



Beckers

Catalogo - Catalogue

9-2016

Prodotti per la ristorazione - Food Service Equipment

www.beckersitaly.net

Beckers Italy srl

Attrezzature per la ristorazione

Food service equipment



La Beckers Italy nasce nel 1973 con lo scopo di garantire al cliente delle macchine di qualità mantenendo i prezzi tra i più bassi dell'intero mercato.

La Beckers lavora ad alti livelli sia sul territorio italiano che su quello estero mantenendo rapporti commerciali a livello globale.

Lavorare con noi equivale ad avere a disposizione una gamma di prodotti così vasta da rispondere a qualsiasi esigenza che riguardi il campo della ristorazione professionale, e del personale altamente qualificato, sempre a disposizione del cliente per soddisfare ogni dubbio e perplessità.



Beckers Italy started out in 1973 as a sole trader engaged in selling professional catering products.

Today, Beckers Italy SRL is a widespread, competitive business activity which - thanks to its complete product range - is able to manage national and international distributors.

And it is also thanks to this vast range of products for catering that BECKERS is one of the best known companies in the HORECA sector; the fact that the brand has been on the market for over 40 years and the loyalty shown by its customers testify the firm efficiency; its competitiveness is backed up by on-going research into technological products with a competitive price/quality ratio. Customers know they can rely on the support of a technical staff that is also engaged in product improvement, and assistance is provided at all times by a helpful Customer Service team.

Company products are all CE and TUV certified, and are supplied with updated instruction manuals and technical sheets. Spare parts are always available.

Beckers Italy participates at the main trade fair events of the industry, either directly or represented by its retailers, such as HOST in Milan, SIA in Rimini, HOSTELCO in Barcelona, PIR in Moscow, CANTON FAIR in Canton - China, Horeca in Belgium, and many more.



"BECKERS ITALY" a été fondée en 1973 comme une entreprise individuelle pour la commercialisation des machines pour la restauration professionnelle.

Aujourd'hui "BECKERS ITALY SRL" est une « vaste réalité, forte d'une longue expérience, qui peut gérer des distributeurs nationaux et internationaux, grâce à une gamme complète de produits.

C'est notre large gamme de machines pour l' HORECA qui fait que nous sommes l'une des entreprises les plus connues dans le secteur; la présence de notre marque sur le marché pour plus de 40 ans et la fidélité de nos clients est un symbole d' efficacité; la notre compétitivité est assurée par la recherche continue des produits technologiques avec un prix concurrentiel et une haute qualité.

Nos techniciens, toujours prêts à améliorer les produits, sont une source de fiabilité, tandis que l'équipe de travailleurs donnent une garantie pour la disponibilité, le soutien et la continuité.

Nos produits sont certifiés CE ou TUV; ils sont fournis avec des manuels, des fiches d'information, et les pièces de rechange sont toujours disponibles.

BECKERS ITALY participe aux principaux salons du secteur, soit directement soit à travers nos revendeurs, tels que « HOST à Milan, le SIA de Rimini, L'HOSTELCO

Barcelone, RIP Moscou, la Foire de Canton Guangzhou - Chine, Horeca en Belgique, et bien d'autres.



La sociedad Beckers fue fundada en 1973, con el objetivo de ofrecer la máxima calidad en sus productos y los mejores precios netos de venta del mercado. La Beckers comercializa sus productos a nivel nacional (Italia) y también a nivel internacional.

Trabajar con nosotros le permite disponer de una amplia gama de productos que satisfacen las necesidades de los clientes más exigentes en el mercado de la restauración profesional.

Disponemos de un equipo humano altamente cualificado que ponemos a su disposición.



Die Firma Beckers Italy Srl wurde 1972 gegründet mit dem Ziel an den Kunden Maschinen von hoher Qualität zu liefern im Bezug von Hotel, Restaurant, Grossküchen, usw. an scharfe Preisen die zu den niedrigsten der internationalen Märkten gehören.

Unsere Firma gehört zu den grössten Lieferanten in Italien, ebenso als international, un leistet eine technische und kommerzielle Unterstützung an allen Kunden auf hohem Niveau.

Wir stellen ein breites Gamma von spezialisierte Produkte zur Verfügung, und garantieren schnelle Verarbeitung aller Wünschen der professionelle Catering. Unsere hoch qualifizierte Mitarbeiter stehen den Kunden gerne immer zur Verfügung um Fragen zu beantworten und Probleme lösen zu helfen.

Indice

Affettatrici serie BKL e BKL LUX	06	Forni Pizza	85
Affettatrici SXZ 195 LUX/SXZ 300	12	Piedistallo per Pizza	87
Affettatrici serie E	14	Forni a Microonde	88
Affettatrici serie GA professionale	16	Forni a Convezione	89
Affettatrici serie ES	18	Bagnomaria G/N	92
Affettatrici serie ES FR	20	Espositore Bagnomaria da Banco	93
Affettatrici serie SP	22	Zuppiera	94
Affettatrici serie S	24	Cuociriso	95
Affettatrici serie S FR CEV	26	Scaldapiatti	96
Affettatrici serie VS S FR	28	Macinadosatore	97
Affettatrici serie VC S FR	30	Percolatore	98
Affettatrice serie VRT-S	32	Macchina per Caffè	99
Affettatrici serie VRT	34	Spremiagrumi	100
Affettatrice serie VRT-S2C a colonne	36	Frullino	102
Affettatrici serie VRT -C	38	Frullatore	103
Affettatrici serie GRT	40	Spaccaghiaccio	105
Affettatrici automatiche	42	Cioccolatiera	106
Affettatrice ad ingranaggi GTI	44	Fontana di Cioccolato	107
Affettatrici a Volano	46	Macchina per Zucchero Filato con carrello	108
Friggitrice elettrica	48	Macchina Pop-Corn	109
Friggitrice elettrica FB /FBR	50	Impastatrice Planetaria	110
Friggitrice Elettrica per Pasticceria	55	Tagliaverdure	112
Friggitrici a gas	56	Pelapatate - Lavacozze	113
Mobile per macchina a gas	58	Tagliapatate Manuale TP 10	114
Piastre Grill in ghisa	59	Hamburgatrice	115
Piastre in Vetroceramica	62	Confezionatrice Sottovuoto	116
Griglie elettriche	65	Grattugia GF8	117
Griglie a Gas	68	Grattugia GF12	118
Piastre a Induzione	70	Tritacarne Grattugia	119
Tostapane	72	Tritacarne	120
Salamandra	76	Banchi di lavoro acciaio AISI #304	121
Piastra scaldavivande	78	Banchi di lavoro acciaio AISI #201	122
Piastra scaldavivande a infrarossi	79	Carrelli di Servizio	123
Cuoci Wurstel	81	Carrello Porta Vassoio	124
Macchina per Hot Dog	82	Vetrina a Caldo	125
Macchina per Crepes	83	Vetrina Refrigerata	129
Macchina per Waffle WF 1	84		

Index

Slicers BKL and BKL LUX serie	06	Pizza Oven	85
Slicers SXZ 195 LUX/SXZ 300	12	Pedestal for Pizza Oven	87
Slicers E serie	14	Microwave Oven	88
Slicers GA professional serie	16	Convection Oven	89
Slicers ES serie	18	Bainmarie G/N	92
Slicers ES FR serie	20	Showcase Bainmarie	93
Slicers SP serie	22	Soup Kettle	94
Slicers S serie	24	Rice Cooker	95
Slicers S FR CEV serie	26	Plate Warmer	96
Slicers VS S FR serie	28	Grinder	97
Slicers VC S FR serie	30	Thermos Percolator	98
Slicers VRT-S serie	32	Coffee Machine	99
Slicers VRT serie	34	Orange Presser	100
Slicer VRT-S2C column cold-cut plate	36	Milk Shaker	102
Slicers VRT-C serie	38	Blender	103
Slicers GRT serie	40	Ice crusher	105
Automatic Slicers	42	Chocolate Dispenser	106
Slicer with gear driven GTI	44	Chocolate Fountain	107
Flywheel Slicers	46	Cotton Candy machine with Trolley	108
Electric deep fryer	48	Pop Corn Machine	109
Electric deep fryer FB /FBR	50	Planetary Mixer	110
Pastry Professional Electric Fryer	55	Vegetable Cutter	112
Gas fryers	56	Potato Peeler - Mussel Washer	113
Pedestal for gas machine	58	Potato Cutter Tp 10	114
Cast iron Grill	59	Hamburger Presser	115
Vetroceramic Grill	62	Vacuum Packing Machine	116
Electric fry top	65	Grater GF8	117
Gas Fry Top	68	Grater GF12	118
Induction Cooker	70	Mincer Grater	119
Toaster	72	Mincer	120
Salamander	76	Worktable S.S. AISI #304	121
Warming tray	78	Worktable S.S. AISI #201	122
Food Warming Station Infrared	79	Trolley	123
Wurstel warmer	81	Mobile Racks Tray	124
Hot Dog Maker	82	Hot Showcase	125
Crepes Maker	83	Refrigerated Showcase	129
Waffle Machine WF1	84		



Affettatrici serie BKL e BKL LUX Slicers BKL and BKL LUX serie

Le affettatrici serie BKL hanno una linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo. Ideale per affettare salumi, carni, formaggi e pane.

The slicers series BKL have a line that allows cured a good line cleaning after use. Ideal for slicing sausages, meats, cheese and bread.



BKL



BKL R



BKL LUX



BKL LUX R



Affettatrici serie BKL/BKL R * BKL LUX/BKL LUX R

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0 ~15mm
Affilatoio fisso
Motore ventilato
Lama RASSPE
Doppio pulsante luminoso 24 V
Centralina di sicurezza
Origine: Comunità Europea

*Manopole in alluminio
*Blocco carrello



Slicers BKL/BKL R serie * BKL LUX/BKL LUX R

Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0 ~15mm
Fixed sharpener
Ventilated motor
RASSPE blade
Double illuminated on/off switch 24 V
Electronic security card
Origin: European Comunity

**Aluminium handles*
**Block of the carriage*



Affettatrici serie BKL
Slicers BKL serie

Modello Model	BKL 220	BKL 250	BKL 275	BKL 300
Numero listino Number of price list	1	2	3	4
Codice Code	AFF01110	AFF01120	AFF01130	AFF01100
Potenza Watt Power Watt	160	160	180	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	145x200	160x210	160x245	210x240
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	235	235	235	280
Peso netto Kg Net weight Kg	15	15,5	17,5	21,5
Peso lordo Kg Gross weight Kg	17	17,5	19	24
Dimensioni mm Dimensions mm	390X480X350	390X510X380	440X540X380	450X595X455
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	570X445X400	570X445X400	570X445X400	545X655X480
Quantità per bancale Quantity for pallet	16	16	16	16



Affettatrici serie BKL LUX
Slicers BKL LUX serie

Modello Model	BKL 220 LUX	BKL 250 LUX	BKL 275 LUX	BKL 300 LUX
Numero listino Number of price list	5	6	7	8
Codice Code	AFF01145	AFF01155	AFF01165	AFF01180
Potenza Watt Power Watt	160	160	180	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	145x200	160x210	160x245	210x240
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	235	235	235	280
Peso netto Kg Net weight Kg	15	15,5	17,5	21,5
Peso lordo Kg Gross weight Kg	17	17,5	19	24
Dimensioni mm Dimensions mm	390X480X350	390X510X380	440X540X380	450X595X455
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	570X445X400	570X445X400	570X445X400	545X655X480
Quantità per bancale Quantity for pallet	16	16	16	16



Affettatrici serie BKL R
Slicers BKL R serie

Modello Model	BKL 220 R	BKL 250 R	BKL 275 R	BKL 300 R
Numero listino Number of price list	9	10	11	12
Codice Code	AFF01115	AFF01125	AFF01135	AFF01105
Potenza Watt Power Watt	160	160	180	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	145x200	160x210	160x245	210x240
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	235	235	235	280
Peso netto Kg Net weight Kg	15	15,5	17,5	21,5
Peso lordo Kg Gross weight Kg	17	17,5	19	24
Dimensioni mm Dimensions mm	390X480X350	390X510X380	440X540X380	450X595X455
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	570X445X400	570X445X400	570X445X400	545X655X480
Quantità per bancale Quantity for pallet	16	16	16	16



Affettatrici serie BKL R LUX
Slicers BKL R LUX serie

Modello Model	BKL 220 R LUX	BKL 250 R LUX	BKL 275 R LUX	BKL 300 R LUX
Numero listino Number of price list	13	14	15	16
Codice Code	AFF01146	AFF01160	AFF01170	AFF01175
Potenza Watt Power Watt	160	160	180	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	145x200	160x210	160x245	210x240
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	235	235	235	280
Peso netto Kg Net weight Kg	15	15,5	17,5	21,5
Peso lordo Kg Gross weight Kg	17	17,5	19	24
Dimensioni mm Dimensions mm	390X480X350	390X510X380	440X540X380	450X595X455
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	570X445X400	570X445X400	570X445X400	545X655X480
Quantità per bancale Quantity for pallet	16	16	16	16



Affettatrici SXZ 195 LUX/SXZ 300 Slicers SXZ 195 LUX/SXZ 300

Affettatrici in alluminio anodizzato, ideale per il taglio di salumi, prosciutto, arrosti, salame, mortadella, formaggi e verdure. Realizzata con materiali di qualità. Robusta e di facile utilizzo, dotate di centralina di sicurezza.

Slicers in anodized aluminum, ideal for cutting sausage, ham, roasts, salami, mortadella, cheese and vegetables. Made with quality materials. Robust and easy to use, equipped with safety unit.



SXZ 195 LUX

N° listino/N° of price list: 17
Codice/Code: AFF01821
Potenza/Power: 120 Watt
Taglio utile/Cutting capacity: 140x225 mm
Corsa carrello/Carriage stroke: 210 mm
Spessore taglio/Cut Thickness: 0 ~ 15mm
Peso/Weight: 12,50 Kg
Dimensioni/Dimensions: 400x320x400 mm
Dim. imballo/Package: 520x420x380 mm
Quantità per bancale/Quantity for pallet: 20

Telaio in alluminio anodizzato
Lama RASSPE
Motore ventilato
Affilatoio fisso
Doppio pulsante luminoso 24 Volt
Centralina di sicurezza
Manopole alluminio
Origine: Asia

*Body in anodized aluminium
RASSPE blade
Ventilated motor
Fixed sharpener
Double illuminated on/off switch 24 Volt
Electronic security card
Aluminium handles
Origin: Asia*

SXZ 300

N° listino/N° of price list: 18
Codice/Code: AFF01150
Potenza/Power: 250 Watt
Taglio utile/Cutting capacity: 200x240 mm
Corsa carrello/Carriage stroke: 220 mm
Spess. taglio/Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Peso/Weight : 23 Kg
Dimensioni/Dimensions: 580x450x450 mm
Dim. imballo/Package: 615x525x500 mm
Quantità per bancale/Quantity for pallet: 16

Telaio in alluminio anodizzato
Lama RASSPE
Motore ventilato
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Doppio pulsante luminoso 24 Volt
Centralina di sicurezza
Origine: Asia

*Body in anodized aluminium
RASSPE blade
Ventilated motor
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double illuminated on/off switch 24 Volt
Electronic security card
Origin: Asia*





Affettatrici serie E Slicers E serie

Le affettatrici serie E hanno una linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo. Ideale per affettare salumi, carni, formaggi e pane.

The slicers E serie have a line that allows a good cleaning after use. Ideal for slicing sausages, meats, cheese and bread.



Affettatrici serie E

CE DOMESTICO

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio amovibile
Mod. 275 e 300 con
pressamerce in alluminio
Protezione plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers E serie

DOMESTIC CE

*Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Removable sharpener
Mod. 275 and 300 with
aluminium meat presser
Plexi Glass protection
Origin: European Community*

Modello Model	E 195 CE	E 220 CE	E 250 CE	E 275 CE	E 300 CE
Numero listino Number of price list	19	20	21	22	23
Codice Code	AFF01712	AFF01713	AFF01714	AFF01715	AFF01716
Potenza Watt Power Watt	120	140	140	150	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	195	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	200x130	230x165	230x185	230x190	245x220
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	210	235	235	255	270
Peso netto Kg Net weight Kg	11	13	14	16,5	24
Peso lordo Kg Gross weight Kg	13	15	16	18,5	26
Dimensioni mm Dimensions mm	300x430x292	363x448x335	363x480x375	410x505x375	480x570x420
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	470x330x320	530x480x390	530x480x390	550x490x450	630x530x480
Quantità per bancale Quantity for pallet	30	20	20	16	16



Affettatrici serie GA professionale Slicers GA professional serie

Le affettatrici professionali serie GA hanno una linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo. La centralina di sicurezza permette l'utilizzo in tutta sicurezza anche dopo un black out, permettendo agli operatori di lavorare in sicurezza. La possibilità di aggiungere il sistema BLC, blocco carro di scorrimento, consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto per poter accedere facilmente alla parte sottostante per una pulizia ottimale.

The professional slicers GA serie have a line studied allowing a good cleaning after use. The safety control unit allows the use safely even after a power failure, allowing operators to work safely. The possibility to add the system BLC, block sliding carriage, allows to disassemble the meat plate and its support to gain access easily to the underside and having so 'optimal cleaning.



Affettatrici serie GA

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio amovibile
Mod. 275 e 300 con
Pressamerce in alluminio
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers GA serie

PROFESSIONAL CE

*Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Removable sharpener
Mod. 275 and 300 with
Aluminium meat presser
Electronic security card
Plexi Glass protection
Origin: European Community*

Modello Model	GA 195 CEV	GA 220 CEV	GA 250 CEV	GA 275 CEV	GA 300 CEV
Numero listino Number of price list	24	25	26	27	28
Codice Code	AFF01739	AFF01740	AFF01741	AFF01742	AFF01743
Potenza Watt Power Watt	120	140	140	150	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	195	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	200x130	230x165	230x185	230x190	245x220
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	210	235	235	255	270
Peso netto Kg Net weight Kg	11	13	14	16,5	24
Peso lordo Kg Gross weight Kg	13	15	16	18,5	26
Dimensioni mm Dimensions mm	300x430x292	363x448x335	363x480x375	410x505x375	480x570x420
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	470x330x320	530x480x390	530x480x390	550x490x450	630x530x480
Quantità per bancale Quantity for pallet	30	20	20	16	16



Affettatrici serie ES Slicers ES serie

Le affettatrici serie ES hanno una linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo. Ideale per affettare salumi, carni, formaggi e pane.

The slicers ES serie have a line that allows cured a good line cleaning after use. Ideal for slicing sausages, meats, cheese and bread.



Affettatrici serie ES

CE DOMESTICO

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Protezione plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers ES serie

DOMESTIC CE

*Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: European Community*

Modello Model	ES 220 CE	ES 250 CE	ES 275 CE	ES 300 CE
Numero listino Number of price list	29	30	31	32
Codice Code	AFF01717	AFF01718	AFF01719	AFF01720
Potenza Watt Power Watt	140	140	150	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	230x165	230x185	230x190	245x220
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	255	255	255	270
Peso netto Kg Net weight Kg	13	14	16,5	24
Peso lordo Kg Gross weight Kg	15	16	18,5	26
Dimensioni mm Dimensions mm	363x448x335	363x480x375	410x505x375	480x570x420
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	530x480x390	530x480x390	550x490x450	630x530x480
Quantità per bancale Quantity for pallet	20	20	16	16



Affettatrici serie ES FR Slicers ES FR serie

Le affettatrici professionali serie ES FR hanno una linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo. La centralina di sicurezza permette l'utilizzo in tutta sicurezza anche dopo un black out, permettendo agli operatori di lavorare in sicurezza. La possibilità di aggiungere il sistema BLC, blocco carro di scorrimento, consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto per poter accedere facilmente alla parte sottostante ed aver così una pulizia ottimale.

The professional slicers series ES FR have a line studied allowing a good cleaning after use. The safety control unit allows the use safely even after a power failure, allowing operators to work safely. The ability to add the system BLC, block sliding carriage, allows to disassemble the meat plate and its support to gain access easily to the underside and having so optimal cleaning



Affettatrici serie ES FR

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio pressofuso verniciato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Centralina di sicurezza
Affilatoio fisso
Protezione plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers ES FR serie

PROFESSIONAL CE

*Casted aluminium body painted
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Electronic security card
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: European Community*

Modello Model	ES 220 FR CEV	ES 250 FR CEV	ES 275 FR CEV	ES 300 FR CEV
Numero listino Number of price list	33	34	35	36
Codice Code	AFF01744	AFF01745	AFF01746	AFF01747
Potenza Watt Power Watt	140	140	150	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	275	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	230x165	230x185	230x190	245x220
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	255	255	255	270
Peso netto Kg Net weight Kg	13	14	16,5	24
Peso lordo Kg Gross weight Kg	15	16	18,5	26
Dimensioni mm Dimensions mm	363x448x335	363x480x375	410x505x375	480x570x420
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	530x480x390	530x480x390	550x490x450	630x530x480
Quantità per bancale Quantity for pallet	20	20	16	16



Affettatrici serie SP Slicers SP serie

Le affettatrici serie SP CE DOM e SP FR CEV hanno una linea curata che consente un'ottima pulizia dopo l'utilizzo. Macchine in alluminio anodizzato che garantiscono robustezza e durevolezza. Il modello SP FR CEV è dotato di centralina di sicurezza e permette l'utilizzo in tutta sicurezza anche dopo un black out, permettendo agli operatori di lavorare in sicurezza.

Slicers SP CE DOM serie and SP FR CEV have cured a line that allows a good cleaning after use. Machines anodized aluminum ensure sturdiness and durability. The model SP FR CEV has control of security and allows the use safely even after a power failure, allowing operators to work safely.



Affettatrici serie SP

CE DOMESTICO

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Protezione plexi Glass
Origine: Comunità Europea

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Centralina di sicurezza
Affilatoio fisso
Protezione plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers SP serie

DOMESTIC CE

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: European Community

PROFESSIONAL CE

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Electronic security card
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: European Community

Modello Model	SP 300 CE DOM	SP 300 FR CEV
Numero listino Number of price list	37	38
Codice Code	AFF01725	AFF01865
Potenza Watt Power Watt	190	190
Ø Lama mm Ø Blade mm	300	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	205X215	205X215
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	255	255
Peso netto Kg Net weight Kg	18	18
Peso lordo Kg Gross weight Kg	20	20
Dimensioni mm Dimensions mm	410X520X390	410X520X390
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	580X490X450	580X490X450
Quantità per bancale Quantity for pallet	16	16



Affettatrici serie S Slicers S serie

Affettatrici in alluminio anodizzato, ideale per il taglio di salumi, prosciutto, carni fresche, arrosti, salame, mortadella, formaggi e verdure. Realizzata con materiali di qualità; Robusta e di facile utilizzo.

Slicers in anodized aluminum, ideal for cutting sausage, ham, fresh meat, roasts, salami, mortadella, cheese and vegetables. Made with quality materials; strong and easy to use.



Affettatrici serie S

CE DOMESTICO

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Protezione Plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers S serie

DOMESTIC CE

*Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Plexi Glass protection
Origin: European Community*

Modello Model	S 220 CE	S 250 CE	S 300 CE	S 350 CE
Numero listino Number of price list	39	40	41	42
Codice Code	AFF01721	AFF01722	AFF01723	AFF01724
Potenza Watt Power Watt	140	140	230	300
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	300	350
Taglio utile mm Cutting capacity mm	230x165	230x185	245x220	290x255
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	255	255	270	310
Peso netto Kg Net weight Kg	13	14	24	36
Peso lordo Kg Gross weight Kg	15	16	26	39
Dimensioni mm Dimensions mm	400X425X355	410X475X365	480X570X480	740X570X515
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	530X480X390	530X480X390	630X530X480	740X570X515
Quantità per bancale Quantity for pallet	20	20	16	16



Affettatrici serie S FR CEV Slicers S FR CEV serie

Affettatrici in alluminio anodizzato, ideale per il taglio di salumi, prosciutto, carni fresche, arrosti, salame, mortadella, formaggi e verdure. Realizzata con materiali di qualità; Robusta e di facile utilizzo, dotate di centralina di sicurezza.

Slicers in anodized aluminum, ideal for cutting sausage, ham, fresh meat, roasts, salami, mortadella, cheese and vegetables. Made with quality materials; Robust and easy to use, equipped with safety unit.



Affettatrici serie S FR CEV

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
* Opzione CORSA LUNGA
Origine: Comunità Europea



Slicers S FR CEV serie

PROFESSIONAL CE

*Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Electronic security card
Plexi Glass protection
* Option LONG STROKE
Origin: European Community*

Modello Model	S 220 FR CEV	S 250 FR CEV	S 300 FR CEV	SCL 300 CEV*	S 350 FR CEV
Numero listino Number of price list	43	44	45	46	47
Codice Code	AFF01748	AFF01749	AFF01750	AFF01864	AFF01751
Potenza Watt Power Watt	140	140	230	230	300
Ø Lama mm Ø Blade mm	220	250	300	300	350
Taglio utile mm Cutting capacity mm	230x165	230x185	245x220	290x210	290x255
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	255	255	270	310	310
Peso netto Kg Net weight Kg	13	14	24	29	36
Peso lordo Kg Gross weight Kg	15	16	26	31	39
Dimensioni mm Dimensions mm	400x425x355	410x475x365	480x570x480	515x640x460	740x570x515
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	530x480x390	530x480x390	630x530x480	740x570x515	740x570x515
Quantità per bancale Quantity for pallet	20	20	16	16	6



Affettatrici serie VS S FR Slicers VS S FR serie

Affettatrici in alluminio anodizzato, ideale per il taglio di salumi. Realizzata con materiali di qualità; robusta e di facile utilizzo, dotata di centralina di sicurezza e blocco carrello, il piatto e il braccio a cigno facilitano il taglio di salumi di grandi dimensioni, ideale per macellerie e salumerie.

Slicers in anodized aluminium, idea for cutting sausages. Made with quality materials; robust and easy to use, with central safety lock and cart, the plate and the arm swan facilitate cutting large sausages, designed for butchers and delicatessens.



Affettatrici serie VS S FR

BRACCIO A CIGNO
CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Piatto salumi
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Origine: Comunità Europea



Slicers VS S FR serie

MEAT HOLDING ARM
PROFESSIONAL CE

*Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Carriage for sausage
Double button with led switch
Electronic security card
Origin: European Community*

Modello Model	VS S 300 FR BLC CEP	VS S 350 FR BLC CEP
Numero listino Number of price list	48	49
Codice Code	AFF01753	AFF01755
Potenza Watt Power Watt	230	300
Ø Lama mm Ø Blade mm	300	350
Taglio utile mm Cutting capacity mm	280x220	280x260
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	310	310
Peso netto Kg Net weight Kg	42	46
Peso lordo Kg Gross weight Kg	45	50
Dimensioni mm Dimensions mm	540X645X500	540X682X528
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	660X755X620	660X755X620
Quantità per bancale Quantity for pallet	6	6



Affettatrici serie VC S FR

Slicers VC S FR serie

Affettatrici in alluminio anodizzato, Ideale per il taglio di carni. Realizzata con materiali di qualità; Robusta e di facile utilizzo, dotate di centralina di sicurezza e blocco carrello, il piatto è ideato per le carni e di facile pulitura grazie allo smontaggio completo. Ideato per macellerie e salumerie.

Slicers in anodized aluminum, ideal for cutting meat. Made with quality materials; Robust and easy to use, with central safety lock, the pot is designed for meat and easy to clean thanks to the complete dismantling. Designed for butchers and delicatessens.



