclairage interne à LED. Mod. de table ARC100B avec 4 pieds. Mod. ARC400RC avec 5 roues, dont 2 avec frein.

DE Kühlvitrinen mit Rundglas und Kühlung. Ausstellungsfläche ganz aus Glas - Überblick über das gesamte Produkt - thermische Effizienz. Automatische Abtauung - elektronische Temperaturregelung - LED Innenbeleuchtung. Tisch-Mod. ARC100B mit 4 Füßen. Mod. ARC400RC mit 5 Rädern, 2 davon mit Bremse.



# ARC100B - ARC400RC



ARC100B



ARC400RC

	ARC100B	ARC400RC
	+2°C / +8°C	
	ø 480 x 1030(h) mm	ø 680 x 1750(h) mm
	ø 350 x 535(h) mm	ø 350x 760(h) mm
	100 L	400 L
	+30°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	termostato / thermostat
	30 mm	
	210 W	
	220V-240V / 50Hz 1 Ph	
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 430</b> + vetro / stainless steel <b>AISI 430</b> + glass	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 ripiani in vetro 3 glasses shelves	4 ripiani in vetro 4 glasses shelves
<b>ENERGY CLASS</b>		
	50 Kg	127 Kg
	62 Kg	152 Kg
	570 x 570 x 1340(h) mm	800 x 755 x 2010(h) mm
	1.240 €	3.435 €

## Glass Line

Espositori refrigerati con vetro tondo / Refrigerated display cases with rounded glass  
Présentoirs réfrigérés avec verre rond / Kühlvittrinen mit rundem Glas

# Espositori murali refrigerati - ventilati

IT Espositori murali refrigerati con refrigerazione ventilate. Sbrinamento automatico - luce interna a led - controllo temperatura digitale con display - base in acciaio inox - vetri laterali e tendina frontale scorrevole - ripiani in acciaio inox 4 ruote di cui 2 con freno.

EN Refrigerated wall displays cases with ventilated refrigeration. Automatic defrosting - internal led light - digital temperature control with display - stainless steel base - sliding side glass panels and sunshade - stainless steel shelves, 4 wheels, 2 of which with brake.

FR Présentoirs réfrigérés à mur avec réfrigération ventilée. Dégivrage automatique - éclairage interne à LED - thermorégulation numérique avec afficheur - piètement en acier inox - vitres latérales et rideau avant coulissant - étagères en acier inox 4 roues dont 2 avec frein.


















DE Wandkühlvitrinen mit Umluftkühlung. Automatische Abtauung - LED-Innenbeleuchtung - digitale Temperaturregelung mit Display - Edelstahlunterteil - seitliche Schaugläser und Schiebevorhang - Edelstahlzwischenregale, 4 Räder, 2 davon mit Bremse.



# RTS200C



- Vetri laterali e tendina frontale
- Sliding side glass panels and sunshade

	RTS200C
	+2°C / +10°C
	1000 x 638 x 1250(h) mm
	200 L
	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	1300 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 430</b> + vetro / stainless steel <b>AISI 430</b> + glass
	tendina / curtain only
	led
<b>STANDARD</b>	2 ripiani in Acciaio Inox <b>AISI 430</b> / 2 shelves Stainless Steel <b>AISI 430</b>
	
	115 Kg
	121 Kg
	1080 x 640 x 1430(h) mm
	3.180 €

## Glass Line

Espositori murali refrigerati - ventilati / Refrigerated wall displays cases - ventilated  
Présentoirs réfrigérés à mur - ventilées / Wandkühlvitrinen - Umluftgekühlt



# RTS180C - RTS220C



RTS180C

RTS220C

	RTS180C	RTS220C
	+2°C / +10°C	
	494 x 674 x 1450(h) mm	494 x 674 x 1742(h) mm
	180 L	220 L
	+28°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	termostato / thermostat	
	1300 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	acciaio inox <b>AISI 430</b> + vetro / stainless steel <b>AISI 430</b> + glass	
	tendina / curtain only	
	led	
<b>STANDARD</b>	2 ripiani in acciaio Inox <b>AISI 430</b> 2 shelves stainless Steel <b>AISI 430</b>	3 ripiani in acciaio Inox <b>AISI 430</b> 3 shelves stainless Steel <b>AISI 430</b>
	82 Kg	96 Kg
	91 Kg	106 Kg
	720 x 570 x 1760(h) mm	720 x 570 x 1930(h) mm
	<b>2.400 €</b>	<b>2.440 €</b>

## Glass Line

184

Espositori murali refrigerati - ventilati / Refrigerated wall displays cases - ventilated  
Présentoirs réfrigérés à mur - ventilées / Wandkühlvitrinen - Umluftgekühlt

forcar®

# Espositori in legno

## refrigerati - statici

IT Espositori con refrigerazione statica con struttura esterna in legno, disponibili con interno bianco o nero ed esternamente in diversi colori come noce chiaro, noce scuro e carbon. Porte con telaio in legno massiccio e vetrocamera - refrigerazione di tipo statico con evaporatore in piastra di alluminio posizionato sulla parete di fondo - termostato per il controllo automatico della temperatura - evaporazione acqua di condensa automatica - illuminazione a LED comandata da interruttore - ventilatore interno collegato direttamente all'alimentazione per rendere uniforme la temperatura.

EN Displays with static refrigeration with an external wooden casing, available with a white or black interior and externally in different colours such as light walnut, dark walnut and carbon. Doors with solid wood frame and double-glazing - static refrigeration with aluminium plate evaporator positioned on the back - temperature regulator for automatic temperature control - automatic condensation water evaporation - LED lighting controlled by a switch - internal fan connected directly to the power supply to make the temperature uniform.

