



COTTURA
PREPARAZIONE
DINAMICA
COOKING
PREPARATION
DYNAMIC



forni microonde <i>microwave ovens</i>	88/94	robot multifunzione <i>multifuncional robot</i>	114/115
rowzer <i>rowzer</i>	95/96	grattugie <i>graters</i>	116
piastre scaldapanini ghisa <i>panini grill casted iron</i>	97/98	tritacarne <i>meat grinder</i>	116
piastre scaldapanini vetroceramica <i>panini grill ceramic glass</i>	99	hamburgatrici <i>hamburger press</i>	117
fornetti toast <i>electric toaster</i>	100	insaccatrici <i>sausage stufferes</i>	117
macchina waffle <i>waffle machine</i>	101	inteneritrice <i>steak tenderizer</i>	118
piastre induzione <i>induction cookers</i>	102/103	mixer immersione <i>hand hel mixers</i>	118/119
cuoci hot dog <i>hot dog machine</i>	104	pelapatate <i>potato peeler</i>	120
tostiere a nastro <i>conveyor toaster</i>	105/106	puliscicozze <i>shell washer</i>	120
salamandre <i>finishing</i>	107	crepiera <i>crepe machine</i>	121
griglie in vetroceramica <i>grill plate</i>	107	riscaldatore elettrico bagno maria <i>bain-marie hotpot</i>	121
fry-top <i>fry-top</i>	108	macchina per pasta fresca <i>pasta machine</i>	122
barbeque a gas <i>BBQ</i>	108	tirapasta sfogliatrice <i>pasta roller</i>	124
friggitrizi <i>fryers</i>	109/110	cuocipasta <i>pasta cooker</i>	124
cutter <i>cutters</i>	111	affettatrici a gravità <i>gavital slicing machines</i>	125
tagliaverdure tagliamozzarella <i>vegetable mozzarella cutter</i>	112	affettatrici verticali <i>vertical slicing machines</i>	125
tagliamozzarella <i>mozzarella cutter</i>	112	essiccatori <i>dehydrators</i>	127
impastatrici planetarie <i>planetary mixers</i>	113		

**UTILIZZO SUPER INTENSO
SUPER HEAVY DUTY**



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



Microonde professionali *Professional microwave*

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

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



CM1919

2 magnetron



CM1929

2 magnetron

Microonde professionali *Professional microwave*

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

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

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



CM1519

2 magnetron



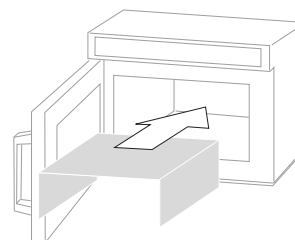
CM1529

2 magnetron

Ripiani in plexiglass *Plexiglass shelf*

RFP

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



**UTILIZZO INTENSO
LIGHT DUTY**



1100 watt
26 litri - liters
impilabile - stackable



Microonde professionali *Professional microwave*

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

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



CM1089

1 magnetron

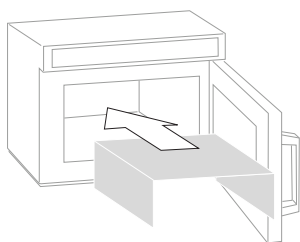
comandi digitali programmabili - digital *programmable controls*



CM1099

comandi manuali - *manual controls*

1 magnetron



Ripiani in plexiglass *Plexiglass shelf*

RF

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

Dati tecnici

Technical data


CM1089
CM1099
CM1529
CM1519
CM1929
CM1919

digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>
26	26	26	26	26	26
1100	1100	1500	1500	1850	1850
hight: 1100 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1100 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185
13	13	13	13	13	13
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	2,430
17,5	17,5	32	32	32	32
20	-	30	-	30	-
297x412x517 (40*)	297x412x517 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)
225x336x349	225x336x349	190x370x370	190x370x370	190x370x370	190x370x370

comandi - controls
l capacità - oven capacity
W potenza resa - power output
W livelli potenza - power level
amp amperaggio - plug socket
V/MHz alimentazione - power source
V/MHz frequenza - frequency
kg peso - weight
*numero programmi
number of programmes*
*mm HxPxL dimensioni - dimensions
dimensione maniglia - handle dimension
*mm HxLxP dimensione cavità
cavity dimension*

Forno microonde gastronorm

Microwave oven gastronorm 1/1



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

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

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

Forni a microonde professionali

Professional microwave ovens

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

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



DEC

2 magnetron



RFS518TS

2 magnetron

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

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

MENUMASTER®

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



1000 w
25,5 litri - liters
SELF

optional



1100 w
34 litri - liters

optional



1100 w
34 litri - liters

optional



RMS510DS

esterno inox, interno inox.
exterior stainless steel, stainless steel.