Affettatrici serie VC S FR

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Piatto carne
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Origine: Comunità Europea



Slicers VC S FR serie

PROFESSIONAL CE

*Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Carriage for meat
Double button with led switch
Electronic security card
Origin: European Community*

Modello Model	VC S 300 FR BLC CEP	VC S 350 FR BLC CEP
Numero listino Number of price list	50	51
Codice Code	AFF01752	AFF01754
Potenza Watt Power Watt	230	300
Ø Lama mm Ø Blade mm	300	350
Taglio utile mm Cutting capacity mm	265X235	270X240
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	310	310
Peso netto Kg Net weight Kg	42	46
Peso lordo Kg Gross weight Kg	45	50
Dimensioni mm Dimensions mm	540X650X500	540X682X528
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	660X755X620	660X755X620
Quantità per bancale Quantity for pallet	6	6



Affettatrice serie VRT-S Slicers VRT-S serie

Affettatrici professionale studiata per tagliare grossi salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

Professional slicer studied to cut bigsausages, cheeses, bread and fish. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected. Furthermore this slicer has a ring with gaskets which closes hermetically the hole of passage of the pulley which supports the blade, preventing the passage of liquids in the inside part



Affettatrici serie VRT-S

CE PROFESSIONALE
BRACCIO A CIGNO

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Piatto salumi
Motore ventilato
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Origine: Comunità Europea

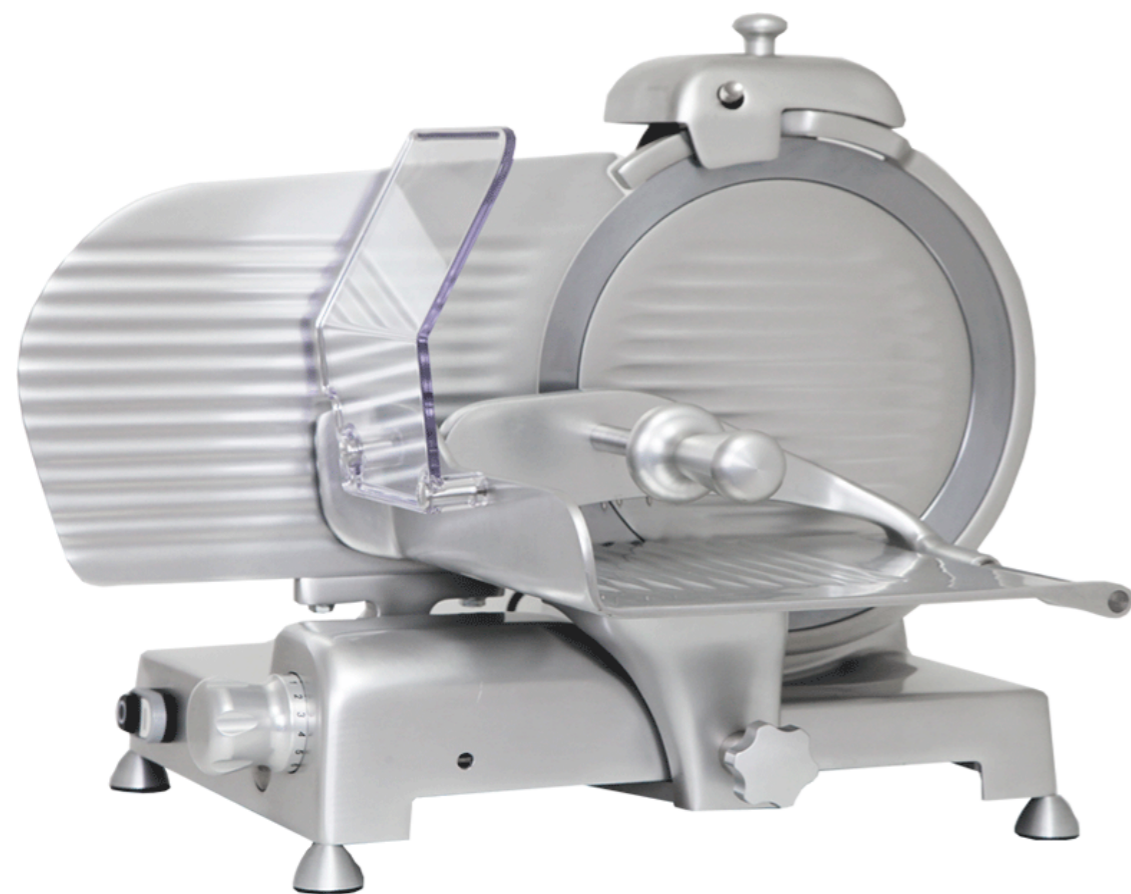


Slicers VRT-S serie

PROFESSIONAL CE
MEAT HOLDING ARM

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Carriage for sausage
Ventilated motor
Double button with led switch
Electronic security card
Origin: European Community

Modello Model	VRT-S 300 BLC CEP	VRT-S 350 BLC CEP	VRT-S 370 BLC CEP
Numero listino Number of price list	52	53	54
Codice Code	AFF03466	AFF03462	AFF03463
Potenza Watt Power Watt	230	300	400
Ø Lama mm Ø Blade mm	300	350	370
Taglio utile mm Cutting capacity mm	250X205	350x225	350x265
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	265	370	370
Peso netto Kg Net weight Kg	26	53	55
Peso lordo Kg Gross weight Kg	28	56	58
Dimensioni mm Dimensions mm	650X492X485	800x620x600	810x620x610
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	670X510X495	820x820x750	820x820x750
Quantità per bancale Quantity for pallet	3	3	3



Affettatrici serie VRT Slicers VRT serie

Affettatrice professionale studiata per tagliare salumi, carni, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

Professional slicer studied to cut cold-cuts, meats, cheeses, bread and fish. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected. Furthermore this slicer has a ring with gaskets which closes hermetically the hole of passage of the pulley which supports the blade, preventing the passage of liquids in the inside part



Affettatrice serie VRT

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Piatto salumi
Motore ventilato
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Origine: Comunità Europea



Slicers VRT serie

PROFESSIONAL CE

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Carriage for sausage
Ventilated motor
Double button with led switch
Electronic security card
Origin: European Community

Modello Model	VRT 250 BLC CEP	VRT 300 BLC CEP
Numero listino Number of price list	55	56
Codice Code	AFF03473	AFF03474
Potenza Watt Power Watt	140	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	250	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	235X175	270X210
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	265	265
Peso netto Kg Net weight Kg	20,5	22,5
Peso lordo Kg Gross weight Kg	22,5	24,5
Dimensioni mm Dimensions mm	476X535X430	500X630X485
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	500X610X480	670X510X495
Quantità per bancale Quantity for pallet	12	12



Affettatrice serie VRT-S2C a colonne Slicer VRT-S2C column cold-cut plate

Affettatrice professionale studiata per tagliare grossi salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

Professional slicer studied to cut big cold-cuts, cheeses, bread and fish. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected. Furthermore this slicer has a ring with gaskets which closes hermetically the hole of passage of the pulley which supports the blade, preventing the passage of liquids in the inside part.

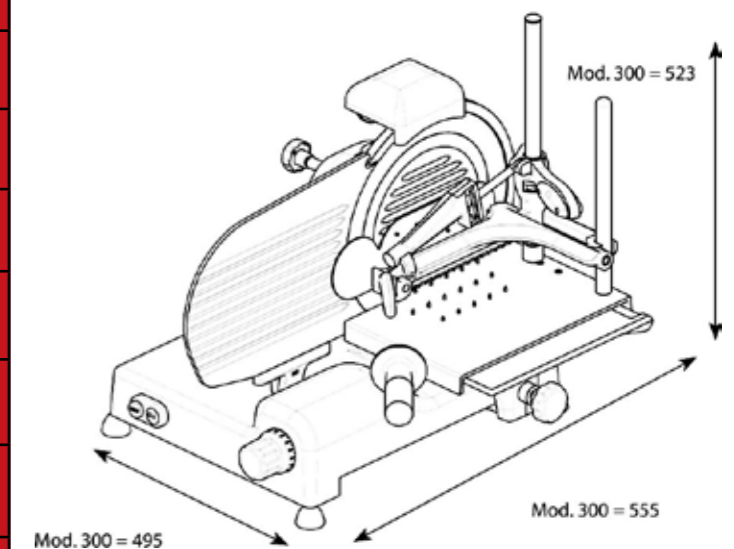


VRT - S2C 300 BLC CEP

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Piatto salumi
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Origine: Comunità Europea

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Carriage for sausages
Double button with led switch
Security electronic card
Plexi Glass protection
Origin: European Community

Modello Model	VRT - S2C 300 BLC CEP
Numero listino Number of price list	57
Codice Code	AFF03470
Potenza Watt Power Watt	230
Ø Lama mm Ø Blade mm	300
Taglio utile mm Cutting capacity mm	260X205
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	265
Peso netto Kg Net weight Kg	25
Peso lordo Kg Gross weight Kg	27
Dimensioni mm Dimensions mm	495X555X523
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	820X820X750
Quantità per bancale Quantity for pallet	3





Affettatrici serie VRT -C Slicers VRT-C serie

Affettatrice professionale studiata per tagliare principalmente carni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

Professional slicer studied mainly to cut meats. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected. Furthermore this slicer has a ring with gaskets which closes hermetically the hole of passage of the pulley which supports the blade, preventing the passage of liquids in the inside part.



Affettatrici serie VRT - C

CE PROFESSIONALE

Telaio in alluminio anodizzato

Spessore taglio: 0 ~ 15 mm

Affilatoio fisso

Blocco carrello

Piatto carne

Interruttore luminoso a doppio pulsante

Centralina di sicurezza

Protezione Plexi Glass

Origine: Comunità Europea



Slicers VRT - C serie

PROFESSIONAL CE

Anodized aluminium body

Cutting thickness: 0 ~ 15 mm

Fixed sharpener

Block of the carriage

Carriage for meat

Double button with led switch

Security exchange

Plexi Glass protection

Origin: European Community

Modello Model	VRT -C 250 BLC CEP	VRT-C 300 BLC CEP	VRT-C 350 BLC CEP	VRT-C 370 BLC CEP
Numero listino Number of price list	58	59	60	61
Codice Code	AFF03471	AFF03472	AFF03464	AFF03465
Potenza Watt Power Watt	140	230	300	400
Ø Lama mm Ø Blade mm	250	300	350	370
Taglio utile mm Cutting capacity mm	230X175	270X200	350x225	350x265
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	265	265	370	370
Peso netto Kg Net weight Kg	19,5	21,5	53	55
Peso lordo Kg Gross weight Kg	22	24	56	58
Dimensioni mm Dimensions mm	510X570X430	535X625X485	620X800X600	620X810X610
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	530X630X480	530X630X480	820X820X750	820X820X750
Quantità per bancale Quantity for pallet	12	12	3	3



Affettatrici serie GRT

Slicers GRT serie

Affettatrice professionale studiata per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

Professional slicer studied to cut big sausages, cheeses, bread and fish. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Affettatrici serie GRT

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Protezione Plexi Glass
Origine: Comunità Europea



Slicers GRT serie

*Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Double button with led switch
Electronic security card
Plexi Glass protection
Origin: European Community*

Modello Model	GRT 250 BLC CEV	GRT 275 BLC CEV	GRT 300 BLC CEV	GRT 350 BLC CEP	GRT 370 BLC CEP
Numero listino Number of price list	62	63	64	65	66
Codice Code	AFF03467	AFF03468	AFF03469	AFF03460	AFF03461
Potenza Watt Power Watt	140	150	230	300	400
Ø Lama mm Ø Blade mm	250	275	300	350	370
Taglio utile mm Cutting capacity mm	230x185	230X190	245X220	350X255	350X265
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	265	265	265	370	350
Peso netto Kg Net weight Kg	15	16	17,5	43	45
Peso lordo Kg Gross weight Kg	18	19	20,5	46	48
Dimensioni mm Dimensions mm	455X535X395	465X555X407	495X610X420	594X751X583	594X761X583
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	530X630X480	530X630X480	530X630X480	820X820X750	820X820X750
Quantità per bancale Quantity for pallet	16	16	16	6	6



Affettatrici automatiche Automatic Slicers

Affettatrice automatica professionale studiata per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce. Il meccanismo d'avanzamento automatico e' azionato da una levetta sotto il supporto piatto, che permette all'operatore di decidere se comandare l'affettatrice anche manualmente

Professional automatic slicer studied to cut cold-cuts, cheeses, bread and fish. The mechanism of automatic advancement is operated by a little lever under the food-tray support, which allows to the operator to decide whether to command the slicer also by hand. The line studied even in the least details with big roundnesses and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the possibility to have the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Affettatrici automatiche

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Potenza motore automatismo: 350 W
Taglio al minuto: 36 fette
Possibilità uso manuale o automatico
Origine: Comunità Europea



Automatic slicers

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Motor power automatism: 350 W
Cutting slices pro minute: 36 slices
Possibility to use manual or automatically
Origin: European Community

Modello Model	AU S 300 FR BLC CEP	AU S 350 FR BLC CEP
Numero listino Number of price list	67	68
Codice Code	AFF01774	AFF01775
Potenza Watt Power Watt	400	400
Ø Lama mm Ø Blade mm	300	350
Taglio utile mm Cutting capacity mm	245x220	290x255
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	270	310
Peso netto Kg Net weight Kg	49	63
Peso lordo Kg Gross weight Kg	52	67
Dimensioni mm Dimensions mm	480X570X590	515X680X650
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	630X520X620	750X680X800
Quantità per bancale Quantity for pallet	4	4



Affettatrice ad ingranaggi GTI Slicer with gear driven GTI

Affettatrice in alluminio anodizzato, ideale per il taglio di salumi. Realizzata con materiali di qualità; Robusta e di facile utilizzo, dotata di centralina di sicurezza e blocco carrello, il piatto è ideato per i salumi e di facile pulitura grazie allo smontaggio completo del piatto merce.

Slicer in anodized aluminum, ideal for cutting sausages. Made with quality materials; Robust and easy to use, with central safety lock and cart, the pot is designed for cold cuts and is easy to clean thanks to the complete dismantling of the flat goods.



Affettatrice ad ingranaggi GTI 350

Telaio in alluminio anodizzato
Spessore taglio: 0 ~ 15 mm
Affilatoio fisso
Blocco carrello
Piatto salumi
Motore ventilato
Interruttore luminoso a doppio pulsante
Centralina di sicurezza
Trasmissione ad ingranaggi
Origine: Comunità Europea



Slicer with gear driven GTI 350

Anodized aluminium body
Cutting thickness: 0 ~ 15 mm
Fixed sharpener
Block of the carriage
Carriage for sausage
Ventilated motor
Double button with led switch
Electronic security card
Gear driven
Origin: European Community

Modello Model	GTI 300	GTI 350
Numero listino Number of price list	69	69 B
Codice Code	AFF07004	AFF07005
Potenza Watt Power Watt	260	370
Ø Lama mm Ø Blade mm	300	350
Taglio utile mm Cutting capacity mm	245X210	280X245
Corsa carrello mm Carriage stroke mm	315X280	315X280
Peso netto Kg Net weight Kg	40	45
Peso lordo Kg Gross weight Kg	45	48
Dimensioni mm Dimensions mm	780X550X520	880X450X640
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	650X800X610	1020X550X720
Quantità per bancale Quantity for pallet	3	3



Affettatrici a Volano Flywheel Slicers

Design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, queste affettatrici sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutti crudi. Struttura in alluminio verniciata a fuoco, parti a contatto con il cibo in acciaio inox. anello di protezione lama, facilità di smontaggio per la pulizia, funzionamento completamente manuale, affilatoio incorporato.

Optional: verniciatura colori Ral, filettature e greche, piedistallo.

Sleek and elegant design, based on an handcrafted production, these slicers are particularly suitable for cutting hams. Enamelled aluminum structure, and the parts in contact with food are made in stainless steel. Protection ring blade, easy disassembly for cleaning, fully manual operation, built-in sharpener.

Optional: paint RAL colors, threads and Greek, pedestal.



Modello Model	VOL 250 S	VOL 300 S	VOL 350 S	PIEDISTALLO	PIEDISTALLO	
Numero listino Number of price list	70	71	72	73	74	
Codice Code	AFF07010	AFF07015	AFF07020	PIE07015	PIE07020	
Ø Lama mm Ø Blade mm	250	300	350	-	-	
Spessore di taglio mm Cutting thickness mm	0 ~ 2	0 ~ 2	0 ~ 2,5	-	-	
taglio utile mm Cutting capacity mm	185x150	230x190	270x240	-	-	
dimensioni dimensions	Altezza mm Height mm	510	740	800	795	795
	Larghezza mm Width mm	520	600	710	730	730
	Lunghezza mm Length mm	680	720	870	730	730
Peso Kg Weight Kg	33	45,5	81	65	65	
Distanza fra i piedini mm Distance between feet mm	290x340	340x400	400x650	-	-	
Quantità per bancale Quantity for pallet	6	1	2	2	2	



Friggitrice elettrica Electric deep fryer

Costruzione in acciaio inox satinato. Vasca estraibile imbutita, zona fredda. Testata estraibile con pannello comandi dotato di interruttore generale coassiale con il termostato di regolazione. Termostato di sicurezza e spia luminosa di inserimento resistenze. Microinterruttore di sicurezza sulla testata resistenze. Cesto robusto di ampie dimensioni, in rete di acciaio con manico in materiale plastico.

External finishing in satinized stainless steel. Removable drawn pan, cold zone. Removable head with dashboard equipped with main coaxial switch with thermostat of regulation. Safety thermostat. Warning lamp and control lamp showing when heating elements are on. Safety micro-switch on the head of the heating elements. Frying basket in steel wire mesh robustly constructed with heat resistant plastic handle.



FR 6 LT

Num List: 75
Cod: FRI01572
Mod: FR 6 LT
PW: 3 Kw/230 V
Cap: 6 Lt.
Peso/weight: 6 Kg.
Temp: 50°C ~ 190°C
Dim: 260x400x310 mm

Termostato di sicurezza (240°C)
Telaio e vasca in acciaio inox
Cestello nichelato 210x210x105 mm
Fornita con coperchio
Dim. imballo: 295x440x400 mm
Origine: Comunità Europea
Quantità per Bancale: ± 40 pz

Security thermostat (240°C)
Stainless steel body and bowl
Nickel basket 210x210x105 mm
Cover included
Packaging dim: 295x440x400 mm
Origin: European Community
Quantity for pallet: ± 40 pz



FR 8 LT

Num List: 77
Cod: FRI01573
Mod: FR 8 LT
PW: 3 Kw/230 V
Cap: 8 Lt.
Peso/weight: 7 Kg.
Temp: 50°C ~ 190°C
Dim: 260x400x345 mm

Termostato di sicurezza (240°C)
Rubinetto scarico olio
Telaio e vasca in acciaio inox
Cestello nichelato 215x240x105 mm
Fornita con coperchio
Dim. imballo: 295x440x400 mm
Origine: Comunità Europea
Quantità per Bancale: ± 40 pz

Security thermostat (240°C)
Oil drain tap - Cover included
Stainless steel body and bowl - Cover included
Nickel basket 215x240x105 mm
Packaging dim: 295x440x400 mm
Origin: European Community
Quantity for pallet: ± 40 pz



FR 10 LT

Num List: 79
Cod: FRI01574
Mod: FR 10 LT
PW: 3 Kw/230 V
Cap: 10 Lt.
Peso/weight: 8 Kg.
Temp: 50°C ~ 190°C
Dim: 260 x 450 x 345 mm

Termostato di sicurezza (240°C)
Rubinetto scarico olio
Telaio e vasca in acciaio inox
Cestello nichelato 215x270x107 mm
Fornita con coperchio
Origine: Comunità Europea
Dim. imballo: 295x440x400 mm
Origine: Comunità Europea
Quantità per Bancale: ± 40 pz

Security thermostat (240°C)
Oil drain tap - Cover included
Stainless steel body and bowl
Nickel basket 215x270x107 mm
Packaging dim: 295x440x400 mm
Origin: European Community
Quantity for pallet: ± 40 pz



FR 6+6 LT

Num List: 76
Cod: FRI01575
Mod: FR 6+6 LT
PW: 3 Kw (x2)/230 V
Cap: 6 Lt. (x2)
Peso/weight: 12 Kg.
Temp: 50°C ~ 190°C
Dim: 400x525x310 mm

Termostato di sicurezza (240°C)
Telaio e vasca in acciaio inox
Cestello nichelato 210x210x105 mm
Fornita con coperchio
Dim. imballo: 450x560x400 mm
Origine: Comunità Europea
Quantità per Bancale: ± 20 pz

Security thermostat (240°C)
Stainless steel body and bowl
Nickel basket 210x210x105 mm
Cover included
Packaging dim: 525x400x310 mm
Origin: European Community
Quantity for pallet: ± 20 pz



FR 8+8 LT

Num List: 78
Cod: FRI01576
Mod: FR 8+8 LT
PW: 3 Kw (x2)/230 V
Cap: 8 Lt. (x2)
Peso/weight: 13 Kg.
Temp: 50°C ~ 190°C
Dim: 525x400x345 mm

Termostato di sicurezza (240°C)
Telaio e vasca in acciaio inox
Cestello nichelato 215x240x105 mm
Fornita con coperchio
Dim. imballo: 560x450x400 mm
Origine: Comunità Europea
Quantità per Bancale: ± 20 pz

Security thermostat (240°C)
Stainless steel body and bowl
Nickel basket 215x240x105 mm
Cover included
Packaging dim: 560x450x400 mm
Origin: European Community
Quantity for pallet: ± 20 pz



FR 10+10 LT

Num List: 80
Cod: FRI01577
Mod: FR 10+10 LT
PW: 3 Kw (x2)/230 V
Cap: 10 Lt. (x2)
Peso/weight: 14 Kg.
Temp: 50°C ~ 190°C
Dim: 525x450x345 mm

Termostato di sicurezza (240°C)
Telaio e vasca in acciaio inox
Cestello nichelato 215x270x107 mm
Fornita con coperchio
Dim. imballo: 550x500x410 mm
Origine: Comunità Europea
Quantità per Bancale: ± 20 pz

Security thermostat (240°C)
Stainless steel body and bowl
Nickel basket 215x270x107 mm
Cover included
Packaging dim: 550x500x410 mm
Origin: European Community
Quantity for pallet: ± 20 pz



Friggitrice elettrica FB /FBR Electric deep fryer FB /FBR

Costruzione in acciaio inox satinato. Vasca estraibile imbutita, zona fredda. Testata estraibile con pannello comandi dotato di interruttore generale coassiale con il termostato di regolazione. Termostato di sicurezza e spia luminosa di inserimento resistenze. Microinterruttore di sicurezza sulla testata resistenze. Cesto robusto di ampie dimensioni, in rete di acciaio con manico in materiale plastico.

External finishing in satinized stainless steel. Removable drawn pan, cold zone. Removable head with dashboard equipped with main coaxial switch with thermostat of regulation. Safety thermostat. Warning lamp and control lamp showing when heating elements are on. Safety micro-switch on the head of the heating elements. Frying basket in steel wire mesh robustly constructed with heat resistant plastic handle.



FB 4
Numero listino: 81
Codice: FRI01875
Modello: FB 4
Potenza: 2 Kw/230 V
Capacità olio: 4 Lt.
Peso: 4,5 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Termost. sicurezza: + 240 °C
Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
Fornita con coperchio
Dim: 195x430x275 mm
Dimensioni imballo: 240x500x310 mm
Origine: Asia
Quantità per Bancale: ± 30 pz

FB 4
Number of price list: 81
Code: FRI01875
Model: FB 4
Power: 2 Kw/230 V
Oil capacity: 4 Lt.
Weight: 4,5 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Security thermostat: + 240 °C
Body, bowl and basket in stainless steel
Cover included
Dim: 195x430x275 mm
Packing dimension: 240x500x310 mm
Origin: Asia
Quantity for pallet: ± 30 pz

FB 6
Numero listino: 83
Codice: FRI01877
Modello: FB 6
Potenza: 3 Kw/230 V
Capacità olio: 6 Lt.
Peso: 6 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Termost. sicurezza: + 240 °C
Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
Fornita con coperchio
Dim: 295x430x290 mm
Dimensioni imballo: 510x350x340 mm
Origine: Asia
Quantità per Bancale: ± 20 pz

FB 6
Number of price list: 83
Code: FRI01877
Model: FB 6
Power: 3 Kw/230 V
Oil capacity: 6 Lt.
Weight: 6 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Security thermostat: + 240 °C
Body, bowl and basket in stainless steel
Cover included
Dim: 295x430x290 mm
Packing dimension: 510x350x340 mm
Origin: Asia
Quantity for pallet: ± 20 pz



FB 4+4
Numero listino: 82
Codice: FRI01876
Modello: FB 4 + 4
Potenza: 2 Kw (x2)/230 V
Capacità olio: 4 Lt. (x2)
Peso: 7 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Termost. sicurezza: + 240 °C
Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
Fornita con coperchio
Dim: 390x430x275 mm
Dimensioni imballo: 510x450x340 mm
Origine: Asia
Quantità per Bancale: ± 20 pz

FB 4+4
Number of price list: 82
Code: FRI01876
Model: FB 4 + 4
Power: 2 Kw (x2)/230 V
Oil capacity: 4 Lt. (x2)
Weight: 7 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Security thermostat: + 240 °C
Body, bowl and basket in stainless steel
Cover included
Dim: 390x430x275 mm
Packing dimension: 510x450x340 mm
Origin: Asia
Quantity for pallet: ± 20 pz

FB 6+6
Numero listino: 84
Codice: FRI01878
Modello: FB 6 + 6
Potenza: 3 Kw (x2)/230 V
Capacità olio: 6 Lt. (x2)
Peso: 9,5 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Termost. sicurezza: + 240 °C
Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
Fornita con coperchio
Dim: 590x430x290 mm
Dimensioni imballo: 640x500x325 mm
Origine: Asia
Quantità per Bancale: ± 10 pz

FB 6+6
Number of price list: 84
Code: FRI01878
Model: FB 6 + 6
Power: 3 Kw (x2)/230 V
Oil capacity: 6 Lt. (x2)
Weight: 9,5 Kg
Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
Security thermostat: + 240 °C
Body, bowl and basket in stainless steel
Cover included
Dim: 590x430x290 mm
Packing dimension: 640x500x325 mm
Origin: Asia
Quantity for pallet: ± 10 pz



FBR 7

Numero listino: 85
 Codice: FRI01879
 Modello: FBR 7
 Potenza: 3,25 Kw/230 V
 Capacità olio: 7 Lt.
 Peso: 10,40 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termost. sicurezza: + 240 °C
 Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
 Rubinetto per scarico olio
 Fornita con coperchio
 Dim: 280x465x345 mm
 Dimensioni imballo: 570x340x415 mm
 Origine: Asia
 Quantità per Bancale: ± 20 pz

FBR 7

Number of price list: 85
 Code: FRI01879
 Model: FBR 7
 Power: 3,25 Kw/230 V
 Oil capacity: 7 Lt.
 Weight: 10,40 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Oil drain tap
 Cover included
 Dim: 280x465x345 mm
 Packing dimension: 570x340x415 mm
 Origin: Asia
 Quantity for pallet: ± 20 pz



FBR 9

Numero listino: 87
 Codice: FRI01881
 Modello: FBR 9
 Potenza: 3,5 Kw/230 V
 Capacità olio: 9 Lt.
 Peso: 11,20 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termost. sicurezza: + 240 °C
 Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
 Rubinetto per scarico olio
 Fornita con coperchio
 Dim: 315x480x350 mm
 Dimensioni imballo: 570x370x415 mm
 Origine: Asia
 Quantità per Bancale: ± 20 pz

FBR 9

Number of price list: 87
 Code: FRI01881
 Model: FBR 9
 Power: 3,5 Kw/230 V
 Oil capacity: 9 Lt.
 Weight: 11,20 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Oil drain tap
 Cover included
 Dim: 315x480x350 mm
 Packing dimension: 570x370x415 mm
 Origin: Asia
 Quantity for pallet: ± 20 pz



FBR 7+7

Numero listino: 86
 Codice: FRI01880
 Modello: FBR 7 + 7
 Potenza: 3,25 Kw (x2)/230 V
 Capacità olio: 7 Lt. (x2)
 Peso: 18,80 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termost. sicurezza: + 240 °C
 Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
 Rubinetto per scarico olio
 Fornita con coperchio
 Dim: 560x465x345 mm
 Dimensioni imballo: 630x570x415 mm
 Origine: Asia
 Quantità per Bancale: ± 10 pz

FBR 7+7

Number of price list: 86
 Code: FRI01880
 Model: FBR 7 + 7
 Power: 3,25 Kw (x2)/230 V
 Oil capacity: 7 Lt. (x2)
 Weight: 18,80 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Oil drain tap
 Cover included
 Dim: 560x465x345 mm
 Packing dimension: 630x570x415 mm
 Origin: Asia
 Quantity for pallet: ± 10 pz



FBR 9+9

Numero listino: 88
 Codice: FRI01882
 Modello: FBR 9 + 9
 Potenza: 3,5 Kw (x2)/230 V
 Capacità olio: 9 Lt. (x2)
 Peso: 20,40 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termost. sicurezza: + 240 °C
 Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
 Rubinetto per scarico olio
 Fornita con coperchio
 Dim: 630x480x350 mm
 Dimensioni imballo: 690x570x415 mm
 Origine: Asia
 Quantità per Bancale: ± 10 pz

FBR 9+9

Number of price list: 88
 Code: FRI01882
 Model: FBR 9 + 9
 Power: 3,5 Kw (x2)/230 V
 Oil capacity: 9 Lt. (x2)
 Weight: 20,40 Kg
 Temp: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Oil drain tap
 Cover included
 Dim: 630x480x350 mm
 Packing dimension: 690x570x415 mm
 Origin: Asia
 Quantity for pallet: ± 10 pz



FBR 13

Numero listino: 89
 Codice: FRI01883
 Modello: FBR 13
 Potenza: 5 Kw/230 V
 Capacità olio: 13 Lt.
 Peso: 13,20 Kg
 Temperatura: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termostato di sicurezza: + 240 °C
 Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
 Rubinetto per scarico olio
 Fornita con coperchio
 Dimensioni: 540X525X375 mm
 Dimensioni imballo: 630X400X435 mm
 Origine: Asia

FBR 13

Number of price list: 89
 Code: FRI01883
 Model: FBR 13
 Power: 5 Kw/230 V
 Oil capacity: 13 Lt.
 Weight: 13,20 Kg
 Temperature: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Oil drain tap
 Cover included
 Dimension: 540X525X375 mm
 Packing dimension: 630X400X435 mm
 Origin: Asia



FB 13+13

Numero listino: 90
 Codice: FRI01884
 Modello: FBR 13 + 13
 Potenza: 5 Kw (x2)/230 V
 Capacità olio: 13 Lt. (x2)
 Peso: 23,60 Kg
 Temperatura: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termostato di sicurezza: + 240 °C
 Telaio e vasca e cestello in acciaio inox
 Rubinetto per scarico olio
 Fornita con coperchio
 Dimensioni: 690x525x375 mm
 Dimensioni imballo: 755x630x435 mm
 Origine: Asia

FB 13+13

Number of price list: 90
 Code: FRI01884
 Model: FBR 13 + 13
 Power: 5 Kw (x2)/230 V
 Oil capacity: 13 Lt. (x2)
 Weight: 23,60 Kg
 Temperature: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Oil drain tap
 Cover included
 Dimension: 690x525x375 mm
 Packing dimension: 755x630x435 mm
 Origin: Asia



Friggitrice Elettrica per Pasticceria Pastry Professional Electric Fryer

Le friggitorie da pasticceria si prestano a questo scopo grazie all'ampia superficie di cottura e alla bassa profondità del cestello. Caratteristiche che permettono di friggere in modo uniforme e senza sovrapposizione dei pezzi anche i dolci più delicati o di grandi dimensioni quali bomboloni, krapfen e frittelle.

