



ACCESSORI
CUCINA
KITCHEN
ACCESSORIES

cottura bassa temperatura 76/77
low cooking temperature

macchine sottovuoto 78/79
vacuum machine

sigillatrice 79
thermosealers

sterilizzacoltelli 80
knives sterilizer

balance 81
scales

spremi agrumi 82
squeezer

tagliaverdure manuale 82
vegetable slicer

taglieri 83
cutting boards

centrifughe 83
drying cycles

barattoli per condimenti 84
squeeze bottle

apriscatole 84
can opener

pompe per salse 85
pump sauce

Strumento per cottura in bassa temperatura

Low temperature cooking machine

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

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



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

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



cod.	W potenza assorbita power requested	V/HZ alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
ROY9	2.000	230/50	130x165xh390	4,5



Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua. Struttura in acciaio inox, vasca cottura gastronomica in acciaio inox. Pratiche maniglie per il trasporto della vasca. Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca. Sistema elettrico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio. Stesso sistema di controllo del ROY9 con delta T di 0,2° C. 5 programmi memorizzabili. Temperatura selezionabile in °C e F°. Coperchio vasca fornita di serie.

Versioni: 2/3 GN: 1.150 Watt massimo 14 litri d'acqua. 1/1 GN: 1.700 Watt massimo 22 litri d'acqua.

Low temperature cooking device with water static heating. Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel. Practical handles to carry it easily. Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom. Electronic control system of the temperature with working temperature display. Same control system of ROY9 with delta T of 0,2°C. 5 storable programs. Temperature setting in °C and F°. Equipped with lid.

Version: 2/3 GN. 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water - 1/1 GN. 1.150 Watt, filling level 22 lt. of water.



ROY-S11

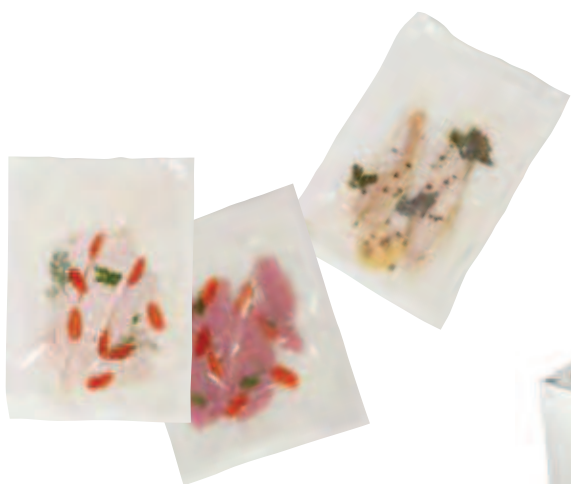


ROY-S23

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



- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico
- Vasca Gastronorm 1/1 h 20 cm / capacità utile vasca 22 lt.
- Vasca Gastronorm 2/1 h 20 cm / capacità utile vasca 43 lt.
- AISI 304 s/steel constructon.
- Practical handles to carry it easily
- Comes with lid to save energy.
- 1/1 GN 20 cm high / 27 lt container / filling level 22 lt.
- 2/1 GN 20 cm high / 57,5 lt container / filling level 43 lt.



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

coperchio inox - stainless steel lid
coperchio in plexiglass - plexiglass lid



BA 11200
bacinella - food container



889629710
libro "cottura a bassa temperatura"



Macchine sottovuoto a campana

Vacuum machine

MSC25: Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo ROY9. Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura. Barra saldante facilmente rimovibile. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Memorizzazione ultima impostazione. Contacigli e contatore utilizzo pompa. Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio. Messaggio cambio olio. Vuoto esterno a tempo. Sollevamento coperchio manuale. Vasca in acciaio smaltato.

MSC200 - MSC100: Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore. Barra saldante facilmente rimovibile. Sistema di controllo elettronico con: selezione 6 lingue, impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10", visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo, 8 programmi memorizzabili. Segnale di avviso sostituzione olio, pompa aspirazione Bush, piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.

MSC25: A compact and fast machine for small sized products, ideal combined with low temperature cooking instruments like the ROY9. Easily settable vacuum and sealing time. Easily removable sealing bar. Display of vacuum percentage and time to countdown. Last setting can be saved in memory. Rev counter and pump meter. Pump preheating and oil cleaning cycle. Change oil message Timed external vacuum. Manual cover lift. Plastified steel vacuum chamber.

MSC200 - MSC100: A large-volume cover-plate made of high thickness thermoformed Plexiglass. Easily removable sealing bar. Electronic control System featuring: 6 languages selection, sealing, vacuum and gas time settings, with 1/10 sec scale, vacuum percentage and time left display, 8 storable programmes. Oil replacement signal, bush suction pump, 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber.