RCS511DSE

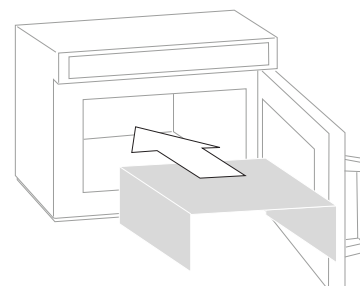
esterno inox, interno inox.
exterior stainless steel/interior.

RCS511TS

inox - stainless steel

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
RMS510DS	1000	1500	230/50	2450	1	330x330x197	508x381x311	15
RCS511DSE	1100	1550	230/50	2450	4	368x381x216	559x438x349	18,6
RCS511TS	1100	1550	230/50	2450	5	368x381x216	559x438x349	18,6

Ripiani in plexiglass
Plexiglass shelf



cod. per forno mod.
microwave mod.

RF per serie - for series DEC

RFA per serie - for series RFS

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



1800 W
2 magnetron

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

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

cod.	W potenza resa power output	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	comandi programs	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MO1830	1800	230	30	digitale - digital	3	365x370x196	482x600x402	34,5



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

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

con grill

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

Forni microonde combinati

Combined microwave ovens



SELF

25 litri - liters
spegnimento
automatico dopo 30"
auto power-off
30 second

Forno a microonde
Microwaves oven

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions
B610SELF	900	1400	230/50	2450	25	1	manuale manual	320x315x200	483x422x281



900 W
25 litri - liters

Forno microonde trivalente

Forno combinato multifunzione: microonde, ventilato a convezione e grill. Rivestimento del vano di cottura in acciaio. Possibilità di 5 tipi di cottura: microonde, grill, convezione, microonde + grill, microonde + convezione. Microonde a dieci livelli di potenza. Dotato di piatto rotante in vetro Ø270 mm.

Combined multy function microwave ovens

Combined multy function ovens: microwave ventilated convection and grill. The cooking area is covered with stainless steel coating. Possibility of 5 different types of cooking: microwave, grill, convection, microwave + grill, microwave + convection. Ten Microwave power levels. Rotating glass dish (Ø 270 mm).

cod.	W potenza resa power output	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
B710	900	230	25	320x315x200	483x422x281	16



1000 W
25 litri - liters
1 magnetron

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

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

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

Rowzer processatore alimenti

Rowzer

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

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



Rowzer

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



Display LCD. Selezione del numero di porzioni. Struttura in alluminio pressofuso. Programma specifico per la pulizia delle lame. Vassoio estraibile. 1 bicchiere inox con coperchio in dotazione.
Display LCD. Selected portions number. Aluminium body. Cleaning blade. Removable tray. Glasses with lid.

ROWZER: Gruppo motore 800 W per il movimento delle pale, 250 W per il movimento verticale dell'albero. Dimensioni LxPxH 335x190x475.
ROWZER: 250 W for the vertical movement of the axis; 800 W for the rotation of the blades.

ROWZER-B: Bicchiere per Rowzer - Rowzer glasses

bicchieri per Rowzer
Rowzer glass

1 litri - litres

mousse al tonno - tuna mousse



pesto noci e basilico - walnut and basil pesto



Rowzer: la scelta ideale per la cucina moderna

Rowzer: the ideal choice for the modern kitchen



Optional: kit utilizzo bicchieri similari
Optional: kit to use similar cups



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

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



Trascinatore quadro: facile inserimento del coltello con sostegno calamitato.

Feeder frame: easy knife insertion feeder with magnetic support.



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

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



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

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



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

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



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

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

Piastre cottura in ghisa rigate sopra/sotto

Cooking plates in casted iron ribbed over/under

Costruzione in acciaio inossidabile, con piano di cottura rigato in ghisa. La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta. Ideale per la cottura alla piastra di carne, pesce, uova, toast, panini, ecc.

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

Made in stainless steel with lined cast iron cooking plates. The upper plate is auto balanced than it always allows a perfect closing. Ideal for grill cooking of meat, fish, egg, toast, rolls ecc.

Cooking: The lined cooking plate allows a better heat transmission and ensures less thermic loose. It is ready to cook only in 15 minutes, and when it reaches the temperature, it keep in the heat for much more time and the grill is always ready. **Accessories:** An iron brush for plate cleaning is issued.

The oil collect tray is simple to set up and to clean. **Safety:** The temperature is adjustable from 70 to 300° C. The machines have a safety thermostat and two separate electrical circuits (PGR2). **Cleaning:** The structure of the machine is designed to prevent seepages that can be harmful for heating system.