Fryers pastry lend themselves to this purpose thanks to the cooking surface and the shallow depth of the basket. Features that allow you to fry evenly and without superimposition of the pieces even more delicate sweets or large such as donuts, krapfen and pancakes.



Numero listino: 91
 Codice: FRI01552
 Modello: FPR 16
 Potenza: 9 Kw/380 V
 Capacità olio: 16 Lt.
 Peso: 15,8 Kg
 Produzione oraria: 15 Kg/h
 Rubinetto per scarico olio
 Zona fredda
 Termostato di lavoro e sicurezza con alloggiamento in ceramica
 Temperatura: + 50 °C ~ + 190 °C
 Termostato di sicurezza: + 240 °C
 Telaio, vasca e cestello in acciaio inox
 Fornita con coperchio
 Dimensioni cestello: 455x245x80 mm
 Dimensioni: 540x450x370 mm
 Dimensioni imballo: 530x600x480 mm
 Origine: Comunità Europea
 Quantità per bancale: ± 16 pz



Number of price list: 91
 Code: FRI01552
 Model: FPR 16
 Power: 9 Kw/380 V
 Oil capacity: 16 Lt.
 Weight: 15,8 Kg
 Hourly production: 15 Kg/h
 Oil drain tap
 Cold area
 Work and safety thermostats with ceramic housing
 Temperature: + 50 °C ~ + 190 °C
 Security thermostat: + 240 °C
 Body, bowl and basket in stainless steel
 Cover included
 Basket dimension: 455x245x80 mm
 Dimension: 540x450x370 mm
 Packing dimension: 530x600x480 mm
 Origin: European Community
 Quantity for pallet: ± 16 pz



Friggitrici a gas Gas fryers

Telaio in acciaio inox - Bruciatori tubolari in acciaio inox - Controllo automatico della temperatura - Protezione di sicurezza in caso di spegnimento fiamma - Sistema standby della fiamma pilota - Accensione ad impulso - Piedini regolabili - Predisposta per piu' tipi di gas - Fornita con kit di 3 ugelli - Rubinetto per scarico olio - Fornita con coperchio

Stainless steel body - Tubular burners in stainless steel - Automatic temperature controller - Flame failure protection device - Pilot flame standby system - Pulse ignition system - Adjustable foot - Suitable for various gases - Kit with 3 nozzles - Cover included - Tap for oil discharge



FRBG 10

Numero listino: 92
Codice: FRI01550
Modello: FRBG 10
Potenza: 6 Kw/h - 5160 Kcal/h - 20472 BTU/h
Capacità olio: 10 Lt. - Peso: 23 Kg
Temperatura: + 120 °C ~ + 200 °C
Limite temperatura: + 238 °C
Dimensioni: 400x650x475 mm
Dim. imballo: 420X690X450 mm
Origine: Asia
Quantità per bancale: ± 6 pz

FRBG 10

Numero listino: 92
Codice: FRI01550
Modello: FRBG 10
Potenza: 6 Kw/h - 5160 Kcal/h - 20472 BTU/h
Capacità olio: 10 Lt. - Peso: 23 Kg
Temperatura: + 120 °C ~ + 200 °C
Limite temperatura: + 238 °C
Dimensioni: 400x650x475 mm
Dim. imballo: 420X690X450 mm
Origine: Asia
Quantity for pallet: ± 6 pz

FRBG 10+10 LT

Numero listino: 93
Codice: FRI01545
Modello: FRBG 10 + 10 Lt.
Potenza: 6 (x2) Kw/h - 5160 (x2) Kcal/h - 20472 (x2) BTU/h
Capacità olio: 10 Lt. (x2)
Peso: 36 Kg
Temperatura: + 120 °C ~ + 200 °C
Limite temperatura: + 238 °C
Dimensioni: 600x650x475 mm
Dim. imballo: 650x690x450 mm
Origine: Asia
Quantità per bancale: ± 4 pz

FRBG 10+10 LT

Number of price list: 93
Code: FRI01545
Model: FRBG 10 + 10 LT
Power: 6 (x2) Kw/h - 5160 (x2) Kcal/h - 20472 (x2) BTU/h
Oil capacity: 10 Lt. (x2)
Weight: 36 Kg
Temp. range: + 120 °C ~ + 200 °C
High-limit temperature: + 238 °C
Dimension: 600x650x475 mm
Packing dim: 650x690x450 mm
Origin: Asia
Quantity for pallet: ± 4 pz



FRMG 20 LT

Numero listino: 94
Codice: FRI01555
Modello: FRMG 20 Lt.
Potenza: 15,5 Kw/h - 52886 BTU/h
Capacità olio: 20 Lt.
Peso: 65 Kg
Temperatura: + 120 °C ~ + 200 °C
Limite temperatura: + 238 °C
Vasca con zona fredda
Dimensioni: 400x905x900 mm
Dim. imballo: 540x1050x1115 mm
Origine: Asia
Quantità per bancale: ± 2 pz

FRMG 20 LT

Number of price list: 94
Code: FRI01555
Model: FRMG 20 Lt.
Power: 15,5 Kw/h - 52886 BTU/h
Oil capacity: 20 Lt.
Weight: 65 Kg
Temp. range: + 120 °C ~ + 200 °C
High-limit temperature: + 238 °C
Tank with wide cold zone
Dimension: 400X905X900 mm
Packing dim: 540x1050x1115 mm
Origin: Asia
Quantity for pallet: ± 2 pz





PIE 400

Numero listino: 95
 Codice: PIE01004
 Modello: PIE-400
 Peso: 13 Kg
 Telaio in acciaio inox
 Piedini regolabili
 Dimensioni: 400x512x555 mm
 Dimensioni imballo: 425x535x580 mm
 Origine: Asia

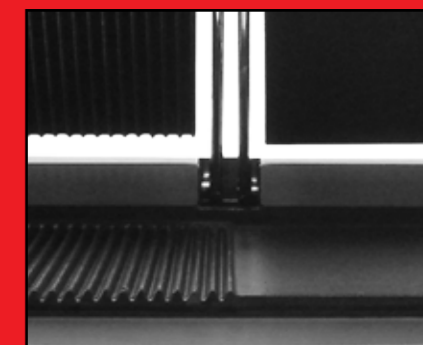
Number of price list: 95
 Code: PIE01004
 Model: PIE-400
 Weight: 13 Kg
 Stainless steel body
 Adjustable foot
 Dimension: 400x512x555 mm
 Packing dimension: 425x535x580 mm
 Origin: Asia

Mobile per macchina a gas Pedestal for gas machine

PIE 600

Numero listino: 96
 Codice: PIE01005
 Modello: PIE-600
 Peso: 17 Kg
 Telaio in acciaio inox
 Piedini regolabili
 Dimensioni: 600x512x555 mm
 Dimensioni imballo: 630x540x580 mm
 Origine: Asia

Number of price list: 96
 Code: PIE01005
 Model: PIE-600
 Weight: 17 Kg
 Stainless steel body
 Adjustable foot
 Dimension: 600x512x555 mm
 Packing dimension: 630x540x580 mm
 Origin: Asia



I grill sono attrezzature indispensabili in ogni attività di ristorazione, la vasta gamma e combinazioni tra piastre rigate e lisce, singole, medie e doppie, fanno sì che questo sia uno dei nostri articoli di punta. La regolazione del termostato consente la rapida ed efficace cottura di svariati alimenti come, carne, pesce, toast farciti, panini imbottiti, uova, verdure, formaggi.

Grills are essential equipment in any restaurant business, the wide range and combinations of plates ribbed and smooth, single, middle and double, do you think this is one of our flagship products. The thermostat allows the rapid and efficient cooking of various foods such as meat, fish, toast, sandwiches, eggs, vegetables, cheese.

Piastre Grill in ghisa Cast iron Grill





PIASTRA GRILL SINGOLA ERI
SINGLE GRILL ERI

Num List: 97
Cod: PIA03000
Mod: ER1
PW: 1800 W/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 310x310x220 mm

Piano cottura: 240x280 mm - Peso: 13 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Rigata sopra - Rigata sotto
Dim. imballo: 370x440x270 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 30 pz.

Cooking surf: 240x280 mm - weight: 13 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate ribbed - Bottom plate ribbed
Packaging dim: 370x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 30 pcs.



PIASTRA GRILL SINGOLA EL1
SINGLE GRILL EL1

Num List: 98
Cod: PIA03030
Mod: EL1
PW: 1800 W/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 310x310x220 mm

Piano cottura: 240x280 mm - Peso: 13 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Liscio sopra - Liscio sotto
Dim. imballo: 370x440x270 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 30 pz.

Cooking surf: 240x280 mm - weight: 13 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate flat - Bottom plate flat
Packaging dim: 370x440x270 mm
Pallet: ± 30 pcs. - Origin: Asia



PIASTRA GRILL MEDIA SING. ERM1
MEDIUM SINGLE GRILL ERM1

Num List: 99
Cod: PIA03010
Mod: ERM1
PW: 2200 W/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 430x310x220 mm

Piano cottura: 360x280 mm - Peso: 16 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Rigata sopra - Rigata sotto
Dim. imballo: 500x440x270 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 24 pz.

Cooking surf: 360x280 mm - weight: 16 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate ribbed - Bottom plate ribbed
Packaging dim: 500x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 24 pcs.



PIASTRA GRILL DOPPIA ER2L2
DOUBLE GRILL ER2L2

Num List: 103
Cod: PIA03040
Mod: ER2L2
PW: 2200 W (x2)/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 565x310x220 mm

Piano cottura: 500x280 mm - Peso: 27 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Rigato sinistra - Liscio destra
2 termostati - Dim. imballo: 630x440x270 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 17 pz.

Cooking surf: 500x280 mm - weight: 27 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Left plate ribbed - Right plate flat
2 thermostats - Packaging dim: 630x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 17 pcs.



PIASTRA GRILL DOPPIA ERL2
DOUBLE GRILL ERL2

Num List: 104
Cod: PIA03025
Mod: ERL2
PW: 2200 W (x2)/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 565x310x220 mm

Piano cottura: 500x280 mm - Peso: 27 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Rigato sopra - Liscio sotto
2 termostati - Dim. imballo: 630x440x270 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 17 pz.

Cooking surf: 500x280 mm - weight: 27 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate ribbed - Bottom plate flat
2 thermostats - Packaging dim: 630x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 17 pcs.



PIASTRA GRILL MEDIA SING. ELM1
MEDIUM SINGLE GRILL ELM1

Num List: 100
Cod: PIA03020
Mod: ELM1
PW: 2200 W/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 430x310x220 mm

Piano cottura: 360x280 mm - Peso: 16 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Liscio sopra - Liscio sotto
Dim. imballo: 500x440x270 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 24 pz.

Cooking surf: 360x280 mm - weight: 16 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate flat - Bottom plate flat
Packaging dim: 500x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 24 pcs.



PIASTRA GRILL DOPPIA ER2
DOUBLE GRILL ER2

Num List: 101
Cod: PIA03005
Mod: ER2
PW: 2200 W (x2)/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 565x310x220 mm

Piano cottura: 500x280 mm - Peso: 27 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Rigata sopra - Rigata sotto - 2 termostati - Dim. imballo: 630x440x270 mm - Origine: Asia - Bancale: ± 17 pz.

Cooking surf: 500x280 mm - weight: 27 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate ribbed - Bottom plate ribbed - 2 thermostats - Packaging dim: 630x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 17 pcs.



PIASTRA GRILL DOPPIA EL2
DOUBLE GRILL EL2

Num List: 102
Cod: PIA03035
Mod: EL2
PW: 2200 W (x2)/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 565x310x220 mm

Piano cottura: 500x280 mm - Peso: 27 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Liscia sopra - Liscia sotto - 2 termostati - Dim. imballo: 630x440x270 mm - Origine: Asia - Bancale: ± 17 pz.

Cooking surf: 500x280 mm - weight: 27 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate flat - Bottom plate flat - 2 thermostats - Packaging dim: 630x440x270 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 17 pcs.



PIASTRA GRILL MEDIA DOPPIA ERM2
DOUBLE MEDIUM GRILL ERM2

Num List: 105
Cod: PIA03015
Mod: ERM2
PW: 2200 W (x2)/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 840x310x220 mm

Piano cottura 360x280 mm - Peso: 38 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Rigato sopra - Rigato sotto - 2 termostati - Dim. imballo: 910x440x270 mm - Bancale: ± 12 pz. - Origine: Asia

Cooking surf: 360x280 mm - weight: 38 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate ribbed - Bottom plate ribbed - 2 thermostats - Packaging dim: 910x440x270 mm
Pallet: ± 12 pcs. - Origine: Asia



PIASTRA GRILL MEDIA DOPPIA ELM2
DOUBLE MEDIUM GRILL ELM2

Num List: 106
Cod: PIA03045
Mod: ELM2
PW: 2200 W (x2)/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 840x310x220 mm

Piano cottura 360x280 mm - Peso: 38 Kg - Telaio acciaio inox - Piastre in ghisa - Liscio sopra - Liscio sotto - 2 termostati - Dim. imballo: 910x440x270 mm - Bancale: ± 12 pz. - Origine: Asia

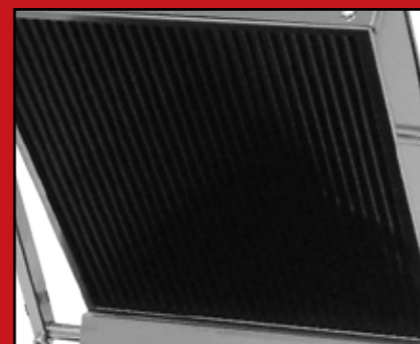
Cooking surf: 360x280 mm - weight: 38 Kg - Stainless steel body - Cast iron plate - Top plate flat - Bottom plate flat - 2 thermostats - Packaging dim: 910x440x270 mm
Pallet: ± 12 pcs. - Origine: Asia



Piastre in Vetrocera mica Vetroceramic Grill

Piastre in vetroceramica per ristorazione, disponibili in vari modelli, singoli o doppi, lisci o rigati. Sono perfetti per la cottura di pesci, carni, hamburger, verdure, molluschi, crostacei, panini, pizze ecc. La piastra vetroceramica consente una cottura ottimale con la massima igiene e facilità di pulizia, grazie alla caratteristica di non assorbire grassi e oli derivanti dalla cottura degli alimenti.

Hotplates for catering, available in several models, single or double, smooth or ridged. They are perfect for cooking fish, meat, burgers, vegetables, shellfish, crustaceans, sandwiches and pizza. The ceramic plate allows perfect cooking with maximum hygiene and ease of cleaning, thanks to the characteristic of not absorbing fats and oils caused by cooking food.



PIASTRA VETROCERAMICA SINGOLA VCL1 VETROCERAMIC SINGLE GRILL VCL1

Num List: 107
Cod: PIA03182
Mod: VCL1

PW: 1,6 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 445x340x544 mm

Piano cottura: 250x250 mm - Peso: 10,5 Kg.
Telaio acciaio inox - Liscia sopra - Liscia sotto
Origine: Asia - Bancale: ± 24 pz.

Cooking surf: 250x250 mm - weight: 10,5 Kg. - Stainless steel body - Top plate flat - Bottom plate flat
Dim. imballo/Packaging dim: 510x400x220 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 24 pcs.



PIASTRA VETROCERAMICA SINGOLA VCRL1 VETROCERAMIC SINGLE GRILL VCRL1

Num List: 108
Cod: PIA03179
Mod: VCRL1

PW: 1,6 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 445x340x544 mm

Piano cottura: 250x250 mm - Peso: 10,5 Kg.
Telaio acciaio inox - Rigata sopra - Liscia sotto
Origine: Asia - Bancale: ± 24 pz.

Cooking surf: 250x250 mm - weight: 10,5 Kg. - Stainless steel body - Top plate ribbed - Bottom plate flat
Dim. imballo/Packaging dim: 510x400x220 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 24 pcs.



PIASTRA VETROCERAMICA SINGOLA SLR VETROCERAMIC SINGLE GRILL SLR

Num List: 109
Cod: PIA03169
Mod: SLR

PW: 1,7 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 340x460x190 mm

Piano cottura: 270x300 mm - Peso: 17 Kg.
Telaio acciaio inox - Rigata sopra - Liscia sotto
Dim. imballo: 430x530x280 mm
Origine: Comunità Europea - Bancale: ± 24 pz.

Cooking surf: 270x300 mm
weight: 17 Kg. - Stainless steel body - Top plate ribbed - Bottom plate flat - Packaging dim: 430x530x280 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 24 pcs.



PIASTRA VETROCERAMICA SINGOLA SLL VETROCERAMIC SINGLE GRILL SLL

Num List: 110
Cod: PIA03168
Mod: SLL

PW: 1,7 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 340x460x190 mm

Piano cottura: 270x300 mm - Peso: 17 Kg.
Telaio acciaio inox - Liscia sopra - Liscia sotto
Dim. imballo: 430x530x280 mm
Origine: Comunità Europea - Bancale: ± 24 pz.

Cooking surf: 270x300 mm
weight: 17 Kg. - Stainless steel body - Top plate flat - Bottom plate flat - Packaging dim: 430x530x280 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 24 pcs.



PIASTRA VETROCERAMICA MEDIA MLR

VETROCERAMIC MEDIA GRILL MLR

Num List: 111
Cod: PIA03171
Mod: MLR

PW: 2 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 490x460x190 mm

Piano cottura: 400x300 mm - Peso: 23 Kg.
Telaio acciaio inox - Rigata sopra - Liscia sotto
Dim. imballo: 530x510x320 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 24 pz.

*Cooking surf: 400x300 mm - weight: 23 Kg. - Top plate ribbed
Bottom plate flat - Stainless steel body
Packaging dim: 530x510x320 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 24 pcs.*



PIASTRA VETROCERAMICA MEDIA MLL

VETROCERAMIC MEDIA GRILL MLL

Num List: 112
Cod: PIA03170
Mod: MLL

PW: 2 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 490x460x190 mm

Piano cottura: 400x300 mm - Peso: 23 Kg.
Telaio acciaio inox - Liscia sopra - Liscia sotto
Dim. imballo: 530x510x320 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 24 pz.

*Cooking surf: 400x300 mm - weight: 23 Kg. - Top plate flat
Bottom plate flat - Stainless steel body
Packaging dim: 530x510x320 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 24 pcs.*



PIASTRA VETROCERAMICA DOPPIA DLR

VETROCERAMIC DOUBLE GRILL DLR

Num List: 113
Cod: PIA03173
Mod: DLR

PW: 3,4 Kw (X2)/400 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 630x460x190 mm

Piano cottura: 550x300 mm - Peso: 33 Kg.
Telaio acciaio inox - Rigata sopra - Liscia sotto
Dim. imballo: 720x510x290 mm
Origine: Comunità Europea - Bancale: ± 17 pz.

*2 Termostati separati/2 Separate thermostats
Cooking surf: 550x300 mm - weight: 33 Kg.
Stainless steel body - Top plate ribbed - Bottom plate flat
Packaging dim: 720x510x290 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 17 pcs.*



PIASTRA VETROCERAMICA DOPPIA DLL

VETROCERAMIC DOUBLE GRILL DLL

Num List: 114
Cod: PIA03172
Mod: DLL

PW: 3,4 Kw (X2)/400 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 630x460x190 mm

Piano cottura: 550x300 mm - Peso: 33 Kg.
Telaio acciaio inox - Liscia sopra - Liscia sotto
Dim. imballo: 720x510x290 mm
Origine: Comunità Europea - Bancale: ± 17 pz.

*2 Termostati separati/2 Separate thermostats
Cooking surf: 550x300 mm - weight: 33 Kg.
Stainless steel body - Top plate flat - Bottom plate flat
Packaging dim: 720x510x290 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 17 pcs.*



**Griglie elettriche
Electric fry top**

Fry top elettrici lisci e rigati. Costruzione in acciaio inox. Piastra in ghisa sabbata o cromata. Termostato con regolazione della temperatura.

Cassetto raccolta grassi. Interruttore generale di linea. Spie di inserimento resistenze.

Electric fry tops with smooth and grooved plate. Structure in stainless steel. Cast iron plate or chromed plate. Thermostat temperature regulator. Drawer for collecting the fats. Main switch and spy lamps.