FR Présentoirs avec réfrigération statique avec corps extérieur en bois, disponibles avec un intérieur blanc ou noir et, à l'extérieur, dans différentes couleurs telles que le noyer clair, le noyer foncé et le carbone. Portes avec cadre en bois massif et double vitrage - réfrigération statique avec évaporateur à plaques d'aluminium positionné sur la paroi arrière - régulateur de température pour le contrôle automatique de la température - évaporation automatique de l'eau de condensation - éclairage LED contrôlé par interrupteur - ventilateur interne branché directement sur l'alimentation électrique pour uniformiser la température.

DE Displays mit statischer Kühlung mit äußerem Holzgehäuse, erhältlich mit weißem oder schwarzem Innenraum und außen in verschiedenen Farben wie hellem Nussbaum, dunklem Nussbaum und Carbon. Türen mit Massivholzrahmen und Doppelverglasung - statische Kühlung mit Aluminiumplatten-Verdampfer an der Rückwand - Temperaturregler für die automatische Temperaturkontrolle - automatische Kondenswasser verdunstung - LED-Beleuchtung über Schalter gesteuert - interner Gebläse, der direkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, um die Temperatur gleichmäßig zu halten.

Optional

GRP200 ● 505 x 215 mm colore bianco / white colour	GRP200B ● 505 x 215 mm colore nero / black colour	GRP400 ● 505 x 415 mm colore bianco / white colour	GRP400B ● 505 x 415 mm colore nero / black colour
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter		Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	
15 €		20 €	



# KL2791-KL2791N KL2791CA-KL2791B KL2791NB-KL2791CAB



ESTERNO /  
EXTERNAL



NOCE SCURO/  
DARK WALNUT



NOCE CHIARO/  
LIGHT WALNUT



CARBON  
CHARCOAL GRAY

INTERNO /  
INTERNAL



BIANCO / WHITE



NERO / BLACK

	KL2791 - KL2791N KL2791CA interno bianco / internal white	KL2791B - KL2791NB KL2791CAB interno nero / internal black
	+2°C / +8°C	
	640 x 610 x 1860(h) mm	
	460 x 450 x 1500(h) mm	
	340 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	automatica / automatic	
	45 mm	
	185 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	legno - ABS / wood - ABS	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	130 Kg	
	150 Kg	
	800 x 800 x 2280(h) mm	
	<b>1.840 €</b>	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.  
Specify internal/external color  
ES: bianco/noce chiaro - White/light walnut

## Glass Line

Cantinerie vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics  
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

# KL2791F-KL2791FN KL2791FCA-KL2791FB KL2791FNB-KL2791FCAB



ESTERNO /  
EXTERNAL



NOCE SCURO/  
DARK WALNUT



NOCE CHIARO/  
LIGHT WALNUT



CARBON  
CHARCOAL GRAY

INTERNO /  
INTERNAL



BIANCO / WHITE



NERO / BLACK

	KL2791F - KL2791FN KL2791FCA interno bianco / internal white	KL2791FB - KL2791FNB KL2791FCAB interno nero / internal black
	-18°C / -22°C	
	640 x 610 x 1860(h) mm	
	460 x 450 x 1500(h) mm	
	340 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	automatica / automatic	
	45 mm	
	380 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	legno - ABS / wood - ABS	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 mm	
<b>ENERGY CLASS</b>		
	130 Kg	
	150 Kg	
	800 x 800 x 2280(h) mm	
	2.395 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.  
Specify internal/external color  
ES: nero/noce scuro - black/ dark walnut

## Glass Line

Cantinerie vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics  
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

# KL2792-KL2792N KL2792CA-KL2792B KL2792NB-KL2792CAB



ESTERNO /  
EXTERNAL



NOCE SCURO/  
DARK WALNUT



NOCE CHIARO/  
LIGHT WALNUT



CA  
CARBON  
CHARCOAL GRAY

INTERNO /  
INTERNAL



BIANCO / WHITE



B  
NERO / BLACK

	KL2792 - KL2792N KL2792CA interno bianco / internal white	KL2792B - KL2792NB KL2792CAB interno nero / internal black
	+2°C / +8°C +2°C / +8°C	
	1280 x 610 x 1860(h) mm	
	460 x 450 x 1500(h) mm + 460 x 450 x 1500(h) mm	
	340 + 340 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	automatica / automatic	
	45 mm	
	185 + 185 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	legno - ABS / wood - ABS	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	6 griglie / grids 505 x 415 mm 2 griglie / grids 505 x 215 mm	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	260 Kg	
	290 Kg	
	1430 x 800 x 2280(h) mm	
	3.290 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.  
Specify internal/external color  
ES: bianco/noce chiaro - White/light walnut

## Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics  
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

# KL2794-KL2794N KL2794CA-KL2794B KL2794NB-KL2794CAB



ESTERNO /  
EXTERNAL



NOCE SCURO/  
DARK WALNUT



NOCE CHIARO/  
LIGHT WALNUT



CARBON  
CHARCOAL GRAY

INTERNO /  
INTERNAL



BIANCO / WHITE



NERO / BLACK

	KL2794 - KL2794N KL2794CA interno bianco / internal white	KL2794B - KL2794NB KL2794CAB interno nero / internal black
	+2°C / + 8°C -18°C / -22°C	
	1280 x 610 x 1860(h) mm	
	460 x 450 x 1500(h) mm + 460 x 450 x 1500(h) mm	
	340 + 340 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	automatica / automatic	
	45 mm	
	185 + 380 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	legno - ABS / wood - ABS	
<b>REVERSIBLE</b>	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie / grids 505 x 415 mm - 1 griglia / grid 505 x 215 mm 6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 mm	
	260 Kg	
	290 Kg	
	1430 x 800 x 2280(h) mm	
	4.035 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.  
Specify internal/external color  
ES: nero/noce scuro - black/ dark walnut

## Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics  
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

# KL2793-KL2793N KL2793CA-KL2793B KL2793NB-KL2793CAB



ESTERNO /  
EXTERNAL



NOCE SCURO/  
DARK WALNUT



NOCE CHIARO/  
LIGHT WALNUT



CARBON  
CHARCOAL GRAY

INTERNO /  
INTERNAL



BIANCO / WHITE



NERO / BLACK

	KL2793 - KL2793N KL2793CA interno bianco / internal white	KL2793B - KL2793NB KL2793CAB interno nero / internal black
	+2°C / +8°C	
	640 x 610 x 870(h) mm	
	510 x 485 x 620(h) mm	
	130 L	
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	automatica / automatic	
	40 mm	
	105 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	legno - ABS / wood - ABS	
	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	1 griglia / grid 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	
	44 Kg	
	60 Kg	
	680 x 650 x 1180(h) mm	
	1.325 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.  
Specify internal/external color  
ES: bianco/noce chiaro - White/light walnut

# Cantinette vini refrigerate - ventilate modello ENOLO



- IT** Cantinette per vini con refrigerazione ventilata - modello Enolo. Centralina e display digitali - struttura esterna verniciata nera - fianchi interni in ABS nero e pannello posteriore in **acciaio inox AISI 304** - luce interna LED - doppio vetro temperato con protezione raggi UV - cornice porta in acciaio inox - chiusura porta con chiave. Modelli VI120D e VI180D con temperature differenziate. Il prezzo delle cantinette vini al momento dell'ordine è comprensivo di griglie plastificate nere scorrevoli, come optional è possibile riceverle comprensive di griglie in legno.
- FR** Caves à vin avec réfrigération ventilée - modèle Enolo. Unité de commande et afficheur numériques - corps extérieur peint en noir - côtés intérieurs en ABS noir et panneau arrière en **acier inox AISI 304** - éclairage interne à LED - double verre trempé avec protection UV - cadre de porte en acier inox - serrure de porte avec clé. Modèles VI120D et VI180D avec températures variables. Le prix des caves à vin comprend, à la commande, les grilles coulissantes plastifiées noires; en option, il est possible de les recevoir avec des grilles en bois.
- EN** Wine cellars with ventilated refrigeration - Enolo model. Digital control unit and display - black painted external casing - internal sides in black ABS and back panel in **stainless steel AISI 304** - internal LED light - double tempered glass with UV protection - stainless steel door frame - door lock with key. Models VI120D and VI180D with differentiated temperatures. The order price of the wine cellars includes black plastic-coated sliding grids, optionally they can be delivered with wooden ones.
- DE** Weinkeller mit Umluftkühlung - Modell Enolo. Digitale Steuereinheit und Display - schwarz lackiertes Außengehäuse - Innenseiten aus schwarzem ABS und Rückwand aus **Edelstahl AISI 304** - LED-Innenbeleuchtung - doppelt gehärtetes Glas mit UV-Schutz - Türrahmen aus Edelstahl - Türschloss mit Schlüssel. Modelle VI120D und VI180D mit unterscheidbare Temperaturen. Die Preise verstehen sich bei der Bestellung der Weinkeller inklusive schwarzer kunststoffbeschichteter Schiebegeritter; optional sind sie auch mit Holzgittern erhältlich.

Optional

DZ18S	DZ18W
Griglia plastificata nera scorrevole + coppia guide Black plasticized sliding grid + pair of slides Grille coulissante plastifiée noire + paire de glissières Schwarzes plastifiziertes Gleitgitter + Paar Dias	Griglia in legno scorrevole + coppia guide Sliding wood grid + pair of slides Grille coulissante en bois + paire de glissières Gleitendes Holzgitter + Führungsschienen
	
50 €	55 €





# G-VI120S - G-VI120D



G-VI120S

- Max. 10 griglie/grids

G-VI120D

- Max. 9 griglie/grids

Packing list: 2 colli

	G-VI120S	G-VI120D
	+5°C / +18°C	+5°C + 12°C +12°C + 20°C
	595 x 710 x 1270(h) mm	
	490 x 551 x 1055(h) mm	
	270 L max. 71 bottiglie / bottles	261 L max. 65 bottiglie / bottles
	+32 C° / +55%H	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatica / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatico / automatic	
<b>CONTROL</b>	controllo touchpad / touch pad controller	
	55 mm	
	160 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass	
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	3 griglie plastificate nere scorrevoli + 3 coppia guide 3 black plasticized sliding grids + 3 pair of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>		
	71 Kg	74 Kg
	82 Kg	85 Kg
	645 x 780 x 1420(h) mm	
	1.695 €	1.805 €

# G-VI180S - G-VI180D



G-VI180S  
- Max. 15 griglie/grids

G-VI180D  
- Max. 14 griglie/grids

Packing list: 2 colli

	G-VI180S	G-VI180D
	+5°C / +18°C	+5°C + 12°C +12°C + 20°C
	595 x 710 x 1720(h) mm	
	490 x 551 x 1500(h) mm	
	388 L max. 101 bottiglie / bottles	379 L max. 95 bottiglie / bottles
	+32 C° / +55%H	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatica / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatico / automatic	
	controllo touchpad / touch pad controller	
	55 mm	
	160 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass	
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes	
	led	
<b>STANDARD</b>	5 griglie plastificate nere scorrevoli + 5 coppia guide 5 black plasticized sliding grids + 5 pair of slides	
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>E</b>	<b>C</b>
<b>NET</b> Kg	92 Kg	94 Kg
<b>GROSS</b> Kg	103 Kg	106 Kg
	645 x 780 x 1870(h) mm	
	2.040 €	2.150 €

