

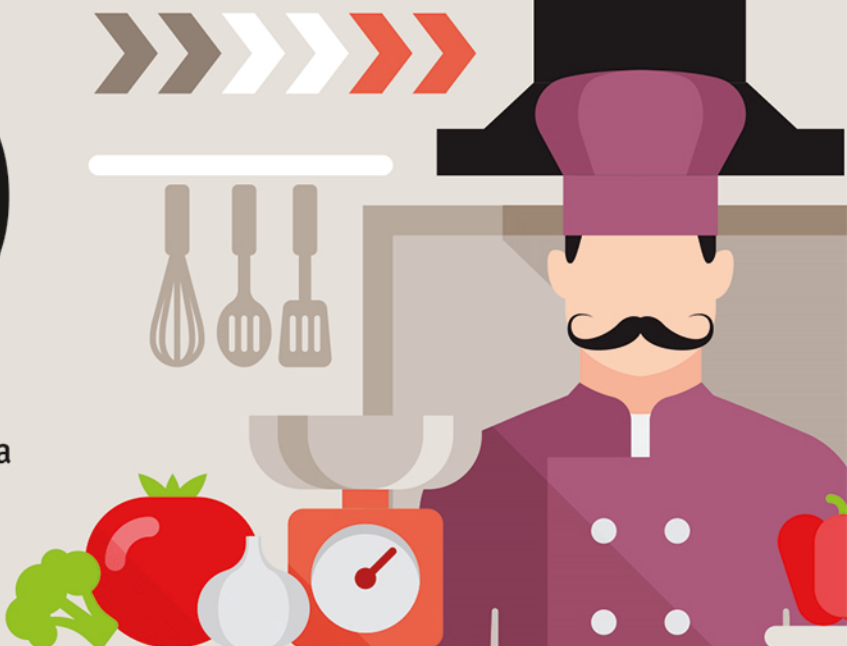


A.R.P. S.r.l.

02100 RIETI

Via Nicoletti, 8-10-12 - Villa Reatina  
tel 0746 483872 | fax 0746 483872

arp.pistoiaipaola@tiscali.it



Distributore DIGRIM

www.hikitchen.it

## FORNO CONVEZIONE VAPORE COMPATTO

CON Sonda E LAVAGGIO



In soli 50 cm di larghezza racchiude tutte le potenzialità per una cottura ottimale e uniforme. Massima efficienza nel minimo ingombro. Un forno compatto, veloce, intuitivo e semplice per ristoranti e gastronomie. Camera di cottura in acciaio inox AISI 304. Vapore diretto. Apertura laterale.



comandi touch



presa USB sulla porta



lavaggio automatico

da +30°C a +260°C



con sonda  
al cuore

6 teglie GN 1/1



SOLO 50 CM  
di LARGHEZZA

2.590.00€

### DOTAZIONE DI SERIE:

- supporti laterali [passo 68 mm]
- cavo trifase + neutro
- presa USB sulla porta
- lavaggio automatico integrato
- sonda al cuore con supporto
- predisposizione lavaggio manuale

TKEKF 611 CTC 611 CTC

Capacità vassoi/griglie 6 teglie 1/1 GN  
Temperatura da 30 a 260°C  
LxPxH 500x892x679 mm  
Potenza 7,8 kW  
Alimentazione  
380-400 V/50-60 Hz/trifase  
Peso 65,4 kg



## PIASTRA AD INDUZIONE TOUCH SCREEN DIGITALE

In regalo la PADELLA  
diametro 240 mm  
ANTIADERENTE

Ø 24  
cm



159.00€

PIASTRA  
HD239711 3500 D

LxPxH 340x440x120 mm  
Potenza 3.500 W  
Alimentazione 230 V/50 Hz

Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer. Struttura in acciaio inox. Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione. Per pentolame con Ø minimo di 140 mm e massimo di 280 mm.

PADELLA  
HD627617

In alluminio diametro 240 mm. Con 3 strati di rivestimento antiaderente in nano ceramica sul lato interno. Resistenza alla temperatura elevata.



ALL'INTERNO



Valido fino al 31 luglio

I prezzi indicati si intendono espressi in euro, IVA esclusa e pagamento alla consegna. Trasporto ed installazione non compresi.







## CENTRIFUGA SPREMIAGRUMI

Per realizzare centrifugati di frutta e verdura in plastica alimentare. Fornito con accessorio salsa e accessorio spremiagrumi.

**MX13.55040 C40**

LxPxH 239x280x645 mm  
Velocità 1.500 giri/min  
Peso 10,6 kg  
Potenza assorbita 500 W  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

robot coupe



60  
CENTRIFUGHE  
DAY



## CENTRIFUGA BIOBAR

Sistema autoazionante. Forma unica della tramoggia che permette di introdurre gli alimenti in continuo. Per grandi e medie produzioni.

**MX18.56000 J 80**

LxPxH 235x420x505 mm  
Portata 120 litri/h  
Velocità 3.000 giri/min  
Peso 10,9 kg  
Potenza assorbita 700 W  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

robot coupe



## CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA

Centrifuga a 2 velocità (per i frutti morbidi e duri o verdure). Fine setaccio in acciaio inox per una perfetta spremuta.

**KRTJ150 TJ 150**

LxPxH 310x210x400 mm  
Dimensione bocca ø 80 mm  
Velocità 18.000 giri/min  
Peso 4 kg  
Potenza assorbita 700 W  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase

karel



10  
CENTRIFUGHE  
DAY



550.00€

1.030.00€

129.00€



## ESTRATTORE DI SUCCHI

Macchina per l'estrazione a bassa velocità dei succhi da frutta e verdura.

**FMELCJE6203235M CJE6203**

LxPxH 240x170x445 mm  
Potenza 150 W  
Velocità 60 rpm  
Dimensione Bocca 70 mm  
Peso 7,5 kg

205.00€

Slow Juicer



## ESTRATTORE DI SUCCHI

Slow juicer in acciaio inox. Ideale per generare succhi senza "maltrattare" i prodotti, evitando attriti e generazione di calore e mantenendo inalterate le proprietà vitaminiche dell'alimento.

**KREST11 EST 11**

LxPxH 230x160x400 mm  
Potenza 150 W  
Numero giri/minuto 40  
Peso 7,6 kg

255.00€

karel



## FRULLATORE

Frullatore professionale con bicchiere in lexan, regolatore di velocità e coltello a 4 lame.

**FMELFRBL00823M BL008**

LxPxH 190x230x510 mm  
Capacità 2 litri  
Comandi variatore di velocità  
Velocità 28.000 rpm  
Potenza 1000 W  
Peso 4 kg

2  
litri



## BLENDER

Frullatore professionale con campana in policarbonato e sistema wave action. 20 secondi per la preparazione di smoothies e frozen.

**BLHBB250-CE RIO HAMILTON BEACH**

LxPxH 165x203x406 mm  
Capacità 1,3 litri  
Comandi 2 velocità  
Funzione PULSE  
Potenza 450 W  
Peso 4 kg

1,3  
litri



## FRULLINO FRAPPÉ

Con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di cocktail e sorbetti.

**SI65013002**

LxPxH 150x195x485 mm  
Capacità bicchiere 0,55 litri  
Motore 4000-14.000 rpm [variante di velocità]  
Potenza 100 W  
Velocità 28.000 rpm  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase  
Peso 2,5 kg



SIRMAN



02

119.00€

299.00€

175.00€





## TRITAGHIACCIO

Tritagliaccio in alluminio estruso e fianchi in ABS. Bicchiere inox da 3 litri. Sistema di regolazione dello spessore del ghiaccio e coperchio incernierato con micro inclusi.

**SIRMAN**  
SI60150002  
NORDKAPP

LxPxH 205x285x491 mm  
Potenza 150 W  
Alimentazione  
230 V/50-60 Hz F+N  
Velocità 800 rpm  
Capacità bicchiere 3 litri  
Peso 5,2 kg

**330.00 €**



3 litri

## SPREMIAGRUMI AUTOMATICA PROFESSIONALE

Spremiagrumi automatica professionale, dotata di cassetto estraibile che raccoglie le bucce.

OR1SL0322  
EXPRESSA  
PROFESSIONAL

LxPxH 220x440x550 mm  
Arance al minuto 13  
Autonomia cassetto  
bucce 25 arance  
Consumo 100 W  
Peso 12 kg

13 arance  
al minuto

**1.269.00 €**



## SPREMIAGRUMI

In lega di alluminio satinato.

FMELSACJ5235M  
SM-CJ5

LxPxH  
340x202x420 mm  
Alimentazione  
220-240 V/50-60 Hz/monofase  
Potenza 180 kW  
Velocità 1800 rpm  
Peso 5,5 kg

**129.00 €**



## MICRO SORBETTIERA CREMA E CAFFÈ

Compatta, professionale per gestire piccole quantità di prodotto evitando inutili sprechi. Pressostato di sicurezza. Serbatoio in policarbonato atossico infrangibile.

**ugolini** micro

UG4T0155-1C0  
MICRO

Filtro aria • Rumorosità  
inferiore a 70 dB (A)  
LxPxH 180x470x510 mm  
Alimentazione 230V 50Hz  
Peso 20 kg

Incluso nel prezzo:  
un KIT di 6 buste  
Cremacaffè  
Espresso da 550 g  
per 300 porzioni  
di crema da 60g  
(disponibili altri gusti a scelta)

**499.00 €**



3 litri

FABBR

## MINIGEL CREMA GELATO

**ugolini**

UG4Q0155-0D0-000

LxPxH 195x480x615 mm  
Capacità 6 litri  
Peso 25 kg

Compatta, concepita  
per un facile utilizzo.  
Display visualizzazione  
temperatura prodotto.

6 litri



Incluso nel prezzo:  
uno STARTING KIT  
per realizzare 150 porzioni  
di gelato da 100 g



FABBR

**1.050.00 €**

## SPREMIAGRUMI AUTOMATICA PROFESSIONALE

Spremiagrumi automatica professionale, con gruppo di spremitura estraibile per una facile pulizia.

ORORANGENIUS-220  
ORANGENIUS  
ARANCIONE

LxPxH 280x610x710 mm  
Arance al minuto 21  
Autonomia cassetto  
bucce 30 arance  
Consumo  
200 W  
Peso  
31 kg

21 arance  
al minuto

**2.300.00 €**



## PIASTRA PANINI DOPPIA IN GHISA

FMELP50EG0323M ELP50EG03

Struttura in acciaio inox  
e piastre in ghisa.

LxPxH 570x305x210/500 mm  
Alimentazione  
220-240V/1N/50-60Hz  
Temperatura  
di lavoro 0-300 °C  
Potenza 3600 W  
Piano cottura  
475x230 mm  
Peso 25 kg

**340.00 €**



## PIASTRA PANINI SINGOLA IN GHISA

HI263655

Struttura in acciaio inox  
e piastre in ghisa.