Griglia Elettrica LES 30

Electric fry top LES 30

Num List: 115
Cod: GRL01611
Mod: LES 30
PW: 3 Kw/230 V - Dim: 330x540x300 mm
Temp: +50°C ~ +300°C

Piano cottura: 325x480 mm - Peso: 28 Kg - Telaio acciaio inox - Piastra in ghisa sabbziata - Piano di cottura liscio
Dim. imballo: 390x640x370 mm - Origine: Comunità Europea - Bancale: ± 20 pezzi

Cooking surf: 325x480 mm - weight: 28 Kg - Stainless steel body - Sandblasted cast iron plate - Cooking surface flat
Packaging dim: 390x640x370 mm - Origin: European Community - Pallet: ± 20 pcs



Griglia Elettrica RES 30

Electric fry top RES 30

Num List: 116
Cod: GRL01612
Mod: RES 30
PW: 3 Kw/230 V - Dim: 330x540x300 mm
Temp: +50°C ~ +300°C

Piano cottura: 325x480 mm - Peso: 28 Kg - Telaio acciaio inox - Piastra in ghisa sabbziata - Piano di cottura rigato
Dim. imballo: 390x640x370 mm - Origine: Comunità Europea - Bancale: ± 20 pezzi

Cooking surf: 325x480 mm - weight: 28 Kg - Stainless steel body - Sandblasted cast iron plate - Cooking surface ribbed
Packaging dim: 390x640x370 mm - Origin: European Community - Pallet: ± 20 pcs



Griglia Elettrica LED 60

Electric fry top LED 60

Num List: 117
Cod: GRL01613
Mod: LED 60
PW: 3 Kw (X2)/400 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 660x540x300 mm

Piano cottura: 650x480 mm - Peso: 50 Kg
Telaio acciaio inox - Piastra in ghisa sabbziata
Piano di cottura liscio - Dim. imballo: 710x650x420 mm
Bancale: ± 5 pezzi - Origine: Comunità Europea

Cooking surf: 650x480 mm - weight: 50 Kg
Stainless steel body - Sandblasted cast iron plate
Cooking surface flat - Packaging dim: 710x650x420 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 5 pcs



Griglia Elettrica LRED 60

Electric fry top LRED 60

Num List: 118
Cod: GRL01614
Mod: LRED 60
PW: 3 Kw (X2)/400 V - Temp: +50°C ~ +300°C
Dim: 660x540x300 mm

Piano cottura: 650x480 mm - Peso: 50 Kg - Telaio acciaio inox - Piastra in ghisa sabbziata - Piano di cottura ½ liscio ½ rigato - Dim. imballo: 710x650x420 mm
Bancale: ± 5 pezzi - Origine: Comunità Europea

Cooking surf: 650x480 mm - weight: 50 Kg - Stainless steel body - Sandblasted cast iron plate - Cooking surface ½ flat ½ ribbed - Packaging dim: 710x650x420 mm
Origin: European Community - Pallet: ± 5 pcs



Griglia Elettrica GHE 55 R

Electric fry top GHE 55 R

Num List: 119
Cod: GRI02015
Model: GHE 55 R
PW: 3,4 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +270°C - Dim: 550x495x245 mm

Piano cott: 550x350 mm - Peso: 28 Kg - Telaio acciaio inox - Piastra cromata - Piano di cottura rigato
Dim. imballo: 590x530x260 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 10 pezzi

Cooking surf: 550x350 mm
weight: 28 Kg - Stainless steel body
chrome plate - Cooking surface ribbed
Packaging dim: 590x530x260 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 10 pcs



Griglia Elettrica GHE 55 L

Electric fry top GHE 55 L

Num List: 120
Cod: GRI02020
Model: GHE 55 L
PW: 3,4 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +270°C - Dim: 550x495x245 mm

Piano cott: 550x350 mm - Peso: 28 Kg - Telaio acciaio inox - Piastra cromata - Piano di cottura liscio
Dim. imballo: 590x530x260 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 10 pezzi

Cooking surf: 550x350 mm
weight: 28 Kg - Stainless steel body
chrome plate - Cooking surface flat
Packaging dim: 590x530x260 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 10 pcs



Griglia Elettrica GHE 75 L

Electric fry top GHE 75 L

Num List: 121
Cod: GRI02010
Model: GHE 75 L
PW: 4,4 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +270°C - Dim: 735x530x245 mm

Piano cott: 725x400 mm - Peso: 31 Kg
Telaio acciaio inox - Piastra cromata
Piano di cottura liscio - Dim. imballo: 770x560x260 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 10 pezzi

Cooking surf: 725x400 mm - weight: 31 Kg - Stainless steel body - chrome plate
Cooking surface flat - Packaging dim: 770x560x260 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 10 pcs



Griglia Elettrica GHE 75 R

Electric fry top GHE 75 R

Num List: 122
Cod: GRI02025
Model: GHN 75 R
PW: 4,4 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +270°C
Dim: 735x530x245 mm

Piano cott: 725x400 mm - Peso: 31 Kg
Telaio acciaio inox - Piastra cromata
Piano di cottura rigato - Dim. imballo: 770x560x260 mm
Origine: Asia - Bancale: ± 10 pezzi

Cooking surf: 725x400 mm - weight: 31 Kg - Stainless steel body - chrome plate
Cooking surface ribbed - Packaging dim: 770x560x260 mm
Origin: Asia - Pallet: ± 10 pcs



Griglia Elettrica GHE 75 RL

Electric fry top GHE 75 RL

Num List: 123
Cod: GRI02005
Model: GHE 75 RL
PW: 4,4 Kw/230 V - Temp: +50°C ~ +270°C
Dim: 735x530x245 mm

Piano cott: 725x400 mm - Peso: 31 Kg
Telaio acciaio inox - Piastra cromata
Piano di cottura ½ liscio, ½ rigato - Dim. imballo: 770x560x260 mm - Origine: Asia - Bancale: ± 10 pezzi

Cooking surf: 725x400 mm - weight: 31 Kg - Stainless steel body - chrome plate
Cooking surface ½ flat and ½ ribbed - Packaging dim: 770x560x260 mm - Origin: Asia - Pallet: ± 10 pcs



Griglia a Gas LGS 30

Gas fry top LGS 30

Num List: 124
Cod: GRL01615
Mod: LGS 30
PW: 4 Kw/h - 3440 Kcal/h - 13656 BTU/h
Temp: +50°C ~ +300°C - Dim: 330x590x300 mm

Piano cottura: 325x480 mm - Peso: 30 Kg
Telaio acciaio inox - Piano di cottura liscio - Piastra in ghisa sabbata - Montati ugelli GPL - Kit ugelli metano inclusi
Dim. imballo: 390x640x370 mm - Bancale: 20 pezzi -
Origine: Comunità Europea

Cooking surf: 325x480 mm - weight: 30 Kg
Stainless steel body - Cooking surface flat - Cast iron plate sandblasted - Installed nozzles GPL - Nozzle kit methane included - Packaging dim: 390x640x370 mm
Pallet: ± 20 pcs - Origin: European Community



Griglia a Gas RGS 30

Gas fry top RGS 30

Num List: 125
Cod: GRL01616
Mod: RGS 30
PW: 4 Kw/h - 3440 Kcal/h - 13656 BTU/h
Temp: +50°C ~ +300°C - Dim: 330x590x300 mm

Piano cottura: 325x480 mm - Peso: 30 Kg
Telaio acciaio inox - Piano di cottura rigato - Piastra in ghisa sabbata - Montati ugelli GPL - Kit ugelli metano inclusi
Dim. imballo: 390x640x370 mm - Bancale: 20 pezzi -
Origine: Comunità Europea

Cooking surf: 325x480 mm - weight: 30 Kg
Stainless steel body - Cooking surface ribbed - Cast iron plate sandblasted - Installed nozzles GPL - Nozzle kit methane included - Packaging dim: 390x640x370 mm
Pallet: ± 20 pcs - Origin: European Community



Griglia a Gas LGD 60

Gas fry top LGD 60

Num List: 126
Cod: GRL01617
Mod: LGD 60
PW: 8 Kw/h - 6880 Kcal/h - 27312 BTU/h
Temp: +50°C ~ +300°C - Dim: 660x590x300 mm

Piano cottura: 650x480 mm - Peso: 55 Kg - Telaio acciaio inox - Piano di cottura liscio - Piastra in ghisa sabbata - Montati ugelli GPL - Kit ugelli metano inclusi
Dim. imballo: 710x650x420 mm
Bancale: 5 pezzi Origine: Comunità Europea

Cooking surf: 650x480 mm - weight: 55 Kg - Stainless steel body - Cooking surface flat - Cast iron plate sandblasted
Installed nozzles GPL - Nozzle kit methane included
Packaging dim: 710x650x420 mm
Pallet: ± 5 pcs - Origin: European Community



Griglia a Gas LRGD 60

Gas fry top LRGD 60

Num List: 127
Cod: GRL01618
Mod: LRGD 60
PW: 8 Kw/h - 6880 Kcal/h - 27312 BTU/h
Temp: +50°C ~ +300°C - Dim: 660x590x300 mm

Piano cottura: 650x480 mm - Peso: 55 Kg - Telaio acciaio inox - Piano di cottura ½ liscio - ½ rigato - Piastra in ghisa sabbata - Montati ugelli GPL - Kit ugelli metano inclusi
Dim. imballo: 710x650x420 mm
Bancale: 5 pezzi - Origine: Comunità Europea

Cooking surf: 650x480 mm - weight: 55 Kg - Stainless steel body - Cooking surf ½ flat - ½ ribbed - Cast iron plate sandblasted - Installed nozzles GPL - Nozzle kit methane included - Packaging dim: 710x650x420 mm
Pallet: ± 5 pcs - Origin: European Community



FTG 40

Num List: 128
Cod: PIA01533
Mod: FTG 40
PW: 6 Kw/h - 5160 Kcal/h - 20472 BTU/h
Peso/Weight: 42 Kg
Dim: 400x650x475 mm
Temp: + 120 °C ~ + 200 °C

Piano cottura: 395x600 mm
Piano di lavoro cromato
Telaio in acciaio inox
Bruciatori tubolari in acciaio inox
Protezione di sicurezza in caso di spegnimento fiamma
Sistema standby della fiamma pilota
Accensione ad impulso - Piedini regolabili
Predisposta per più tipi di gas
Dimensione imballo: 480x710x490 mm
Controllo automatico della temperatura
Limite temperatura: + 238 °C
Fornita con kit di 3 ugelli
Origine: Asia

Cooking surface: 395x600 mm
Chrome coated - Stainless steel body
Tubular burners in stainless steel
Automatic temperature controller
High-limit temperature: + 238 °C
Flame failure protection device
Pilot flame standby system
Pulse ignition system
Adjustable foot
Suitable for various gases
Kit with 3 nozzles
Packing dimension: 480x710x490 mm
Origin: Asia

Griglie a Gas Gas Fry Top

FTG 60

Num List: 129
Cod: PIA01532
Mod: FTG 60
PW: 6 Kw/h (x2) - 5160 Kcal/h (x2) - 20472 BTU/h (x2)
Peso/Weight: 58 Kg
Dim: 600x650x475 mm
Temp: + 120 °C ~ + 200 °C

Piano cottura: 395x600 mm
Piano di lavoro cromato - Telaio in acciaio inox
Bruciatori tubolari in acciaio inox
Protezione di sicurezza in caso di spegnimento fiamma

Sistema standby della fiamma pilota
Accensione ad impulso - Piedini regolabili
Predisposta per più tipi di gas
Dimensione imballo: 650x690x450 mm
Controllo automatico della temperatura
Temperatura: + 120 °C ~ + 200 °C
Limite temperatura: + 238 °C
Fornita con kit di 3 ugelli
Origine: Asia

Cooking surface: 395x600 mm
Chrome coated - Stainless steel body
Tubular burners in stainless steel
Automatic temperature controller
High-limit temperature: + 238 °C
Flame failure protection device
Pilot flame standby system
Pulse ignition system - Adjustable foot
Suitable for various gases - Kit with 3 nozzles
Packing dimension: 650x690x450 mm
Origin: Asia





Piastra a Induzione Induction Cooker

La gamma di piastra ad induzione facilitano e velocizzano i tempi di cottura.
L'utilizzo e la pulizia semplice permettono l' utilizzo di questo prodotto a tutti gli operatori.

*The range of induction plates facilitate faster cooking times.
Use and easy cleaning of this product allow the use to all operators.*



Piastra IND 270 B

Cooker IND 270 B

Num List: 130
Cod: PIA01615
Mod: IND 270 B
PW: 2,7 Kw 230 Volt
Temp: + 60° C ~ + 240° C
Dim: 320x368x106 mm

1-10 Livelli di potenza da 0,5 a 2,7 Kw - 1-10 Set di temperatura
Piano di cottura in vetroceramica - Peso: 8 Kg - Display LED
Protezione elettronica surriscaldamento
Telaio acciaio inox - Dim. imballo: 430x365x135 mm
Conf. 4 pz - Bancale: 14 conf. (x4 tot. 56 pz) - Origin: Asia

1-10 level of power from 0,5 to 2,7 Kw - 1-10 Set of temperature
Vetroceramic plate - weight: 8 Kg - Display LED
Electronic overheating protection - Stainless steel body
Packaging dim: 430x365x135 mm
pack with 4 pcs - Pallet: ± 14 pack (x4 tot. 56 pcs) - Origin: Asia

Piastra IND 350 S

Cooker IND 350 S

Num List: 131
Cod: PIA01610
Mod: IND 350 S
PW: 3,5 Kw 230 Volt
Temp: + 60° C ~ + 240° C
Dim: 340x440x115 mm

1-10 Livelli di potenza da 0,5 a 3,5 Kw - 1-10 Set di temperatura
Piano di cottura in vetroceramica - Peso: 8 Kg - Display LED
Protezione elettronica surriscaldamento - Telaio acciaio inox
Dim. imballo: 510x415x165 mm
Conf. 2 pz - Bancale: 13 conf. (x2 tot. 26 pz) - Origine: Asia

1-10 level of power from 0,5 a 3,5 Kw - 1-10 Set of temperature
Vetroceramic plate - weight: 8 Kg - Display LED
Electronic overheating protection - Stainless steel body
Packaging dim: 510x415x165 mm
pack with 2 pcs - Pallet: ± 13 pack (x2 tot. 26 pcs) - Origin: Asia



Piastra INDW 350 K

Cooker INDW 350 K

Num List: 132
Cod: PIA01620
Mod: INDW 350 K
PW: 3,5 Kw 230 Volt
Dim: 340x440x115 mm
Temp: + 60° C ~ + 240° C

1-10 Livelli di potenza da 0,5 a 3,5 Kw - 1-10 Set di temperatura
Piano di cottura in vetroceramica - Peso: 8 Kg
Display LED - Protezione elettronica surriscaldamento
Telaio acciaio inox

Dim. imballo: 510x415x165 mm
Conf. 2 pz - Bancale: 13 conf. (x2 tot. 26 pz) - Origine: Asia
1-10 level of power from 0,5 a 3,5 Kw - 1-10 Set of temperature
Vetroceramic plate - weight: 8 Kg - Display LED
Electronic overheating protection - Stainless steel body
Packaging dim: 510x415x165 mm
pack with 2 pcs - Pallet: ± 13 pack (x2 tot. 26 pcs) - Origin: Asia





Tostapane Toaster

Ideale per sandwich e fette di pane. Struttura in acciaio inossidabile che garantisce la durata nel tempo.

Ideal for sandwiches and bread slices. Stainless steel structure, warranty of durability over time.



Toaster V4

Num List: 133
Cod: TOA01594
Mod: V4
PW: 1,9 - 2,3 Kw/230 V

Peso: 6 Kg - Funzione timer
Capacità: 4 fette - Telaio in acciaio inox
Dimensioni: 300x220x215 mm
Dimensioni imballo: 400x310x285 mm
Bancale: ± 50 pz. - Origine: Asia

Power: 1,9 - 2,3 Kw/230 V
Weight: 6 Kg - Timer function
Capacity: 4 slices - Stainless steel body
Dimension: 300x220x215 mm
Packing dimension: 400x310x285 mm
Bancale: ± 50 pcs. - Origin: Asia

Toaster V6

Num List: 134
Cod: TOA01595
Mod: V6
PW: 2,7 - 3,3 Kw/230 V

Peso: 8 Kg - Funzione timer
Capacità: 6 fette - Telaio in acciaio inox
Dimensioni: 425x220x215 mm
Dimensioni imballo: 490x310x285 mm
Bancale: ± 40 pz. - Origine: Asia

Weight: 8 Kg - Timer function
Capacity: 6 slices - Stainless steel body
Dimension: 425x220x215 mm
Packing dimension: 490x310x285 mm
Pallet: ± 40 pcs. - Origin: Asia

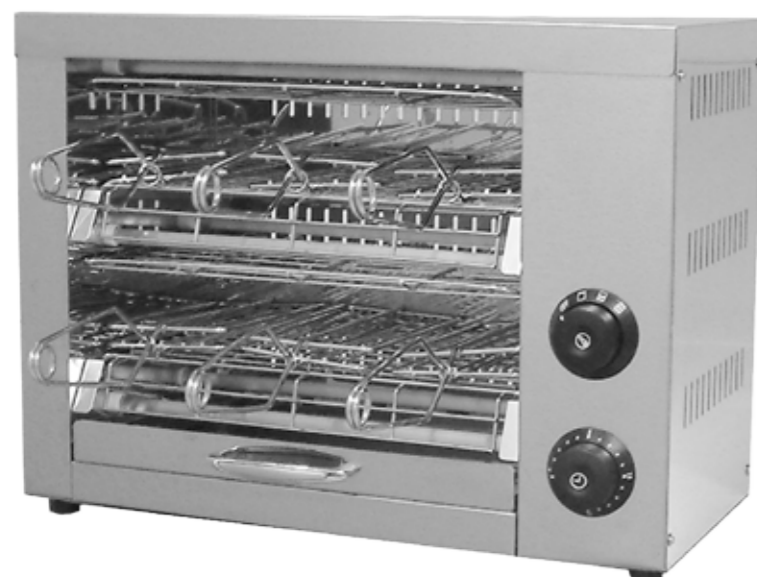


Toaster A3

Num List: 135
Cod: TOA01589
Mod: A3
PW: 1,7 Kw/230 V

Peso: 7 Kg - Funzione timer
Telaio in acciaio inox
3 Resistenze al quarzo - 3 Pinze incluse
Dimensioni interne: 330X215X170 mm
Dimensioni: 475X230X250 mm
Dimensioni imballo: 520X320X370 mm
Bancale: 20 pz. - Origine: Asia

Weight: 7 Kg - With timer
Stainless steel body
3 Quartz heating elements - 3 Clips included
Internal dimension: 330X215X170 mm
Dimension: 475X230X250 mm
Packing dimension: 520X320X370 mm
Pallet: 20 pc. - Origin: Asia



Toaster A6

Num List: 136
Cod: TOA01590
Mod: A6
PW: 2,55 Kw/230 V

Peso: 9 Kg - Funzione timer
Telaio in acciaio inox
6 Resistenze al quarzo - 6 Pinze incluse
Dimensioni interne: 330x220x250 mm
Dimensioni: 475x230x365 mm
Dimensioni imballo: 520X360X460 mm
Bancale: 16 pz - Origine: Asia

Weight: 9 Kg - With timer
Stainless steel body
6 Quartz heating elements - 6 Clips included
Internal dimension: 330x220x250 mm
Dimension: 475x230x365 mm
Packing dimension: 520X360X460 mm
Bancale: 16 pcs. - Origin: Asia

TOASTER A NASTRO CV1

CONVEYER TOASTER CV1

Num List: 137
Cod: TOA01591
Mod: CV 1
PW: 1,3 Kw/230 V

Produzione oraria: 150 - 180 fette
Peso: 20 Kg - Telaio in acciaio inox - Velocità regolabile
Cassetto raccogli-briciole - Carica anteriore e/o posteriore
Dimensioni: 290x430x430 mm
Dimensioni imballo: 360x510x380 mm
Bancale: ± 20 pz - Origine: Asia

Hourly production: 150 - 180 slices
Weight: 20 Kg - Stainless steel body - Variable speed
Crumb tray - Loading up front and/or behind
Dimension: 290x430x430 mm
Packing dimension: 360x510x380 mm
Pallet: ± 20 pcs. - Origin: Asia



TOASTER A NASTRO CV2

CONVEYER TOASTER CV2

Num List: 138
Cod: TOA01592
Mod: CV 2
PW: 1,9 Kw/230 V

Produzione oraria: 300 - 350 fette
Peso: 27 Kg - Telaio in acciaio inox - Velocità regolabile
Cassetto raccogli-briciole - Carica anteriore e/o posteriore
Dimensioni: 365x430x430 mm
Dimensioni imballo: 440x510x380 mm
Bancale: ± 20 pz. - Origine: Asia

Hourly production: 300 - 350 slices
Weight: 27 Kg. - Stainless steel body - Variable speed
Crumb tray - Loading up front and/or behind
Dimension: 365x430x430 mm
Packing dimension: 440x510x380 mm
Pallet: ± 20 pcs. - Origin: Asia



TOASTER A NASTRO CV3

CONVEYER TOASTER CV3

Num List: 139
Cod: TOA01593
Mod: CV 3
PW: 2,6 Kw/230 V

Produzione oraria: 450 - 500 fette
Peso: 35 Kg - Telaio in acciaio inox - Velocità regolabile
Cassetto raccogli-briciole - Carica anteriore e/o posteriore
Dimensioni: 465x430x430 mm
Dimensioni imballo: 440x510x380 mm
Bancale: ± 20 pz. - Origine: Asia

Hourly production: 450 - 500 slices
Weight: 35 Kg - Stainless steel body
Variable speed - Crumb tray - Loading up front and/or behind
Dimension: 465x430x430 mm
Packing dimension: 440x510x380 mm
Pallet: ± 20 pcs. Origin: Asia





Salamandra Salamander

La salamandra è utilizzata soprattutto per la sua ottima capacità di gratinare. Grazie alla diffusione del calore dall'alto verso il basso, alla regolazione dell'altezza della griglia o della testa riscaldante e alla scelta della potenza calorifera si ottengono perfette dorature degli alimenti. Il loro utilizzo trova impiego anche per tostare, riscaldare, grigliare.

The salamander is used primarily for its excellent ability to brown food. Thanks to the diffusion of the heat from the top down, to the adjustment of the height either of the grid or the heating head and to the choice of heating capacity people can obtain perfect cooking of foods. The salamander can be used also to toast, heat, grill.



Salamandra fissa SA 936 Fixed Salamander SA 936

Num List: 140
Cod: SAL01598
Mod: SA 936
PW: 2 Kw/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Peso/weight: 17 Kg
Dimens: 620x330x280 mm

Telaio in acciaio inox
3 livelli di cottura
Piano cottura: 450x250 mm
Dimensioni imballo: 690x380x330 mm
Bancale: ± 18 pz.
Origine: Asia

*Stainless steel body
3 cooking levels
Cooking surface: 450x250 mm
Packing dimension: 690x380x330 mm
Pallet: ± 18 pcs.
Origine: Asia*

Salamandra mobile SA 450 Moving Salamander SA 450

Num List: 141
Cod: SAL01596
Mod: SA 450
PW: 2,8 Kw/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Peso/weight: 37 Kg
Dimensioni: 450x450x530 mm

Telaio in acciaio inox
Piano cottura: 440x320 mm
Dimensioni imballo: 590x570x580 mm
Bancale: ± 6 pz.
Origine: Asia

*Stainless steel body
Cooking surface: 440x320 mm
Packing dimension: 590x570x580 mm
Pallet: ± 6 pcs.
Origine: Asia*



Salamandra mobile SA 600 Moving Salamander SA 600

Num List: 142
Cod: SAL01597
Mod: SA 600
PW: 4 Kw/230 V
Temp: +50°C ~ +300°C
Peso/weight: 49 Kg
Dimens: 600x520x530 mm

Telaio in acciaio inox
2 termostati separati
Piano cottura: 590x320 mm
Dimensioni imballo: 720x590x580 mm
Bancale: ± 6 pz.
Origine: Asia

*Stainless steel body
2 separate thermostats
Cooking surface: 600x520x530 mm
Packing dimension: 720x590x580 mm
Pallet: ± 6 pcs.
Origine: Asia*



Piastra scaldavivande Warming tray



Piastra scaldavivande RDS 500

Numero listino: 143
Codice: PIA01800
Modello: RDS 500
Potenza: 250 W/230 V
Temperatura: 0°C ~ +95°C
Tasto accensione spegnimento
Peso: 5 Kg
Telaio in acciaio inox
Dimensioni: 500X375X64 mm
Dimensioni imballo: 540X420X90 mm
Origine: Asia

Warming tray RDS 500

Number of price list: 143
Code: PIA01800
Model: RDS 500
Power: 250 W/230 V
Temperature: 0°C ~ +95°C
Power switch
Weight: 5 Kg
Stainless steel body
Dimension: 500X375X64 mm
Packing dimension: 540X420X90 mm
Origin: Asia



Piastra scaldavivande RDS900

Numero listino: 144
Codice: PIA01801
Modello: RDS 900
Potenza: 450 W/230 V
Temperatura: 0°C ~ +95°C
Tasto accensione spegnimento
Peso: 10 Kg
Telaio in acciaio inox
Dimensioni: 900X450X64 mm
Dimensioni imballo: 950X520X100 mm
Origine: Asia

Warming tray RDS 900

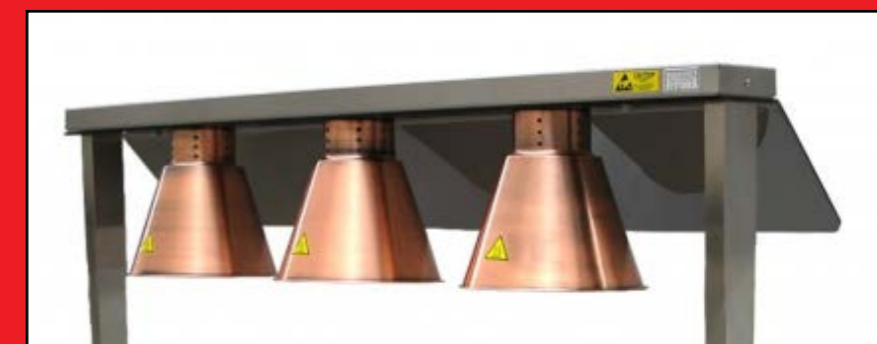
Number of price list: 144
Code: PIA01801
Model: RDS 900
Power: 450 W/230 V
Temperature: 0°C ~ +95°C
Power switch
Weight: 10 Kg
Stainless steel body
Dimension: 900X450X64 mm
Packing dimension: 950X520X100 mm
Origin: Asia



Piastra scaldavivande a infrarossi Food Warming Station Infrared

Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio. La piastra scaldavivande a infrarossi consente un facile e pratico utilizzo. Pulitura rapida. Lampade infrangibili incluse.

Designed to keep food warm during the service. The warming tray infrared allows easy and practical use. Rapid shining. Lamps including unbreakable.





mod. INF2

Num List: 145
Cod: PIA01850
Mod: INF2

Base riscaldante regolabile da 30 ~ 80 °C
Funzionamento lampade indipendente
Schermo paraluce color rame
2 Lampadine anti-brottura 250 W incluse
Dimensione: 780x530x700 mm
Dimensione imballo: 830x560x350 mm
Peso netto: 12,5 kg
Peso lordo: 16,00 kg
Potenza - Voltaggio: 1000 W - 220 V

Base temperature controlled from 30 ~ 80 °C
Lamps with separate function
2 lamps anti-blust 250 w included
Lampshade screen copper color
Dimensions: 780x530x700 mm
Package dimensions: 830x560x350 mm
Netto weight: 12,5 Kg
Gross weight: 16,00 Kg
Power - Voltage: 1000 W - 220 V

mod. INF3

Num List: 146
Cod: PIA01855
Mod: INF3

Base riscaldante regolabile da 30 ~ 80 °C
Funzionamento lampade indipendente
Schermo paraluce color rame
3 Lampadine anti-blust 250 W incluse
Dimensione: 1070x530x700 mm
Dimensione imballo: 1120x560x360 mm
Peso netto: 16,5 kg
Peso lordo: 21,00 kg
Potenza - Voltaggio: 1400 W - 220 V

Base temperature controlled from 30 ~ 80 °C
Lamps with separate function
Lampshade screen copper color
3 lamps anti-blust 250 w included
Dimensions: 1070x530x700 mm
Package dimensions: 1120x560x360 mm
Netto weight: 16,5 Kg
Gross weight: 21,00 Kg
Power - Voltage: 1400 W - 220 V



Cuoci Wurstel Wurstel Warmer



Cuoci wurstel R5

Numero listino: 147
Codice: ROL01643
Modello: R5
Potenza: 600 Watt/230 V
5 Rulli in acciaio inox
Peso: 7 Kg
Telaio in acciaio inox
Temperatura +50°C ~ +250°C
Dimensioni: 580x225x230 mm
Dimensioni imballo: 655x290x285 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

Wurstel warmer R5

Number of price list: 147
Code: ROL01643
Model: R5
Power: 600 Watt/230 V
5 Stainless steel rolls
Weight: 7 Kg
Stainless steel body
Temperature +50°C ~ +250°C
Dimensions: 580x225x230 mm
Package dimensions: 655x290x285 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia



Cuoci Wurstel R7

Numero listino: 148
Codice: ROL01644
Modello: R7
Potenza: 650 Watt/230 V
7 Rulli in acciaio inox
Peso: 9 Kg
Telaio in acciaio inox
Temperatura: +50°C ~ +250°C
Dimensioni: 580x305x230 mm
Dimensioni imballo: 655x370x285 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

Wurstel warmer R7

Number of price list: 148
Code: ROL01644
Model: R7
Power: 650 Watt/230 V
7 Stainless steel rolls
Weight: 9 Kg
Stainless steel body
Temperature: +50°C ~ 250°C
Dimensions: 580x305x230 mm
Package dimensions: 655x370x285 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia

Macchina per Hot Dog

Hot Dog Maker



Hot Dog CC2

Num List: 149
Cod: HOTO1500
Mod: CC2

Potenza: 0,45 Kw/230 V
Peso: 8 Kg
Corpo e vasca in acciaio inox
2 punzoni in alluminio
Cilindro in vetro con coperchio acciaio inox
Dimensioni: 310x320x390 mm
Dimensioni imballo: 330x345x370 mm
Origine: Asia

Power: 0,45 Kw/230 V
Weight: 8 Kg
Body and bowl for water in stainless steel
2 punches in aluminium
Glass cylinder with top cover in stainless steel
Dimension: 310x320x390 mm
Packing dimension: 330x345x370 mm
Origin: Asia

Hot Dog CCN4

Num List: 150
Cod: HOTO1505
Mod: CCN4

Potenza: 0,6 Kw/230 V
Peso: 10 Kg
Corpo e vasca in acciaio inox
4 punzoni in alluminio
Ogni punzone ha una resistenza
Cilindro in vetro con coperchio acciaio inox
Dimensioni: 490x320x440 mm
Dimensioni imballo: 510x370x380 mm
Origine: Asia

Power: 0,6 Kw/230 V
Weight: 10 Kg
Body and bowl for water in stainless steel
4 punches in aluminium with heating element
Glass cylinder with top cover in stainless steel
Dimension: 490x320x440 mm
Packing dimension: 510x370x380 mm
Origin: Asia



Macchina per Crepes

Crepes Maker



DE 1A

Num List: 151
Cod: PIA03187
Mod: DE-1A
PW: 3 Kw/230 V
Temp: +30°C ~ +300°C
Peso/weight: 18 Kg
Dimens: Ø 400x200h mm

Piano cottura: Ø 400 mm
Telaio in acciaio inox
Piastra Teflonata
1 spatola in legno compresa
Dimensioni imballo: 510x450x300 mm
Bancale: ± 20 pezzi
Origine: Asia

Cooking surface: Ø 400 mm
Stainless steel body
Non-stick coating plate
1 wooden rake included
Packing dimension: 510x450x300 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia

DE 1

Num List: 152
Cod: PIA03185
Mod: DE-1
PW: 3 Kw/230 V
Temp: +30°C ~ +300°C
Peso/weight: 23 Kg
Dimens: 450x485x240 mm

Piano di cottura: Ø 400 mm
Telaio in acciaio inox
Piastra teflonata
1 spatola in legno compresa
Dimensioni imballo: 520x620x340 mm
Bancale: ± 10 pezzi
Origine: Asia

Cooking surface: Ø 400 mm
Stainless steel body
Non-stick coating plate
1 wooden rake included
Packing dimension: 520x620x340 mm
Pallet: ± 10 pcs
Origin: Asia



DE 2

Num List: 153
Cod: PIA03186
Mod: DE-2
PW: 3 Kw (X2)/230 V
Temp: +30°C ~ +300°C
Peso/weight: 42 Kg
Dimens: 860x510x240 mm

Piano cottura: Ø 400 mm X2
Telaio in acciaio inox
Piastra teflonata
2 spatole in legno comprese
Dimensioni imballo: 980x610x320 mm
Bancale: ± 10 pezzi
Origine: Asia

Cooking surface: Ø 400 mm X2
Stainless steel body
Non-stick coating plate
2 wooden rakes included
Packing dimension: 980x610x320 mm
Pallet: ± 10 pcs
Origin: Asia





Macchina per Waffle WF 1 Waffle Machine WF1

La piastra waffle permette di cucinare una dolce cialda. Croccante fuori e morbido internamente, cotto su doppie piastre roventi che gli conferisce il caratteristico aspetto goffrato ovvero una superficie a grata.