## Glass Line

CantINETTE vini refrigerate - ventilate - modello ENOLO / Refrigerated wine cellars - ventilated - ENOLO model  
Caves à vin réfrigérées - ventilées - Ligne ENOLO / Gekühlte Weinkeller - Umluftgekühlt - Modell ENOLO



# Cantinette vini refrigerate - statiche - modello BJ

IT Cantinette per vini con refrigerazione statica. Centralina e display digitali - temperatura differenziata a seconda della posizione (da +5°C del ripiano inferiore a +18°C di quello superiore) - struttura esterna verniciata nera - interno alluminio nero goffrato - luce interna LED - doppio vetro temperato con protezione raggi UV - chiusura a porta con chiave. Al momento dell'ordine è possibile scegliere griglie in acciaio fisse o in legno scorrevoli.

EN Wine cellars with static refrigeration. Digital control unit and display - temperature differentiated according to the position (from +5°C on the lower shelf to +18°C on the upper shelf) - black painted external structure - embossed black aluminium internal structure - internal LED light - double tempered glass with UV protection - door lock with key. It is possible to choose between fixed steel or sliding wooden grids when placing the order.

FR Caves à vin avec réfrigération statique. Unité de commande et d'affichage numérique - température différenciée selon la position (de +5°C de l'étagère inférieure à +18°C de l'étagère supérieure) - corps extérieur peint en noir - profil intérieur en aluminium gaufré noir - éclairage intérieur à LED - double verre trempé avec protection UV - serrure avec clé. Lors de la commande, on peut choisir entre des grilles fixes en acier ou coulissantes en bois.

DE Weinkeller mit statischer Kühlung. Digitales Steuergerät und Display - je nach Position unterschiedliche Temperatur (von +5°C des unteren Fachs bis +18°C des oberen Fachs) - schwarz lackiertes Außen-gehäuse - schwarz geprägte Innenstruktur aus Aluminium - LED-Innenbeleuchtung - doppelt gehärtetes Glas mit UV-Schutz - Türschloss mit Schlüssel. Bei der Bestellung kann man zwischen festen Stahl- oder Schiebe-Holzgittern wählen.

Optional

BJ22S	BJ21W
Griglia in acciaio fissa + coppia guide Fixed steel grid + slides Grille fixe en acier + glissières Festes Stahlgitter + Führungsschienen	Griglia in legno scorrevole + coppia guide Sliding wood grid + pair of slides Grille coulissante en bois + paire de glissières Gleitendes Holzgitter + Führungsschienen
40 €	60 €





# G-BJ118 - G-BJ208



G-BJ118  
- Max. 4 griglie/grids

G-BJ208  
- Max. 9 griglie/grids

Packing list: 2 colli

	G-BJ118	G-BJ208
	+5°C / +18°C	
	600 x 603 x 860(h) mm	600 x 603 x 1260(h) mm
	520 x 470 x 695(h) mm	520 x 470 x 1095(h) mm
	24 bottiglie / bottles max 4 griglie / grills	54 bottiglie / bottles max 9 griglie / grills
	+33°C / 60%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	40 mm	
	77 W	82 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	1 griglia in acciaio + 1 coppia guide / 1 stainless steel grid + 1 pair of slides	3 griglia in acciaio +3 coppia guide / 3 stainless steel grids + 3 pair of slides
<b>ENERGY CLASS</b>		
	46 Kg	60 Kg
	66 Kg	83 Kg
	660 x 660 x 1140(h) mm	660 x 660 x 1540(h) mm
	765 €	945 €

# G-BJ308 - G-BJ408



G-BJ308  
- Max. 12 griglie/grids

G-BJ408  
- Max. 16 griglie/grids

Packing list: 2 colli

	G-BJ308	G-BJ408
	+5°C / +18°C	
	600 x 603 x 1560(h) mm	600 x 603 x 1860(h) mm
	520 x 470 x 1395(h) mm	520 x 470 x 1695(h) mm
	72 bottiglie / bottles max 12 griglie / grills	96 bottiglie / bottles max 16 griglie / grills
	+33°C / 60%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	40 mm	
	100 W	112 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium	
	no	
	led	
<b>STANDARD</b>	4 griglie in acciaio + 4 coppia guide / 4 stainless steel grids + 4 pair of slides	5 griglie in acciaio + 5 coppia guide / 5 stainless steel grids + 5 pair of slides
<b>ENERGY CLASS</b>		
	72 Kg	85 Kg
	99 Kg	110 Kg
	660 x 660 x 1840(h) mm	660 x 660 x 2140(h) mm
	1.170 €	1.355 €

## Glass Line

CantINETTE vini refrigerate- statica - modello BJ / Refrigerated wine cellars - static - model BJ  
Cave à vins réfrigérées - statiques - modél BJ / Gekühlte Weinkeller - statisch - Modell BJ



# Armadi refrigerati linea snack - ventilati

IT Armadi refrigerati linea snack con refrigerazione ventilata. Struttura esterna e interna in lamiera verniciata epossidica - chiusura porta con molla di ritorno - porta in doppio vetro con resistenza anti condensa - luce interna a LED - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

FR Armoires réfrigérées de la ligne Snack avec réfrigération ventilée. Corps extérieur et intérieur en tôle époxy - fermeture de la porte avec ressort de rappel - porte à double vitrage avec résistance anti-condensation - éclairage intérieur à LED - panneaux extérieurs arrière et de fond en tôle galvanisée.

EN Snack line refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External and internal casings in epoxy-coated plate - door closure with self closing spring - double-glazed door with anti-condensation resistance - internal LED light - external back and bottom panels in galvanised plate.