LxPxH 430x370x210/530 mm  
Alimentaz. 220 V/50 Hz/monofase  
Temperatura di lavoro 0-300 °C  
Potenza 2200 W  
Piano cottura  
340x230 mm  
Peso 20 kg

**210.00 €**







## AFFETTATRICE

### A GRAVITÀ

• lama 250 mm

SI15251602W  
SMART 250

LxPxH  
460x555x365 mm  
• Lama  
250 mm  
Potenza  
motore 132 W  
Spessore  
taglio  
13 mm  
Peso 15,5 kg



365.00€

## AFFETTATRICE

### A GRAVITÀ

BERKEL

Best Since 1898

• lama 300 mm

VBESAGLO120004T EASY LINE 300

Scancio rapido di piatto e coprilama.

LxPxH  
460x635x430 mm  
• Lama 300 mm  
Taglio  
245x225 mm  
Ingombro  
inizio/fine  
corsa 750 mm  
Spessore  
taglio  
12 mm  
Peso 23 kg



899.00€

## AFFETTATRICE

### A GRAVITÀ

• lama 300 mm

NW061-MONOFASE  
NW061-TRIFASE  
30 EX LIMIT

LxPxH  
475x560x490 mm  
• Lama 300 mm  
Taglio 240x190 mm  
Potenza motore  
MN 242 W  
Potenza motore  
TR 270 W  
Spessore taglio  
12 mm  
Peso 20 kg



620.00€

## AFFETTATRICE

### A GRAVITÀ

• lama 350 mm

SIRMAN

SI153590G020  
RAFFAELLO 350

LxPxH 570x715x480 mm  
Lama ø 350 mm  
Taglio 330x307 mm  
Ingombro inizio/fine  
corsa 840 mm  
Potenza motore 370 W  
Spessore taglio 23 mm • Peso 38 kg



1.290.00€

## AFFETTATRICE

### A GRAVITÀ 45°

• lama 350 mm

NW101-MONOFASE  
NW101-TRIFASE  
350 GX LIMIT

LxPxH 566x610x600 mm  
• Lama 350 mm • Taglio 230x250 mm  
Ingombro inizio/fine corsa 700 mm  
Potenza motore MN 242 W  
Potenza motore TR 270 W  
Spessore taglio 14 mm • Peso 41 kg



990.00€

## BILANCIA

Elettronica da laboratorio con portata  
fino a 30 kg con funzione contapezzi,  
alimentazione a batteria ricaricabile.

KRBLE30 BLE 30

LxPxH 255x300x110 mm  
Dimensione piatto 255x185 mm  
Portata 30 Kg • Scala 1 g

160.00€



04

karel

## AFFETTATRICE VERTICALE

• lama 350 mm

Affettatrice con braccio  
stringisalumi con staffa chiodata.

SIRMAN

SI153562G020  
TIZIANO 350 BS1

LxPxH  
590x738x535 mm  
Lama ø 350 mm  
Taglio 305x295 mm  
Ingombro inizio/fine  
corsa 805 mm  
Potenza  
motore 380 W  
Spessore taglio  
29 mm  
Peso 41,5 kg



1.350.00€

## AFFETTATRICE VERTICALE

• lama 350 mm

Dotata di doppio piatto  
scorrevole e braccio snodato.

NW421-MONOFASE  
NW421-TRIFASE  
350 VBSX LIMIT

LxPxH  
710x700x550 mm  
• Lama 350 mm  
Taglio 240x230 mm  
Ingombro inizio/fine  
corsa 900 mm  
Potenza  
motore TR 370 W  
Spessore  
taglio 16 mm  
Peso 46 kg



1.350.00€





## MACCHINA PER PASTA FRESCA

Incluse 3 trafile  
(sfoglia, spaghetti e tagliatelle).

**FMMPF15N235M**

LxPxH 260x480x290 mm  
Capacità vasca 1,5 Kg  
Alimentazione  
230V/50Hz  
Potenza 0,3 kW  
Peso 18 kg



**IMPASTO  
1,5Kg**

**3 trafile incluse**

**799.00€**

## MACCHINA PER PASTA FRESCA

Incluse 3 trafile  
(sfoglia, spaghetti e tagliatelle).

**SI40116002**

**MPF 1,5N**

LxPxH  
263x577x407 mm  
Capacità vasca 2,5 kg  
Alimentazione  
230V/50Hz  
Potenza 0,37 kW  
Peso 28 kg



**IMPASTO  
2,5Kg**

**SIRMAN**

**1.370.00€**

## IMPASTATRICE PLANETARIA

Struttura in acciaio inox, con variatore di velocità  
e testa sollevabile. Dotazione standard: frusta a fili,  
spatola, uncino e una vasca inox.

**FMELPLSLB5235M SLB5**

LxPxH 380x240x500 mm  
Peso 13 kg  
Potenza 0,5 kW  
Alimentazione  
220-240 V/50-60 Hz/  
monofase



**5  
litri**

**299.00€**

## IMPASTATRICE A SPIRALE

Con variatore di velocità  
Struttura in acciaio verniciato.  
Vasca a spirale e piantone  
spezza pasta in acciaio inox.

**DCSKV20MO  
SKV20 MO**

LxPxH 400x630x700 mm  
Vasca  
21 litri  
Potenza  
0,75 kW  
Peso 59 kg  
Capacità  
di impasto  
17 Kg



**21  
litri**

**1.250.00€**

## IMPASTATRICE A SPIRALE

Impastatrice ad 1 velocità  
Vasca a spirale e piantone  
spezza pasta in acciaio inox.

**FMIM75SNG235M  
IM75N**

LxPxH 560x280x570 mm  
Vasca 10 litri  
Potenza 0,37 kW  
Peso 39 kg  
Capacità di impasto 7 Kg



**10  
litri**

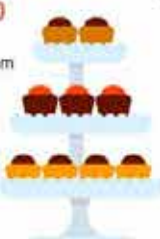
**580.00€**

## MIXER AD IMMERSIONE

Mixer dalle dimensioni ridotte  
ideale per piccole lavorazioni.

**KRSK200 SK200**

LxPxH 145x74x290 mm  
Dimensione fusto 160 mm  
Velocità fino  
a 12.500 giri/min  
Peso 1,10 kg  
Potenza 200 W



**16 cm  
fusto**

**karel**

**215.00€**

## MIXER AD IMMERSIONE

Fusto lungo per pentole  
fino a 60 litri di capacità.

**FMFX4223M FX42**

LxPxH 170x120x740 mm  
Dimensione fusto 400 mm  
Velocità da 2.500 a 11.000 giri/min  
Peso 3,50 kg  
Potenza 400 W



**40 cm  
fusto**



**velocità  
variabile**

**189.00€**

## IMPASTATRICE PLANETARIA

A 3 velocità.  
Dotazione  
standard:  
frusta a fili,  
spatola  
e uncino.

**10  
litri**

**SI60301002  
PLUTONE 10**

LxPxH 440x500x630 mm  
Peso 40 kg • Vasca 10 litri  
Potenza 0,45 kW  
Alimentazione 230V/50Hz



**SIRMAN**

**IN REGALO BASE VEGAN**  
per 8 kg di PAN DI SPAGNA  
oppure 40 kg di PASTA FROLLA



**740.00€**

## MIXER AD IMMERSIONE

Con frusta per la lavorazione di panne, creme e impasti.

**MX15.34770**

**MINI MP 190 COMBI**

LxPxH 95x780x470 mm  
Dimensione fusto 190 mm  
Velocità frusta da 350 a 1.560 giri/min  
Velocità frullatore da 2.500 a 11.000 giri/min  
Peso 3,50 kg • Potenza 250 W



**330.00€**

**robot coupe**

**05**





## SOTTOVUOTO A CAMPANA

SI3340281007DX2  
W8 40 Easy

LxPxH 493x585x422 mm  
Barra saldante 410 mm  
Dimensioni camera  
430x360x180 mm  
Pompa del vuoto 21 m<sup>3</sup>/h  
Potenza motore 750 W  
Peso 56 kg

**SIRMAN**

barra 410 mm



**1.690.00€**

## SOTTOVUOTO A CAMPANA

In acciaio inox con camera di vuoto inox. 6 programmi.

EMECO35 **EUROMATIC**  
ECO35

Barra saldante 350 mm - Pompa 8/9,6 m<sup>3</sup>/h  
LxPxH 460x530x450 mm  
LxPxH camera 360x400x190 mm  
Potenza 0,45 kW  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase  
Peso 50 kg



**1.720.00€**

barra 350 mm

## SOTTOVUOTO A CAMPANA

DA BANCO  
EMESSENTIAL  
ESSENTIAL

Barra saldante 300 mm  
Pompa 6 m<sup>3</sup>/h  
Alimentazione  
230 V/50 Hz/ monofase  
Potenza 0,35 kW  
LxPxH camera  
310x350x120 mm  
LxPxH 370x530x250 mm  
Peso 35 kg

barra 300 mm



**EUROMATIC**



**1.060.00€**



## SIGILLA VASCETTE

Struttura in acciaio inox AISI 304.  
Controllo elettronico e conteggio delle vaschette.

KRSG20 **SG20**

Massimo dimensioni vaschette  
260x190 mm  
Alimentazione 230 V/50 Hz/  
monofase - Potenza 0,9 kW  
LxPxH 257x525x306 mm  
Peso 18 kg

A scelta 1 stampo vaschetta:  
137x95x63 mm  
190x137x72 mm  
230x190x65 mm  
260x190x65 mm



max 260x190 mm



**999.00€**

## SOTTOVUOTO A SACCHETTO

Semplice ma robusto, dotato pulsanti laterali per riapertura a fine ciclo e possibilità di fare vuoto esterno.

**EUROMATIC**

EMHAPPY VACUUM  
HAPPY VACUUM

LxPxH 340x150x60 mm  
Barra saldante 290 mm  
Pompa del vuoto  
8 litri/min  
Alimentazione  
230 V/50-60 Hz  
Peso 1,5 kg



barra 290 mm

**125.00€**

## SOTTOVUOTO A SACCHETTO

Sottovuoto ad aspirazione esterna in acciaio inox.



**EUROMATIC**

EMECOMINI  
ECOMINI

LxPxH 370x260x130 mm  
Barra saldante 350 mm  
Pompa del vuoto 20-24 litri/min  
Alimentazione 230 V/50-60 Hz  
Peso 9 kg



barra 350 mm

**229.00€**

## COMBINATO TRITACARNE/GRATTUGIA

Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS.  
Bocca tritacarne in acciaio inox AISI 304.