MSC100E



MSC100



MSC200



MSC25 - MSC30 - MSC40

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase	mc/h pompa del vuoto vacuum pump	mm barra saldante sealing bar	mm dim. camera camera dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MSC100E	0,35	230V/50Hz F+N	8	310	340x360x150	402x525x370	48
MSC100	0,35	230V/50Hz F+N	8	310	340x360x150	402x525x370	46
MSC200	0,75	230V/50Hz F+N	21	410	430x410x160	493x585x370	56
MSC25	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350x75	320x560x257	30
MSC30	0,1	230V/50Hz	4	310	336x378x75	406x565x315	37
MSC40	0,35	230V/50Hz	8	410	426x438x75	494x755x315	42,5
MSCT	per aspirazione esterna - connection for external vacuum food container						

Buste sottovuoto - Vacuum bags

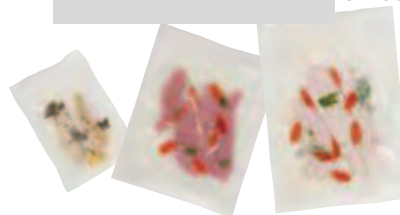
cod.	cm dimensioni dimensions	micron spessore thickness
BV1520C	15x20	80
BV2030C	20x30	80
BV2535C	25x35	80
BV3040C	30x40	80
BV2030	20x30	10
BV3040	30x40	10

**buste per cottura
sottovuoto
cooking vacuum bag**
fino a 120° C - till to 120° C

**buste lisce sottovuoto
vacuum bag**

cod.	cm dimensioni dimensions	micron spessore thickness
SV2030	20x30	10
SV3040	30x40	10

**buste gofrate
per sottovuoto
embossed vacuum bag**



Macchine sottovuoto - Vacuum machine



GASTRO-VAC6

Lubrificata - Oiling



VAC400-B

Acciaio inox - Stainless steel



VAC470-B

Acciaio inox - Stainless steel

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase	m³/h pompa secco vuoto vacuum pump dried	mm barra saldante sealing bar	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
VAC400-B	150	220/50	1,1	385	400x300x185	11
VAC470-B	300	220/50	2,3	455	470x310x195	14
GASTRO-VAC6	350	220/50	6,0	-	410x340x230	23

Sigilla vaschette - Thermosealers



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

Opzionali:

- Rotoli vita film
- Vaschette standard disponibili 4 dimensions
- Stampi relativi alle vaschette disponibili.

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

Optionals:

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

Stampi per vaschette

Dies for standard tray sizes

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

Vaschette - Pans

3304137X95X63	137x95x63
3304190X137X72	190x137x72
3304230X190X65	230x190x65
3304260X190X65	260x190x65

Pellicola - Film

33050150	150 mm x 200 m
33050200	200 mm x 200 m

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



Srotolatore pellicola inox

Stainless steel hand wrapper



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

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

cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

SP45

560x210x173

Armadi sterilizzacoltelli - acciaio inox

Sterilizer knives boxes - stainless steel

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

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



SCEUV15

15
coltelli
knives



80-642-0

20
coltelli
knives



80-643-0

10
coltelli
knives

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

Balance Scales



BLE3 Portata - Capacity 3 kg
BLE6 Portata - Capacity 6 kg
BLE15 Portata - Capacity 15 kg



BLE30 Portata - Capacity 30 kg



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



Con display mobile
 With mobile display

A300068 Portata - Capacity 60 kg
A300151 Portata - Capacity 150 kg



BLE5X Portata 5 kg con piatto inox
 5kg capacity. With inox plate



BLE5 Portata - Capacity 5 kg



BLM5P

BLM10P

BLM15P

Bilancia da laboratorio meccanica in acciaio inox con piatto amovibile.
 Stainless steel lab mechanical scale, removable pan.



BLE5F

Campo di pesata - Shipping weight kg 5
 Peso - Weight kg 0,5

cod.	kg portata capacity	g scala/precisione scale/precision	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piatto plate dimensions	alimentazione batterie battery power	alimentazione alimentatore electric feeder issued supply
A300068	60	20	320x300x42	320x300	yes	yes
A300151	150	50	320x300x42	320x300	yes	yes
BLE3	3	1	250x290x105	235x177	yes	yes
BLE6	6	2	250x290x105	235x177	yes	yes
BLE15	15	5	250x290x105	235x177	yes	yes
BLE30	30	1	255x300x110	255x185	yes	yes
BLE10X - BLE20X - BLE40X	10-20-40	2-2/5-5/10	248x253x132	240x180	yes	yes
BLE120	120	20	275x275x50	275x275	yes	no
BLE5X	5	1	230x190x105	Ø200x60	yes	no
BLE5	5	1	230x190x50	Ø150	yes	no
BLM5P	5	-	200x220x220	200x200	no	no
BLM10P	10	-	240x270x260	245x245	no	no
BLM15P	15	-	260x270x320	Ø260	no	no
BLE5F		1	160x230x15	157x165		