The Waffle maker allows you to cook a sweet waffle. Crispy outside and soft inside, cooked on hot plates which gives double the characteristic embossed or a surface grating.



N° listino 154
Codice: WAF01000
Modello: WF1 Potenza: 2000 W
Voltaggio: 230 V /50 Hz
Peso: P.N. 18 kg P.L. 19 Kg

Dimensioni: 300x450x250h (530 h aperta) mm
Dimensioni imballo: 500x440x260h mm
Piastrine di cottura in ghisa
Alloggiamento in acciaio inossidabile
Temperatura: 0 °C ~ 300 °C
Dimensioni waffle: 160 x 100 mm, altezza circa 32 mm
Forma tradizionale belga
Bancale: ± 30 pezzi
Origine: Asia

N° price list: 154
Code: WAF01000
Model: WF1
Power: 2000 W
Voltage: 230 V/50 Hz
Weight: N.W. 18 kg G.W. 19 Kg
Sizes: 300x450x250h (530 h open)mm
Package sizes: 500x440x260h mm
Baking plates made of cast iron
Housing stainless steel
Temperature: 0 °C ~ 300 °C
Waffle size: 160 x 100 mm, height about 32 mm
Belgium traditional form
Pallet: ± 30 pcs
Origin: Asia



Forni Pizza Pizza Oven

FOR 1+1 P

Num List: 156
Cod: FOR01929
Mod:FOR 1+1 P
PW: 3000 Watt/230 V
Temp Max: + 320°C ~ 330°C
Peso/weight: 38 Kg
Dimens: 585x565x435 mm

Telaio in acciaio inox
Piano di cottura con pietra refrattaria
3 termostati separati
Capacità: 2 pizze (Ø 300mm)
Dim. camera: 400x400x115 mm
Dim. imballo: 665x645x475 mm
Bancale: ± 8 pz - Origine: Asia

Stainless steel body
Cooking surface with refractory stone
3 separated thermostats
Capacity: 2 pizzas (Ø 300mm)
Room sizes: 400x400x115 mm
Package dimensions: 665x645x475 mm
Pallet: ± 8 pcs
Origin: Asia



PO 1

Num List: 155
Cod: FOR01975
Mod:PO 1
PW: 2000 Watt/230 V
Temp Max: + 50°C ~ 300°C
Peso/weight: 19 Kg
Dimens: 545x490x250 mm
Timer: 0-15 min

Telaio in acciaio inox
Piano di cottura con pietra refrattaria
Timer: 0-15 min
Capacità: 1 pizza (Ø 300mm)
Dimensioni camera: 410x365x90 mm
Dimensioni imballo: 590x555x340 mm
Bancale: ± 6 pz
Origine: Comunità Europea

Stainless steel body
Cooking surface with refractory stone
Capacity: 1 pizza (Ø 300mm)
Room sizes: 410x365x90 mm
Packing dimension: 590x555x340 mm
Pallet: ± 6 pcs
Origin: European community



FOR 4 P (230V)

Num List: 157
Cod: FOR01930
Mod: FOR-4P
PW: 4500 Watt/230 V
Temp Max: +320/330°C
Peso/weight: 100 Kg
Dimens: 975x945x415 mm

Telaio in lamiera verniciata
Piano di cottura con pietra refrattaria
2 termostati separati
Illuminazione interna
Capacità: 4 pizze (Ø 300 mm)
Dimensioni camera: 660X660X135 mm
Dimens. imballo: 1055x1000x490 mm
Bancale: ± 1 pz - Origine: Asia

Painted sheet body
Cooking surface with refractory stone
2 separated thermostats
Internal lighting
Capacity: 4 pizzas (Ø 300 mm)
Room sizes: 660X660X135 mm
Packing dimension: 1055x1000x490 mm
Pallet: ± 1 pcs - Origin: Asia

FOR 4 P (400V)

Num List: 158
Cod: FOR01931
Mod: FOR-4P
PW: 4500 Watt/400 V
Temp Max: +320/330°C
Peso/weight: 100 Kg
Dimens: 975x945x415 mm

Telaio in lamiera verniciata
Piano di cottura con pietra refrattaria
2 termostati separati
Illuminazione interna
Capacità: 4 pizze (Ø 300 mm)
Dimensioni camera: 660X660X135 mm
Dimens. imballo: 1055x1000x490 mm
Bancale: ± 1 pz - Origine: Asia

Painted sheet body
Cooking surface with refractory stone
2 separated thermostats
Internal lighting
Capacity: 4 pizzas (Ø 300 mm)
Room sizes: 660X660X135 mm
Packing dimension: 1055x1000x490 mm
Pallet: ± 1 pcs - Origin: Asia

FOR 6 P

Num List: 159
Cod: FOR01932
Mod: FOR-6P
PW: 6900 Watt/400 V
Temp Max: +320/330°C
Peso/weight: 119 Kg
Dimens: 1230x975x415 mm

Telaio in lamiera verniciata
Piano di cottura con pietra refrattaria
2 termostati separati
Illuminazione interna
Capacità: 6 pizze (Ø 300 mm)
Dimensioni camera: 660x990x135 mm
Dim imballo: 1290x1070x480 mm
Bancale: ± 1 pz - Origine: Asia

Painted sheet body
Cooking surface with refractory stone
2 separated thermostats
Internal lighting
Capacity: 6 pizzas (Ø 300 mm)
Room sizes: 660x990x135 mm
Package dim: 1290x1070x480 mm
Pallet: ± 1 pcs - Origin: Asia

FOR 4+4 P

Num List: 160
Cod: FOR01933
Mod: FOR 4+4 P
PW: 9000 Watt/400 V
Temp Max: + 320°C ~ 330°C
Peso/weight: 135 Kg
Dimens: 980x935x745 mm

Telaio in lamiera verniciata
Piano di cottura con pietra refrattaria - 4 termostati separati
Illuminazione interna
Capacità: 8 pizze (Ø 300 mm)
Dim. camera: 655x660x135 mm
Dim. imballo: 1055x990x810 mm
Bancale: ± 1 pz - Origine: Asia

Painted sheet body
Cooking surface with refractory stone
4 separated thermostats
Internal lighting
Capacity: 8 pizzas (Ø 300 mm)
Room sizes: 655x660x135 mm
Package dim.: 1055x990x810 mm
Pallet: ± 1 pz - Origin: Asia

FOR 6+6 P

Num List: 161
Cod: FOR01934
Mod: FOR 6+6 P
PW: 13800 Watt/400 V
Temp Max: + 320°C ~ 330°C
Peso/weight: 217 Kg
Dimens: 980x1210x745 mm

Telaio in lamiera verniciata
Piano di cottura con pietra refrattaria - 4 termostati separati
Illuminazione interna
Capacità: 12 pizze (Ø 300 mm)
Dim. camera: 655x990x135 mm
Dim. imballo: 1080x1275x810 mm
Bancale: ± 1 pz - Origine: Asia

Painted sheet body
Cooking surface with refractory stone
4 separated thermostats
Internal lighting
Capacity: 12 pizzas (Ø 300 mm)
Room sizes: 655x990x135 mm
Package dim.: 1080x1275x810 mm
Pallet: ± 1 pcs - Origin: Asia



PIE-4P

Num List: 162
Cod: PIE01000
Mod: PIE-4P
Peso/weight: 38 Kg
Dim.: 975x815x960 mm

Telaio in lamiera verniciata
4 ruote girevoli con freno
Dim. imballo: 1140x1020x120 mm
Origine: Asia

Painted sheet body
4 swivel castors with brakes
Package dim.: 1140x1020x120 mm
Origin: Asia

PIE-6P

Num List: 163
Cod: PIE01001
Mod: PIE-6P
Peso/weight: 42.5 Kg
Dim.: 975x815x860 mm

Telaio in lamiera verniciata
4 ruote girevoli con freno
Dim. imballo: 1140x1020x120 mm
Origine: Asia

Painted sheet body
4 swivel castors with brakes
Package dim.: 1140x1020x120 mm
Origin: Asia

PIE-4+4 P

Num List: 164
Cod: PIE01002
Mod: PIE-4+4P
Peso/weight: 38 Kg
Dim.: 975x1105x960 mm

Telaio in lamiera verniciata
4 ruote girevoli con freno
Dim. imballo: 1140x1020x120 mm
Origine: Asia

Painted sheet body
4 swivel castors with brakes
Package dim.: 1140x1020x120 mm
Origin: Asia

PIE-6+6 P

Num List: 165
Cod: PIE01003
Mod: PIE-6+6 P
Peso/weight: 42.5 Kg
Dim.: 975x1105x860 mm

Telaio in lamiera verniciata
4 ruote girevoli con freno
Dim. imballo: 1140x1020x120 mm
Origine: Asia

Painted sheet body
4 swivel castors with brakes
Package dim.: 1140x1020x120 mm
Origin: Asia

Piedistallo per Forno Pizza Pedestal for Pizza Oven



MWO A 3

Num List: 166
 Cod: MWO01700
 Mod: MWO A 3
 PW: 900 Watt/230 V
 Peso/weight: 13.6 Kg
 Dimens: 481x400x280 mm

Dim. interne: 320x320x200 mm
 Capacità: 23 Lt.
 Piatto in vetro rotante
 Diametro piatto: 270 mm
 Telaio ed Interno in acciaio inox
 Dimensioni imballo: 547x430x337 mm
 Bancale: ± 20 pz
 Origine: Asia

Internal Dim.: 320x320x200 mm
 Capacity: 23 Lt.
 Rotary glass tray
 Tray diametre 270 mm
 Stainless steel body
 Stainless steel body
 Package Dimensions: 547x430x337 mm
 Pallet: ± 20 pcs
 Origin: Asia

MWO A 3 GR

Num List: 167
 Cod: MWO01705
 Mod: MWO A 3 GR
 PW: 900 Watt ~ 1400 Watt/230 V
 Peso/weight: 13.6 Kg
 Dimens: 481x400x280 mm

Dim. interne: 320x320x200 mm
 Capacità: 23 Lt.
 Piatto in vetro rotante
 Diametro piatto: 270 mm
 Telaio ed Interno in acciaio inox
 Dimensioni imballo: 547x430x337 mm
 Bancale: ± 20 pz
 Origine: Asia

Internal Dim.: 320x320x200 mm
 Capacity: 23 Lt.
 Rotary glass tray
 Tray diametre 270 mm
 Stainless steel body
 Stainless steel body
 Package Dimensions: 547x430x337 mm
 Pallet: ± 20 pcs
 Origin: Asia

I microonde serie MWO sono di facile utilizzo, la potenza e la capienza fa si che sia un forno adatto a tutte le esigenze, ideali per la ristorazione veloce in snack bar, tavole calde, fast food, catering e mense.

The microwave MWO series are easy to use , the power and capacity makes it an oven suitable for all needs , ideal for fast food in snack bar , hot tables , fast food , catering and canteens.

Forni a Microonde Microwave Oven



Forni a Convezione Convection Oven

Ideali per cuocere ogni tipo di alimento, così come per gratinare e grigliare verdure, carne e pesce, i forni a convezione sono indispensabili presso le cucine di ristoranti, da pasticcerie e fornai sono ottimi per ottenere tempi di cottura minori e quindi minor consumi.

Ideal for cooking all kinds of food , as well as for browning and grilling vegetables , meat and fish , convection ovens are indispensable in the kitchens of restaurants , from bakeries and bakers are great for cooking times smaller and therefore less consumption .

S 5

Numero di Listino: 168
 Codice: FOR01935
 Modello: S 5
 Potenza: 6400 Watt/230 V
 Peso/weight: 73 Kg.
 Dim: 840x660x572 mm
 Telaio ed Interno in acciaio inox
 4 teglie in alluminio incluse 600 X 400 mm GN 1/1
 Temperatura: 50°C ~ 300°C
 Timer: 0 ~ 120 minuti
 2 Resistenze - 2 Ventole
 Funzione vaporizzatore- Funzione grill
 Dim. Interne: 700x465x360 mm
 Dim. imballo: 940x840x660 mm
 Quantità per Bancale: ± 2 pz - Origine: Asia

S 5

Number of price List: 168
 Code: FOR01935
 Model: S 5
 Power: 6400 Watt/230 V
 Weight: 73 Kg.
 Dimensions: 840x660x572 mm
 Inside stainless steel body and inside
 4 pans in aluminium included: 600x400 mm
 Temperature: 50°C ~ 300°C
 Timer: 0 ~ 120 minutes
 2 heating elements - 2 fans
 Steamer function - Grill function
 Internal dim.: 700x465x360 mm
 Package dim: 940x840x660 mm
 Quantity for Pallet: ± 2 pcs - Origin: Asia





S1

Num List: 169
Cod: FOR01608
Model: S1
PW: 2500 Watt/230 V
Peso/weight: 40 Kg.
Dim: 595x570x570 mm

Telaio in acciaio inox
Interno in acciaio inox
4 teglie in alluminio incluse
440 x 315mm
Temperatura: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori
Livello di carico: 4
Dim. Interne: 460 x 370 x 350 mm
Dim imballo: 660x640x640 mm
Quantità per Bancale: ± 6 pz
Origine: Asia

*Stainless steel body
Inside stainless steel body
Loading level: 4
4 pans in aluminium included: 440x315 mm
Temperature: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating element
Internal dim.: 460 x 370 x 350 mm
Package dim: 660x640x640 mm
Quantity for Pallet: ± 6 pcs
Origin: Asia*



S4

Num List: 171
Cod: FOR01609
Model: S4
PW: 4500 Watt/230 V
Peso/weight: 40 Kg.
Dim: 595x570x570 mm

Telaio in acciaio inox
Interno in acciaio inox
4 teglie in alluminio incluse
440 x 315mm
Temperatura: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori
Livello di carico: 4
Funzione Umidificatore
Dim. Interne: 460 x 370 x 350 mm
Dim imballo: 660x640x640 mm
Quantità per Bancale: ± 6 pz
Origine: Asia

*Stainless steel body
Inside stainless steel body
Loading level: 4
Humidifier function
4 pans in aluminium included: 440x315 mm
Temperature: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating element
Internal dim.: 460 x 370 x 350 mm
Package dim: 660x640x640 mm
Quantity for Pallet: ± 6 pcs
Origin: Asia*

S1 ECO

Num List: 170
Cod: FOR01911
Model: S1 ECO
PW: 2500 Watt/230 V
Peso/weight: 40 Kg.
Dim: 595x570x570 mm

Telaio in lamiera galvanizzata
Interno in lamiera galvanizzata
4 teglie in alluminio incluse
440 x 315mm
Temperatura: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori
Livello di carico: 4
Dim. Interne: 460 x 370 x 350 mm
Dim imballo: 660x640x640 mm
Quantità per Bancale: ± 6 pz
Origine: Asia

*Galvanized sheet body
Inside in galvanized sheet
Loading level: 4
4 pans in aluminium included: 440x315 mm
Temperature: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating elements
Internal dim: 460 x 370 x 350 mm
Package dim: 660x640x640 mm
Quantity for Pallet: ± 6 pcs
Origin: Asia*



S4 ECO

Num List: 172
Cod: FOR01920
Model: S4 ECO
PW: 4500 Watt/230 V
Peso/weight: 40 Kg.
Dim: 595x570x570 mm

Telaio in lamiera galvanizzata
Interno in lamiera galvanizzata
4 teglie in alluminio incluse
440 x 315mm
Temperatura: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minuti
2 Resistenze posteriori
Livello di carico: 4
Funzione Umidificatore
Dim. Interne: 460 x 370 x 350 mm
Dim imballo: 660x640x640 mm
Quantità per Bancale: ± 6 pz
Origine: Asia

*Galvanized sheet body
Inside in galvanized sheet
Loading level: 4
Humidifier function
4 pans in aluminium included: 440x315 mm
Temperature: 50°C ~ 300°C
Timer: 0 ~ 120 minutes
2 Posterior heating elements
Internal dim: 460 x 370 x 350 mm
Package dim: 660x640x640 mm
Quantity for Pallet: ± 6 pcs
Origin: Asia*



Bagnomaria G/N Bainmarie G/N



BMH 150

Num List: 173
Cod: BAG01720
Mod: BMH 150
PW: 1,2 Kw/230 V
Peso/weight: 8 Kg

Temperatura regolabile max. 90°C
Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Vasche non incluse
Dimensioni interne: 305x505x160 mm
Dimensioni: 340x540x240 mm
Dimensioni imballo: 385x640x290 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

Adjustable temperature max. 90°C
G/N pans 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Pans not included
Internal dimensions: 305x505x160 mm
Dimensions: 340x540x240 mm
Packing dimensions: 385x640x290 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia

BMRH 150

Num List: 174
Cod: BAG01721
Mod: BMRH 150
PW: 1,2 Kw/230 V
Peso/weight: 8 Kg

Temperatura regolabile max. 90°C
Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Vasche non incluse - Con rubinetto
Dimensioni interne: 305x505x160 mm
Dimensioni: 340x540x240 mm
Dimensioni imballo: 385x640x290 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

Adjustable temperature max. 90°C
G/N pans 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Pans not included - With faucet
Internal dimensions: 305x505x160 mm
Dimensions: 340x540x240 mm
Packing dimensions: 385x640x290 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia



BMRH 200

Num List: 175
Cod: BAG01722
Mod: BMRH 200
PW: 1,2 Kw/230 V
Peso/weight: 10 Kg

Temperatura regolabile max. 90°C
Vasche G/N 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Vasche non incluse - Con rubinetto
Dimensioni interne: 305x505x200 mm
Dimensioni: 340x540x280 mm
Dimensioni imballo: 380x640x330 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

Adjustable temperature max. 90°C
G/N pans 1/1 - 2X 1/2 - 3X 1/3
Pans not included - With faucet
Internal dimensions: 305x505x200 mm
Dimensions: 340x540x280 mm
Packing dimensions: 380x640x330 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia



BM7

Num List: 176
Cod: BAG01750
Mod: BM7
PW: 0,30 Kw/230 V
Peso/weight: 6,5 Kg
Capac: 3,5 Lt (x2)
Temp: 0-95 °C

2 vasche incluse
Altezza vasca 21 cm, diametro interno 17 cm
Dimensioni: 415x210x320 mm
Dimensioni imballo: 470x260x350 mm
Quantità per Bancale: ± 30 pz
Origine: Asia

2 pans included
Height pans 21 cm, internal diameter 17 cm
Dimensions: 415x210x320 mm
Packing dimensions: 470x260x350 mm
Quantity for Pallet: ± 30 pcs
Origin: Asia

Espositore Bagnomaria da Banco Showcase Bainmarie

BM 133

Num List: 177
Cod: BAG01625
Model: BM 133
PW: 1000 Watt /230 V
Peso/weight: 15 Kg.
Dim: 685x365x330 mm

3 Vasche incluse G/N 1/3
Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura
max 90°C
Con rubinetto
Dim. imballo: 735x425x235 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

3 Pans included G/N 1/3
Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet
Package dim: 735x425x235 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia

BM 143

Num List: 178
Cod: BAG01626
Model: BM 134
PW: 1000 Watt /230 V
Peso/weight: 16 Kg.
Dim: 862x365x330 mm

4 Vasche incluse G/N 1/3
Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura
max 90°C
Con rubinetto
Dim. imballo: 920x420x235 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

4 Pans included G/N 1/3
Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet
Package dim: 920x420x235 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia

BM 153

Num List: 179
Cod: BAG01627
Model: BM 153
PW: 1500 Watt /230 V
Peso/weight: 18,5 Kg.
Dim: 1039x365x330 mm

5 Vasche incluse G/N 1/3
Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura
max 90°C
Con rubinetto
Dim. imballo: 1105x425x235 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

5 Pans included G/N 1/3
Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet
Package dim: 1105x425x235 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia



BM 103

Num List: 180
Cod: BAG01622
Model: BM 103
PW: 1000 Watt /230 V
Peso/weight: 17 Kg.
Dim: 950x365x330 mm

3 Vasche incluse G/N ½
Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura
max 90°C
Con rubinetto
Dim. imballo: 1000x420x235 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

3 Pans included G/N ½
Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet
Package dim: 1000x420x235 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs.
Origin: Asia

BM 104

Num List: 181
Cod: BAG01623
Model: BM 104
PW: 1500 Watt /230 V
Peso/weight: 21 Kg.
Dim: 1215x365x330 mm

4 Vasche incluse G/N ½
Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura
max 90°C
Con rubinetto
Dim. imballo: 1260x420x235 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

4 Pans included G/N ½
Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet
Package dim: 1260x420x235 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pz
Origin: Asia

BM 105

Num List: 182
Cod: BAG01624
Model: BM 105
PW: 1800 Watt /230 V
Peso/weight: 24 Kg.
Dim: 1485x365x330 mm

5 Vasche incluse G/N ½
Telaio in acciaio inox
Controllo digitale della temperatura
max 90°C
Con rubinetto
Dim. imballo: 1530x420x235 mm
Quantità per Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia

5 Pans included G/N ½
Stainless steel body
Digital temperature control max. 90°C
With faucet
Package dim: 1530x420x235 mm
Quantity for Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia



Zuppiera Soup Kettle

La zuppiera elettrica è uno strumento semplice e intuitivo da usare e da maneggiare grazie alle sue caratteristiche e dimensioni. Concepito per mantenere la temperatura ideale delle pietanze e al controllo automatizzato del calore grazie al termostato, Permette di preparare gustose zuppe e minestre in anticipo per poi assaporarle o servirle quando desiderate. Ideale per Ragu' bolognese, Gulasch, Nuddles, Schoraba, Vin Brulé.

The electric tureen is a simple and intuitive to use and easy to handle thanks to its characteristics and dimensions. Designed to maintain the ideal temperature of the dishes and to the automated control of the heat due to the thermostat, It allows you to prepare tasty soups in advance and then savor them or serve them when you want. Ideal for Ragu 'Bolognese goulash, nuddles, Schoraba, vin brule'.



ZUPPIERA SKH 10

Numero listino: 183
Codice: ZUP01946
Modello: SKH 10
Potenza: 400 W/230 V
Capacità: 9 Lt
Peso: 5,1 Kg
Contenitore removibile in acciaio inox
Temperatura: +45°C ~ +95°C
Dimensioni: Ø 335 X 365H mm
Dimensioni imballo: 340X340X395 mm
Origine: Asia



SOUP KETTLE SKH 10

Number of price list: 183
Code ZUP01946
Model: SKH 10
Power: 400 W/230 V
Capacity: 9 Lt
Weight: 5,1 Kg
Inside stainless steel container removable
Temperature: +45°C ~ +95°C
Dimension: Ø 335 X 365H mm
Packing dimension: 340X340X395 mm
Origin: Asia

Il cuociriso è una soluzione rapida per la cottura del riso che ne permette la cottura e il mantenimento una volta cotto. Il prodotto si presta bene per la cucina orientale o dove il riso è una pietanza di grande richiesta. Il recipiente interno è totalmente antiaderente e di facile pulitura.

The rice cooker is a quick solution to cook rice. It that allows the cooking and maintenance once cooked. The product suits perfectly the oriental cooking, where rice is a dish of great demand. The internal pot is made of moustick material and easy to clean.



CUOCIRISO RIS8

Numero listino: 184
Codice: RIS03000
Modello: RIS8
Potenza: 195 Watt/230 V
Peso: 11 Kg
Capacità acqua: 8 Lt
Portata per 25-40 persone
Temperatura: +165°C
Corpo in acciaio
Recipiente interno antiaderente
con funzione di mantenimento del calore.
In omaggio misurino, forchettone e cucchiaino.
Dimensioni: Ø 320 X 350 H mm
Dimensioni imballo: 420X420X420 mm
Origine: Asia



RICE COOKER RIS8

List Number: 184
Code: RIS03000
Model: RIS8
Power: 195 Watt/230 V
Weight: 11 Kg
Water capacity: 8 Lt
Capacity for 25-40 people
Temperature: +165 °C
Stainless Steel body
Non-stick inner pot
with the role of retaining heat.
Including measuring cup, fork and spoon.
Dimension: Ø 320 X 350 H mm
Packing dimension: 420x420x420mm
Origin: Asia

Cuociriso Rice Cooker





SCALDAPIATTI PW-S

Numero listino: 185
 Codice: SCA01670
 Modello: PW-S
 Potenza: 750 Watt/230 V
 Peso: 32 Kg.
 Capacità: 55/60 piatti
 Temperatura massima: 85°C
 Telaio in acciaio inox
 Dim. Interne: 430x 425x755 mm
 Dimensioni: 450x450x850 mm
 Dim. imballo: 490x520x900 mm
 Bancale : 8 pz
 Origine: Asia

PLATE WARMER PW-S

Number list:185
 Code SCA01670
 Model: PW - S
 Power: 750 Watt/230 V
 Weight: 32 Kg.
 Capacity: 55/60 plates
 Maximum temperature: 85 ° C
 Stainless steel frame
 Dim . Internal: 430x 425x755 mm
 Dimensions: 450x450x850 mm
 Package dim: 490x520x900 mm
 Pallet: 8 pcs
 Origin: Asia

Scaldapiatti Plate Warmer

SCALDAPIATTI PW-D

Numero listino: 186
 Codice SCA01671
 Modello: PW-D
 Potenza: 1200 Watt/230 V
 Peso: 45,5 Kg.
 Capacità: 110/120 piatti
 Temperatura massima: 85°C
 Telaio in acciaio inox
 Dim. Interne: 730x425x755 mm
 Dimensioni: 750x450x850 mm
 Dim. imballo: 780x520x900 mm
 Bancale : 4 pz
 Origine: Asia

PLATE WARMER PW-D

Number list:186
 Code SCA01670
 Model: PW - D
 Power: 1200 Watt/230 V
 Weight: 45,5 Kg.
 Capacity: 110/120 plates
 Maximum temperature: 85 ° C
 Stainless steel frame
 Dim . Internal: 730x425x755 mm
 Dimensions: 750x450x850 mm
 Package dim: 780x520x900 mm
 Pallet: 4 pcs
 Origin: Asia



MACINADOSATORE

Numero Listino: 187
 Modello: MD 360
 Codice: MAC03600
 Potenza: 300 W
 Peso: 12 Kg
 Giri/motore: 1300-1600
 Dischi per macinare in acciaio temperato
 Diametro 65 mm
 Capienza dispenser: 400 gr. di caffè macinato
 Dispositivo di regolazione: 15 gr.
 Dimensioni: 380x235x610 mm
 Dimensioni imballo: 400x300x620 mm
 Bancale: 20 pz
 Origine: Asia



GRINDER

Number of price list: 187
 Model: MD 360
 Code: MAC03600
 Power: 300 W
 Weight: 12 kg
 Turn/motor: 1300-1600
 Tempered steel grinding disc
 Diameter 65 mm
 Capacity dispenser: 400 gr.
 Adjustment capacity: 15 gr.
 Dimensions: 380x235x610 mm
 Package dimensions: 400x300x620 mm
 Pallet: 20 pcs
 Origin: Asia

Il macinadosatore ha una duplice funzione: macinare il caffè alla giusta dimensione e dosarlo nella giusta quantità. Il caffè in polvere consente un maggior contatto con l'acqua e un'estrazione migliore dei vari componenti, ma la polvere perde rapidamente gusto e aromi; ecco perché i chicchi sono macinati poco prima dell'uso.