SI22221602E  
CG 22 DAKOTA

LxPxH 560x360x495 mm  
Produzione 120 kg/h  
Piastra in dotazione ø 4,5 mm  
Potenza motore 1100 W trifase  
750 W monofase  
Peso 31 kg

**SIRMAN**

produzione 120 kg/h



**890.00€**







## ESSICCATORE ALIMENTI

Comandi a termostato manuale.

### KRESS-CU ESS-CU

N° Cassetti per essiccazione 6 in ABS  
LxPxH 270x350x260 mm  
Alimentazione 230 V/50 Hz/ monofase  
Potenza 0,5 kW • Peso 4 kg



**129.00€**

6 cassetti

## ESSICCATORE ALIMENTI

Comandi digitali con display per controllo temperatura e tempo residuo, 5 programmi di lavoro automatici.

### KRESS-DC ESS-DC

N° Cassetti per essiccazione 6 in acciaio inox  
LxPxH 270x500x260 mm  
Alimentazione 230 V/50 Hz/ monofase  
Potenza 0,5 kW • Peso 6 kg



6 cassetti



**235.00€**



## TAGLIAVERDURE

Tramoggia inox/ABS dotata di alimentatore a mezza luna (158x64 mm) per le verdure più voluminose ed alimentatore cilindrico (Ø 62 mm) per affettare, grattugiare, tagliare a bastoncini (patatine fritte) e cubettare in due formati da 8 e 10 mm con gli appositi dischi (non inclusi).

da 20 a 80 coperti

### MX01.24570 CL 40

LxPxH 400x400x600 mm  
Produzione Fino a 80 Kg/h  
Velocità 500 giri/min  
Potenza motore 500 W  
Peso 16 kg

robot coupe

**890.00€**



inclusi:  
DISCO TAGLIO  
FETTA 3 mm  
e DISCO  
JULIENNE 3 mm

## ABBINATO CUTTER/TAGLIAVERDURE

Vasca inox estraibile da 2,9 litri.  
Coperchio unico per funzione cutter/tagliaverdure con capacità di carico fino a 6 pomodori in policarbonato trasparente.

robot coupe

Dotazione Standard:  
Disco fetta 2 mm  
Disco alla julienne 2 mm

fino a 20 coperti

### MX14.22590

R201 XL Ultra  
LxPxH 400x300x500 mm  
Vasca 2,9 litri  
Velocità 1.500 giri/min  
Potenza motore 550 W  
Peso 15 kg



**780.00€**



## DISIDRATATORE PROFESSIONALE DA BANCO

- Realizzato interamente in acciaio inox aisi 304.
- Capacità massima pari a 8 vassoi gastronomici 1/1, suddivisi da un piano separatore.
- 2 zone temperature indipendenti controllate da sonde.
- Flusso d'aria orizzontale gestito da due ventole indipendenti.
- Controllo della temperatura grado per grado.
- Esterno dell'unità sempre freddo grazie alla doppia camera che separa la parte interna da quella esterna.
- Elevata resistenza. Capacità di lavoro ininterrotto fino a 150 ore.
- 12 programmi di essiccazione preimpostati+possibilità di personalizzazione.

### HXHM-DRY HOTMIXPRO DRY

Capacità 8 GN1/1  
Assorbimento 2,4 kW  
Temperatura da 20° a 100°C  
LxPxH 600x600x475 mm  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase



**1.100.00€**



Hotmix PRO  
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

8 vassoi GN 1/1







## LINEA 700

### CUCINA 4 FUOCHI A GAS

#### VANO A GIORNO

BS18602600 G7F4MPW

LxPxH 800x700x900 mm  
Bruciatori (1x) 3,5 kW + (3x) 6 kW  
e Bruciatori (1x) 90 mm  
+ (3x) 120 mm  
Peso 52 Kg



**1.130.00€**



### FRY TOP A GAS LISCIO/RIGATO

Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata.

BS18305500 G7FM8M-2

LxPxH 800x700x900 mm  
Superficie di cottura  
795x500 mm  
Potenza 10,8 kW  
Peso 88 Kg



**1.380.00€**



### CUOCIPASTA A GAS

BS18180000 CPG40E

LxPxH 400x700x900 mm  
Potenza 10 kW  
Capacità  
vasca  
30 litri  
Peso  
49 kg



**1.170.00€**

### CESTELLI PER CUOCIPASTA

Set 3 cestelli GN 1/3.

BS31614100

C3



**190.00€**

### FRIGGITRICE A GAS

10 LITRI

BS17380000 GL10M

LxPxH 400x700x900 mm  
Potenza 6,9 kW  
Capacità vasca  
10 litri

Dotazione  
1 cesto  
290x235x95 mm  
1 porta copri cesto



**1.150.00€**

### FRIGGITRICE A GAS

20 LITRI

BS17460000

GL20M

LxPxH 400x700x900 mm  
Potenza 16,5 kW  
Capacità vasca  
20 litri



**1.290.00€**

Dotazione  
1 cesto 345x265x150 mm  
1 porta copri cesto



08

### FRIGGITRICE A GAS

20+20 LITRI

BS17480000 GL20M+20M

LxPxH 800x700x900 mm  
Potenza 33 kW + Capacità vasca 20+20 litri



**2.260.00€**

Dotazione  
2 cestri 345x265x150 mm  
2 porte copri cesto







## LINEA 900

### CUCINA 4 FUOCHI A GAS VANO A GIORNO

BS20702500  
G9F4M

LxPxH 800x900x900 mm  
Bruciatori (1x) 3 kW + (1x) 7 kW  
+ (2x) 12 kW  
e Bruciatori (1x) 80 mm + (1x) 108 mm  
+ (2x) 130 mm  
Peso 83 Kg



**1.610.00 €**



### CUOCIPASTA A GAS

40 LITRI

BS20190000  
G9CP40

LxPxH 400x900x900 mm  
Potenza 13 kW  
Capacità vasca 40 litri  
Peso 54 kg



**1.699.00 €**

### CESTELLI PER CUOCIPASTA

**250.00 €**

Set 3 cestelli  
GN 1/3.

BS35613900  
9CP3



### FORNETTO BRIOCHE

TKEKF423P EKF423 P

LxPxH 590x695x590 mm  
Spazio tra le teglie 74 mm  
Capacità 4 teglie 429x345 mm  
Temperatura da +50° a +300° C  
Potenza 2,8 kW  
Alimentazione 220-230 V/50-60 Hz  
Peso 33 kg



da +50° C  
a +300° C



4 teglie 429x345 mm

**410.00 €**

### FORNO A GAS CONVEZIONE CON VAPORE

Forno a convezione a vapore diretto. 1 camera di cottura. Alimentazione a gas, pannello comandi elettromeccanici, cappa camino in dotazione.

TKEKF1111GUD  
EKF 1111 G UD

LxPxH 935x978x1.388 mm  
Capacità 11 teglie GN 1/1  
Temperatura da +100° a +260° C  
N° motori 2 bidirezionali  
Potenza 18 kW  
Alimentazione 220-230 V/50Hz



da +100° C  
a +260° C



cappa camino  
in dotazione

**3.200.00 €**

### FORNO PASTICCERIA CONVEZIONE

CON VAPORE

Forno a convezione a vapore diretto. 1 camera di cottura. Apertura laterale, pannello comandi digitale, 99 programmi.

TKEKF464DALUD  
EKF 464 D AL UD



da +50° C  
a +270° C



4 teglie 60x40

LxPxH 784x770x637 mm  
Capacità 4 teglie 60x40  
Temperatura da +50° a +270° C  
N° motori 2 bidirezionali  
Potenza 6,4 kW  
Alimentazione 380-400 V/50-60 Hz/2N

**1.330.00 €**

### MANTENITORE STATICO DA BANCO

2 cassette GN 1/1

Mantenitore a riscaldamento statico da banco a 2 cassette GN1/1.

MDHSW012E  
HSW 012 E

moduline

LxPxH 660x585x505 mm  
Capacità 2 x Gn1/1 • Potenza 0,7 kW • Peso 48 kg



**1.610.00 €**







## LINEA 700

### CUCINA 4 FUOCHI A GAS VANO A GIORNO

GGM74F M74F

LxPxH 800x700x900 mm  
Bruciatori (4x) 6 kW  
Peso 43 Kg

745.00 €



### FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA

GGM7FT6GL M7FT6GL

LxPxH 600x700x900 mm  
Superficie di cottura 25,6 dm²  
Potenza 7 kW  
Peso 55 Kg

750.00 €



### FRIGGITRICE A GAS

10 LITRI

GGM7F4G M7F4G

LxPxH 400x700x900 mm  
Potenza 6,9 kW  
Capacità vasca 10 litri  
Peso 36 kg

Dotazione  
1 cesto 280x275x120mm  
1 porta copricesto

950.00 €



### CUOCIPASTA A GAS

GGM7CP4G CPG40E

LxPxH 400x700x900 mm  
Potenza 9 kW  
Capacità vasca 26 litri  
Peso 41 kg



1.190.00 €



### CESTELLO PER CUOCIPASTA

GGX59700 X59700

LxPxH 135x295x200 mm  
Tipo cestello GN1/2



... 60.00 €

### MANTENITORE SU RUOTE

GN 1/1 - GN 2/2

Mantenitore caldo statico su ruote  
per teglie GN 2/1 - GN 1/1.

MDHHT162E

LxPxH 765x855x1.740 mm  
Capacità  
16 GN 2/1 - 32 GN 1/1  
Potenza 3 kW  
Peso 106 kg

64  
piatti pronti



3.500.00 €



moduline



### CARRELLO DI RIMESSA IN TEMPERATURA E MANTENIMENTO

GN 1/1 - GN 2/2

Carrello di rimessa  
in temperatura su ruote,  
elettronico.

64  
piatti pronti



5.100.00 €

MDRRT153E

LxPxH 980x855x1.650 mm  
Capacità 16 GN 2/1 - 32 GN 1/1  
Potenza 9,6 kW  
Alimentazione AC 400V  
Peso 143 kg



moduline







## LE STELLE DELLA TUA CUCINA

*Scegli le eccellenze che esaltano il tuo talento*



### FORNO MULTIFUNZIONE 6 GN2/3

**RTB608100.01**

SelfCookingCenter® XS, contenute in una profondità di soli 55,5 cm ed una larghezza di 65,5 cm tutte le prestazioni di Rational. Il SelfCookingCenter XS è munito del generatore di vapore Rational e dispone degli assistenti iCookingControl (il supporto intelligente per la cottura), ilLevelControl (caricamenti misti ottimali), HiDensityControl (massima potenza e precisa regolazione delle condizioni della camera di cottura) ed Efficient CareControl (il sistema automatico di pulizia e decalcificazione).



**RATIONAL**



### PACOSSATORE PER ALIMENTI SURGELATI

**SI69010202**

Tritare, trasformare in pure, mousse e paté generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata. Il segreto sta tutto nell'eliminazione dei tempi di scongelamento che influiscono sui ritmi di lavoro.