PGR1



PGR2



PGR15

PGR15 PGR2 PGR1

230	230	230
50	50	50
2.200	1.800+1.800	1.800
9,6	7,8+7,8	7,8
300	300	300
1	1+1	1
1	1+1	1
1+1	2+1	1+1

caratteristiche elettriche - electrical specifications

V tensione funzionamento - operating voltage

Hz frequenza - frequency

W potenza assorbita - absorbed power

A corrente assorbita - demanded current

°C temperatura massima - maximum temperature

n° termostato regolatore - regulating thermostat

n° termostato a riarmo man. - manual reset thermostat

n° resistenza inf./sup. - upper/lower resistor

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

410	570	290
300	300	300
190	190	190
360	500	240
230	230	230
340	210	210
215	215	215
20,0	30,5	14,5

mm larghezza - width

mm profondità - depth

mm altezza - height

mm larghezza piastra inf. - lower hotplate width

mm profondità piastra inf. - lower hotplate depth

mm larghezza piastra sup. - upper hotplate width

mm profondità piastra sup. - upper hotplate depth

kg peso netto - net weight

Piastre cottura in ghisa lisce sotto rigate sopra

Cooking plates in casted iron under smooth over ribbed

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

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



PGRL1



PGRL2



PGRL15



caratteristiche elettriche - electrical specifications

	PGRL1	PGRL15	PGRL2
V tensione funzionamento - operating voltage	230	230	230
Hz frequenza - frequency	50/60	50/60	50/60
W potenza assorbita - absorbed power	1.550	2.050	3.100

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

	PGRL1	PGRL15	PGRL2
mm larghezza - width	260	380	515
mm profondità - depth	435	435	435
mm altezza - height	235	235	235
mm larghezza piastra - hotplate width	250	355	500
mm profondità piastra - hotplate depth	255	255	255
kg peso netto - net weight	15	21	31

Piastre cottura vetroceramica

Ceramic glass sandwich grills

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

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



PVL15



PVL2

PVL2

PVL15

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

230	230
50/60	50/60
3.000	3.000

V tensione funzionamento - *operating voltage*

Hz frequenza - *frequency*

W potenza assorbita - *absorbed power*

caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

700	435
490	490
170	170
260+260	340
290	290
18	13,5

mm larghezza - *width*

mm profondità - *depth*

mm altezza - *height*

mm larghezza piastra - *hotplate width*

mm profondità piastra - *hotplate depth*

kg peso netto - *net weight*





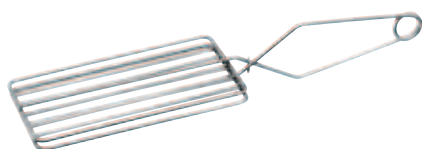
Forno elettrico per toast

Electric toaster

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

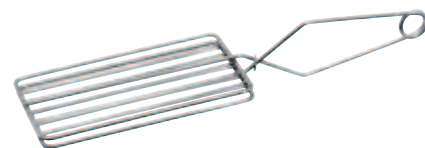
1 or 2 shelves toaster completely made in stainless steel, ideal for fast cooking, particularly to warm rolls, pizzas, toast, piadinas ecc. The stainless steel structure is designed and manufactured to ensure always the best cleaning. Accessories are easily removable and washable aside. Stainless steel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

6 pinze - Tongs



FOR2P

3 pinze - Tongs



FOR1P

caratteristiche elettriche - electrical specifications

KW potenza - power
V alimentazione - power source

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

LxPxH mm dimensioni interne - internal dimensions

LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions

kg peso netto - net weight

FOR1P

FOR2P

1,7
230/50/1

3,0
230/50/1

360x240x75
440x240x290

360x240x270
440x240x390

7,8

10

Macchina waffle

Waffle maker

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

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



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

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

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



WM1

WM2

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



Piastre induzione da appoggio

Induction cookers

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

*The induction cooking has very short time of pre-heating and of cooking, high regulation speed and precision, low thermic losing. This kind of cooking is speedier than other ways. Because there is no heating elements the heat is given all to cooking food without any waste. **Cooking:** The induction plate operate generating an induced electromagnetic field into the container placed on it. This field heat the container and then all food contained in it. **Safety:** The device temperature is too lower than usual plates so the burn hazards are minimized. It is very easy to use, automatically check if there is on the cooking area a right container. **Cleaning:** The lower temperature of the cooking plate make simpler the cleaning because the food remainder do not burn and than they do not encrust.*



105982
3,5 KW

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



105940
1) 2,0 KW* 2) 1,0 KW* 3) 1,4 KW

induzione a 3 zone - 3 plates

* quando vengono utilizzate contemporaneamente la potenza massima della piastra 1 sarà di 1000 W

* when both cooking zones are used the energy is distributed according to the setting, maximum at the rear 1000 W