The grinder has a dual function: to grind the coffee at the right size and in the right quantity to dose. The coffee powder allows a greater contact with water and an extraction best of the various components, but the powder rapidly loses flavor and aromas; that is why the beans are ground just before use.

Macinadosatore Grinder





Percolatore

Thermos Percolator

PC 167 B

Num List: 188
Cod: PER02000
Mod: PC 167 B
PW: 1,5 Kw/230 V
Peso/weight: 3,2 Kg
Dim: Ø 220 mm/h 430 mm

Capacità: 6/8 Lt.
Contenitore in acciaio inox
Indicatore di livello - Doppia vasca
Secondo sistema di riscaldamento per mantenere il calore dopo l'infusione
Temp delle resistenze: 80 ° C e 50 ° C
Dimensioni imballo: 290x290x480 mm
Bancale: 48 pz
Origine: Asia

Capacity: 6/8 Lt.
Container in stainless steel
Level indicator - Double layer
Second separate heating system for brewing and keep warm
Temperature of the heatings elements: 80 ° C and 50 ° C
Package dimensions: 290x290x480 mm
Pallet: 48 pcs
Origin: Asia

PC 188 B

Num List: 189
Cod: PER02005
Mod: PC 188 B
PW: 1,5 Kw/230 V
Peso/weight: 3,4Kg
Dim: Ø 220 mm/h 500 mm

Capacità: 9/10 Lt.
Contenitore in acciaio inox
Indicatore di livello - Doppia vasca
Secondo sistema di riscaldamento per mantenere il calore dopo l'infusione
Temp delle resistenze: 80 ° C e 50 ° C
Dimensioni imballo: 320x320x520 mm
Bancale: 42 pz
Origine: Asia

Capacity: 9/10 Lt.
Stainless steel container
Level indicator - Double layer
Second separate heating system for brewing and keep warm
Temperature of heatings elements: 80 ° C and 50 ° C
Package dimensions: 320x320x520 mm
Pallet: 42 pcs
Origin: Asia

PC 190 B

Num List: 190
Cod: PER02010
Mod: PC 190 B
PW: 1,5 Kw/230 V
Peso/weight: 1,2 Kg
Dim: Ø 220 mm/h 510 mm

Capacità: 15/18 Lt.
Contenitore in acciaio inox
Indicatore di livello - Doppia vasca
Secondo sistema di riscaldamento per mantenere il calore dopo l'infusione
Temp delle resistenze: 80 ° C e 50 ° C
Dimensioni imballo: 320x320x590 mm
Bancale: 36 pz
Origine: Asia

Capacity: 15/18 Lt.
Stainless steel container
Level indicator - Double layer
Second separate heating system for brewing and keep warm
Temperature of heatings elements: 80 ° C and 50 ° C
Package dimensions: 320x320x590 mm
Pallet: 36 pcs
Origin: Asia

MACCHINA PER CAFFE' PC 190 B

Numero: 191
Codice: CON01916
Modello: CONTESSA
Potenza: 1,2 - 2 Kw/230 V
Peso: 1,2 Kg
Dimensione: 215x380x460 mm
Piastra scaldante inferiore e superiore
Peso: 6,4 Kg.
Capacità: 1,6 Lt.
Tempo di bollitura: 6 minuti
1 Brocca in vetro inclusa
Dimensioni imballo: 245x425x510 mm
Bancale: 24 pz
Origine: Asia

COFFEE MACHINE PC 190 B

Number: 191
Code: CON01916
Model: CONTESSA
Power: 1,2 - 2 Kw/230 V
Weight: 1,2 Kg
Dimension: 215x380x460 mm
Lower and upper heat plate
Weight: 6,4 Kg.
Capacity: 1,6 Lt.
Cooking time:: 6 minutes
1 Glass jug included
Package dimensions: 245x425x510 mm
Pallet: 24 Pz
Origin: Asia



Macchina per Caffè

Coffee Machine

CARAFFA PER CONTESSA

Numero: 192
Codice: CON03491
Caraffa in vetro
Dimensioni imballo singolo: 170x190x195 mm
Conf: 12 pz
Origine: Asia



GLASS JUG FOR CONTESSA

Number: 192
Code: CON03491
Glass jug
Single Package dimensions: 170x190x195 mm
Conf: 12 pcs
Origin: Asia

FILTRI PER CONTESSA

Numero: 193
Codice: CON03493
Confezione filtri 1000 Pz
Dimensioni imballo: 600x170x170 mm
Origine: Comunità Europea

FILTERS FOR CONTESSA

Number: 193
Code: CON03493
Package filters 1000 Pcs
Package dimensions: 600x170x170 mm
Origin: European Community





SPA 5

Num List: 194
 Cod: SPR03473
 Mod: SPA 5
 PW: 180 Watt/230 V
 Peso/Weight: 6 Kg.
 Dim: 190x300x440 mm

Telaio in alluminio
 Set 3 ogive in plastica incluse
 Dimensioni imballo: 252x360x455 mm
 Bancale: ± 36 pz
 Origine: Asia

Aluminum frame
 Set 3 plastic squeezers included
 Dimensions: 190x300x440 mm
 Package dimensions: 252x360x455 mm
 Pallet = ± 36 pcs
 Origin: Asia

Spremiagrumi Orange Presser

SPA 6

Num List: 195
 Cod: SPR01507
 Mod: SPA 6
 PW: 230 Watt/230 V
 Peso/Weight: 6 Kg.
 Dim: 190x300x440 mm

Telaio in alluminio
 Ogiva e coperchio in acciaio inox
 Microswitch di sicurezza
 Con frizione
 Dimensione imballo: 380x240x510 mm
 Bancale: ± 36 pz
 Origine: Asia

Aluminium body
 Stainless steel squeezers
 Security microswitch
 With clutch
 Package dimensions: 380x240x510 mm
 Pallet: ± 36 pcs
 Origin: Asia



SPA 7

Num List: 196
 Cod: SPR01508
 Mod: SPA 7
 PW: 230 Watt/230 V
 Peso/Weight: 10 Kg.
 Dim: 190x300x440 mm

Telaio in alluminio
 Ogiva e coperchio in acciaio inox
 Microswitch di sicurezza
 Con frizione
 Dimensione imballo: 352x270x453 mm
 Bancale: ± 36 pz
 Origine: Asia

Aluminum frame
 Spinner and stainless steel cover
 Safety microswitch
 With clutch
 Package dimensions: 352x270x453 mm
 Pallet: ± 36 pz
 Origin: Asia

SPR - M

Num List: 197
 Cod: SPR03474
 Mod: SPR-M
 Peso/Weight: 6 Kg.
 Dim: 175x280x390 mm

Telaio verniciato nero
 Dimensioni imballo: 195x285x445 mm
 Bancale: 72 pz.
 Ideale per Melograno
 Origine: Asia

Black painted frame
 Package dimensions: 195x285x445 mm
 Pallets: 72 pz
 Ideal for Pomegranate
 Origin: Asia





MLS 1

Num List: 198
Cod FRU01505
Mod: MLS 1

Potenza: 400 Watt/230 V
Peso: 3 Kg.
Capacità bicchiere: 500 ml.
Numero giri motore: 9.000 ~ 16.500 min.
Tasto con 2 velocità
Dotato di microinterruttore di sicurezza
Telaio, testata e bicchiere in acciaio inox
Dimensioni: 200x230x500 mm
Dimensioni imballo: 295x255x530 mm
Bancale: ± 48 pz
Origine: Asia

Power: 400 Watt/230 V
Weight: 3 Kg. - Cup capacity: 500 ml.
R.P.M.: 9.000 ~ 16.500min.
Push button with 2 speed
Security microswitch
Body, head and cup in stainless steel
Dimensions: 200x230x500 mm
Package Dimensions: 295x255x530 mm
Pallet: ± 48 pcs
Origin: Asia

Frullino Milk Shaker

MLS 2

Num List: 199
Cod FRU01503
Mod: MLS 2

Potenza: 400 W (x2)/230 V
Peso: 5,5 Kg.
Capacità bicchiere: 500 ml. (x2)
Numero giri motore: 9.000 ~ 16.500 min.
Tasto con 2 velocità
Dotato di microinterruttore di sicurezza
Telaio, testata e bicchiere in acciaio inox
Dimensioni: 330x160x480 mm
Dimensioni imballo: 395x240x530 mm
Bancale: ± 24 pz
Origine: Asia

Power: 400 W (x2)/230 V
Weight: 5.5Kg.
Cup capacity: 500 ml. (x2)
R.P.M.: 9.000 ~ 16.500min.
Push button with 2 speed
Security microswitch
Body, head and cup in stainless steel
Dimensions: 330x160x480 mm
Package Dimensions: 395x240x530 mm
Pallet: ± 24 pcs
Origin: Asia



Frullatore Blender





BLA-1

Numero listino: 200
Codice: FRU01893
Modello: BL-A1
Potenza: 1500 Watt/230 V
Capacità: 2 Lt
Peso: 5 Kg
Numero giri motore: 20.000 ~ 28.000/min.
Velocità con variatore
Astina di sicurezza
Dimensioni: 190x210x520 mm
Dim imballo: 330x255x530 mm
Conf. 4 pz
Bancale: 12 conf. (tot. 48 pz)
Origine: Asia

Number of price list: 200
Code: FRU01893
Model: BL-A1
Power: 1500 Watt/230 V
Capacity: 2 Lt
Weight: 5 Kg
R.P.M.: 20.000 ~ 28.000/min.
Variable speed
Safety lever
Dimensions: 190x210x520 mm
Package dim: 330x255x530 mm
Conf. 4 pcs
Pallet: 12 conf. (tot. 48 pz)
Origin: Asia

BL-B

Numero listino: 201
Codice: FRU01895
Modello: BL-B
Potenza: 1300 Watt/230 V
Capacità: 2 Lt
Peso: 5 Kg
Non adatta ad un uso professionale
Numero giri motore: 23.000 ~ 26.000/min.
Velocità con variatore
Dimensioni: 345x295x320 mm
Dim imballo: 610x450x655 mm
Conf. 4 pz
Bancale: 12 conf. (tot. 48 pz)
Origine: Asia

Number of price list: 201
Code: FRU01895
Model: BL-B
Power: 1300 Watt/230 V
Capacity: 2 Lt
Weight: 5 Kg
Not suitable for commercial use
R.P.M.: 23.000 ~ 26.000/min.
Variable speed
Dimensions: 345x295x320 mm
Package dim: 610x450x655 mm
Conf. 4 pcs
Pallet: 12 conf. (tot. 48 pz)
Origin: Asia

BL-E

Numero listino: 202
Codice: FRU02000
Modello: BL-E
Potenza: 400 Watt/230 V
Capacità: 1,75 Lt
Peso: 5 Kg
Numero giri motore: 18.000/min.
Corpo e lame in acciaio inox,
bicchiere in vetro
Due velocità
Funzione ad impulsi
Reverse
Dimensioni: 190 h - 410 mm
Dim. imballo: 330x255x530 mm
Conf. 4 pz
Bancale: ± 18 conf. (Tot. 72)
Origine: Asia

Number of price list: 202
Code: FRU02000
Model: BL-E
Power: 400 Watt/230 V
Capacity: 1,75 Lt
Weight: 5 Kg
R.P.M.: 18.000/min.
Body and blade in stainless steel, glass jar
Two speed levels
Pulse function
Reverse function
Dimensions: 190 h - 410 mm
Package dim: 330x255x530 mm
Conf. 4 pcs
Pallet: ± 18 conf. (tot. 72 pz)
Origin: Asia



Spaccaghiaccio Ice crusher



SPACCAGHIACCIO

Numero listino: 203
Codice SPA01674
Modello: IC 250
Potenza: 250 Watt/230 V
Peso: 10 Kg.
Produzione oraria: 120 Kg.
Telaio in acciaio inox
Altezza colonna regolabile
Dimensioni: 200x300x(470-570) mm
Dimensioni imballo: 350x250x520 mm
Bancale: ± 36 Pz
Origine: Comunità Europea



ICE CRUSHER

Number of price list: 203
Code SPA01674
Model: IC 250
Power: 250 Watt/230 V
Weight: 10 Kg.
Production/Hour: 120 Kg.
Stainless steel body
Height of the column adjustable
Dimensions: 200x300x(470-570) mm
Package dimensions: 350x250x520mm
Pallet: ± 36 Pz
Origin: European Community



Cioccolatiera Chocolate Dispenser



CIOCCOLATIERA

Numero di listino: 204
Codice: CIO01100
Modello: C - 01
Potenza: 1200 Watt/230 V
Peso: 5 Kg
Capacità: 3 Lt.
Temperatura: 0 ~ 90 ° C
Vasca in polibicarbonato
Riscaldamento diretto con mescolamento continuo
Dimensioni: 210x210x380 mm
Dimensioni imballo: 270x270x440 mm
Bancale: ± 57 pz
Origine: Asia



CHOCOLATE DISPENSER

Number of price list: 204
Code : CIO01100
Model: C - 01
Power: 1200 Watt/230 V
Weight: 5 Kg
Capacity: 3 Lt.
Temperature: 0 ~ 90 ° C
Polycarbonat bowl
Direct heading with continuous mixing
Dimensions: 210x210x380 mm
Package dimensions: 270x270x440 mm
Pallet: ± 57 pcs
Origin: Asia

La fontana di cioccolato crea un'atmosfera unica e magica durante feste e ricevimenti, completamente smontabili sono facilissime da pulire.
The chocolate fountain creates a 'unique atmosphere and magic during parties and receptions, are fully removable easy to clean.

F6

Num List: 205
Cod: FON06000
Mod: F6

Acciaio inox AISI #304
Funzionamento con vite senza fine
Capacità 2,5 kg di prodotto preparato
Potenza: 220/240V -50/60 Hz - 200 W
Peso 7 Kg
Dimensioni: H 62 cm/Diam. 29 cm
Dimensioni imballo: 350x350x835 mm
Bancale: ± 12 pz
Origine: Asia

Stainless steel AISI S/S #304
Capacity 2,5 kg of product prepared
Power: 220/240V -50/60 Hz - 200 W att
Weight 7 Kg
Dimensions: H 62 cm/Diam. 29 cm
Package dimensions: 350x350x835 mm
Pallet: ± 12 pcs
Origin: Asia



Fontana di Cioccolato Chocolate Fountain

F8

Num List: 206
Cod: FON08000
Mod: F8

Acciaio inox AISI S/S #304
Funzionamento con vite senza fine
Capacità 6,5 kg di prodotto preparato
Potenza: 220/240V -50/60 Hz - 300 Watt
Peso 8 Kg
Dimensioni: H 80 cm/Diam. 29 cm
Dimensioni imballo: 525x285x675 mm
Bancale: ± 12 pz
Origine: Asia

Stainless Steel S/S AISI #304
Capacity 6,5 kg of product prepared
Power: 220/240V -50/60 Hz - 300 W att
Weight 8 Kg
Dimensions: H 80 cm/Diam. 29 cm
Package dimensions: 525x285x675 mm
Pallet: ± 12 pcs
Origin: Asia





Macchina per Zucchero Filato con carrello Cotton Candy machine with Trolley



MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO ZF 30 CON CARRELLO

Numero listino: 207
Codice: ZAF01000
Modello: ZF 30
Potenza: 1,03 Kw/230 V
Peso: 25 Kg
Produzione: 1 ogni 30 secondi
Vasca in acciaio inox
Cupola in policarbonato
Dimensioni: 960x530x1220 mm
Dimensioni imballo macchina: 650x570x510 mm
Dimensioni imballo cupola: 550x500x420 mm
Bancale: ± 8 pezzi
Origine: Asia



COTTON CANDY MACHINE ZF 30 WITH TROLLEY

Number of price list: 207
Code: ZAF01000
Model: ZF 30
Power: 1,03 Kw/230 V
Weight: 25 kg
Production: 1 each 30 seconds
Pan in stainless steel
Polycarbonate dome
DimensionS: 960x530x1220 mm
Package dimensions machine: 650x570x510 mm
Package dimensions dome: 550x500x420 mm
Pallet: ± 8 pcs
Origin: Asia



MACCHINA POP-CORN PC6

Numero listino: 208
Codice: POP01710
Modello: PC 6
Potenza: 1300 W/230 V
Peso: 20 Kg
Temperatura massima: 50 - 245°C
Dosaggio Olio: 35 ml
Dosaggio Zucchero: 70 g
Dosaggio Mais: 110 g
Dimensioni: 505x370x680 mm
Dimensioni imballo: 560x410x710 mm
Origine: Asia

POP-CORN MACHINE PC6

Number of price list: 208
Code: POP01710
Model: PC 6
Power: 1300 W/230 V
Weight: 20 kg
Maximum temperature: 50 - 245 °C
Oil dosage: 35 ml
Sugar dosage: 70 g
Corn dosage: 110 g
Dimensions: 505x370x680 mm
Package dimensions: 560x410x710 mm
Origin: Asia

Macchina Pop-Corn Pop Corn Machine

CARRELLO PER MACCHINA POP-CORN

Numero listino: 209
Codice: CAR01709
Modello: CAR 6
Peso: 10 Kg
Dimensioni: 696X364X847 mm
Dimensioni imballo: 590x450x860 mm
Origine: Asia

TROLLEY FOR POP CORN MACHINE

Number of price list: 209
Code: CAR01709
Model: CAR 6
Weight: 10 Kg
Dimensions: 696X364X847 mm
Packing dimensions: 590x450x860 mm
Origin: Asia





Impastatrice Planetaria Planetary Mixer

Le impastatrici planetarie lavorano con movimento rotatorio e di rotazione intorno al centro, impastando e mescolando in modo completo ed omogeneo lungo tutte le pareti della ciotola. Adatte per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata.

The planetary mixers work with rotary motion and rotation around the center, mixing and stirring in a complete and homogeneous along all the walls of the bowl. Suitable for different types of dough, such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioche, cream puffs, sponge cake, shortbread, meringues, purees, mayonnaise, sauces, whipped cream.

IP10 - IP20 - IP30



IP7



IP7



IMPASTATRICE PLANETARIA

Basamento in ghisa
*Vasca in acciaio inox AISI #304
Griglia di protezione in acciaio inox
Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine
Microswitch sulla testata
Microswitch sulla griglia di protezione
Pulsanti on/off
Cambio manuale a tre velocità
Accessori inclusi:
FRUSTA, SPATOLA, UNICINO
Origine Asia

PLANETARY MIXER

Cast base
*AISI #304 Stainless steel bowl
Stainless steel protection griddle
Transmission gear with worm
Microswitch on the head
Microswitch on the griddle
On/Off switch
Three speed manual trasmission
Included accessories:
WIRE WHIP - FLAT BEATER - SPIRAL HOOK
Origin: Asia

Modello Model	IP 7	IP 10	IP 20	IP 30
Numero listino Number of price list	210	211	212	213
Codice Code	PLA01700	PLA01710	PLA01715	PLA01720
Potenza (Kw) Power (Kw)	0,325 Kw	0,6 Kw	1,1 Kw	1,5Kw
Voltaggio (V) Voltage (V)	220	220	220	220
Volume vasca (Lt) Bowl volume (Lt)	7,5	10	20	25
Capacità vasca (Kg) Bowl Capacity (Kg)	0,8	2.5	5	6
Velocità R.P.M. Speed R.P.M.	Frusta Wire whip	1080	480	462
	Spatola Flat beater	1080	244	317
	Uncino Spiral hook	1080	148	197
Peso netto (kg) Net weight (kg)	21	55	68	88
Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	22	68	103	107
Dimensioni mm Dimensions mm	410x250x420	470x380x680	540x410x860	550x500x890
Dimensioni imballo mm Package dimensions mm	475x285x495	560x470x830	640x500x1010	640x520x1060

* PER IP 7 VASCA ACCIAIO INOX AISI #201

* FOR IP 7 BOWL IN S.S. AISI #201



Tagliaverdure Vegetable Cutter



TAGLIAVERDURE

Numero listino: 214
Codice: TAG01999
Modello : VCH 300
Potenza: 550 Watt/230 V
Corpo in alluminio e acciaio inox
Peso: 22 Kg
5 Dischi inclusi:
H3 = Disco per grattugiare e sfilacciare
H4 = Disco per grattugiare e sfilacciare
H7 = Disco per grattugiare e sfilacciare
P2 = Disco per affettare
P4 = Disco per affettare
Dimensioni: 590x290x560 mm
Dimensioni imballo: 570x300x570 mm
Bancale: ± 18 pz
Origine: Asia



VEGETABLE CUTTER

Number of price list: 214
Code: TAG01999
Model: VCH 300
Power: 550 Watt/230 V
Aluminum body and stainless steel
Weight: 22 Kg
5 Discs included:
H3 = disc for grating and shredding
H4 = disc for grating and shredding
H7 = disc grating and shredding
P2 = Slicing Disc
P4 = Slicing Disc
Dimensions: 590x290x560 mm
Package dimensions: 570x300x570 mm
Pallet: ± 18 pcs
Origin: Asia



Numero listino: 215
Modello: PPH 15
PELO1000
Potenza: 750 Watt 230 V
Capacità: 15 Kg
Volume barile: 29 Lt.
Produzione oraria: 300 Kg/h
Peso: 61 Kg
Dimensioni: 460x320x1080 mm
Dimensioni imballo: 640x520x1220 mm
Inclusa spazzola lavacozze
Bancale: ± 6 pz
Origine: Asia



Number of price list : 215
Model: PPH 15
PELO1000
Power: 750 Watt 230 V
Capacity: 15 Kg
Barrel volumn: 29 Lt.
Output capacity /h : 300 Kg/h
Weight: 61 kg
Dimensions: 460x320x1080 mm
Package dimensions: 640x520x1220 mm
Included seafood brush
Pallet: ± 6 pcs
Origin: Asia

Pelapatate - Lavacozze Potato Peeler - Mussel Washer





Tagliapatate Manuale TP 10 Potato Cutter Tp 10

Ideale per ristoranti e mense.

Il tagliapatate manuale, consente di ottenere un taglio pulito e uniforme. Consente di ottenere tagli di spessore da 10 mm. Di facile utilizzo si fissa al tavolo di lavoro.

Ideal for restaurants and canteens. The hand chipping machine, allows you to get a clean cut and uniform. It allows to obtain cuts of thickness from 10 mm. Easy to use is attached to the work table.



TAGLIAPATATE MANUALE TP 10

Numero listino: 216
Codice: TAG01872
Taglio prodotto: 10x10 mm
Dimensioni: 420x110x210 mm
Dimensioni imballo: 450x130x230 mm
Origine: Comunita' Europea



POTATO CUTTER TP 10

Number of price list: 216
Code: TAG01872
Dimensions: 420x110x210 mm
Package dimensions: 450x130x230 mm
Cutting product 10x10 mm
Origin: European Community

Le hamburgeratrici sono ottime per preparare in modo facile e veloce hamburger tondi e compatti, utilizzando macinato di manzo o impasti di carne, pesce, verdure, uova, pangrattato ecc...

The hamburger is good to prepare easily and quickly round, compact burgers, using ground beef or mixtures of meat, fish, vegetables, eggs, bread crumbs etc ...

HAMBURGATRICE MH 100

Numero listino: 217
Codice: HAM01997
Modello: MH 100
Diametro hamburger(mm): 100
Peso: 5,2 Kg.
Dimensioni: 220x230x270
Dimensioni imballo: 280x230x310
Bancale: ± 90 pezzi
Origine: Asia

HAMBURGER PRESSER MH 100

Number of price list: 217
Code: HAM01997
Model: MH 100
Diameter hamburger(mm): 100
Weight: 5,2 Kg.
Dimension: 220x230x270 mm
Package dimension: 280x230x310 mm
Pallet: ± 90 pcs
Origin: Asia

HAMBURGATRICE MH 130

Numero listino: 218
Codice: HAM01998
Modello: MH 130
Diametro hamburger: 130 mm
Peso: 5,60 Kg
Dimensioni: 220x280x300 mm
Dimensioni imballo: 280x230x310 mm
Bancale: ± 90 pezzi
Origine: Asia

HAMBURGER PRESSER MH 130

Number of price list: 218
Code: HAM01998
Model: MH 130
Diameter hamburger: 130 mm
Weight: 5,60 Kg
Dimension: 220x280x300 mm
Dimension Package: 280x230x310 mm
Bancale: ± 90 pezzi
Origin: Asia

Hamburgatrice Hamburger Presser





STV 33

Numero: 219
Modello: STV 33
Codice: STV03300
Peso: 3,5 kg
Potenza: 200 Watt

Struttura in acciaio inox
Lunghezza barra saldante: 330 mm
Depressione massima: 800 mbar
Aspirazione: 16 l/min
Quattro diverse modalità di funzionamento:
Ciclo automatico - Ciclo manuale - Ciclo
svuotamento vasi - Ciclo sigillatura (per rotoli)
Dimensioni: 365x185x110 mm
Dimensioni imballo: 450x250x160 mm
Dotazione standard: 10 buste e 2 valvole
Origine: Comunità europea

STV 33

Number: 219
Model: STV 33
Code: STV03300
Weight: 3,5 kg
Power: 200 Watt

Stainless steel structure
Sealing bar length: 330 mm
Maximum vacuum: 800 mbar
Suction: 16 l/min
Four different operating modes:
Automatic Cycle - Cycle manual - Cycle emptying vessels -
Sealing cycle (for rolls)
Dimensions: 365x185x110 mm
Package dimensions: 450x250x160 mm
Standard equipment: 10 envelopes and 2 valves
Origin: European Community

Confezionatrice Sottovuoto Vacuum Packing Machine



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO STV 43

Numero listino: 220
Modello: STV 43
Codice: STV04300
Peso: 8,2 Kg
Potenza: 600 Watt
Dimensioni: 480x245x155 mm
Professionale
Struttura in acciaio inox
Lunghezza doppia barra saldante: 430 mm
Depressione massima: 900 mbar
Portata pompa del vuoto: 32 l/min
Dotazione: 10 buste vuoto, 3 buste cottura e 2
valvole
Quattro diverse modalità di funzionamento:
Ciclo automatico - Ciclo manuale - Ciclo
svuotamento vasi - Ciclo sigillatura (per rotoli)
Doppia barra saldante (larghezza 3 mm) ad altissima
resistenza termica
Dimensioni imballo: 450x250x160 mm
Origine: Comunità europea

VACUUM PACKING MACHINE STV 43

Number: 220
Model: STV 43
Code: STV04300
Weight: 8,2 Kg
Power: 600 Watt
Dimension: 480x245x155 mm
Professional machine
Stainless steel structure
Sealing bar length: 430 mm
Maximum vacuum: 900 mbar
Capacity vacuum pump: 32 l/min
Equipment: 10 envelopes empty envelopes 3 cooking and 2
valves
Four different operating modes:
Automatic cycle - manual cycle - Suction in jars cycle - Sealing
cycle (for rolls)
Double sealing bar (width 3 mm) high thermal resistance
Package dimensions: 450x250x160 mm
Standard equipment: 10 envelopes and 2 valves
Origin: European Community



Grattugia GF8 Grater GF8



Numero listino: 221-222-223-224
Codice: GRA02000
Modello GF8
Potenza motore 370 Watt
Struttura in acciaio inox
Microswitch di sicurezza
Rullo grattugia estraibile e lavabile in lavastoviglie
Peso Kg 8,2
Dimensioni bacinella in acciaio inox ø17x6h cm
Dimensioni base: 170x290 mm
Dimensioni: 249x290x295 mm
Dimensioni imballo: 320x275x335 mm
Bancale: ± 60 pz
Origine: Comunità europea
* Disponibili nei colori: rosso (GRA02005), nero (GRA02010),
avorio (GRA02015) con supplemento.