DE Snack-Serie-Kühlschränke mit Umluftkühlung. Äußeres Gehäuse und Innenstruktur aus epoxidbeschichtetem Blech - Türverschluss mit Rückholfeder - doppelt verglaste Tür Heizstab zur Kondensatwasserverdampfung - LED-Innenbeleuchtung - äußere Rückwand und Boden aus verzinktem Blech.

Optional

GRP610B 461 x 490 mm mod. G-SNACK610BTG	GRP1200B 490 x 490 mm mod. G-SNACK1220BTG	GRP420 545 x 485 mm mod. G-SNACK420BTG	GRP930 615 x 445 mm mod. G-SNACK930BTG	AG
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter				Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
35 €	40 €	20 €	20 €	10 €

# G-SNACK610BTG G-SNACK1220BTG

New



G-SNACK1220BTG

G-SNACK610BTG

	G-SNACK610BTG	G-SNACK1220BTG
	-18°C / -22°C	
	610 x 765 x 1893(h) mm	1220 x 765 x 1893(h) mm
	493 x 558 x 1394(h) mm	1103 x 558 x 1394(h) mm
	332 L	744 L
	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R290	
	automatica / automatic	
	elettronico / electronic	
	60 mm	
	690 W	1100 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata nera + alluminio black painted tin plate + aluminum	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	5 griglie / grids 461 x 490 mm	10 griglie / grids 490 x 490 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>E</b>	<b>F</b>
	122 Kg	194 Kg
	141 Kg	236 Kg
	660 x 815 x 2010(h) mm	1270 x 815 x 2010(h) mm
	2.605 €	3.785 €

## Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated  
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie


# G-SNACK420BTG



	G-SNACK420BTG
	-18°C / -22°C
	680 x 700 x 2000(h) mm
	564 x 570 x 1310(h) mm
	578 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	60 mm
	850 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
	no
	si / yes
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids 545 x 485 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	
	
	138 Kg
	167 Kg
	715 x 765 x 2290(h) mm
	2.585 €

# G-SNACK930BTG



	G-SNACK930BTG
	-18°C / -22°C
	1370 x 700 x 2000(h) mm
	1250 x 570 x 1310(h) mm
	1078 L
	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	60 mm
	1000 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
<b>REVERSIBLE</b>	no
	si / yes
<b>STANDARD</b>	8 griglie / grids 615 x 445 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	
	
	212 Kg
	260 Kg
	1405 x 765 x 2290(h) mm
	3.655 €

## Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated  
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

# Armadi refrigerati linea snack - statici

IT Armadi refrigerati linea snack con refrigerazione statica. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca - interno in alluminio verniciato epossidico bianco (interno in ABS per i modelli 176-251) - luce interna - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata - termometro digitale. Guarnizioni porta estraibili.

FR Armoires réfrigérées de la ligne Snack avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle époxy blanche - intérieur en aluminium époxy blanc (intérieur en ABS pour les modèles 176-251) - éclairage intérieur - panneaux extérieurs arrière et de fond en tôle galvanisée - thermomètre digital. Joints de porte amovibles.

EN Snack line refrigerated cabinets with static refrigeration. External casing in white epoxy-coated plate - interior in white epoxy-coated aluminium (ABS interior for models 176-251) - internal light - external back and bottom panels in galvanised plate - digital thermometer. Removable door gaskets.

DE Snack-Serien-Kühlschränke mit statischer Kühlung. Äußeres Gehäuse aus weißem, epoxidbeschichtetem Blech - Innenraum aus weißem, epoxidbeschichtetem Aluminium (ABS-Innenraum für die Modelle 176-251) - Innenbeleuchtung - äußere Rückwand und Boden aus verzinktem Blech - digitales Thermometer. Abnehmbare Türdichtungen.

Optional	GRP160H mod. G-SNACKBC160H	GRP176A - 470 x 275 mm mod. SNACK176SC	GRP251A - 460 x 310 mm mod. SNACK251SC	GRP290N - 490 x 330 mm mod. SNACK290SC
	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
	15 €	15 €	15 €	15 €
	GRP34 - 525 x 335 mm mod. SNACK340	GRP638SX - 540 x 350 mm mod. SNACK638	GRP638DX - 540 x 350 mm mod. SNACK638	
	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
	15 €	15 €	15 €	
GRP50G - 470 x 400 mm mod. SC50G	GRP100G - 530 x 395 mm mod. SC100G	AG		
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kunststoffbeschichtetes Gitter klein	Griglia plastificata grande Big plastic coated grid Grille plastifiée grande Kunststoffbeschichtetes Gitter groß	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste		
15 €	15 €	10 €		

## Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated  
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

# G-SNACKBC160H

**New**



Guarnizioni porta estraibili  
Removable door gaskets

	G-SNACKBC160H
	0°C / +10°C
	390 x 480 x 1888(h)mm
	300 x 360 x 1505(h)mm
	162 L
	+30°C / 55%HR
	statica / static
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	45 mm
	140 W
	220V-240V / 50Hz
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata nera / painted tin plate black + porta in vetro / glass door
	si / yes
	si / yes
<b>STANDARD</b>	5 piani / shelves - 5 griglie / grids 328 x 278 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>
	60 Kg
	63 Kg
	448 x 515 x 2003(h) mm
	755 €



# G-SNACK176SC G-SNACK251SC



G-SNACK176SC

G-SNACK251SC

	G-SNACK176SC	G-SNACK251SC
	+2°C / +8°C	
	550 x 450 x 1650(h) mm	550 x 538 x 1880(h) mm
	470 x 290 x 950(h) mm	460 x 350 x 1170(h) mm
	171 L	244 L
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	termostato / thermostat	
	35 mm	40 mm
	90 W	165 W
	220V-240V / 50Hz	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata / painted tin plate + ABS	
	no	
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids 470 x 275 mm	4 griglie / grids 460 x 310 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	53 Kg	73 Kg
	68 Kg	88 Kg
	626 x 537 x 1870(h) mm	626 x 603 x 2020(h) mm
	630 €	745 €