ICW35-S

3,5 KW



ICT35-KA

3,5 KW



ICT3BA

3 KW



caratteristiche elettriche - electrical specifications

KW potenza - power

V alimentazione - power source

105982

3,5
230/50/1

105940

3,4
230/50

ICW35-S

3,5
230/50/1

ICT3BA

3,0
230/50/1

ICT35-KA

3,5
230/50/1

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

mm superficie utile - cooking area

LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions

kg peso netto - net weight

Ø260

340x440x125

6,9

510-485-65

-

6,5

Ø300

335x425x135

9,0

Ø250

320x420x101

5,2

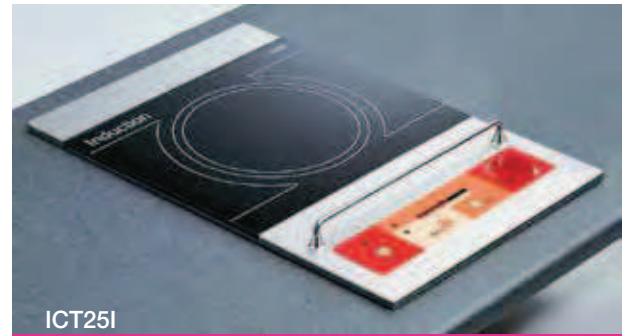
Ø240

430x440x164

9,0



ICT5
5 KW



ICT25I
2,5 kW

piastra induzione da incasso - built in induction cooker



ICT35-S
3,5 KW



ICT27
2,7 KW

ICT25I	ICT35-S	ICT27	ICT5
2,5	3,5	2,7	5,0
230/50/1	230/50/1	230/50/1	400/50/3
322x270	Ø280	Ø280	320x320
320x500x115	330x425x105	323x370x105	320x495x135
9	5,0	4,0	8
307x470	-	-	-

caratteristiche elettriche - electrical specifications

KW potenza - power

V alimentazione - power source

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

mm superficie utile - cooking area

LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions

kg peso netto - net weight

mm Dim. foro incasso - Cavity dim. for built-in models

Induzione a 2 piastre controllabili separatamente 2 plates - separately controllable

new

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

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



105836S



Cuoci hot-dog - Hot-dog machines

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

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



EHDM1



EHDM4

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

Girawurstel - Hot-dog machines



Girawurstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, wurstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.

Realizzato in lamiera di acciaio inox. Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi. Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.

Made from stainless steel body. Asynchronous motor with gear-box reducer. S/S rolls with shock-proof heating elements.

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

Forno elettrico a nastro per toast

Electric conveyor toaster



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

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



TM-5H

180 fette/ora - SLICES/HOUR



TM-10H

360 fette/ora - SLICES/HOUR



TQ400

400 fette/ora - SLICES/HOUR

cod.	KW potenza power	mm apertura per fette alte max opening max for slice	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TM-5H	1,3 - 1,6	89	290x416x387	16
TM-10H	1,9 - 2,3	89	368x416x387	19
TQ400 toast quick	1,8	100x260	368x450x378	21

Tostapane a espulsione new

Pop-up toaster

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

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



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

Forno elettrico a nastro per toast

new

Electric conveyor toaster

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

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

Caratteristiche

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

Features

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



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



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

Salamandre - Finishing ovens



SAL5F: Realizzate in acciaio inox. Simostato per la regolazione dell'intensità del calore. Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.

SAL11K: Carcassa in acciaio inox. Corpo riscaldante regolabile in altezza. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura in acciaio cromato. Resistenze corazzate. Camini di sfogo. Simostati elettronici.

SAL5F: Made from stainless steel. Heating up controlled by a symostat. Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill. Easy to remove crumb pan. Grind iron can be placed on 4 levels accordingly to the cooking requirements.

SAL11K: Stainless steel body. Heating element can be adjustable in height. Easy to remove crumb pan. Galvanized steel gridiron. Shock proof heating elements. Vent outlets. Electronic symosthats.



SAL11K



SAL5F

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

new

Griglie in vetroceramica semiprofessionale Semiprofessional ceramic grill plate

Corpo in acciaio inox con maniglie laterali
Superficie di cottura: Schott Ceran vetro, L 385 x P 285 mm
Superficie di riscaldamento: 310 x 190 mm
Superficie di cottura ribassata con vasca di raccolta per una facile pulizia
Regolazione della temperatura: variabile con manopola
Protezione da surriscaldamento elettronica
Raschietto ceramica incluso

Stainless steel body with side handles
Cooking surface: Schott Ceran glass, W 385 x D 285 mm
Heating surface: W 310 x D 190 mm
Lowered cooking surface with drip tray for easy cleaning
Temperature adjustment: infinitely variable by knob operation
Electronic overheating protection
Ceramic scraper included



104902
vetroceramica rigata - ceramic grooved



104905
vetroceramica liscia - ceramic smooth

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxh dimensioni dimensions
104902	1200	220-240/50	50-250	640x365x63
104905				

Fry top elettrico - Electric fry top

new

Telaio in acciaio inox e piastra cromata.
Body in stainless steel and chrome plate.



FYT75L

Liscio - Smooth



FYT75LR

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



FYT55R

Rigato - Ribbed

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

BBQ4Z

Barbacue a gas - Gas BBQ

new

BBQ3Z



- Griglia cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati.
- Coperchio, plancia comandi e porte in acciaio inox.
- Struttura e ripiani di appoggio in acciaio laccato.
- Cooking grid divided into 3 or 4 zones with separate controls.
- Cover, dashboard controls and ports stainless steel.
- Structure and levels of support in steel lacquered.



Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura.
Profit Raised shelf for temperature maintaining.



4 ruote con freno.
4 casters with brake.



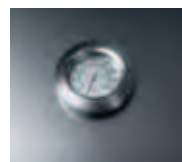
Fornello laterale integrato con coperchio.
Integrated side burner with lid.



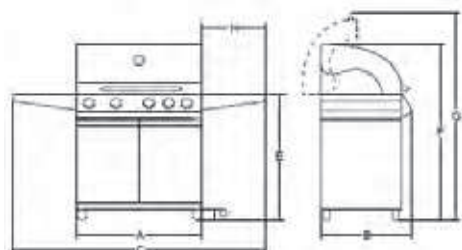
Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile.
Practical collect liquids casting under the burners with removable pan.



Griglie inox facilmente smontabili per la pulizia.
Easily removable stainless steel grids for the cleaning.



Termometro sul coperchio.
Thermometer on the lid.



cod.	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm
BBQ3Z	600	515	122	90	867	114	147	310
BBQ4Z	707	515	133	90	867	114	147	310

Friggitrici - Fryers

Costruzione in acciaio inossidabile con vasche stampate. Maneggevole e dai ridottissimi ingombri, permette alti carichi di cottura grazie alla sua altissima resa termica ed alle vasche indipendenti dei modelli FRI 2x4 e FRI 2x8.

Cottura: La ridotta quantità di olio necessaria e la speciale resistenza ad immersione garantiscono una cottura rapida ed uniforme. Raggiunge la temperatura massima in soli 10 minuti ed a massimo carico ha un ritorno in temperatura in appena 2 minuti. Temperatura regolabile fino a 190°C. **Accessori:** Sono forniti in dotazione un coperchio ed un cestello per ogni vasca. **Sicurezza:** Ogni vasca è dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, di un interruttore di posizione per il pannello di controllo e, solo per FRI 8 e FRI 2x8, di un dispositivo contro l'apertura involontaria della valvola di scarico.

Pulizia: La resistenza removibile e le vasche stampate permettono, insieme alla igienicità dell'acciaio inossidabile, di tenere sempre pulita la friggitrice in modo semplicissimo. La valvola anteriore facilita lo svuotamento delle vasche.

Made in stainless steel with pressed bowl. Handy and with very reduced dimensions, allows hard cooking loads with its very high thermic return and with the independent bowls of models FRI 2x4 and FRI 2x8.

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



FRI4
4 litri



FRI2X4
2x4 litri



FRI8
8 litri



FRI2X8
2x8 litri

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

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

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



FRI10
10 litri



FRI2X10
2X10 litri

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



Cutter - Cutters

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

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



CSK33

con variatore di velocità
with variable speed drive



CSK53

con variatore di velocità
with variable speed drive

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

In dotazione: Mozzo con coltelli in acciaio inox. Mozzo per montare in ABS. Paletta.

Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS. Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing. Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning. Motor brake. Control with NVR 24 Volt IP 67.

Included items: Hub with cutting knives in stainless steel. Hub for ABS assembly. Scoop

Optional: Dismountable scraping blade.



CSK32



IB4003030

paletta raschiatrice smontabile per CSK32
removable scraper for CSK32



CSKL100

lama coltello di serie
knife blade included



CSKL200

lama dentata opzionale
toothed blade optional



CSKL300

lama forata opzionale
pierced blade optional

CSK53

CSK33

CSK32

350

350

370

230/50 F+N 230/50 F+N 230V 50/60Hz

1.100-2.600 1.100-2.600 2.800

320x380x320 320x380x270 240x240x355

3,1

1,5

1,4

11

10

8

5,3

3,3

3,2

W potenza assorbita - *absorbed power*

V/Hz alimentazione - *power source*

giri/min velocità - *velocity*

mm LxPxH dimensioni - *dimensions*

l capienza utile - *bowl filling level*

kg peso netto - *net weight*

l capacità vasca - *bowl capacity*

Tagliaverdure tagliamozzarella

Vegetable mozzarellacutter

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

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



pulisci dischi PD



porta dischi PDP

KTVM

W potenza - power	515 - 0,7 hp
V/Hz alimentazione - power source	400 V/50 Hz/3
mm dimensioni - dimensions	280x510x510
rpm velocità giri al minuto - speed	300
kg peso netto - net weight	17,5

"Monofase"