### AFFETTATRICE A VOLANO SERIE BERKEL 1898

**VB01-9129-0300**

Rendi unico il tuo locale grazie alla più prestigiosa delle affettatrici, la volano B300 dedicata ai professionisti, riproduce i gioielli del passato con prestazioni ideali per un uso intensivo. Dotata di lama da 30 cm di diametro, è perfetta per ristoranti raffinati, collezionisti, amanti del gusto e dei sapori veri.



**Hotmix PRO**  
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

scelto  
anche da  
Massimo  
Bottura

### MIXER TERMICO PROFESSIONALE

**HM3GXL**

HotmixPRO è una gamma di macchine innovative multifunzione, uniche nel loro genere che, grazie alle speciali lame, possono lavorare come mixer, per emulsionare liquidi, o come cutter per lavorare qualsiasi ingrediente solido. A tale funzionalità si aggiunge un sistema di riscaldamento e/o raffreddamento che permette di cuocere, ma anche di raffreddare, qualsiasi prodotto, miscelando a velocità variabile, con temperature comprese tra -24°C e +190°C.



### MICROONDE GN1/1

**Panasonic**

**SI533NE1880**

Gastronorm 1/1 con potenza di 1800 watt resi grazie a 4 magnetron, digitale, dotato di 16 tasti memoria completamente programmabili con 4 livelli di potenza.



**Tecnomac**

ChillTOUCH

### ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 10 GN1/1

**CMCT15**

L'abbattitore multifunzione TECNOMAC abbatte, surgela, conserva, lievita e scongela grazie ad una tecnologia che gestisce dinamicamente temperatura, intensità della ventilazione e livello di umidità, abbatti e surgeli nelle ore diurne, scongeli o lieviti delicatamente i tuoi impasti nelle ore notturne snellendo il lavoro e limitando i costi del personale.

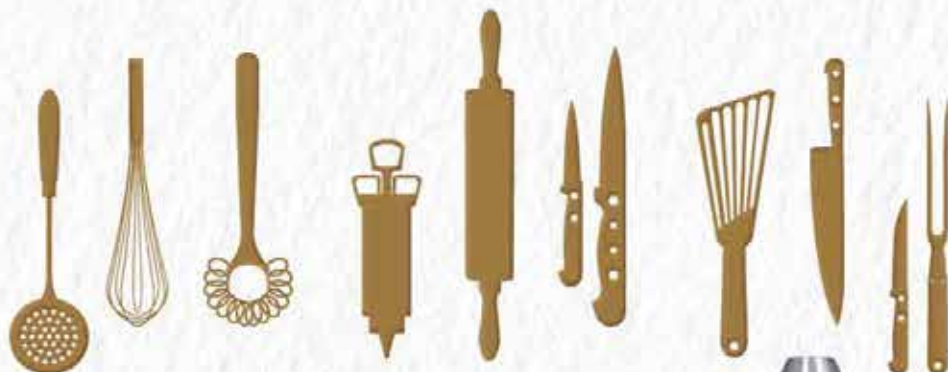






## LE STELLE DELLA TUA CUCINA

*Scegli le eccellenze  
che esaltano il tuo talento*



### FORNO A CARBONE

JOHJX25M\_NC

La cottura alla brace realizzata all'interno di un forno per intensificare, aromatizzare ed accelerare il risultato di un prodotto croccante all'esterno ma ricco di succhi all'interno. Il piacere della cottura alla griglia all'interno della tua cucina.



### BARBECUE IN CERAMICA

KZBGEAMXHD1

Un barbecue chiuso con interno in ceramica hitech disponibile in una gamma da 25 a 74 cm di diametro della griglia di cottura.

### POLIVALENTE AD INFRAROSSI

CB14100744

L'infrarosso modulato di "CHEF" permette di ottenere, con estrema facilità d'utilizzo, uno straordinario risultato di cottura, sano e senza carbonizzazioni. I tempi di cottura sono ridotti, con un minor calo peso ed un risparmio energetico dal 20% al 40%. Massima flessibilità d'uso: si possono preparare contemporaneamente carni, pesci e verdure in modo semplice.



### COOKING CUTTER BLENDER

MX12.43000R

Robot Cook® è la soluzione per ottimizzare il tempo di preparazione delle pietanze. Per tritare, frullare, impastare, frantumare, omogeneizzare, riscaldare, cuocere. Ideale per la preparazione di: besciamella, creme, ganache, polenta, pure, marmellata, pesto, maionese, hummus, vellutate, gelati, semifreddi, condimenti, impasti lievitati.

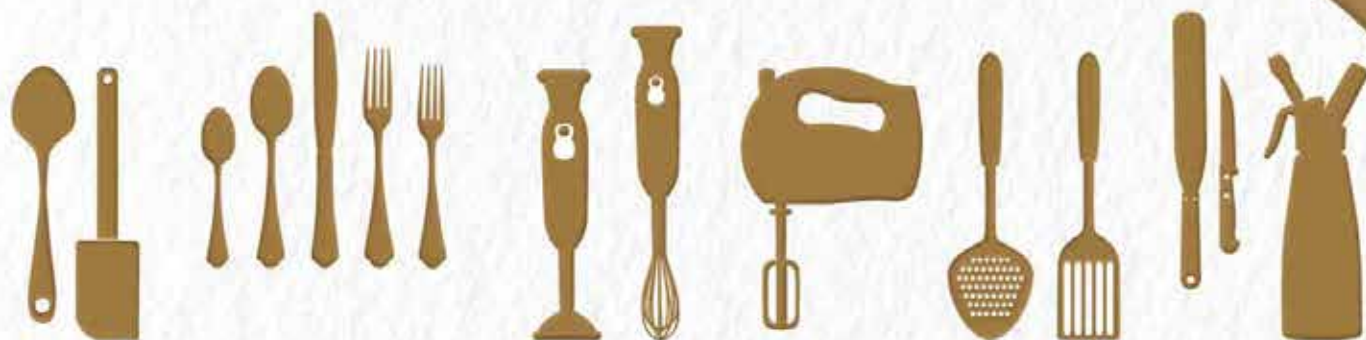
### IMPASTATRICE PLANETARIA K7P SILVER

FMKA7S230M

Robot da cucina professionale da 6,9 litri con griglia di protezione e interruttore di arresto per una massima sicurezza. Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza da 1,3 Hp. Dispositivo di sollevamento ciotola con design professionale arrotondato. Tutti gli accessori standard in acciaio inox.







## CUCINA MONOBLOCCO SU MISURA

HEKO

La cucina dei tuoi sogni realizzata su misura e secondo le tue esigenze per organizzare nel modo migliore la preparazione dei tuoi piatti con le tecnologie più innovative ed un design da mostrare.



HEKO  
SMART KITCHEN



## SISTEMA PER LA FROLLATURA DELLE CARNI

Maturmeat®

DMATC150TF

Maturmeat® è un impianto specifico per la frollatura delle carni. È fondamentale per tutti gli chef che vogliono ottenere carni morbide e succose di altissima qualità. Costruito in acciaio Inox AISI 304 int./est. con controllo Clima Touch® della refrigerazione, ventilazione, riscaldamento, umidità.

## GRAND MAITRE CEPPO COLTELLI

KZV-7.7243.6

Qualità eccezionale ed eleganza senza tempo sono le caratteristiche fondanti della serie Grand Maître di coltelli forgiati Victorinox. Questo set comprende un coltello da cucina, un coltello da bistecca, un coltello da taglio, un coltello Santoku, un coltello da chef e anche delle forbici da cucina multiuso. Una soluzione sicura, pratica ed elegante per riporre i coltelli.

VICTORINOX



## SFOGLIATRICE ELETTRICA IMPERIA



imperia

FMSFSEN235M

Dal 1932 la buona pasta fatta in casa. Macchina sfogliatrice automatica realizzata in acciaio cromato. Rulli in Acciaio Inox. Peso netto 17 Kg. Lunghezza rulli 220 mm. Apertura rulli 0-5 mm.



MICROMIX

MX15.34900

Mixer dalle dimensioni ridotte, in acciaio inox. Con variatore di velocità. Particolarmente silenzioso. Unito all'utensile AEROMIX in dotazione e adatto per preparare leggere spume.

robot coupe®

MicroMix®







## LE STELLE DELLA TUA CUCINA

*Scegli le eccellenze  
che esaltano il tuo talento*



Solo 52 cm  
di larghezza

### FORNO A VAPORE COMBINATO ELETTRICO 6 GN 1/1

**CVCMI6.10STD**

con sonda al cuore

Forno a convezione vapore elettrico in acciaio inox largo solo 51 cm per ottimizzare al meglio gli spazi in cucina. Con sonda al cuore e lavaggio automatico. Prestazioni massime in uno spazio minimo.

**Convotherm**



### TERMOMETRO INFRAROSSI E SONDA AL CUORE

anche  
infrarossi

**testo**

**TE05601040**

Tutto il lavoro in cucina sotto controllo con strumenti professionali TESTO realizzati per assistere i professionisti della ristorazione nello sviluppo del loro menù nel pieno rispetto delle normative.



### CEPPO COLTELLI

**CK927604**

La linea Premana Professional delle Coltellerie Sanelli S.p.A. è stata realizzata analizzando e risolvendo, in ogni minimo dettaglio, i problemi che si presentano al professionista più attento che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro. Elevata durezza della lama (54-56 HRC) ed ottima facilità di riaffilatura. La forma ergonomica del manico garantisce una sensibile diminuzione della fatica da parte dell'utilizzatore. SET di 4 pezzi composto da coltello per arrosto, coltello da pane, coltello da cucina e spelucchino.



**Sanelli**



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

### PENTOLAME PROFESSIONALE

Baldassarre Agnelli è il compagno fedele di ogni chef per tutto ciò che riguarda il pentolame rispondendo ad ogni esigenza con diversi materiali. Alluminio, acciaio, rame, pietra ollare, ceramica declinati nei vari spessori ed impreziositi da rivestimenti antiladerenti duraturi ed anime per l'induzione in una gamma infinita di possibilità.



**Vitamix**

### BLENDER

**KZVTXVP3**

Food processor per barman e chef che vogliono raggiungere il massimo della performance



### SIFONE PANNA MONTATA

**PD41458-10**

Da 50 anni ISI è leader di mercato internazionale nei sistemi a gas pressurizzati per realizzare schiume, spume, mousse, creme e salse affiancando gli chef più esigenti nei loro percorsi più creativi.

**isi**







## FORNO MICROONDE CON GRILL

Forno microonde combinato con grill 5 livelli di potenza.