# G-SNACK290SC G-SNACK340TNG



G-SNACK290SC

G-SNACK340TNG

	G-SNACK290SC	G-SNACK340TNG
	+2°C / +8°C	
	595 x 575 x 1830(h) mm	660 x 650 x 1910(h) mm
	500 x 400 x 1200(h) mm	570 x 550 x 1260(h) mm
	290 L	331 L
	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	automatica / automatic	
	termostato / thermostat	
<b>CONTROL</b>	40 mm	45 mm
	165 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata / painted tin plate	
	no	
<b>REVERSIBLE</b>		
	si / yes	
<b>STANDARD</b>	4 griglie / grids 490 x 330 mm	4 griglie / grids 525 x 335 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	100 Kg	95 Kg
	116 Kg	111 Kg
	688 x 641 x 2050(h) mm	720 x 690 x 2210(h) mm
	835 €	1.085 €

## Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics  
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

# G-SNACK638L2TNG



	G-SNACK638L2TNG
	+2°C / +8°C
	1198 x 530 x 1880(h) mm
	1110 x 360 x 1250(h) mm
	620 L
	+32°C / 55%HR
	statica / static
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic
<b>GAS</b>	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
<b>CONTROL</b>	45 mm
	250 W
	220V-240V / 50Hz
<b>1 Ph</b>	
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata / painted tin plate
	no
<b>REVERSIBLE</b>	si / yes
	
<b>STANDARD</b>	8 griglie / grids 540 x 350 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	
	
	130 Kg
	148 Kg
	1270 x 610 x 2180(h) mm
	1.700 €

## Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics  
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

forcar®

## G-SC50G



Espositori ideali per prodotti da prima colazione  
(come latte, yogurt ed eventuali prodotti refrigerati)  
Ideal for breakfast products (milk, yogurt or refrigerated products)

## G-SC100G



	G-SC50G	G-SC100G
	+2°C / +8°C	
	570 x 533 x 540(h) mm	620 x 543 x 700(h) mm
	490 x 440 x 420(h) mm	540 x 450 x 580(h) mm
	68 L	115 L
	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic	
<b>GAS</b>	R600a	
	evaporatore a piastra / flata evaporator	
	termostato / thermostat	
<b>CONTROL</b>	40 mm	
	85 W	
	220V-240V / 50Hz	
<b>1 Ph</b>		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + vetrocamera / painted tin plate + insulating glass	
	no	
<b>REVERSIBLE</b>		
	led	
<b>STANDARD</b>	1 griglia / grid 470 x 400 mm 1 griglia / grid 470 x 200 mm	1 griglia / grid 530 x 395 mm 1 griglia / grid 530 x 240 mm
<b>ENERGY CLASS</b>		
	40 Kg	46 Kg
	50 Kg	57 Kg
	645 x 620 x 675(h) mm	695 x 630 x 835(h) mm
	470 €	640 €

## Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics  
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

# Bottle Cooler ventilata

IT Bottle Cooler con refrigerazione ventilata. Espositori refrigerati verticali o orizzontali per bibite - materiale esterno verniciato nero - interno in alluminio - sbrinatorio automatico - termostato di regolazione temperatura elettronico - porta scorrevole per i codici PS - porta a battente per i codici PB.

EN Bottle Cooler with ventilated refrigeration. Vertical or horizontal refrigerated beverage displays - black painted exterior material - aluminium interior - automatic defrosting - electronic temperature control thermostat - sliding door for PS codes - hinged door for PB codes.

FR Refroidisseur de bouteilles avec réfrigération ventilée. Présentoirs réfrigérés verticaux ou horizontaux pour boissons - matériau extérieur peint en noir - intérieur en aluminium - dégivrage automatique - thermostat électronique de contrôle de la température - porte coulissante pour les codes PS - porte à charnières pour les codes PB.

DE Flaschenkühler mit Umluftkühlung. Vertikale oder horizontale Kühltheke für Getränke - schwarz lackiertes Außenmaterial - Innenraum aus Aluminium - automatische Abtauung - elektronischer Temperaturregelungsthermostat - Schiebetür für PS-Codes - Flügeltür für PB-Codes.

Optional	GRPBC300 515 x 337 x 40 mm mod. BC300BPB	GRPBC500 420 x 337 x 40 mm mod. BC500BPB	GRPBC500L 400 x 352 x 40 mm mod. G-BC500BPS sinistra / left	GRPBC500R 400 x 352 x 40 mm mod. G-BC500BPB destra / right
	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
	25 €	25 €	25 €	25 €
	GRCBC1 520 x 315 mm mod. BC1PB	GRCBC2 420 x 320 mm mod. BC2PS	GRCBC3C 445 x 320 mm mod. BC3PS centrale / central	GRCBC3L 405 x 320 mm mod. BC3PS laterale / lateral
	Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
	20 €	20 €	20 €	20 €