KTVM-M

V/Hz alimentazione - power source	230 V/50 Hz/1
-----------------------------------	---------------



dischi non compresi
discs not included

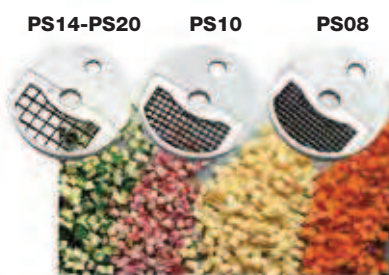
dischi fette - slicing disc



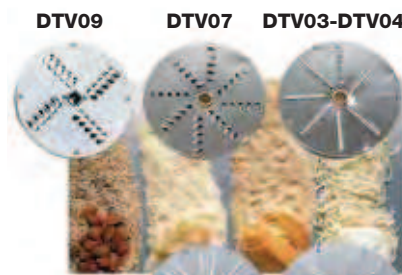
DF05



dischi bastoncini - julienne disc



dischi cubetti - dicing disc



dischi grattugiare - grating disc

DTV

DT02

Tagliamozzarella - Mozzarella cutter

Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato. Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia. lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio. Tramoggia in acciaio inox. Trasmissione a cinghia piatta Poly-V. Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico. Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium. Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning. Cutlery steel and aluminium grating discs. Stainless steel tray. Poly-V belt drive. Guard on disc holder opening. 24 V electronic push-button panel with NVR.



K1TM

cod.

disco - discs

W potenza - power	210-0,30 hp
V/Hz alimentazione - power source	230/50
mm dimensioni - dimensions	370X230X590
rpm velocità giri al minuto - speed	400
kg peso netto - net weight	14

K1TM-S

sfilaccio - shredding

K1TM-F

fette - slicing

K1TM-J

bastoncini - julienne

Impastatrici planetarie

Planetary mixers



IMK7QS



IMK10S



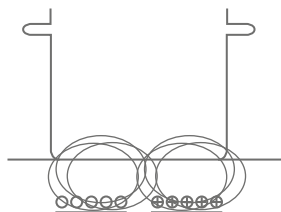
IMK20S

cod.	W potenza assorbita absorbed power	V/MHz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	litri capacità capacity	kg peso weight
IMK7QS	280	230/50/1	410x240x437	7	18
IMK10S	450	230/50/1	500x440x630	10	74
IMK20S	1.100	230/50/1	560x515x770	20	99
IMK30S	1.500	380/50	630x650x1160	30	175



IMK30S

Robot multifunzione - Multifunctional robot



Miky: l'unico robot da cucina che cuoce mediante induzione, garantendo una cottura uniforme. Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce. Versatile, facile da utilizzare, Miky è l'alleato ideale in cucina per ogni vostra esigenza. Tempo massima programmazione: 90 minuti. Recipiente in acciaio inox. Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia. Coperchio con chiusura di sicurezza. Dotato di spatola e farfalla mescolatrice. Tappo aggiunta ingredienti con dosatore. Programma soffritti. Motore: variatore di velocità da 100 a 8.500 giri/minuto. Velocità: 10 + turbo (con velocità soffritto) - Set Vassoio per cottura a vapore (optional). Libro ricette (optional).

Miky: the only robot food processor that cooks with of induction, guaranteeing a uniform baking. Thanks to its multi-functionality, in a single container grater, mince, grinder, pulverize, emulsion, mount, dough and above all it cooks. Versatile, easy to use, Miky it is the ideal allied in kitchen for every requirement. Time maximum programming: 90 minutes. Container in stainless steel. Quick disassemble for an easy cleaning. Cover with emergency closing Equipped of palette knife and butterfly mixer. Addition top ingredients with measuring. Fried program. Engine: shifter of speed from 100 to 8,500 turns/minute. Speeds: 10 + turbo (with speed fried. Set tray for baking to vapor (optional). Book Recipe (optional).



MK1800



nuovo ricettario MK1800R
the new cookbook MK1800R

W potenza assorbita power absorbed	W/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	rmp velocità giri al minuto speed	litri capacità capacity
1.800 1.200 induzione - induction 600 motore - engine	230/50/1	360x300x290	100/8.500	2

Mini cooker "miki" robot da cucina Mini cooker "miki"



vaporiera

Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina. Potente motore da 600 watt separato dalla zona cottura. Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura. Dotato di bilancia da 5 Kg con tara. Variatore velocità. Potenziometro per cotture fino a 120°. Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 lt. Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia. Coperchio con chiusura di sicurezza. Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato. Tappo aggiunta ingredienti con dosatore. Programma soffritti. Set per cottura a vapore opzionale.

Practical, must-have kitchen aid. Powerful 600 watt motor separated from the cooking zone. Induction heating which halves the time required to reach desired temperature. Supplied with 5 kg scales with tare. Speed changer. Potentiometer for cooking to 120°. Practical 2 l stainless steel glass. Knife hub quick to dismantle for easy cleaning. Lid with safety closure. Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied. Add ingredients cap with measuring device. Sautéed vegetable program. Steam cooking set optional.