**KRB620-S B620-S**

LxPxH 483x400x281 mm  
Potenza 900 kW  
Capacità 23 litri  
Peso 14,10 kg



**193.00 €**

## FORNO MICROONDE 1000 WATT

6 livelli di potenza, fondo piano in ceramica per una facile pulizia e miglior igiene.

**KRPM1025 PM1025**

LxPxH 520x460x320 mm  
Potenza 1000 W  
Alimentazione 230/50 Hz  
Capacità 25 litri



**295.00 €**

## FORNO MICROONDE 1800 WATT

3 livelli di potenza, piatto fisso, doppio magnetron e 20 programmi di memoria. Può contenere la misura GN 2/3.

**KRMO1830 TOPWAVE 1830**

LxPxH 482x600x402 mm  
Potenza 1800 W  
Alimentazione 230/50 Hz  
Capacità 30 litri



**720.00 €**



**3 livelli di potenza**

## FRIGGITRICE ELETTRICA

Vasca per olio in acciaio. Temperatura regolabile fino a 190°C. Zona fredda per preservare l'olio di frittura. Fornita con cestello e coperchio.

**HI205815 BLULINE 205815**

LxPxH 265x430x290 mm  
Capacità vasca 6 litri  
Produzione 3,7 kg/h  
Potenza 3,3 kW • Peso 6,3 kg



**105.00 €**

## PIASTRA AD INDUZIONE 3 ZONE

3 zone di cottura, pannello di controllo touch.

**KR105940 105940**

LxPxH 510x485x65 mm  
Superficie utile di cottura 200 - 160 - 200 mm  
Potenza 3,4 kW



**480.00 €**

## ROONER AD IMMERSIONE

Rooner in acciaio inox con agitatore per vasche fino a 50 litri di capienza.

**KRROY9 ROY9**

**620.00 €**

LxPxH 130x165x390 mm  
Temperatura 20° / 100°C  
Potenza 2 kW



## VASCA GN 1/1

**KRVA11ROY9 VA11ROY9**

LxPxH 565x360x230 mm  
Capacità vasca 22 litri



**212.00 €**

## SOUS VIDE

**sonda al cuore e timer**

Sous vide statico da 25 litri. 5 programmi di cottura, sonda al cuore e timer.

**FMSV25235M SV25**

LxPxH 522x410x360 mm  
Temperatura max 95°C  
Capacità vasca 25 litri  
Potenza 2 kW



**540.00 €**

## SOUS VIDE

**EUROMATIC**

Sistema ad immersione per la cottura a bassa temperatura in acciaio inox con agitatore per vasche fino a 22 litri di capienza. Cavo di alimentazione removibile.

**EMSVS100 SOUS VIDE SYSTEM SVS100**

LxPxH 90x115x356 mm • Temperatura 0°/90°C • Potenza 1,1 kW



**399.00 €**







## ARMADIO REFRIGERATO



**POSITIVO**



da -2°C a +8°C

Armadio ventilato, GN 2/1. Interamente in acciaio inox.

**CZRC640 RC 640**

LxPxH 700x820x2.050 mm  
Capacità netta 550 litri  
Temperatura -2°/+8°C  
Consumo 4,8 kW/24h  
Peso 114 kg



**1.050.00€**

## NEGATIVO



Armadio ventilato, Interamente in acciaio inox, GN 2/1.

**CZRN640 RN 640**

LxPxH 700x820x2.050 mm • Capacità 550 litri • Peso 118 kg  
Temperatura -15°/-20°C • Consumo 9,1 kW/24h



**1.290.00€**

## ARMADIO REFRIGERATO



Armadio doppia porta ventilato, interamente in acciaio inox, GN 2/1.

**CZRC1390 RC 1390**

LxPxH 1.400x820x2.050 mm  
Capacità netta 1.220 litri  
Temperatura -2°/+8°C  
Consumo 6 kW/24h  
Peso 186 kg



**1.590.00€**



da -2°C a +8°C



## FRIGORIFERO TERMOFORMATO

**GN2/1**

In lamiera bianca e vasca termoformata in plastica.

**CZRC600 RC600**

LxPxH 775x720x1.885 mm  
Temperatura d'esercizio 0°/+8°C  
Consumo kWh/24h 2,2



da 0°C a +8°C



**880.00€**

## CONGELATORE TERMOFORMATO

In lamiera bianca e vasca termoformata in plastica.

**CZRN600 RN600**

LxPxH 775x720x1.885 mm  
Temperatura d'esercizio -18°/-23°C  
Consumo kWh/24h 3,2



da -18°C a -23°C

**960.00€**



## FRIGORIFERO VENTILATO

**GN2/1 BIANCO**

In lamiera bianca e vasca termoformata in plastica.

**FKER700 ER700**

LxPxH 777x730x1.970 mm  
Temperatura d'esercizio -2°/+8°C  
Capacità 640 litri



da -2°C a +8°C



**899.00€**

## FRIGORIFERO VENTILATO

**GN2/1 INOX**

Esterno in acciaio inox, interno termoformato plastico.

**FKER700SS ER700 SS**

LxPxH 777x730x1.970 mm  
Temperatura d'esercizio -2°/+8°C  
Capacità 640 litri



da -2°C a +8°C

**960.00€**





## ABBATTITORE

HACCP > SAFE FOOD = GOOD FOOD

3 teglie GN 2/3

CDW910200000 D3T

LxPxH 625x600x420 mm  
Resa +90° / +3°C > 7 kg  
Resa +90° / -18°C > 5 kg  
Potenza 0,3 kW  
Peso 50 kg

50

Isolamento  
50 mm

Tempo fisso  
tramite il timer

Refrigerazione  
ventilata



## ABBATTITORE

produzione 10 > 13 Kg

5 teglie GN 1/1

CDW910300000 DT5G

LxPxH 710x700x850 mm  
Resa +90° / +3°C > 13 kg  
Resa +90° / -18°C > 10 kg  
Tensione  
230/50Hz  
Resa frigorifera 1.490 W  
Potenza assorbita 870 W  
Assorbimento 4,7 A



1.320.00€

ABBATTITORE  
CON SONDA AL CUORE

CDW910202000 D3TS



1 contenitore GN 2/3



2 vaschette gelato  
360x165 mm

1.420.00€

## TAVOLO REFRIGERATO 2 PORTE

Supporta teglie GN1/1.

FKGN2100TN  
GN2100TN

LxPxH 1.360x700x850 mm  
Temperatura d'esercizio  
-2° / +8°C  
Potenza 350 W  
Alimentazione 230V/50Hz  
Peso 98 kg



1.150.00€

## TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE

Supporta teglie GN1/1.

FKGN3100TN  
GN3100TN

LxPxH  
1.795x700x850 mm  
Temperatura  
d'esercizio -2° / +8°C  
Potenza 350 W  
Alimentazione  
230V/50Hz  
Peso 134 kg



1.460.00€

## TAVOLO PIZZA 2 PORTE + CASSETTIERA

7 cassetti per teglie 60x40

Piano in granito bianco con alzatina di 20 cm.  
Termostato Dixell "Blu Line". Porte autochiudenti.

CZPT2610+VRX20/38 PT 26

LxPxH 2.025x800x1.000 mm  
Temperatura +2° / +8°C  
Alimentazione 230 V/50 Hz  
Peso 326 kg



8 GN 1/3 non incluse

da +2°C a +8°C



2.490.00€

17





## BACK BAR COOLER

Retrobanchi refrigerati per bar, ristoranti e pizzerie.



da +3°C  
a +10°C

2 porte



230 litri

**CZBBC208S MONACO**

Temperatura d'esercizio  
+3°/+10°C  
LxPxH 900x500x900 mm  
Alimentazione  
220 V / 50 Hz  
Capacità 230 litri  
Peso 69 kg

**550.00€**



3 porte

**CZBBC330S MONACO**

Temperatura  
d'esercizio  
+3°/+10°C  
LxPxH  
1.395x500x900 mm  
Alimentazione  
220 V / 50 Hz  
Capacità 350 litri  
Peso 95 kg

350 litri



**710.00€**

## VETRINA VINI

**CZTW390 TW390**

LxPxH 595x640x1.825 mm  
Ripiani regolabili • Capacità 372 litri  
Temperatura d'esercizio +7°/+18°C  
Consumo 2,5 kW/24h • Peso 76,4 kg



372 litri



da +7°C  
a +18°C

**650.00€**



## VETRINA FRIGO STATICA

Refrigerazione statica con ventola.  
Isolamento 45 mm.

**FKER400G ER400 G**

LxPxH 600x585x1.855 mm  
Temperatura +2°/+8°C • Potenza 185 W  
Capacità 350 litri • Peso 69 kg

350 litri



da +2°C a +8°C

**599.00€**

## VETRINA BEVANDE CON CANOPO

**cassonetto luminoso**

Corpo in alluminio verniciato, interno  
in ABS con porta a doppio vetro temprato.  
Cassonetto luminoso incluso.

**CZTCG388C TCG 388 C**

Capacità 390 litri  
Temperatura d'esercizio +1°/+8°C  
Consumo 2 kW/24h  
LxPxH 595x650x2.000 mm  
Peso 73 kg

390 litri

da +1°C a +8°C



**599.00€**



## FRIGO BIBITE

Refrigerazione statica con ventola. Sbrinatorio ed  
evaporazione automatici. Termostato interno. No termometro.

600 litri

**CZDC600H DC 600 H**

LxPxH 900x725x2.036 mm  
Temperatura +1°/+10°C  
Potenza 515 kW  
Capacità 600 litri  
Peso 140 kg

da +1°C a +10°C

**1.090.00€**



## VETRINA VINI

**CZTW390 TW390**

LxPxH 595x640x1.825 mm  
Ripiani regolabili • Capacità 372 litri  
Temperatura d'esercizio +7°/+18°C  
Consumo 2,5 kW/24h • Peso 76,4 kg



372 litri



da +7°C  
a +18°C

**650.00€**



## VETRINA FRIGO STATICA

Refrigerazione statica con ventola.  
Isolamento 45 mm.

**FKER400G ER400 G**

LxPxH 600x585x1.855 mm  
Temperatura +2°/+8°C • Potenza 185 W  
Capacità 350 litri • Peso 69 kg

350 litri



da +2°C a +8°C

**599.00€**

## VETRINA ESPOSITIVA SUSHI

Refrigerazione Ventilata. Compressore Danfoss.  
Evaporatore superiore. Vasca in acciaio 304.

**CZRS6 RS 6**

LxPxH 1.487x390x224 mm • Capacità GN1/3 x 6 vaschette • Temperatura  
d'esercizio +1°/+6°C • Consumo 1,6 kWh/24h  
Peso 36 kg

6 vaschette GN 1/3  
incluse



da +1°C  
a +6°C



**1.030.00€**

## VETRINA PASTICCERIA

Isolamento a doppio vetro. Compressore ermetico alta  
capacità di refrigerazione, bassi livelli di consumo,  
porte scorrevoli con chiusura automatica.