# G-BC300BPB - G-BC500BPB G-BC500BPS

New



G-BC300BPB



G-BC500BPB

	G-BC300BPB	G-BC500BPB	G-BC500BPS
	+2°C / +8°C		
	600 x 514 x 1880(h) mm	920 x 514 x 1880(h) mm	
	535 x 424 x 1437(h) mm	855 x 424 x 1437(h) mm	
	193 L	315 L	
	+32°C / 55%HR		
	ventilata / ventilated		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		
<b>GAS</b>	R600a		
	manuale / manual		
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic		
	35 mm		
	170 W	250 W	
	220V-240V / 50Hz		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata nera + alluminio / black painted + aluminium		
<b>DOOR</b>	a battente / swing door	porte scorrevoli sliding doors	
	si / yes		
<b>STANDARD</b>	4 piani / shelves 515 x 337 mm	8 piani / shelves 420 x 337 mm	8 piani / shelves (4L-4R) 400 x 352 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	
	98 Kg	125 Kg	128 Kg
	114 Kg	139 Kg	142 Kg
	655 x 570 x 2025(h) mm	975 x 570 x 2025(h) mm	
	1.280 €	1.905 €	1.995 €

## Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated  
Refridisseur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung



# G-BC1PB - G-BC2PS G-BC3PS



G-BC1PB

G-BC2PS



G-BC3PS

	G-BC1PB	G-BC2PS	G-BC3PS
	+2°C / +8°C		
	602 x 535 x 920(h) mm	920 x 535 x 920(h) mm	1350 x 535 x 920(h) mm
	537 x 408 x 765(h) mm	855 x 408 x 765(h) mm	1285 x 408 x 765(h) mm
	140 L	223 L	335 L
	+32°C / 55%HR		
	ventilata / ventilated		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		
<b>GAS</b>	R600a		
	automatico / automatic		
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic		
	35 mm	40 mm	40 mm
	106 W	112 W	138 W
	220V-240V / 50Hz 1 Ph		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + alluminio painted tin plate + aluminium		
	a battente / swing door	porte scorrevoli / sliding doors	
	si / yes		
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 520 x 315 mm	4 griglie / grids 420 x 320 mm	2 griglie / grids 445 x 320 mm 4 griglie / grids 405 x 320 mm
<b>ENERGY CLASS</b>			
	54 Kg	72 Kg	91 Kg
	75 Kg	96 Kg	118 Kg
	657 x 570 x 1200(h) mm	980 x 570 x 1200(h) mm	1405 x 570 x 1200(h) mm
	755 €	900 €	1.130 €

## Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated  
Refrigerateur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung

# G-BC1PB87 - G-BC2PS87 G-BC3PS87



G-BC1PB87

G-BC2PS87

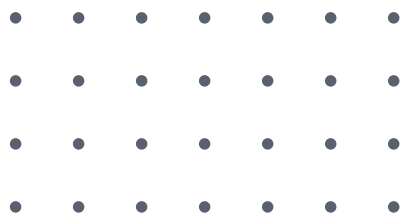


G-BC3PS87

	G-BC1PB87	G-BC2PS87	G-BC3PS87
	+2°C / +8°C		
	600 x 535 x 870(h) mm	900 x 535 x 870(h) mm	1350 x 535 x 870(h) mm
	535 x 370 x 735(h) mm	835 x 370 x 735(h) mm	1285 x 370 x 735(h) mm
	129 L	202 L	320 L
	+32°C / 55%HR		
	ventilata / ventilated		
<b>DEFROST</b>	automatico / automatic		
<b>GAS</b>	R600a		
	automatico / automatic		
<b>CONTROL</b>	elettronico / electronic		
	35 mm	40 mm	40 mm
	106 W	112 W	138 W
	220V-240V / 50Hz 1 Ph		
<b>MATERIAL</b>	lamiera verniciata + alluminio painted tin plate + aluminium		
<b>DOOR</b>	a battente / swing door	porte scorrevoli / sliding doors	
	si / yes		
<b>STANDARD</b>	2 griglie / grids 520 x 315 mm	4 griglie / grids 420 x 320 mm	2 griglie / grids 445 x 320 mm 4 griglie / grids 405 x 320 mm
<b>ENERGY CLASS</b>	<b>B</b>		<b>C</b>
	54 Kg	72 Kg	91 Kg
	75 Kg	96 Kg	118 Kg
	657 x 570 x 1200(h) mm	980 x 570 x 1200(h) mm	1405 x 570 x 1200(h) mm
	755 €	900 €	1.130 €

## Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated  
Refridisseur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung



# IMPASTATRICI A SPIRALE ATTUALI (2022/2023)

Disponibili fino a esaurimento scorte

**CURRENT SPIRAL KNEADERS (2022/2023)**  
Available until stocks last

**MÉLANGEURS À SPIRALE ACTUELS (2022/2023)**  
Disponibles jusqu'à écoulement des stocks

**LAUFENDE GABELKNETER (2022/2023)**  
Erhältlich, solange der Vorrat reicht

**AMASADORAS DE ESPIRAL ACTUALES (2022/2023)**  
Disponible hasta in de existencias

**АКТУАЛЬНЫЕ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС (2022/2023)**  
Доступны пока есть запасы



12CNS  
18CNS



OPTIONAL:  
COPERCHIO GRIGLIATO

MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA  
POT EXTRACTION HANDLES

# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B. Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчатого цвета. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12CNS		18CNS	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*		670 x 390 x 620÷1090 (h) mm*	
	61 Kg		68 Kg	
	66 Kg		76 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
	<b>1.700</b>	<b>1.790 €</b>	<b>1.800 €</b>	<b>1.890 €</b>
	<b>1.750 €</b>	<b>1.840 €</b>	<b>1.850 €</b>	<b>1.940 €</b>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+70 €</b>			
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) <b>+ 180 €</b>			

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25CNS  
38CNS



# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumé di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета.