MK1600

accessori in dotazione
equipment members

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10

W potenza assorbita power absorbed	W/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	rmp velocità giri al minuto speed	litri capacità capacity
1.200 induzione - induction 600 motore - engine	230/50/1	360x300x290	100/8.500	2



componenti in dotazione - equipment members

- corpo centrale - center body
- supporto recipiente con briglia fissaggio lame - support container with bridle fix blades
- recipiente - container
- lame - blade
- coperchio recipiente - lid container
- bicchiere dosatore - measuring cup
- paletta miscelatrice - stir paddle

accessori non in dotazione - accessories not included

- spatola intera - spatula
- vassoio vapore - vapor tray
- coperchio plastica - plastic cover
- vassoio plastica - plastic tray
- vassoio inox - inox tray
- cestello colino - basket strainer

funzioni pannello di controllo - function control panel

- timer - timer
- Impasto - knead
- turbo - turbo
- temperatura - temperature
- variatore velocità - speed control

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8 MK3283000
- 9
- a MK2319190
- b MK2319160
- c MK3747490
- 10 MK0115350
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

POLVERIZZARE - TO POLVERIZE



IMPASTARE - TO KNEAD



TRITURARE - TO GRIDE



CUOCERE - TO COOK



GRATTUGIARE - TO GRATE



EMULSIONARE - TO EMULSITY



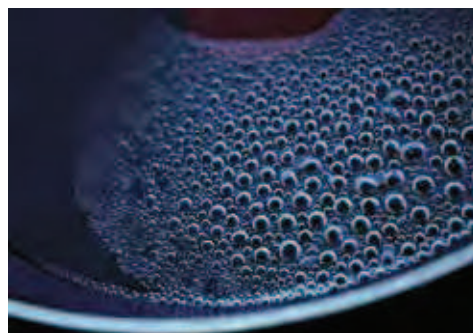
SOFFRIGGERE/FRIGGERE - TO FRY



MONTARE - TO MOUNT



CUOCERE AL VAPORE - STEAM COOK



MACINARE/SMINUZZARE - TO CHOP



Grattugie - Graters



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

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

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

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

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



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



Tritacarne - Meat grinder

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

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



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

Tritacarne/grattugie new

Meat grinder/graters

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

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



TCG250



TCG550

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

Hamburgatrici - Hamburger Presses

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

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



	Ø mm stampo mould	kg peso weight
SA100	100	5,5
SA130	130	6

Insaccatrici manuali new

Manual sausage stufferes

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

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



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

Inteneritrice manuale per carne a fette new

Manual operated steak tenderizer



- Realizzata in acciaio inox AISI 304.
 - Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica.
 - Protezione lame in acciaio inox.
 - Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame.
 - Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita.
 - Manopola adattabile per operatori mancini.
 - Gruppo inteneritore incluso nel prezzo.
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
 - *Feeding hopper 25 cm wide, best in its class.*
 - *AISI 304 blade protection shields.*
 - *Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitification.*
 - *Switchable handle for left-handed operators.*
 - *Tenderizing blade assembly included.*

cod. **DRK370**

mm LxPxH
dimensioni
dimensions **485x308x406**

Mixer ad immersione

Hand held mixers



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

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

Aste e frusta vendute separatamente
Separately sold shafts

frusta - whisk



FMIKV
mm LxPxH
117-113-385

asta - shaft



AV35
mm ØxH
Ø100-350



AV45
mm ØxH
Ø100-450

IMKV

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

Aste e frusta vendute separatamente
Separately sold shafts

frusta - whisk



FIMK
mm LxPxH
106-113-348

asta - shaft



A25
mm ØxH
Ø94-250



A35
mm ØxH
Ø94-350



IMKX

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

Mixer ad immersione semiprofessionale

Semi-professional hand held mixers

Frullatore ad immersione dalla forma semplice e robusta. Maneggevole e pratico. Ideale per piccole lavorazioni. Impugnatura ergonomica. Asta separabile per un'accurata pulizia. Solo per uso discontinuo.

Handy and easy to use. Ideal for little quick operations. Ergonomic handle. Removable shaft for easy cleaning. Light-duty operation only.

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm a-b	mm asta shaft
SK130	175	230/50	392-72	190x72



Mixer semiprofessionale

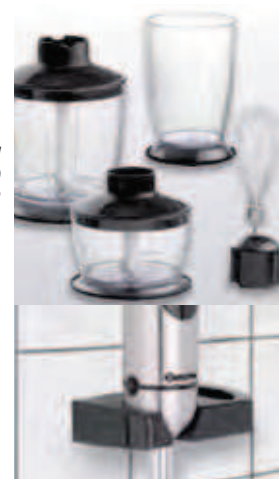
Semi-professional mixers

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

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

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

700 watt



Mixer ad immersione

new

Hand held mixers



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

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

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

Pelapatate - Potato peeler



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

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

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

Lavacozze - Shell Washer

new

Senza abrasivo alle pareti
Without abrasive surface

cod.	W potenza power	V/Hz fase-phase alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg produzione output	kg-litri capacità capacity	rpm giri speed	kg peso weight
LCJ6SC	370-Hp 0,5	230/50	400x400x690	150	6/10	320	23