**FKEDEN15**

LxPxH  
1.505x740x1.305 mm  
Temperatura +2°/+8°C  
Capacità 500 litri  
Potenza 655 W  
Peso 310 kg

4 lati espositivi



**3.600.00€**



da +2°C a +8°C





## PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

### RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA

In acciaio inox, per la produzione di cubetto pieno di 18 g ad alta densità, cristallino e puro.

**20 kg di ghiaccio al giorno**

AR961120EN EP 2.0 W ACQUA  
AR961225EN EP 2.0 A ARIA

Produzione giornaliera  
max 20 kg (1176 cubetti)  
Capacità deposito 6 kg (350 cubetti)  
LxPxH 365x495x600 mm  
Alimentazione  
230 V/50 Hz/monofase  
Potenza 350W • Peso 33 kg



**590.00€**

CAPACITÀ DI RISERVA 6 KG

## PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

### RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA

Sistema di fabbricazione a spruzzo su evaporatore. Produzione di cubetto pieno a 22 g.

**23 kg di ghiaccio al giorno**

ECP20 ECP20

Produzione giornaliera  
max 23 kg (1352 cubetti)  
Capacità deposito  
6 kg (350 cubetti)  
LxPxH 420x535x770 mm  
Alimentazione  
230 V/50 Hz/monofase  
Potenza 350W • Peso 32 kg



**699.00€**

CAPACITÀ DI RISERVA 6 KG

## PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO

### RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA

**24,5 kg di ghiaccio al giorno**

FTACM046ASK0600 ACM46AS ARIA  
FTACM046WSK0600 ACM46WS ACQUA

Produzione giornaliera 24,5 kg  
Capacità deposito ghiaccio 9 kg  
LxPxH 386x600x643 mm  
Alimentazione  
230 V/50 Hz/monofase • Peso 35 kg



**730.00€**

**Scotsman**  
Ice Systems

CAPACITÀ DI RISERVA 9 KG

## PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO VUOTO

### RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA

**27 kg di ghiaccio al giorno**

Carrozzeria in inox, porta rientrante per maggiore accessibilità al ghiaccio. Sistema di raffreddamento a palette.

EC25 EC25

Produzione giornaliera  
max 27 kg (1588 cubetti)  
Capacità deposito  
6,5 kg (380 cubetti)  
LxPxH 470x565x785 mm  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase  
Potenza 300W • Peso 34 kg



**790.00€**

CAPACITÀ DI RISERVA 6,5 KG

## PRODUTTORE DI GHIACCIO CUBELET

**25 kg di ghiaccio al giorno**

### RAFFREDDAMENTO AD ARIA O AD ACQUA

Produce fino a 80 Kg di ghiaccio (ghiaccio granulare compatto), ideale per l'esposizione dei cibi.

FTAFC80ASK0600  
AFC80AS ARIA

FTAFC80WSK0600  
AFC80WS ACQUA

**Scotsman**  
Ice Systems

**1.900.00€**

Produzione giornaliera 80kg (4250 cubetti)  
Capacità deposito ghiaccio 25 kg (1250 cubetti)  
LxPxH 535x626x810 mm  
Piedini 129 mm  
Alimentazione 220-240 V/50Hz/monofase



CAPACITÀ DI  
RISERVA 25 KG

## MANTECATORE 3 KG

Mantecatore 3K TOUCH, per la produzione di 3Kg di gelato ogni ora (800 g ogni 15 minuti), cestello estraibile incluso, macchina automatica con sistema di conservazione del gelato direttamente in vasca.

**cestello 1,7 litri**

NX0038550250  
GELATO 3K TOUCH

Reso 3 Kg/4,8 litri • 60 minuti  
LxPxH 340x430x250 mm  
Capacità cestello  
1,7 litri  
Potenza 350 W  
Peso 21 kg



**1.900.00€**

## MANTECATORE 5 KG

Mantecatore 5K Sc, per la produzione di 5Kg di gelato ogni ora (1,25 Kg ogni 15 minuti), sistema di scarico per lavaggio della vasca, controllo di densità.

**cestello 3,2 litri**

NX0038240250  
GELATO 5K SK

Reso 5 Kg/7 litri • 60 minuti  
LxPxH 465x480x390 mm  
Capacità cestello  
3,2 litri  
Potenza 600 W  
Peso 34 kg



**2.610.00€**





## LAVABICCHIERI

Lavabicchieri elettromeccanica a carica frontale. Completa un ciclo completo di lavaggio in soli 120 secondi. La lavabicchieri ha cesti adatti al lavaggio di bicchieri e coppe alte fino a 25 cm.

### Dotazione standard

- 2 ceste (tonde o quadre a seconda del modello)
- dosatore elettrico detergente e brillantante
- 1 porta posate
- 1 porta piattini 12 posti

### Ciclo lavaggio 120"

N° cesti/ora 30

Altezza massima bicchiere 250 mm

Resistenza vasca 2,6 kW

Resistenza boiler 2,5 kW

Portata totale 2,79 kW



Fino a 30 cesti/ora

35x35

KST3527 CESTA ■

KST3527R CESTA ■

830.00 €

40x40

KST4026 CESTA ■

KST4026R CESTA ■

899.00 €



## LAVABICCHIERI

Fino a 30 cesti/ora

Lavabicchieri a carica frontale e comandi elettromeccanici. La lavabicchieri ha cesti adatti al lavaggio di bicchieri e coppe alte fino a 20 cm per le cesto 35x35 e ø35 o alte fino a 24 cm per le 38x38 e ø38.

### Dotazione standard

- 2 ceste (tonde o quadre a seconda del modello)
- dosatore elettrico di brillantante
- 1 porta posate
- 1 porta piattini

### Ciclo lavaggio 120"

N° cesti/ora 30

Altezza massima bicchiere mod.35 200 mm

Altezza massima bicchiere mod.38 240 mm

Resistenza vasca 2 kW

Resistenza boiler monofase 2,5 kW

Potenza pompa 0,2 kW



35x35

ARHL209764 CESTA ■

ARHL209762 CESTA ■

740.00 €

38x38

ARHR109765 CESTA ■

ARHR109766 CESTA ■

888.00 €



## LAVASTOVIGLIE

Fino a 30 cesti/ora

Per piatti fino a 33 cm e bicchieri fino a 31 cm.

### Dotazione standard

- 1 cesto 50x50 cm per 18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 1 cesto portaposate

Capacità cesti circa 30 cesti/ora

Ciclo di lavaggio 120 min

Potenza 3,12 kW • Altezza utile 330 mm

LxPxH 580x680x805 mm • Peso 57,5 kg

KST5037 MONOFASE

1.180.00 €

KST5037 TRIFASE

1.270.00 €

piatti  
ø 33



## LAVAOGGETTI

Fino a 30 cesti/ora

Lavaoggetti 60x67 cm con pannello comandi con display LCD.

### Dotazione standard

- Dosatore elettrico detergente e brillantante
- Doppia parete isolamento termico
- Inserto portateglie 5 posti
- Cesto inox dim. 600x670x100 mm
- Portaposate 8 posti

KSH951E

2.410.00 €



Ciclo di lavaggio 120/240/360/540"  
Capacità cesti 30 cesti/ora  
Altezza massima pentola 395 mm  
Capacità teglie 5 GN1/1 o 600x400 mm  
Potenza 8 kW • LxPxH 775x820x1300 mm

20

## LAVASTOVIGLIE

CARICO FRONTALE 50x60

Fino a 40 cesti/ora

Per piatti fino a 37 cm di diametro e per teglie GN1/1 o 60x40 cm.

### Dotazione standard

- 1 cesto 60x50 12 vassoi
- 1 cesto 60x50 per bicchieri
- 1 cesto 60x50 22 piatti
- 2 cestelli portaposate

Capacità cesti circa 40 cesti/ora

Capacità teglie 4 GN1/1 o 60x40

Ciclo di lavaggio

90"/120"/150"/180"

Potenza 7,12 kW

Altezza utile 370 mm

LxPxH

595x725x850 mm

Peso 57,5 kg

piatti  
ø 37



KSH83E

HANDY H83E TRIFASE

1.690.00 €

KSH84E

HANDY H84E TRIFASE POTENZIATA CON POMPA POTENZIATA

1.800.00 €



CESTELLO TEGLIE





## LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA 50x50

Lavastoviglie a capote, comandi elettromeccanici, cesto 50x50 cm. Altezza utile 42 m.

**ARLE810728 N 800 EASY**

Dotazione standard

- 1 cesto 50x50 cm per 12/18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 2 cesti portacucchiaini
- 1 tubo di carico acqua (lunghezza 1,5 mt)
- 1 tubo di scarico (lunghezza 2 mt)

Capacità cesti circa 60 cesti/ora

Cicli 60"/120"

Potenza 6,75 kW • Altezza utile 420 mm

LxPxH 760x793x1.485/1.942 mm

Peso 123 kg



**Fino a 60 cesti/ora**

**2.050.00 €**

## LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA 50x50

**Fino a 60 cesti/ora**

Lavastoviglie a capote 50x50 cm.

Dotazione Standard

- 2 cesti 50x50 cm per 18 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x50 cm
- 1 cesto portaposate 8 posti

**KST110**

Capacità cesti circa 60 cesti/ora

Potenza 6,52 kW

Altezza utile 415 mm

LxPxH 620x770x1.900 mm

Peso 120 kg

**per piatti PIZZA**



**2.160.00 €**

## LAVAPIATTI A CAPPOTTA 50x60

Lavapiatti a capotta 50x60 cm con comandi digitali. Dosatore detergente e brillantante di serie.

**KSH150E HEDY H150E**

Dotazione Standard

- 1 cesto 50x60 cm per 22 piatti
- 1 cesto bicchieri 50x60 cm
- 1 cesto vassoi 50x60 12 posti
- 1 cesto portaposate 8 posti

Capacità cesti circa 60 cesti/ora

Cicli 60/90/120/240 Potenza

10,64 kW • Altezza utile 430 mm

LxPxH 720x770x1.900 mm

**per piatti PIZZA**



**2.900.00 €**

## ASCIUGA E LUCIDA POSATE

Modello automatico da banco.

**TG2100 MIG**

Posate per ciclo

da 50"

2.500/3.000

LxPxH

450x590x400 mm

Peso 32 kg

Absorbimento

0,70 Kw

Alimentazione

230 V/50 Hz/monofase

**ciclo da 50"**

**RICHIEDI SUBITO AL RIVENDITORE LA  
PROVA GRATUITA  
DELLA MACCHINA  
ASCIUGA E LUCIDA POSATE**



**2.500 posate/ora**



**2.390.00 €**

## ADDOLCITORE AUTOMATICO CABINATO

Addolcitore cabinato da 5 litri con valvola volumetrica elettronica, scheda con programmazione semplificata. La testata è dotata di miscelatore di durezza e by-pass automatico durante le fasi di rigenerazione.