Number list: 221-222-223-224
Code: GRA02000
Model GF8
Power: 370 Watt
Stainless steel body
Safety microswitch
Grater removable and dishwasher safe
Weight 8,2 Kg
Dimensions bowl stainless steel: ø17x6h cm
Basement dimensions: 170x290 mm
Dimensions: 249x290x295 mm
Package dimensions: 320x275x335 mm
Pallet: ± 60 pcs
Origin: European Community
* Available in colors: red (GRA02005), black (GRA02010), ivory
(GRA02015) with supplement.





Grattugia GF12 Grater GF12

GF 12

Numero listino: 225
Codice: GRA01010
Modello GF 12
Potenza motore 1,1 Kw/230 V/1,5 HP
Struttura in acciaio inox
Microswitch di sicurezza
Rullo grattugia estraibile e lavabile in lavastoviglie
Peso: Kg 17,5
Dimensioni bacinella: 200x130 mm
Dimensioni basamento: 280x405 mm
Dimensioni prodotto cm 405x280x420 mm
Dimensioni imballo: 490x325x485 mm
Bancale: ± 40
Origine: Comunità europea

GF 12

Number of price list: 225
Code: GRA01010
Model GF 12
Motor power 1.1 Kw/230 V/1.5 HP
Stainless steel structure
Safety microswitch
Grater removable and dishwasher safe
Weight: 17.5 Kg
Dimensions basement: 200x130 mm
Dimensions base: 280x405 mm
Dimensions: 405x280x420 mm
Package dimensions: 490x325x485 mm
Pallet: ± 40
Origin: European Community



Motore ventilato con protezione termica
Bocca acciaio inox
Rullo grattugia inox estraibile
Origine: Comunità Europea



Ventilated motor with overload protection
Stainless steel mincing mouth
Stainless steel roll grater removable
Origin: European Community

Tritacarne Grattugia Mincer Grater

Codice Code		TGR01200	TGR01205	TGR02200	TGR02205
Numero di listino Number of price list		226	227	228	229
Modello Model		CG 12 CE MN	CG 12 CE TR	CG 22 CE MN	CG 22 CE TR
Voltaggio Voltage	V/Hz	230/50	400/50	230/50	400/50
Potenza motore Power	Kw/hp	0,75/1,0	0,75/1,0	1,1/1,5	1,1/1,5
Prod. oraria tritacarne Hour production mincer	kg/h	Carne: 210 formaggio: 50 pane: 100	Carne: 210 formaggio: 50 pane: 100	Carne: 250 formaggio: 130 pane: 150	Carne: 250 formaggio: 130 pane: 150
Motore	Giri/min.	1400	1400	900	900
Coclea/worm	Giri/min.	210	210	140	140
Dimensione interna bocca di macinazione size inside mouth of grind	mm	70	70	82	82
Dimensione interna bocca grattugia Size inside mouth Grater	mm	78X142	78X142	78X142	78X142
Peso weight	Kg	27	27	33	33
Dimensioni Dimensions	mm	240X582X512	240X582X512	240X585X610	240X585X610
Dimensioni imballo Package dimensions	mm	320x500x550	320x500x550	320x500x550	320x500x550



Motore ventilato con protezione termica
 Bocca acciaio inox
 Modello MG 12 e MG 22 con inversione di marcia su richiesta
 Modello 32 con inversione di marcia compreso
 Origine: Comunita' Europea



Ventilated motor with overload protection
 Stainless steel mincing mouth
 Model MG 12 and MG 22 with reverse on request
 Reverse switch for model 32 included
 Origin: European Community

Tritacarne Mincer

Codice/code		TGR01200 TGR01210	TGR01205 TGR01215	TGR02200 TGR02210	TGR02205 TGR02215	TRI03200 TRI03210	TGR03205 TGR03215
Numero di listino Number of price list		230 231	232 233	234 235	236 237	238 239	240 241
Modello Model		MG 12 CE EXTRA- CEE MN	MG 12 CE EXTRA- CEE TR	MG 22 CE EXTRA- CEE MN	MG 22 CE EXTRA- CEE TR	MG 32 CE EXTRA- CEE MN	MG 32 CE EXTRA- CEE TR
Voltaggio Voltage	V/Hz	230/50	400/50	230/50	400/50	230 /50	400/50
Potenza motore power	kg/h	0,75/1,0	0,75/1,0	1,1/1,5	1,1/1,5	1,5/2,0	1,5/2,0
Produzione oraria Hour production	Giri/min.	200	200	300	300	400	400
Coclea worm	mm	210	210	140	140	140	140
Motore Motor	GIRI/ MIN	1400	1400	900	900	900	900
Dimensione interna bocca di macinazione /size inside mouth of grind	mm	70	70	82	82	98	98
PESO/WEIGHT	Kg	21	21	26	26	33	33
Dimensionedimension	mm	240X407X510	240X407X510	240x435x515	240x435x515	240x510x515	240x510x515
Dimensioni imballo Package dimensions	mm	320x500x550	320x500x550	320x500x550	320x500x550	350x550x570	350x550x570



Banchi di lavoro acciaio AISI #304 Worktable S.S. AISI #304

BANCHI DI LAVORO ACCIAIO AISI #304

Numero listino: 242
 Codice: BAN01923
 Modello: WT 600-10-2
 Tipo acciaio inox: #304
 Peso: 14 Kg
 Dimensioni: 1000x600x860 mm
 Dim imballo: 1035x735x85 mm
 Bancale: ± 32 pz
 Origine: Asia

WORKTABLE S.S AISI #304

Number of price list: 242
 Code: BAN01923
 Model: WT 600-10-2
 Type stainless steel: #304
 Weight: 14 Kg
 Dimensions: 1000x600x860 mm
 Package dim: 1035x735x85 mm
 Pallet: ± 32 pcs
 Origin: Asia

BANCHI DI LAVORO ACCIAIO AISI #304

Numero listino: 243
 Codice: BAN01925
 Modello: WT 600-15-2
 Tipo acciaio inox: #304
 Peso: 24 Kg
 Dimensioni: 1500x600x860 mm
 Dim imballo: 1535x735x85 mm
 Bancale: ± 16 pz
 Origine: Asia

WORKTABLE S.S AISI #304

Number of price list: 243
 Code BAN01925
 Model: WT 600-15-2
 Type stainless steel: #304
 Weight: 24 Kg
 Dimensions: 1500x600x860 mm
 Package dim: 1535x735x85 mm
 Pallet: ± 16 pcs
 Origin: Asia

BANCHI DI LAVORO ACCIAIO AISI #304

Numero listino: 244
 Codice BAN01927
 Modello: WT 600-20-2
 Tipo acciaio inox: #304
 Peso: 28 Kg
 Dimensioni: 2000x600x860 mm
 Dim imballo: 2035x735x85 mm
 Bancale: ± 16 pz
 Origine: Asia

WORKTABLE S.S AISI #304

Number of price list: 244
 Code BAN01927
 Model: WT 600-20-2
 Type stainless steel: #304
 Weight: 28 Kg
 Dimensions: 2000x600x860 mm
 Package dim: 2035x735x85 mm
 Pallet: ± 16 pcs
 Origin: Asia



Banchi di lavoro acciaio AISI #201 Worktable S.S. AISI #201

BANCHI DI LAVORO ACCIAIO AISI #201

Numero listino: 245
Codice: BAN01950
Modello: WT 600-10-1
Tipo acciaio inox: #201
Peso: 14 Kg
Dimensioni: 1000x600x860 mm
Dimensioni imballo: 1075x675x110 mm
Bancale: ± 32 pz
Origine: Asia

WORKTABLE S.S AISI #201

Number of price list: 245
Code: BAN01950
Model: WT 600-10-1
Type stainless steel: #201
Weight: 14 Kg
Dimensions: 1000x600x860 mm
Package dimensions: 1075x675x110 mm
Pallet: ± 32 pcs
Origin: Asia

BANCHI DI LAVORO ACCIAIO AISI #201

Numero listino: 246
Codice: BAN01951
Modello: WT 600-15-1
Tipo acciaio inox: #201
Peso: 24 Kg
Dimensioni: 1500x600x860 mm
Dim. imballo: 1575x675x110 mm
Bancale: ± 16 pz
Origine: Asia

WORKTABLE S.S AISI #201

Number of price list: 246
Code: BAN01951
Model: WT 600-15-1
Type stainless steel: #201
Weight: 24 Kg
Dimensions: 1500x600x860 mm
Package dim: 1575x675x110 mm
Pallet: ± 16 pcs
Origin: Asia

Carrelli di Servizio

Trolley



CARRELLI RPC-M2

Numero listino: 247
Codice CAR01892
Modello: RPC-M2
Peso: 9,50 Kg
Acciaio inox AISI #201
Portata per ripiano 30 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Spazio tra un ripiano e l'altro 55 cm
Dimensioni: 810x460x850 mm
Dim. imballo: 800x480x135 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

TROLLEY RPC-M2

Number of price list: 247
Code CAR01892
Model: RPC-M2
Weight: 9.5 Kg
Stainless steel AISI #201
Shelf capacity 30 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Space betw a shelf and the other 55 cm
Dimensions: 810x460x850 mm
Package dim: 800x480x135 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia



CARRELLI RPC-M3

Numero listino: 248
Codice CAR01891
Modello: RPC-M3
Peso: 12 Kg
Acciaio inox AISI #201
Portata per ripiano 30 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Spazio tra un ripiano e l'altro 27 cm
Dimensioni: 810x460x850 mm
Dim. imballo: 860x545x160 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

TROLLEY RPC-M3

Number of price list: 248
Code CAR01891
Model: RPC-M3
Weight: 12 Kg
Stainless steel AISI #201
Shelf capacity 30 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Space betw a shelf and the other 27 cm
Dimensions: 810x460x850 mm
Package dimensions: 860x545x160 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia



CARRELLI RPC-L2

Numero listino: 249
Codice CAR01889
Modello: RPC-L2
Peso: 9 Kg
Acciaio inox AISI #201
Portata per ripiano 30 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Spazio tra un ripiano e l'altro 57 cm
Dimensioni: 860x540x940 mm
Dim. imballo: 860x545x135 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

TROLLEY RPC-L2

Number of price list: 249
Code CAR01889
Model: RPC-L2
Weight: 9 Kg
Stainless steel AISI #201
Shelf capacity 30 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Space betw a shelf and the other 57 cm
Dimensions: 860x540x940 mm
Package dim 860x545x135 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia



CARRELLI RPC-L3

Numero listino: 250
Codice CAR01893
Modello: RPC-L3
Peso: 15 Kg
Acciaio inox AISI #201
Portata per ripiano 30 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Spazio tra un ripiano e l'altro 27 cm
Dimensioni: 860x540x940 mm
Dim. imballo: 860x545x160 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

TROLLEY RPC-L3

Number of price list: 250
Code CAR01893
Model: RPC-L3
Weight: 15 Kg
Stainless steel AISI #201
Shelf capacity 30 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Space betw a shelf and the other 27 cm
Dimensions: 860x540x940 mm
Package dim: 860x545x160 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia



CARRELLI CS3

Numero listino: 251
Codice CAR03000
Modello: CS3
Peso: 15 Kg
In plastica con aste di supporto in Al
Portata per ripiano 30 Kg
4 ruote girevoli (senza freno)
Spazio tra un ripiano e l'altro 300 mm
Dimensioni: 1020x500x960 mm
Dim. imballo: 960x545x230 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

TROLLEY CS3

Number of price list: 251
Code CAR03000
Model: CS3
Weight: 15 Kg
In plastic with Al supporting poles
Shelf capacity 30 Kg
4 swivel castors (without brakes)
Distance between shelves 300 mm
Dimensions: 1020x500x960 mm
Package dim: 960x545x230 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia



CARRELLI RP-83

Numero listino: 252
Codice CAR01922
Modello: RP-83
Peso: 11 Kg
Acciaio inox AISI #201
Portata per ripiano 400 Kg
4 ruote girevoli (senza freno)
Dimensioni: 900x550x870 mm
Dim. imballo: 900x570x100 mm
Bancale: ± 20 pz
Origine: Asia

TROLLEY RP-83

Number of price list: 252
Code CAR01922
Model: RP-83
Weight: 11 Kg
Stainless steel AISI #201
Shelf capacity 400 Kg
4 swivel castors (withuot brakes)
Dimensions: 900x550x870 mm
Package dimensions: 900x570x100 mm
Pallet: ± 20 pcs
Origin: Asia

Carrello Porta Vassoio Mobile Racks for Tray



CARRELLO PORTA VASSOIO TRM 20 A

Numero listino: 253
Codice: CAR0330
Modello: TRM 20 A
Dimensioni vassoio: 330x535 E/N
Acciaio AISI #201 - Peso: 21 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Dimensioni: 400x580x1740 mm
Dimensioni imballo: 700x1650x100 mm
Origine: Asia

MOBILE RACKS FOR TRAY TRM 20 A

Number of price list: 253
Code: CAR0330
Model: TRM 20 A
Dimensions pan: 330x535 E/N
Steel AISI # 201
Weight: 21 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Dimensions: 400x580x1740 mm
Package dimensions: 700x1650x100 mm
Origin: Asia

CARRELLO PORTA VASSOIO TRM 20 B

Numero listino: 254
Codice: CAR0331
Modello: TRM 20 B
Dimensioni vassoio: 600x405 G/N
Acciaio AISI #201
Peso: 21 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Dimensioni: 655x520x1700 mm
Dimensioni imballo: 1640x660x85 mm
Origine: Asia

MOBILE RACKS FOR TRAY TRM 20 B

Number of price list: 254
Code: CAR0331
Model: TRM 20 B
Dimensions pan: 600x405 G/N
Steel AISI # 201
Weight: 21 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Dimensions: 655x520x1700 mm
Package dimensions: 1640x660x85 mm
Origin: Asia



CARRELLO PORTA VASSOIO TRM 6 A

Numero listino: 255
Codice: CAR0332
Modello: TRM 6 A
Dimensioni vassoio: 530x650 G/N
Acciaio AISI #201
Peso: 18,5 Kg
4 ruote girevoli (2 con freno)
Dimensioni: 600x700x1030 mm
Dimensioni imballo: 910x730x80 mm
Origine: Asia

MOBILE RACKS FOR TRAY TRM 6 A

Number of price list: 255
Code: CAR0332
Model: TRM 6 A
Dimensions pan: 530x650 G/N
Steel AISI # 201
Weight: 18,5 Kg
4 swivel castors (2 with brakes)
Dimensions: 600x700x1030 mm
Package dimensions: 910x730x80 mm
Origin: Asia



Vetrina a Caldo Hot Showcase

La vetrina calda è un espositore professionale per bar, utile per conservare ed esporre cornetti, brioches ecc... con un sistema di riscaldamento ad acqua la vetrina terrà al caldo le brioches che sembreranno appena sfornate.

The hot showcase is a display professional for bar, helpful to keep and show croissants, pastries etc... with a system of water heating showcase keep you warm croissants that seem freshly baked.





Num List: 256
Cod: VET01843
Mod: DH 260
VETRINA A CALDO DH 260
Potenza: 0,25 Kw/230 V
Peso: 13 Kg.
Basamento in acciaio inox
Temperatura: 30°C ~ 90°C
Riscalda e umidifica - Piano singolo
Dimensioni: 500x370x276 mm
Dim. imballo: 560x410x310 mm
Bancale: ± 20 pz.
Origine: Asia

HOT SHOWCASE DH 260
Power: 0,25 Kw/230 V
Weight: 13 Kg.
Stainless steel base
Temperature: 30°C ~ 90°C
Heat and umidify - Single shelf
Dimensions: 500x370x276 mm
Package dim: 560x410x310 mm
Pallet: ± 20 pcs.
Origin: Asia



Num List: 257
Cod: VET01844
Mod: DH 395
VETRINA A CALDO DH 395
Potenza: 0,4 Kw/230 V
Peso: 15 Kg.
Basamento in acciaio inox
Riscalda e umidifica - Piano doppio
Temperatura: 30°C ~ 90°C
Dimensioni: 500x370x412 mm
Dim. imballo: 560x410x450 mm
Bancale: ± 16 pz.
Origine: Asia

HOT SHOWCASE DH 395
Power: 0,4 Kw/230 V
Weight: 15 Kg.
Stainless steel base
Heat and umidify - Double shelf
Temperature: 30°C ~ 90°C
Dimensions: 500x370x412 mm
Package dim: 560x410x450 mm
Pallet: ± 16 pcs.
Origin: Asia



Numero listino: 258
Codice VET01845
Modello: DH 300
VETRINA A CALDO DH 300
Potenza: 0,3 Kw/230 V
Peso: 16,20 Kg
Basamento in acciaio inox
Fianchi in vetro temp con front ricurvo
Sistema di riscaldamento ad infrarossi
Cassetto raccogli briciole rimovibile
Temperatura: 30°C ~ 90°C
Dimensioni: 554x376x311 mm
Dim. imballo: 630x480x390 mm
Origine: Asia

HOT SHOWCASE DH 300
Power: 0,3 Kw/230 V
Weight: 16,20 Kg
Stainless steel base - Temp glass sides
and curved glass - With infrared heating
With removable crumb tray
Temperature: 30°C ~ 90°C
Dimensions: 554x376x311 mm
Package dim: 630x480x390 mm
Origin: Asia



Numero listino: 259
Codice VET01846
Modello: DH 500
VETRINA A CALDO DH 500
Potenza: 0,5 Kw/230 V
Peso: Kg.20,40
Basamento in acciaio inox
Fianchi in vetro temp con front ricurvo
Sistema di riscaldamento ad infrarossi
Cassetto raccogli briciole rimovibile
Temperatura: 30°C ~ 90°C
Dimensioni: 554x376x432 mm
Dim. imballo: 630x470x530 mm
Origine: Asia

HOT SHOWCASE DH 500
Power: 0,5 Kw/230 V
Weight: Kg. 20,40
Stainless steel base - Temp glass sides
and curved glass - With infrared heating
With removable crumb tray
Temperature: 30°C ~ 90°C
Dimensions: 554x376x432 mm
Package dim: 630x470x530 mm
Origin: Asia



Numero listino: 260
Codice VET01655
Modello: DHE 580
VETRINA A CALDO DHE 580
Potenza: 1 Kw/230 V
Peso: 32 Kg.
Telaio in acciaio inox
4 ripiani estraibili e regolabili
Temperatura: 30°C ~ 90°C
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su un lato
Dimensioni: 640x340x530 mm
Dim. imballo: mm 700X400X570
Origine: Asia

HOT SHOWCASE DHE 580
Power: 1 Kw/230 V
Weight: 32 Kg.
Stainless steel body
4 extractable and adjustable shelves
Temperature: 30°C ~ 90°C
Temp. indicator - Sliding glass on 1 side
Dimensions: 640x340x530 mm
Package dim: 700X400X570 mm
Origin: Asia



Numero listino: 261
Codice VET01659
Modello: DHE 805
VETRINA A CALDO DHE 805
Potenza: 1,5 Kw/230 V
Peso: 41 Kg.
Telaio in acciaio inox
4 ripiani estraibili e regolabili
Temperatura: 30°C ~ 90°C
Indicatore della temperatura
Vetro scorrevole su un lato
Dimensioni: 865x335x620 mm
Dim. imballo: 900x400x650 mm
Origine: Asia

HOT SHOWCASE DHE 805
Power: 1,5 Kw/230 V
Weight: 41 Kg.
Stainless steel body
4 extractable and adjustable shelves
Temperature: 30°C ~ 90°C
Temp. indicator - Sliding glass on 1 side
Dimensions: 865x335x620 mm
Package dim: 900x400x650 mm
Origin: Asia



Numero listino: 262
Codice: VET01649
Modello: R 601
VETRINA A CALDO R601
Potenza: 1,84 Kw/230 V
Peso: 50 Kg
Telaio in acciaio verniciato
3 ripiani estraibili e regolabili
Temperatura: +30°C ~ +110°C
Indicatore della temperatura
Dispositivo per il mantenimento dell'umidità
Vetro scorrevole su 2 lati
Luce interna
Dimensioni: 900x478x605 mm
Dim. imballo: 970X590X700 mm
Bancale: ± 4 pz.
Origine: Asia

HOT SHOWCASE R601
Power: 1,84 Kw/230 V
Weight: 50 Kg
Painted sheet body
3 extractable and adjustable shelves
Temperature: +30°C ~ +110°C
Temperature indicator
Device for maintaining humidity
Sliding glass on 2 sides
Internal lighting
Dimension: 900x478x605 mm
Packing dimension: 970X590X700 mm
Pallet: ± 4 pcs.
Origin: Asia

Numero listino: 263
Codice: VET01834
Modello: R 602
VETRINA A CALDO R602
Potenza: 1,84 Kw/230 V
Peso: 38 Kg
Telaio in acciaio verniciato
3 ripiani estraibili e regolabili
Temperatura: +30°C ~ +110°C
Indicatore della temperatura
Dispositivo per il mantenimento dell'umidità
Vetro scorrevole su 2 lati
Luce interna
Dimensioni: 670x440x645 mm
Dim. imballo: 750x600x720 mm
Bancale: ± 4 pz.
Origine: Asia

HOT SHOWCASE R602
Power: 1,84 Kw/230 V
Weight: 38 Kg
Painted sheet body
3 extractable and adjustable shelves
Temperature: +30°C ~ +110°C
Temperature indicator
Device for maintaining humidity
Sliding glass on 2 sides
Internal lighting
Dimension: 670x440x645 mm
Packing dimension: 750x600x720 mm
Pallet: ± 4 pcs.
Orgine: Asia

Numero listino: 264
Codice: VET01650
Modello: R 603
VETRINA A CALDO R603
Potenza: 2,2 Kw/230 V
Peso: 72 Kg
Telaio in acciaio verniciato
3 ripiani estraibili e regolabili
Temperatura: +30°C ~ +110°C
Indicatore della temperatura
Dispositivo per il mantenimento dell'umidità
Vetro scorrevole su 2 lati
Luce interna
Dimensioni: 1200x500x800 mm
Dim. imballo: 1290x600x885 mm
Bancale: ± 2 pz.
Origine: Asia

HOT SHOWCASE R603
Power: 2,2 Kw/230 V
Weight: 72 Kg
Painted sheet body
3 extractable and adjustable shelves
Temperature: +30°C ~ +110°C
Temperature indicator
Device for maintaining humidity
Sliding glass on 2 sides
Internal lighting
Dimension: 1200x500x800 mm
Packing dimension: 1290x600x885 mm
Pallet: ± 2 pcs.
Origin: Asia



Numero listino: 265
Codice: VET02003
Modello: RTH 120

VETRINA A CALDO RTH 120

Potenza: 1100 W/230 V
Peso: 48 Kg
Temperatura: +30°C ~ +90°C
Display di temperatura regolabile
Capacità: 120 Lt
Illuminazione interna a LED
3 ripiani estraibili e regolabili
Vetri temperati
Vetro scorrevole su un lato
Dimensioni: 678x568x670 mm
Dim. imballo: 749x627x731 mm
Origine: Asia

HOT SHOWCASE RTH 120

Power: 1100 W/230 V
Weight: 48 Kg
Temperature: +30°C ~ +90°C
Adjustable temperature controller
Capacity: 120 Lt
LED Internal lighting
3 extractable and adjustable shelves
Tempered glasses
Sliding glass on 1 side
Dimension: 678x568x670 mm
Packing dimension: 749x627x731 mm
Origin: Asia

Numero listino: 266
Codice: VET02004
Modello: RTH 160

VETRINA A CALDO RTH 160

Potenza: 1500 W/230 V
Peso: 56 Kg
Temperatura: +30°C ~ +90°C
Display di temperatura regolabile
Capacità: 160 Lt
Illuminazione interna a LED
3 ripiani estraibili e regolabili
Vetri temperati
Vetro scorrevole su un lato
Dimensioni: 856x568x670 mm
Dim. imballo: 928x627x731 mm
Origine: Asia

HOT SHOWCASE RTH 160

Power: 1500 W/230 V
Weight: 56 Kg
Temperature: +30°C ~ +90°C
Adjustable temperature controller
Capacity: 160 Lt
LED Internal lighting
3 extractable and adjustable shelves
Tempered glasses
Sliding glass on 1 side
Dimension: 856x568x670 mm
Packing dimension: 928x627x731 mm
Origin: Asia

Numero listino: 267
Codice: VET03719
Modello: VRC 108

VETRINA A CALDO VRC 108

Potenza: 1200 W/230 V
Peso: 33 Kg
Temperatura: +30°C ~ +90°C
Capacità: 108 Lt
Illuminazione interna a LED
Carico massimo: 10 Kg
Struttura autorotante 4 ripiani ø 36
Spazio tra un ripiano e l'altro: 11 cm
Piedini regolabili
Dimensioni: 470x470x870 mm
Dim. imballo: 560x530x940 mm
Origine: Asia

HOT SHOWCASE VRC 108

Power: 1200 W/230 V
Weight: 33 Kg
Temperature: +30°C ~ +90°C
Capacity: 108 Lt
LED Internal lighting
Maximum load: 10 kg
Self-rotating structure with 4 shelves
chrome ø 36
Space between shelves: 10 cm
Adjustable feet
Dimension: 470x470x870 mm
Packing dimension: 560x530x940 mm
Origin: Asia



Vetrina Refrigerata Refrigerated Showcase

Le vetrine refrigerate offrono un ottimo utilizzo per l'esposizioni di cibi e bevande, particolarmente indicato nella pasticceria ha riscontrato forti successi in diversi esercizi come bar e ristoranti. La gamma di misure e colore permettono di unire estetica e praticità.