Crepiere - Crepe makers

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

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



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

Riscaldatore elettrico bagno maria

Bain-marie hotpot



605035



606035

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



Macchina per pasta fresca - Pasta machine



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

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



MPF370-TP

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

MPF370-TP **motorino taglia pasta / pasta cutter**



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

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



MPF750-TP

cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità vasca bowl capacity	kg capacità impasto dough capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm trafile dies	kg peso weight
MPF750	750/1	230/50	10	4	665x305x442	8	70	42

MPF750-TP **motorino taglia pasta / pasta cutter**

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





Tirapasta sfogliatrice - Pasta roller

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

Powerful dough roller. Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed. Built out of stainless steel. Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction. Coaxial reduction gear+belt transmission. Adjustable dough thickness 0÷10 mm. Infeed area protected with safety microswitch. Wide chute for dough infeed. Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 6 - 12. Perfect also to laminate pizza.

TRP12



cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	Ø mm dimensioni rullo roller dimensions	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight	mm taglierina cutter	mm larghezza width	
TRP42T	370/0,5	230/50	60x420	375x700x545	59	TRP2	2	165
TRP25	370/0,5	230/50	60x250	515x545x375	43	TRP6	6	165
						TRP12	12	165

Cuocipasta - Pasta cooker

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

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



CPSTEAM



CPA6



CPA8

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

Affettatrici a gravità

Gravital slicing machines

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Perni scorrimento lappati. Viteria e parafetta in acciaio inox. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Inclinazione lama 25°.

Anodized cast aluminium alloy. Great distance between blade and motor for easy cleaning. Ventilated motor. Forged, hardened large thickness blades. Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins. Stainless steel screws and slice deflector. Strong thickness gauge support. Cast-in sharpener assembly. Compact dimensions and great cutting capacity. Inclination blade 25°.



AMR250



AMR300



AMR350



AMS220 - AMS250

basamento in pressofusione con finitura in smalto alimentare. Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato. Pressa merce ergonomico in Nylon alimentare e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare.

Painted aluminium body. Anodized aluminium components. Ergonomic food-presser made of alimentary nylon teeth shaped to best block the product to cut.

cod.	kW/V motore power	mm spessore taglio cut thickness	mm corsa carrello run of carriage	mm piatto hopper	mm dimensioni dimensions	Ø mm lama blade	kg peso weight
AMR250	147	13	245	230x230	570x560x370	250	16
AMR300	210	13	285	250x275	640x610x420	300	20,5
AMR350	370	23	310	305x270	710x660x455	350	37
AMS220	147	13	245	230x230	480x460x370	220	15
AMS250	147	13	245	230x230	500x490x370	250	15,5



Affettatrici verticali

Vertical slicing machines



AMVR300



AMVR350

cod.	kW/V motore power	mm spessore taglio cut thickness	mm corsa carrello run of carriage	mm piatto hopper	mm dimensioni dimensions	Ø mm lama blade	kg peso weight
AMVR300	210	13	310	300x270	585x540x460	300	38
AMVR350	370	30	265	260x275	660x680x530	350	27

Essiccatori

new

Dehydrators

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite termostato manuale
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Manual thermostat control*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on dem.*

Principali caratteristiche tecniche - Main technical characteristics

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 4 Kg
- Ingombro: 27x26x35 cm
- Struttura in acciaio verniciato e nylon caricato
- Sei cassette per l'essiccazione in ABS alimentare
- Superficie totale di essiccazione: 2.600 cm²

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 4 Kg*
- *Dimensions: 27x26x35 cm*
- *Structure in painted metal sheet and reinforced nylon*
- *Six drying trays in food-grade ABS*
- *Total drying surface: 2600 cm²*



ESS-CU

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite scheda elettronica abbinata a display digitale
- Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
- 5 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- 1 programma "DELAY" che imposta l'avvio ritardato del ciclo
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Electronic board control with digital display*
- *The digital display allows the user to keep under constant review the operating temperature, the remaining time and the program set*
- *5 different "AUTO" programs to suit to every type of use*
- *1 "EVO" program for skilled users which allows to customize autonomously the dehydrating duration, the drying temperature and the fan speed*
- *1 "DELAY" program to set a deferred start*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Maintenance cycle which keeps the drying condition of the product from the end of each program up when the operator removes it from the machine*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on demand)*

Principali caratteristiche tecniche - Main technical characteristics

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 6 Kg
- Ingombro: 27x26x50 cm
- Struttura in acciaio inox e nylon caricato
- Sei cassette per l'essiccazione in acciaio inox
- Superficie totale di essiccazione: 5.500 cm²

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 6 Kg*
- *Dimensions: 27x26x50 cm*
- *Structure in stainless steel and reinforced nylon*
- *Six drying trays in stainless steel*
- *Total drying surface: 5.500 cm²*



ESS-DL