**EN6700220**

LxPxH

230x430x500 mm

Capacità

5 litri

**350.00 €**



**5 litri**



## OSMOSI INVERSA

Dotata di due vani: uno tecnico e l'altro di ispezione. Vessel in acciaio inox dove è inserita una membrana da 150 lt/h. Tasto by-pass per servizio acqua di rete.

**EN6700104**

**OSMOSI 150**

**COMPACT**

LxPxH 200x500x415

Membrana 150 lt/h

• Elimina le tracce del lavaggio dal bicchiere.  
• Si può applicare a tutte le lavastoviglie con boiler atmosferico.



**850.00 €**







## LAVATRICE PROFESSIONALE

Classe energetica A+++, cesto con fori da 4,5 mm per migliori risultati di lavaggio, ingresso acqua calda per ridurre i tempi di riscaldamento. Ciclo 70 min.

**16 programmi**

**1.400 giri/min**

**8 kg**

**EU1LOAEG MYPRO WE170P**

Capacità di lavaggio 8 Kg • Numero di programmi 16  
Centrifuga 1.400 giri/min • Potenza 2,2 kW  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase  
LxPxH 597x624x850 mm • Peso 80,5 kg



**Electrolux**

**1.638.00 €**

## LAVATRICE

Lavatrice da 10 kg, cestello in INOX interno ed esterno. Apertura dell'oblò a 180° per facile scarico e carico della biancheria, alimentazione elettrica con scarico a pompa. 6 programmi di lavaggio. G400 con dispositivo DWS brevettato, proporziona acqua, detergente e azione meccanica in base al peso della biancheria realmente caricata. Forte risparmio energetico.



**MPP.O.SP.10.E.P.2 SP.10.E.P.220**

Programmatore elettronico G400 con sistema di pesatura DWS  
Capacità 10 kg • Centrifuga 1.400 giri/min  
Potenza 4,8 kW • Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase  
LxPxH 686x756x983 mm • Peso 86 kg

**6 programmi**

**1.400 giri/min**

**10 kg**

**2.500.00 €**



## ESSICCATOIO PROFESSIONALE

Asciugatrice con condensatore. Classe energetica B.

**EU1LOAEF MYPRO TE1120**

LxPxH 596x625x850 mm  
Capacità di lavaggio 8 Kg • Potenza 2,8 kW  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase • Peso 44 kg

**8 kg**



**Electrolux**

**1.228.00 €**

## ESSICCATOIO

Essiccatoio da 10 kg con cestello galvanizzato. Grande filtro a polvere installato sull'oblò, facile da pulire. Potente ventilatore garantisce breve asciugatura. Apertura sportello a 180°. Riscaldamento Elettrico o Gas. 4 programmi di asciugatura. Utilizza meno di 1 kW per kg di biancheria da asciugare.

**4 programmi**

**oblò aperto 180°**

**MPP.O.SP.10.E.220 SP.10.E.220**

Capacità 10 kg  
Potenza 5,2 kW (elettrico)  
7,3 kW (a gas)  
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase  
LxPxH 683x711x1.027 mm  
Peso 68 kg

**10 kg**

**1.399.00 €**



## KIT PER INSTALLAZIONE A COLONNA

**EU1LOAD3**

Kit di sovrapposizione per installazione a colonna di lavatrice ed essiccatoio.



**Electrolux**

**90.00 €**



## COLONNA LAVATRICE ESSICCATOIO

**1.400 giri/min**

**10/10 kg**

Colonna Lavatrice e Essiccatoio, notevole risparmio di spazi. Si può avere sia OPL che con gettoniera. LAVATRICE da 10 kg, cestello in INOX, 1.400 giri di centrifuga, fattore G440, riduce il tempo di asciugatura e quindi un risparmio dei COSTI. Apertura oblò a 180° per facilitare il carico e scarico della biancheria, è possibile averla sia scarico con Pompa o Valvola, riscaldamento Elettrico o ad acqua calda servita. 6 programmi di lavaggio.

**MPP.O.SPS10.EG.P SD.10.E.220**

Capacità 10/10 kg • Centrifuga 1.400 giri/min  
Potenza 4,8 kW (lavatrice)/5,2 kW (essiccatoio)  
Alimentazione 400 V/50 Hz/trifase  
LxPxH 683x704x1.994 mm • Peso 177 kg



## TAVOLO DA STIRO ASPIRANTE

**piano 112x35 cm**

Con piano aspirante riscaldato elettricamente e regolabile con termostato. Aspirazione al piano ed alla forma tramite pedale a spinta.

**FC006 TLA-81**

LxPxH 1.400x450x900 mm  
Dimensione piano stiro 1.120x350 mm  
Peso 70 kg • Potenza 1,25 kW  
Alimentazione 230 V/50 Hz/monofase



**950.00 €**



**4.350.00 €**





## FORNO ELETTRICO BICAMERA

Adatto per 1 pizza da 50 cm o 2 da 30 cm per camera, piano refrattario con comandi sotto la camera per ridurre l'ingombro.

### DCKUBE2 KUBE 2

LxPxH 740x600x600 mm  
Dimensioni camera  
(x2) 610x520x110 mm  
N° pizze 2+2 (ø 30 cm)  
Temperatura  
da +50° a +500° C  
Potenza 4,8 kW  
Peso 80 kg



da +50° C a +500° C

restoitalia

IN REGALO 16 basi  
PIZZA SROCK  
per croccanti PIZZE  
ALLA PALA MAX!



1.090.00 €

## COLONNA BICAMERA CON CELLA DI LIEVITAZIONE



Camera  
con vaporiera  
per panetteria  
e pasticceria

Camera  
per pizzeria  
e pasticceria

Colonna Digitale con due camere di  
altezza 18 e 27 cm, cella di lievitazione  
e munito di cappa e di vaporiera sulla  
cella superiore. Utilizzabile per pizzeria,  
panetteria, pasticceria e rosticceria.

### DCCOLONNA COLONNA TR

LxPxH 790x1130x635 mm  
Capacità cella 14 teglie GN 1/1  
Temperatura da +50° a +500° C  
N° motori 2 bidirezionali  
Potenza 15,4 kW  
Alimentazione 400 V/50Hz



da +50° C a +500° C

restoitalia

5.900.00 €

## FORNO PIZZA A LEGNA

Il forno a legna super compatto e super potente per la tua cucina.

### APFOR4PROTOP QUATTRO PRO TOP A LEGNA

LxPxH 1.150x890x720 mm  
Piano cottura  
900x600 mm  
Capacità 4 pizze  
Temperatura  
max +450° C  
Consumo medio  
legna 4,5 kg/h  
Peso 195 kg



temperatura max +450° C

ALFA  
PRO

3.900.00 €

## CARRELLO PORTATEGLIE

Carrello portateglie in acciaio inox  
con guida ad "L" per 20 teglie 60x40.

### GISI-264R SI-264R

LxPxH 490x640x1.840 mm  
Passaggio utile 78 mm  
Portate max 200 kg  
Peso 18,7 kg

200  
kg

20 teglie 60x40 cm



GIMETAL



330.00 €



## CARRELLO PORTATEGLIE

Carrello portateglie in acciaio  
inox struttura a braccetti  
per 20 teglie 60x40.

### GIBI-2U

LxPxH 490x640x1.840 mm  
Capacità 20 teglie 60x40 cm  
Passaggio utile 66 mm  
Portata max 80 kg  
Peso 22 kg

200  
kg

20 teglie 60x40 cm

GIMETAL



260.00 €



23



# LA NOSTRA RETE DI VENDITA E ASSISTENZA TECNICA

## NOTE SUI PREZZI E INDICAZIONI DI VENDITA

I prezzi e le indicazioni di vendita presenti saranno applicate nel periodo indicato in copertina, trascorso il quale il rivenditore si riserva di variarli. Sono intesi IVA esclusa, trasporto escluso ed eventuale installazione e montaggio esclusi. Disegni, fotografie, tipi e caratteristiche hanno valore puramente illustrativo e non sono vincolanti. Nel caso in cui gli articoli proposti non fossero più disponibili, il rivenditore potrà proporre attrezzature di pari qualità e caratteristiche tecniche al medesimo prezzo. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali attuate nel corso della promozione. La merce sarà disponibile, salvo casi di fortuito, forza maggiore, mancata o ritardata consegna da parte del fornitore, nei tempi indicati dal rivenditore, salvo esaurimento delle scorte.

### VALLE D'AOSTA

**AOSTA** Coffee Service:  
Via Mombarone, 7/2  
Burolo (TO) - Tel. 0125/65.09.06

### PIEMONTE

**ALESSANDRIA** Pivetta Grandi Cucine:  
Corso Valentino, 257  
Casale Monferrato (AL) - Tel. 393/47.05.272  
**TORINO** Coffee Service:  
Via Mombarone, 7/2  
Burolo (TO) - Tel. 0125/65.09.06  
**TORINO** Dbs: Strada Aeroport, Interno 2/D  
Caselle Torinese (TO) - Tel. 011/99.12.495  
**VERBANIA** Italimpianti: Corso Roma, 221  
Gravellona Toce (VB) - Tel. 0323/84.02.25  
**VERCELLI** Pivetta Grandi Cucine: Corso Valentino, 257  
Casale Monferrato (AL) - Tel. 393/47.05.272

### LOMBARDIA

**CREMONA** Padana Impianti:  
Via Emilia Parmense, 148/C  
Piacenza - Tel. 0523/59.34.33  
Azzano San Paolo (BG) - Tel. 035/31.97.42  
**LODI** Bandirali: Via Liguria, 14  
Cornegliano Laudense (LO)  
Tel. 0371/48.33.50  
**MILANO** Bandirali / Forcaterings:  
Via Oreste Salomone, 69  
Milano (MI) - Tel. 02/66.04.92.25  
**PAVIA** Pivetta Grandi Cucine: Corso Valentino, 224  
Casale Monferrato (AL) - Tel. 0142/59.00.09  
**VARESE** Bandirali: Via Liguria, 14  
Cornegliano Laudense (LO)  
Tel. 0371/48.33.50

### TRENTINO ALTO ADIGE

**TRENTO** L'arredhotel:  
Via Del Commercio, 45/1  
Trento - Tel. 0461/82.24.90

### VENETO

**TREVISO** Tecnomarca: Via Galvani, 11/2  
Carità Di Villorba (TV) - Tel. 0422/60.80.16  
**VENEZIA** Frigotecnica: Via Enzo Ferrari, 6  
Jesolo Lido (VE) - Tel. 0421/37.23.42  
**VERONA** Adige G.I.: Corso Milano, 209  
Verona - Tel. 045/56.28.52