	25CNS		38CNS	
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h		114 Kg/h	
	25 Kg		38 Kg	
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)		42 L (ø 450 x 260(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*		800 x 480 x 730÷1340(h) mm*	
				
	107 Kg		114 Kg	
	118 Kg		127 Kg	
	850 x 550 x 890(h) mm*			
	0,420 m³			
				
	<b>2.190 €</b>	<b>2.290 €</b>	<b>2.390 €</b>	<b>2.490 €</b>
	<b>2.250 €</b>	<b>2.350 €</b>	<b>2.450 €</b>	<b>2.550 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение <b>+70 €</b>				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) <b>+ 200 €</b>				

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

# 50CNS



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - POT EXTRACTION HANDLES

**Impastatrice a spirale**  
con testa sollevabile  
e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

















EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спираль и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50CNS	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230 - 400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	920 x 530 x 940÷1630(h) mm	
		
	209 Kg	
	230 Kg	
	1050 x 600 x 1090(h) mm	
	0,690 m³	
		
	4.335 €	4.435 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70€	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 330 €	

12FN  
18FN



# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12FN		18FN	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*		670 x 390 x 620÷1090(h) mm*	
				
	63 Kg		68 Kg	
	73 Kg		76 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
				
	1.490 €	1.580 €	1.590 €	1.680 €
	1.540 €	1.630 €	1.640 €	1.730 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €				

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25FN  
38FN



OPTIONAL:  
COPERCHIO GRIGLIATO

# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25FN		38FN	
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h		114 Kg/h	
	25 Kg		38 Kg	
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)		42 L (ø 450 x 260(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*		800 x 480 x 730÷1340(h) mm*	
	107 Kg		114 Kg	
	118 Kg		127 Kg	
	850 x 550 x 890(h) mm*			
	0,420 m³			
	1.980 €	2.080 €	2.180 €	2.280 €
	2.040 €	2.140 €	2.240 €	2.340 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €				

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

# 50FN



## Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.















EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50FN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	920 x 530 x 940±1630(h) mm	
		
	209 Kg	
	230 Kg	
	1050 x 600 x 1090(h) mm	
	0,690 m³	
		
	3.945 €	4.045 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение +70 €		
Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 330 €		

# 7SN



## Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.




















EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	7SN	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	21 Kg/h	
	7 Kg	
	10 L (ø 260 x 200(h) mm)	
	90 rpm	
	560 x 280 x 570÷800(h) mm	
		
	39 Kg	
	50 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm	
	0,250 m³	
		
	1.170 €	1.250 €
	1.220 €	1.300 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

12SN  
18SN



# Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	12SN	18SN		
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	650 x 350 x 600÷900(h) mm*		670 x 390 x 600÷920(h) mm*	
	56 Kg		57 Kg	
	66 Kg		70 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
	1.285 €	1.375 €	1.390 €	1.480 €
	1.335 €	1.425 €	1.440 €	1.530 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €			

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25SN  
38SN



OPTIONAL:  
COPERCHIO GRIGLIATO

# Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.





















EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25SN	38SN		
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h	114 Kg/h		
	25 Kg	38 Kg		
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)		
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	780 x 430 x 710÷1090(h) mm*	800 x 480 x 710÷1110(h) mm*		
				
	96 Kg	100 Kg		
	107 Kg	113 Kg		
	850 x 550 x 890(h) mm*			
	0,420 m³			
				
	1.580 €	1.680 €	1.760 €	1.860 €
	1.640 €	1.740 €	1.820 €	1.920 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €			

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

# 50SN



## Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

















EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50SN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)	
	920 x 530 x 920÷1350(h) mm	
		
	170 Kg	
	193 Kg	
	1050 x 600 x 1090(h) mm	
	0,690 m³	
		
	3.330 €	3.430 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение +70 €	
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 330 €	



25CNS



50CNS



25FN



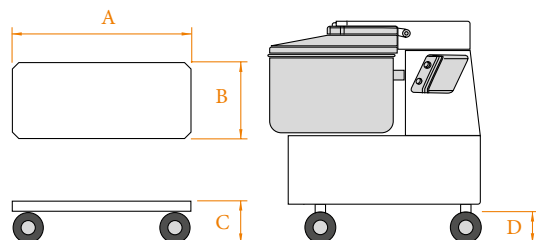
7SN



18SN



25SN



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

# Optional impastatrici

ACCESSOIRES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



<b>Mod.</b>	<b>KITRUOTEIMSN</b> Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс	
7-12-18-25-38 SN-CNS-FN		<b>70 €</b>

<b>Mod.</b>	<b>KITRUOTEIM50</b> Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс	
50 SN-CNS-FN		<b>200 €</b>

<b>Mod.</b>	<b>Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка</b>	
7 SN-CNS-FN	CAVIMP7R	<b>100 €</b>
12-18 SN-CNS-FN	CAVIMP1218R	<b>100 €</b>
25 SN-CNS-FN	CAVIMP25R	<b>120 €</b>
38 SN-CNS-FN	CAVIMP38R	<b>120 €</b>
50 SN-CNS-FN	CAVIMPPF30BR	<b>360 €</b>

<b>Mod.</b>	<b>Salvatore Motor overload protection Discontacteur Motorschutz Interruptor de sobrecarga Защита двигателя</b>	
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN		<b>145 €</b>

<b>Mod.</b>	<b>Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер</b>	
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN		<b>60 €</b>

<b>Mod.</b>	<b>Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали</b>	
12-18-25-38 SN-CNS-FN		<b>100 €</b>

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

<b>Mod.</b>	<b>ACMANIM Maniglie estrazione pentola Pot extraction handles Poignées d'extraction de la cuve Schüsselauszehgriffe Manijas para extraer el bol Ручки для извлечения дежи</b>	
12-18-25 38-50 CNS		<b>100 €</b>



TIMER DIGITALE - DIGITAL TIMER



CARRELLO - TROLLEY



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA  
POT EXTRACTION HANDLES



COPERCHIO GRIGLIATO  
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