Spremi agrumi / Taglia frutta manuale

Squeezer / Fruit size manual



937-000

macchina multiuso, taglia patate frutta spremiagrumi
multipurpose machine, french fry cutter, fruit cutter and juicer

ricambio taglia patate 8x8 - french fry cutter spare part

ricambio taglia mele - apple cutter spare part

ricambio spremiagrumi - juicer spare part

cod.

mm
dimensioni
dimensions

937-000

RE937-0001

RE937-0002

RE937-0003

h 800



RE937-0001



RE937-0002



RE937-0003



Tagliaverdure manuale - Manual vegetable slicer

Totalmente costruita in acciaio inox, piedini in gomma antiscivolo, pratica e ripiegabile. Sei tipi di lame intercambiabili per taglio a julienne: 2; 3; 4; 5; 6 e 10 mm di larghezza. Tre tipi di taglio: fette, julienne e fette ondulate. Regolabile in altezza da 1 a 6 mm per fette e julienne. Regolabile in altezza da 1 a 4 mm per fette ondulate.

Stainless steel, machine nonslip rubber feet, functional and bendable. 3 different cutting possibilities: slices, julienne, wavy slices. 6 different interchangeable blades for julienne cutting: 2, 3, 4, 5, 6 and 10 mm width. Adjustable thickness from 1 to 6 mm for slices and julienne. Adjustable thickness from 1 to 4 mm for wavy slices.



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

TVM-S

488x218x227

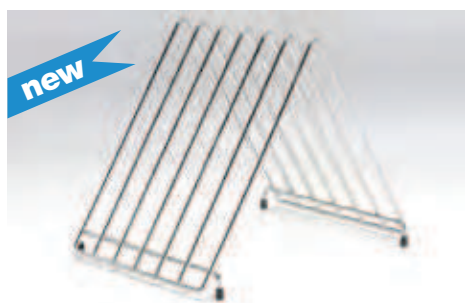
Taglieri in polietilene

Polyethylene cutting boards

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

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

gamma colore - colors



Porta taglieri in filo - *Cutting board rack*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
PTFL	32x23x25

Centrifughe - *Drying cycles*



CWM25

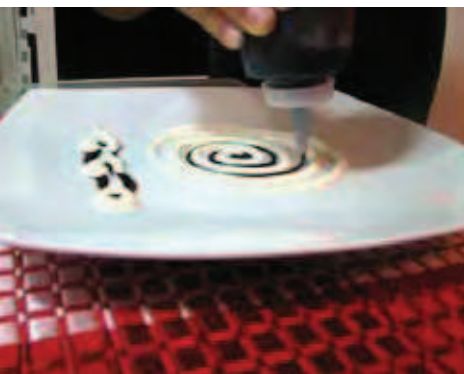
CWM12



CWM10

con rubinetto - *with faucet*

cod.	mm Øxh dimensioni dimensions	litri capacità capacity
CWM25	43x52	25
CWM12	33x43	12
CWM10	42x33	10



Barattoli per condimenti Squeeze bottle

Bottiglie realizzate in polietilene ideali per ketchup, maionese ed altre salse.
Polyethylene bottle for dispensing ketchup, maionese and many other condiments.

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

Apriscatole - Can openers

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

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



APS100

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



APS200

Apriscatole a leva massima
apertura 55 cm
Maximum height of can 55 cm



40704

Apriscatole manuale Tritan
Tritan can opener

new

Pompe per salse - Pump sauce dispenser

Pompe per alimenti con rivestimento in acciaio inox 18/10. Pompa in policarbonato e contenitore interno in polietilene. Disponibile anche pompa per coperchi per GN 1/6, 1/4, 1/3 con profondità 150 mm.

Pump sauce dispenser stainless steel body 18/10. Pump polycarbonate and insert pot polyethylene. Pump lid available for GN 1/6, 1/4, 1/3 with a deep of 150 mm.

	cod.	GN	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
 singolo - single	100-321		139x224x456	3,3
 doppio - double	100-322		276x224x456	3,3x2
 triplo - triple	100-323		394x224x456	3,3x3
 quadruplo - quadruple	100-324		511x224x456	3,3x4
 pompa con coperchio per contenitori GN <i>pump sauce dispenser for GN containers</i>	100-330	1/6	165x181x232	
	100-331	1/4	168x267x232	
	100-332	1/3	181x334x232	