### FRIULI VENEZIA GIULIA

**GORIZIA** Geatti: S.S. 353 Km. 6  
Terenzano (UD) - Tel. 0432/56.03.05  
**PORDENONE** Canton Professional:  
Interporto Centro Ingresso 14-15  
Pordenone - Tel. 0434/57.15.51  
**TRIESTE** Geatti: S.S. 353 Km. 6  
Terenzano (UD) - Tel. 0432/56.03.05  
**UDINE** Geatti: S.S. 353 Km. 6  
Terenzano (UD) - Tel. 0432/56.03.05

### LIGURIA

**GENOVA** Baghino & Di Persio: Via E. Ferri, 34  
Genova - Tel. 010/74.14.021  
**IMPERIA** Intesa G.I.: Corso Matuzia, 135  
Sanremo (IM) - Tel. 0184/66.26.59  
**LA SPEZIA** Itel: Via Degli Stagnoni, 21  
La Spezia (SP) - Tel. 0187/28.42.34  
**SAVONA** Baghino & Di Persio: Via E. Ferri, 34  
Genova - Tel. 010/74.14.021

### EMILIA ROMAGNA

**BOLOGNA** Service Pro: Via Collamarini 24/B-C  
Bologna - Tel. 335/65.82.281  
**FERRARA** Master Professional: Via Leoncavallo, 19  
Ferrara - Tel. 0533/85.30.891

### FORLÌ CESENA

**FORLÌ CESENA** Adriatica G.I.: (Comunità Ed Enti)  
Via Delle Pesche, 851  
Cesena (FC) - Tel. 0547/41.52.12  
**PARMA** Area Grandi Impianti: (Turistica Alberghiera)  
Via Tosca, 65 - Rimini - Tel. 0541/77.46.64  
**PIACENZA** Padana Impianti: Via Emilia Parmense, 148/C  
Piacenza - Tel. 0523/59.34.33  
**RAVENNA** Padana Impianti: Via Emilia Parmense, 148/C  
Piacenza - Tel. 0523/59.34.33  
**RAVENNA** Adriatica G.I.: (Comunità Ed Enti)  
Via Delle Pesche, 851  
Cesena (FC) - Tel. 0547/41.52.12  
**RIMINI** Area Grandi Impianti: (Turistica Alberghiera)  
Via Tosca, 65 - Rimini - Tel. 0541/77.46.64  
**RIMINI** Adriatica G.I.: (Comunità Ed Enti)  
Via Delle Pesche, 851 - Cesena (FC)  
Tel. 0547/41.52.12  
**RIMINI** Area Grandi Impianti: (Turistica Alberghiera)  
Via Tosca, 65 - Rimini - Tel. 0541/77.46.64  
**SAN MARINO** Adriatica G.I.: (Comunità Ed Enti)  
Via Delle Pesche, 851 - Cesena (FC)  
Tel. 0547/41.52.12

### TOSCANA

**AREZZO** Cryotrade: Via Degli Internati, 12  
Rapolano Terme (SI) - Tel. 0577/72.53.80  
**GROSSETO** Flavio Mencarelli: Via Marsala, 19/A  
Grosseto - Tel. 0564/41.76.82  
**LIVORNO** Russo Massimo Attrezzature: Via Mentana, 56  
Portoferraio (LI) - Tel. 0565/91.65.85  
**MASSA** Itel grandi Cucine: Via degli Stagnoni, 21  
La Spezia (SP) - Tel. 0187/28.42.34  
**CARRARA** Cryotrade: Via Degli Internati, 12  
Rapolano Terme (Siena) - Tel. 0577/72.53.80  
**SIENA**

### MARCHE

**ANCONA** Tecnoservice: Via C. Pisacane, 134  
Fano (PU) - Tel. 0721/80.59.11  
**ASCOLI PICENO** C.S. Soluzioni Alberghiere:  
Via del Commercio, 84/86  
Ascoli Piceno - Tel. 0736/40.30.95  
**FERMO** Tecnobar: Via S. Pertini, 60  
Tolentino (MC) - Tel. 0733/96.85.50  
**MACERATA** Tecnobar: Via S. Pertini, 60  
Tolentino (MC) - Tel. 0733/96.85.50  
**PESARO** Tecnoservice: Via C. Pisacane, 134  
Fano (PU) - Tel. 0721/80.59.11  
**URBINO**

### LAZIO

**FROSINONE** Grossimpianti:  
Via Casilina Nord, 153  
Frosinone - Tel. 0775/27.08.00  
**LATINA** Grossimpianti: Via Piave, 6/B  
Latina - Tel. 0773/69.06.99  
**RIETI** Arp: Via Nicoletti, 8-10-12  
Villa Reatina - Rieti - Tel. 0746/48.38.72  
**ROMA** Agi: Via Della Magliana, 525/C  
Roma - Tel. 06/55.28.08.55

### ABRUZZO

**CHIETI** Farco: Via Del Porto Romano, 8  
Marina Città S. Angelo (PE) - Tel. 085/95.93.34  
**PESCARA** Farco: Via Del Porto Romano, 8  
Marina Città S. Angelo (PE)  
Tel. 085/95.93.34  
**TERAMO** Franco Di Iulio: Via Naz. Adriatica Km. 437  
Silvi Marina (TE) - Tel. 085/93.23.40

### MOLISE

**CAMPOTABASSO** Picariello: Via Viviani 9/A  
Marcogliano (AV) - Tel. 0825/68.00.13  
**ISERNIA** Tre A del F.lli Aversano: Via Avellino  
Benevento (BN) - 0824/31.14.59

### CAMPANIA

**AVELLINO** Picariello: Via Viviani 9/A  
Marcogliano (AV) - Tel. 0825/68.00.13

### BENEVENTO

**NAPOLI** Tre A del F.lli Aversano: Via Avellino  
Benevento (BN) - 0824/31.14.59  
**NAPOLI** Gevi srl: Via Learco Guerra, 33  
Casoria (NA) - Tel. 081/58.45.252  
**NAPOLI** Picariello: Via Viviani 9/A  
Marcogliano (AV)  
Tel. 0825/68.00.13  
**NAPOLI** Prisma Forniture:  
Via Michele Mazzella, 213  
Ischia (NA)  
Tel. 081/98.97.60  
**SALERNO** Cap Commerce:  
Via S. Leonardo - Loc. Migliaro  
Salerno - Tel. 089/33.66.36

### PUGLIA

**B-A-T** Zingrillo.Com: Via Triani, 231/B  
Barietta (BT) - Tel. 0883/33.46.22  
**BRINDISI** Brancaccio Forniture Alberghiere:  
Via Bari, 39 (Zona Artigianale S.S. 16)  
Ostuni (BR) - Tel. 0831/30.19.78  
**LECCE** Nocera srl: Via G. Grassi, 24/A  
Martano (LE) - Tel. 0836/57.21.70  
**LECCE** Savola: Via 95° Rgt Fanteria, 33  
Lecce - Tel. 0832/34.05.12  
**TARANTO** Zenith: Viale Unicef, 10  
Taranto - Tel. 099/23.11.064

### BASILICATA

**MATERA** Marciulliano Salvatore:  
Via Bernardino Marsicano snc Zona PIP  
Bernalda (MT) - Tel. 0835/54.85.70  
**POTENZA** Veneconth: Traversa Ammiraglio Ruggero, 20/22  
Lauria (PZ) - Tel. 0973/82.36.07

### CALABRIA

**CATANZARO** Arreda Impianti:  
Via Martiri delle Foibe, 5 - C. da Carrà  
Lamezia Terme (CZ) - Tel. 0968/43.68.64  
**COSENZA** Mp Arredamenti:  
Strada dell'Unità d'Italia, 11/17  
Cosenza - Tel. 0984/18.71.637  
**CROTONE** Recim: Piazza Plebiscito, 3  
Cotronei (KR) - Tel. 0962/44.525  
**REGGIO CALABRIA** Overt: Via Temesa, 14  
Reggio Calabria - Tel. 0965/68.07.03  
**VIBO VALENTIA** Overt: Via Temesa, 14  
Reggio Calabria - Tel. 0965/68.07.03

### SARDEGNA

**NUORO** Fialco:  
Z.I. Predda Niedda Nord Strada 2  
Sassari - Tel. 079/26.05.41/2  
**OLBIA-TEMPIO** Frigo System: Via Dei Lidi, 16  
Budoni (OT) - Tel. 0784/84.42.28  
**ORISTANO** Cucciarri: Via Degli Artigiani, 10/A  
Oristano - Tel. 0783/21.50.03  
**SASSARI** Fialco: Z.I. Predda Niedda Nord Strada 2  
Sassari - Tel. 079/26.05.41/2

### SICILIA

**AGRIGENTO** Sagrim: Via Giotto, 64  
Palermo - Tel. 091/22.66.76  
**CALTANISSETTA** Arredo Project: Via Venezia, 426  
Gela (CL) - Tel. 0933/19.04.507  
**CATANIA** Camuti: Via Glauco, 2  
Catania - Tel. 095/71.22.952  
**ENNA** Arredo Project: Via Venezia, 426  
Gela (CL) - Tel. 0933/19.04.507  
**MESSINA** Euro Commerce: Via Oretto, 30 Z.I.R.  
Messina - Tel. 090/69.48.00  
**PALERMO** Sagrim: Via Giotto, 64  
Palermo - Tel. 091/22.66.76  
**RAGUSA** 3 Effe Arredi: Via Lombardo Radice, 19  
Belvedere (SR) - Tel. 0931/74.55.00  
**SIRACUSA** 3 Effe Arredi: Via Lombardo Radice, 19  
Belvedere (SR) - Tel. 0931/74.55.00  
**TRAPANI** Sagrim: Via Giotto, 64  
Palermo - Tel. 091/22.66.76

## INFORMATIVA AI SENSI ART. 13, D. LGS 196/2003

I dati sono trattati con modalità anche elettroniche, da Digrim S.p.A. (Gruppo), titolare del trattamento, con sede in Via Piccardi, 18 - 42124 Reggio Emilia, per l'invio del presente materiale pubblicitario. Le categorie di beneficiari previsti dal trattamento per il prodotto fine sono gli addetti alla realizzazione del materiale pubblicitario e sua gestione, al servizio di relazione con il pubblico/clientela, al sistema informativo ed alla gestione dei dati. Ai sensi dell'art. 7, d. lgs 196/2003 potrete esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare, cancellare i dati od opporvi al loro trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario rivolgendovi al titolare al suddetto indirizzo, presso cui è disponibile elenco completo dei responsabili del trattamento.

Progetto grafico: Indigo studio grafico [BO] - Cantiere Creativo S.r.l. - Fotografie: Archivio Digrim - Stampa, Confezione e Postallizzazione: Rotopress International S.r.l.