The refrigerated display cases offer a good use for the 'exposures of food and drink, particularly indicating the pastry has found strong successes in different exercises such as bars and restaurants. The range of measurements and color allow to combine aesthetics and practicality





Numero listino: 268
Codice: VET01942
Modello: RTW 100

VETRINA REFRIGERATA RTW 100

Potenza: 160 W/230 V
Peso: 39 Kg - Capacità: 100 Lt
Temperatura: 0°C ~ +12°C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +32°C
Corpo in lamiera verniciata, colore nero - Gas refrigerante R134a Ripiani regolabili in acciaio inox - Doppio vetro - Illuminazione interna - Compressore Zanussi - Nontropicalizzata
Dimensioni: 682x450x675 mm
Dimensioni imballo: 756x524x760 mm
Bancale: ± 4 pz. - Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE RTW 100

Power: 160 W/230 V
Weight: 39 Kg - Capacity: 100 Lt.
Temperature: 0°C ~ +12°C
Room temperature: +16°C ~ +32°C
Body in painted sheet, black color - Refrigerant gas R134a - S/S adjustable shelves - Double glass - Internal lighting
Zanussi compressor - Not tropicalizade
Dimension: 682x450x675 mm
Packing dimension: 756x524x760 mm
Pallet: ± 4 pcs. - Origin: Asia

Numero listino: 269
Codice: VET02000
Modello: RTW 120

VETRINA REFRIGERATA RTW 120

Potenza: 230 W/230 V
Peso: 64 Kg - Capacità: 120 Lt
Temperatura: +2°C ~ +10°C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +32°C
Corpo in lamiera verniciata, colore inox - Gas refrigerante R134a - Ripiani regolabili in acciaio inox - Vetro doppio - illuminazione interna - Compressore Zanussi - Non tropicalizzata
Dimensioni: 702x568x686 mm
Dimensioni imballo: 773x627x735 mm
Bancale: ± 4 pz - Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE RTW 120

Power: 230 W/230 V
Weight: 64 Kg
Temperature: +2°C ~ +10°C
Room temperature: +16°C ~ +32°C
Capacity: 120 Lt
Body in painted sheet, inox color - Refrigerant gas R134a - S/S adjustable shelves - Double glass - Internal lighting - Zanussi compressor - Not tropicalizade
Dimension: 702x568x686 mm
Packing dimension: 773x627x735 mm
Pallet: ± 4 pcs. - Origin: Asia



Num List: 270
Cod: VET02001
Mod: RTW 160

VETRINA REFRIGERATA RTW 160

Potenza: 230 W/230 V
Peso: 71 Kg - Capacità: 160 Lt
Temperatura: 0°C ~ +12°C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +32°C
Corpo in lamiera verniciata, colore inox - Gas refrigerante R134a - Ripiani regolabili in acciaio inox - Vetro doppio - illuminazione interna - Compressore Zanussi - Non tropicalizzata
Dimensioni: 880x568x686 mm
Dimensioni imballo: 951x627x735 mm
Bancale: ± 4 pz - Origine: Asia

TROLLEY TRM 6 A

Power: 230 W/230 V
Weight: 71 Kg - Capacity: 160 Lt
Temperature: 0°C ~ +12°C
Room temperature: +16°C ~ +32°C
Body in painted sheet, inox color - Refrigerant gas R134a - S/S adjustable shelves - Double glass - Internal lighting - Zanussi compressor - Not tropicalizade
Dimension: 880x568x686 mm
Packing dimension: 951x627x735 mm
Pallet: ± 4 pcs. - Origin: Asia



VETRINA REFRIGERATA SUSHI RTS 132

Numero Listino: 272
Codice: VET01520
Modello: RTS 132

Potenza: 0,16 Kw/230 V
Capacità: 132 Lt
Temperatura: +2°C ~ +12°C
Peso: 45 Kg
Tipo gas: R134a
Numero vasche incluse: 5 da 1/2 GN profondità 4,5 cm
Dimensioni: 1800x430x300 mm
Dimensioni imballo: 1890x520x360 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE SUSHI RTS 132

Number of price list: 272
Code: VET01520
Model: RTS 132

Power: 0,16 Kw/230 V
Capacity: 132 Lt
Temperature: +2°C ~ +12°C
Weight: 45 Kg
Refrigerant gas R134a
Number of pans including: 5 of 1/2 G/N depth 4,5 cm
Dimension: 1800x430x300 mm
Packing dimension: 1890x520x360 mm
Origin: Asia



Num List: 271
Cod: VET02015
Mod: RTW 67

VETRINA REFRIGERATA RTW 67

Potenza: 110W/230 V
Peso: 25 Kg
Temperatura: +2°C ~ +12°C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +35°C
Capacità: 67 Lt - Origine: Asia
Gas refrigerante R134a - Controllo digitale della temperatura
Incluse 8 vasche GN da 1/6 - In acciaio inox
Con coperchio in vetro flessibile - Raffreddamento statico
Interruttore on/off - Piedini regolabili - Non tropicalizzata
Compressore DONPER
Dimensioni: 767x612x328 mm
Dimensioni imballo: 840x690x390 mm

REFRIGERATED SHOWCASE RTW 67

Power: 110W/230 V
Weight: 25 Kg
Temperature: +2°C ~ +12°C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Capacity: 67 Lt - Origin: Asia
Refrigerant gas R134a - Digital temperature control
Including 8 trays GN 1/6 - Stainless steel - Folding complete glass cover - Static cooling - On/off switch
Adjustable feet - Not tropicalised - DONPER compressor
Dimensions: 767x612x328 mm
Package dimensions: 840x690x390 mm

Num List: 273
Cod: VET03721
Mod: RTW 175

VETRINA REFRIGERATA RTW 175

Potenza: 200 W/230 V
Peso: 66 Kg
Temperatura: +2°C ~ +12°C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +35°C
Capacità: 175 Lt - Origine: Asia
Gas refrigerante R134a - illuminazione interna LED - Controllo digitale della temperatura - Raffreddamento statico - Non tropicalizzata - Compressore KONOR
Dimensioni: 1250x890x1080 mm
Dimensioni imballo: 960x960x668 mm

REFRIGERATED SHOWCASE RTW 175

Power: 200 W/230 V
Weight: 66 Kg
Temperature: +2°C ~ +12°C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Capacity: 175 Lt
Refrigerant gas R134a - LED Internal lighting - Digital temperature control - Static cooling - Not tropicalizade
KONOR compressor
Dimension: 1250x890x1080 mm
Packing dimension: 960x960x668 mm
Origin: Asia



Numero listino: 274
Codice: VET07200
Modello: VRN 72

VETRINA REFRIGERATA VRN72

Potenza: 170 W/230 V
Capacità: 72 Lt.
Temperatura: 0°C ~ +10°C
Temp. ambiente: +16°C ~ +35°C
Peso: 38,50 Kg
Gas refrigerante R134a
Illuminazione interna LED
Doppio vetro- Ripiani cromati autorotanti - Sistema di refrigerazione ventilato - Non tropicalizzata
Compressore KONOR
Dimensioni: 450x450x983 mm
Dim. imballo: 500x500x1050 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN72

Power: 170 W/230 V
Capacity: 72 Lt.
Temperature: 0°C ~ +10°C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Weight: 38,50 Kg.
Refrigerant gas R134a
Internal lighting LED - Double glass
Automatic rotation shelves chrome plate
Ventilated refrigeration system
Not tropicalizade
KONOR compressor
Dimension: 450x450x983 mm
Packing dimension: 500x500x1050 mm
Origin: Asia

Numero listino: 275
Codice: VET07205
Modello: VRN 100

VETRINA REFRIGERATA VRN100

Potenza: 180 W/230 V
Capacità: 100 Lt.
Temperatura: +2°C ~ +8°C
Temp. ambiente: +16°C ~ +35°C
Peso: 50 Kg
Gas refrigerante R134a
Illuminazione interna LED
3 Ripiani in vetro girevoli e regolabili
Doppio vetro temperato
Sistema di refrigerazione ventilato
Base acciaio inox- Non tropicalizzata
Compressore KONOR
Dimensioni: 490x490x1070 mm
Dim. imballo: 565x565x1100 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN100

Power: 180 W/230 V
Capacity: 100 Lt.
Temperature: +2°C ~ +8°C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Weight: 50 Kg.
Refrigerant gas R134a - Internal lighting LED - 3 glass shelves swivel and adjustable - Double tempered glass
Ventilated refrigeration system
Stainless steel body base - Not tropicalizade - KONOR compressor
Dimension: 490x490x1070 mm
Packing dimension: 565x565x1100 mm
Origin: Asia

Numero listino: 276
Codice: VET03720
Modello: VRN 108

VETRINA REFRIGERATA VRN108

Potenza: 230 W/230 V
Peso: 52 Kg
Temperatura: 0°C ~ +10°C
Temp. ambiente: +16°C ~ +35°C
Capacità: 108 Lt
Gas refrigerante R134a - illuminazione interna a LED - Carico massimo: 10 Kg Doppio vetro - Struttura autorotante con 4 Ripiani cromati ø 36 - Spazio tra un ripiano e l'altro: 10 cm - Piedini regolabili - Non tropicalizzata Compressore ZANUSSI
Dimensioni: 475x475x870 mm
Dim. imballo: 560x530x940 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN108

Power: 230 W/230 V
Weight: 52 Kg
Temperature: 0°C ~ +10°C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Capacity: 108 Lt - Refrigerant gas R134a
LED Internal lighting - Maximum load: 10 kg - Double glass - Self-rotating structure with 4 shelves chrome ø 36
Space betw. a shelf and the other: 10 cm
Adjustable feet - Not tropicalizade
ZANUSSI compressor
Dimension: 475x475x870 mm
Packing dimension: 560x530x940 mm
Origin: Asia



Num List: 277
Cod: VET1913
Mod: VRN 58 BIANCA

VETRINA REFRIGERATA VRN 58

Potenza: 164 W/230 V
Peso: 30 Kg.
Temperatura: 2°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 58 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - Illuminazione interna - 2 Ripiani regolabili
Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x380x810 mm
Dim. imballo: 480x440x900 mm
Bancale: ± 12 pz.
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN58

Power: 164 W/230 V
Weight: 30 Kg.
Temperature: 2°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 58 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Zanussi compressor - Inside light
2 Adjustable shelf - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x380x810 mm
Package dim.: 480x440x900 mm
Pallet: ± 12 pcs.
Origin: Asia

Num List: 278
Cod VET01914
Mod: VRN 78 BIANCA

VETRINA REFRIGERATA VRN78

Potenza: 164 W/230 V
Peso: 33,8 Kg.
Temperatura: 2°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 78 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - illuminazione interna - 3 Ripiani regolabili
Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x380x960 mm
Dim. imballo: 480x440x1030 mm
Bancale: ± 12 pz.
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN78

Power: 164 W/230 V
Weight: 33,8 Kg.
Temperature: 2°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 78 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Internal lighting - 3 Ripiani regolabili
Zanussi compressor - Inside light
Adjustable shelf - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x380x960 mm
Package dim: 480x440x1030 mm
Pallet: ± 12 pcs.
Origin: Asia

Numero listino: 279
Codice: VET01915
Modello: VRN 98 BIANCA

VETRINA REFRIGERATA VRN98

Potenza: 164 W/230 V
Peso: 38 Kg.
Temperatura: 2°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 98 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - illuminazione interna - 4 Ripiani regolabili
Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x380x1100 mm
Dim. imballo: 480x440x1180 mm
Bancale: ± 6 pz.
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN98

Power: 164 W/230 V
Weight: 38 Kg.
Temperature: 2°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 98 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
4 Adjustable shelf - Zanussi compressor
Inside light - Adjustable shelf
Not tropicalizade - Digital control panel
Dimensions: 425x380x1100 mm
Package dimensions: 80x440x1180 mm
Bancale: ± 6 pcs.
Origin: Asia



Num List: 280
Cod: VET02020
Mod: VRN 58 LUX BIANCA

VETRINA VRN 58 LUX

Potenza: 180 Watt/230 V
Peso: 35 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 58 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - Porta arrotondata - illuminazione interna illuminazione LED sui lati
2 Ripiani regolabili- Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x404x830 mm
Dim. imballo: 480x450x885 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN58 LUX

Power: 180 Watt/230 V
Weight: 35 Kg.
Temperature: 0°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 58 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Zanussi compressor - Curved door
Inside light - LED light on side
2 Adjustable shelves - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x404x830 mm
Package dim: 480x450x885 mm
Origin: Asia

Num List: 281
Cod: VET02030
Mod: VRN 78 LUX BIANCA

VETRINA VRN 78 LUX

Potenza: 180 W/230 V
Capacità: 100 Lt.
Temperatura: +2°C ~ +8°C
Temp. ambiente: +16°C ~ +35°C
Peso: 50 Kg
Gas refrigerante R134a
Illuminazione interna LED
3 Ripiani in vetro girevoli e regolabili
Doppio vetro temperato
Sistema di refrigerazione ventilato
Base acciaio inox- Non tropicalizzata
Compressore KONOR
Dimensioni: 490x490x1070 mm
Dim. imballo: 565x565x1100 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN78 LUX

Power: 180 Watt/230 V
Weight: 38,5 Kg.
Temperature: 0°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 78 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Zanussi compressor - Curved door
Inside light - LED light on side
3 Adjustable shelves - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x404x980 mm
Package dim: 480x450x1035 mm
Origin: Asia

Num List: 282
Cod: VET02040
Mod: VRN 98 LUX BIANCA

VETRINA VRN98 LUX

Potenza: 180 Watt/230 V
Peso: 41 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 98 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - Porta arrotondata - illuminazione interna illuminazione LED sui lati
4 Ripiani regolabili - Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425X404X1080 mm
Dim. imballo: 480X450X1135 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN98 LUX

Weight: 41 Kg.
Temperature: 0°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 98 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A - Zanussi compressor - Curved door
Inside light - LED light on side
4 Adjustable shelves - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425X404X1080 mm
Package dim: 480X450X1135 mm
Origin: Asia

Num List: 283
Cod: VET1916
Mod: VRN 58 NERA

VETRINA REFRIGERATA VRN 58

Potenza: 164 W/230 V
Peso: 30 Kg.
Temperatura: 2°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 58 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A - Compressore Zanussi - Illuminazione interna - 2 Ripiani regolabili Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x380x810 mm
Dim. imballo: 480x440x900 mm
Bancale: ± 12 pz.
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN58

Power: 164 W/230 V
Weight: 30 Kg.
Temperature: 2°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 58 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Zanussi compressor - Inside light
2 Adjustable shelf - Not tropicalizde
Digital control panel
Dimensions: 425x380x810 mm
Package dim.: 480x440x900 mm
Pallet: ± 12 pcs.
Origin: Asia

Num List: 284
Cod: VET01917
Mod: VRN 78 NERA

VETRINA REFRIGERATA VRN78

Potenza: 164 W/230 V
Peso: 33,8 Kg.
Temperatura: 2°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 78 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - illuminazione interna - 3 Ripiani regolabili Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x380x960 mm
Dim. imballo: 480x440x1030 mm
Bancale: ± 12 pz.
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN78

Power: 164 W/230 V
Weight: 33,8 Kg.
Temperature: 2°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 78 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Internal lighting - 3 Ripiani regolabili
Zanussi compressor - Inside light
Adjustable shelf - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x380x960 mm
Package dim: 480x440x1030 mm
Pallet: ± 12 pcs.
Origin: Asia

Num List: 285
Cod: VET01918
Mod: VRN 98 NERA

VETRINA REFRIGERATA VRN98

Potenza: 164 W/230 V
Peso: 38 Kg.
Temperatura: 2°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 98 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - illuminazione interna - 4 Ripiani regolabili Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x380x1100 mm
Dim. imballo: 480x440x1180 mm
Bancale: ± 6 pz.
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN98

Power: 164 W/230 V
Weight: 38 Kg.
Temperature: 2°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 98 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
4 Adjustable shelf - Zanussi compressor
Inside light - Adjustable shelf
Not tropicalizade - Digital control panel
Dimensions: 425x380x1100 mm
Package dimensions: 80x440x1180 mm
Bancale: ± 6 pcs.
Origin: Asia



Num List: 286
Cod: VET02025
Mod: VRN 58 LUX NERA

VETRINA VRN 58 LUX

Potenza: 180 Watt/230 V
Peso: 35 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 58 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - Porta arrotondata - illuminazione interna illuminazione LED sui lati
2 Ripiani regolabili - Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425x404x830 mm
Dim. imballo: 480x450x885 mm
Origine: Asia

**REFRIGERATED SHOWCASE
VRN58 LUX**

Power: 180 Watt/230 V
Weight: 35 Kg.
Temperature: 0°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 58 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Zanussi compressor - Curved door
Inside light - LED light on side
2 Adjustable shelves - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x404x830 mm
Package dim: 480x450x885 mm
Origin: Asia



Num List: 287
Cod: VET02035
Mod: VRN 78 LUX NERA

VETRINA VRN78 LUX

Potenza: 180 W/230 V
Capacità: 100 Lt.
Temperatura: +2°C ~ +8°C
Temp. ambiente: +16°C ~ +35°C
Peso: 50 Kg
Gas refrigerante R134a
Illuminazione interna LED
3 Ripiani in vetro girevoli e regolabili
Doppio vetro temperato
Sistema di refrigerazione ventilato
Base acciaio inox- Non tropicalizzata
Compressore KONOR
Dimensioni: 490x490x1070 mm
Dim. imballo: 565x565x1100 mm
Origine: Asia

**REFRIGERATED SHOWCASE
VRN78 LUX**

Power: 180 Watt/230 V
Weight: 38,5 Kg.
Temperature: 0°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 78 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A
Zanussi compressor - Curved door
Inside light - LED light on side
3 Adjustable shelves - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425x404x980 mm
Package dim: 480x450x1035 mm
Origin: Asia



Num List: 288
Cod: VET02045
Mod: VRN 98 LUX NERA

VETRINA VRN98 LUX

Potenza: 180 Watt/230 V
Peso: 41 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: 16°C ~ 35°C
Capacità: 98 Lt.
Consumo: 1,9 Kwh/24h
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi - Porta arrotondata - illuminazione interna illuminazione LED sui lati
4 Ripiani regolabili - Non tropicalizzata
Pannello di controllo digitale
Dimensioni: 425X404X1080 mm
Dim. imballo: 480X450X1135 mm
Origine: Asia

**REFRIGERATED SHOWCASE
VRN98 LUX**

Power: 180 Watt/230 V
Weight: 41 Kg.
Temperature: 0°C ~ 12°C
Room temperature: 16°C ~ 35°C
Capacity: 98 Lt.
Consumption: 1,9 Kwh/24h
Refrigerant gas R134A - Zanussi compressor - Curved door
Inside light - LED light on side
4 Adjustable shelves - Not tropicalizade
Digital control panel
Dimensions: 425X404X1080 mm
Package dim: 480X450X1135 mm
Origin: Asia



Num List: 289
Cod: VET02505
Mod: VRN 215 LUX

VETRINA REFRIGERATA VRN 215

Potenza: 250 Watt/230 V
Peso: 73 Kg. - Capacità: 215 Lt.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: Max 35°C
Luce interna - Regolatore di temperatura - Display digitale
4 ruote di cui 2 con freno - Ripiani regolabili - Sistema di raffreddamento ventilato - Porta vetro frontale arrotondata - Sbrinamento automatico - illuminazione Led laterale
Gas refrigerante R134A
Compressore Donper
Dimensioni: 515x485x1595 mm
Dim. imballo: 580x540x1660 mm
Origine: Asia

**REFRIGERATED SHOWCASE
VRN 215**

Power: 250 Watt/230 V
Weight: 73 Kg - Capacity: 215 Lt.
Temperature: 0 °C ~ 12 °C
Ambient temperature: Max 35 °C
Internal light - Temperature controller
Digital display - 4 wheels, 2 with brake
Adjustable shelves - Ventilated cooling system - Front curved glass door
Automatic defrost - Led lighting side
Refrigerant R134A
Compressor Donper
Dim: 515x485x1595 mm
Package dim: 580x540x1660 mm
Origin: Asia



Num List: 290
Cod: VET02500
Mod: VRN 235 BIANCA

VETRINA REFRIGERATA VRN 235

Potenza: 250 W/230 V
Peso: 76,4 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: Max 35°C
Capacità: 235 Lt.
Luce interna - 4 ruote girevoli
Vetri temperati - 4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi
Non tropicalizzata
Dimensioni: 470x530x1710 mm
Dim. imballo: 580x540x1760 mm
Origine: Asia

**REFRIGERATED SHOWCASE
VRN 235**

Potenza: 250 W/230 V
Peso: 76,4 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: Max 35°C
Capacità: 235 Lt.
Luce interna - 4 ruote girevoli
Vetri temperati - 4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi
Non tropicalizzata
Dimensioni: 470x530x1710 mm
Dim. imballo: 580x540x1760 mm
Origine: Asia



Num List: 291
Cod: VET01919
Mod: VRN 235 NERA

VETRINA REFRIGERATA VRN 235

Potenza: 250 W/230 V
Peso: 76,4 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: Max 35°C
Capacità: 235 Lt.
Luce interna - 4 ruote girevoli
Vetri temperati - 4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi
Non tropicalizzata
Dimensioni: 470x530x1710 mm
Dim. imballo: 580x540x1760 mm
Origine: Asia

**REFRIGERATED SHOWCASE
VRN 235**

Potenza: 250 W/230 V
Peso: 76,4 Kg.
Temperatura: 0°C ~ 12°C
Temperatura ambiente: Max 35°C
Capacità: 235 Lt.
Luce interna - 4 ruote girevoli
Vetri temperati - 4 Ripiani regolabili
Gas refrigerante R134A
Compressore Zanussi
Non tropicalizzata
Dimensioni: 470x530x1710 mm
Dim. imballo: 580x540x1760 mm
Origine: Asia



Num list: 292
Cod: VET0659
Mod: VRN 378

VETRINA REFRIGERATA VRN 378

Potenza: 250 W/230 V
Peso: 79 Kg - Capacità: 378/380 Lt
Temperatura: +3°C ~ +10°C
Temperatura ambiente: Max 35°C
Corpo in lamiera d'acciaio, colore bianco
Indicatore di temperatura digitale - 4 ripiani regolabili
Luce verticale Chiusura porta con chiave
Refrigerazione statica con ventola per migliorare la performance di raffreddamento
Evaporazione acqua 4 piedini regolabili - 4 ruote girevoli
Tipo gas: R134a - Compressore Konor
Dimensioni: 595x620x1870 mm
Dim imballo: 640x665x1905 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN 378

Power: 250 W/230 V
Weight: 79 Kg - Capacity: 378/380 Lt
Temperature: +3°C ~ +10°C
Room temperature: Max 35°C
Body in treated steel sheet, white color
Digital temperature display - 4 shelves adjustable
Vertical lights - Lock with key
Static refrigeration with fan for better performance cooling
Water evaporation
4 adjustable feet - 4 swivel castors
Gas tipe: R134a - Konor compressor
Dimension: 595x620x1870 mm
Packing dimension: 640x665x1905 mm
Origin: Asia



Num list: 293
Cod: VET04180
Mod: VRN 418

VETRINA REFRIGERATA VRN 418

Potenza: 570 W/230 V
Peso: 110 Kg
Capacità: 418 Lt
Temperatura: +2°C ~ +12°C
Temperatura ambiente: Max +35°
Corpo in alluminio color acciaio
Gas refrigerante R134a
3 Ripiani regolabili - illuminazione interna
Compressore Zanussi
Chiusura porta con chiave
Sistema di refrigerazione ventilato
Evaporatore d'acqua
Dimensioni: 650x650x1850 mm
Dimensioni imballo: 735x735x1900 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE VRN 418

Power: 570 W/230 V
Weight: 110 Kg
Capacity: 418 Lt
Temperature: +2°C ~ +12°C
Room temperature: Max +35°
Alluminium body stainless steel color
Refrigerant gas: R134a
3 Adjustable shelves - Inside light
Zanussi compressor
Closing with key - Ventilated showcase
Evaporator of water
Dimension: 650x650x1850 mm
Packing dimension: 735x735x1900 mm
Origin: Asia



Num list: 294
Cod: VET02011
Mod: RTS 200

VETRINA REFRIGERATA RTS 200

Potenza: 0,2 Kw/230 V
Capacità: 200 Lt - Peso: 115 Kg
Temperatura: +2 ~ +10 °C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +35°C
Tipo di gas: R134a
2 Ripiani regolabili in acciaio inox
Tendina frontale scorrevole
Illuminazione interna a LED
4 ruote girevoli con 2 freni
Display temperatura digitale - Non tropicalizzata
Compressore Donper
Sistema di raffreddamento ventilato
Dimensioni: 1000X560X1250 mm
Dimensioni imballo: 1060X625X1310 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE RTS 200

Power: 0,2 Kw/230 V
Capacity: 200 Lt
Temperature: +2 ~ +10 °C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Weight: 115 Kg
Refrigerant gas: R134a
2 Adjustable shelves in stainless steel
Sliding front curtain - Internal lighting a LED
4 swivel castors with 2 brakes
Digital temperature display - Donper compressor
Ventilated cooling system - Not tropicalized
Dimension: 1000X560X1250 mm
Packing dimension: 1060X625X1310 mm
Origin: Asia



Num list: 295
Cod: VET02010
Mod: RTS 220

VETRINA REFRIGERATA RTS 220

Potenza: 134 W/230 V
Capacità: 220 Lt
Temperatura: +2 ~ +10 °C
Temperatura ambiente: +16°C ~ +35°C
Peso: 106 Kg
Tipo di gas: R134a
3 Ripiani regolabili in acciaio inox
Tendina frontale scorrevole
Illuminazione interna a LED
4 ruote girevoli con 2 freni - Display temperatura digitale
Compressore Donper - Non tropicalizzata
Sistema di raffreddamento ventilato
Dimensioni: 494x674x1740 mm
Dimensioni imballo: 565x720x1808 mm
Origine: Asia

REFRIGERATED SHOWCASE RTS 220

Power: 134 W/230 V
Capacity: 220 Lt
Temperature: +2 ~ +10 °C
Room temperature: +16°C ~ +35°C
Weight: 106 Kg
Refrigerant gas: R134a
3 Adjustable shelves in stainless steel
Sliding front curtain - LED Internal lighting
4 swivel castors with 2 brakes
Digital temperature display - Donper compressor
Ventilated cooling system - Not tropicalized
Dimension: 494x674x1740 mm
Packing dimension: 565x720x1808 mm
Origin: Asia

Condizioni Generali di Vendita

CONSEGNA:

Entro due settimane dalla conferma d'ordine salvo imprevisti.
Eventuali ritardi non danno diritto ad indennizzi o risarcimenti.



TRASPORTO:

In porto assegnato con Vs. vettore convenzionato oppure a mezzo Ns. corriere
in porto franco con addebito in fattura.

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente.

Non si risponde dei danni alla merce se al momento della consegna non viene specificato sul bollettino di consegna LA RISERVA DI CONTROLLO PER QUANTITA' E QUALITA' anche se l'imballo risulta apparentemente integro.

In caso di danni comunicarlo per iscritto entro tre giorni dal ricevimento merce.

La nostra ditta non parteciperà al danno subito in caso di segnalazioni pervenute dopo i tre giorni dal ricevimento della merce o in caso di mancata riserva sul documento.

Sconsigliamo la spedizione di un solo collo per la facilità di danno durante il trasporto.

PREZZI:

non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso.
Questi verranno confermati all'ordine.



IMBALLO:

In cartone incluso

Bancale di legno: 5,00 euro

Gabbia in legno: al costo



GARANZIA:

La garanzia consiste nella copertura gratuita dei ricambi per le macchine resi franco nostro magazzino.

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia a norma di legge per difetti di costruzione.

Dalla garanzia sono escluse le parti elettriche ed il materiale di consumo compresi i danni causati dall'uso improprio.

I pezzi difettosi saranno sostituiti solo dopo averli ricevuti di ritorno in porto franco.

La spedizione dei ricambi in garanzia e delle riparazioni è in porto assegnato.

DURATA DELLA GARANZIA: 1 ANNO DALLA DATA DELLA FATTURA.



CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

Anticipato o da concordare.

Per ritardati pagamenti, addebito interessi mensili al tasso legale.

Castelletto pagamenti a scadere non superiori a € 5.000,00 o da concordare, superato il quale si richiede pagamento in anticipo o contrassegno.

Per l'invio di ricambi e riparazioni, si richiede il pagamento anticipato o contrassegno contanti.

RISERVA DI PROPRIETA':

La merce è di esclusiva proprietà della Beckers Italy Srl fino al pagamento integrale delle fatture.

- IN CASO DI ORDINE SI RITENGONO LE SEGUENTI CONDIZIONI ACCETTATE.
- LE IMMAGINI E LE SPECIFICHE TECNICHE RIPORTATE SONO SOLO DI RIFERIMENTO. LA BECKERS ITALY SRL SI RISERVA IL DIRITTO DI CAMBIARLE SENZA PREAVVISO
- RENDERE LA PRESENTE TIMBRATA E FIRMATA PER ACCETTAZIONE.

Beckers Italy Srl
via Ganassina n°8 - 24047 Treviglio (BG)
Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302490
E-mail: info@beckersitaly.net
Web: www.beckersitaly.net



Per accettazione:

Data e Luogo

Firma

Selling Conditions

DELIVERY:

It occurs within two weeks after the order confirmation except for unforeseen circumstances.
Any delay does not entitle to ask for compensation or damages.



TRANSPORT:

It is made with customer's agreed courier or - in the negative - by our courier

Transport costs will be debited in the invoice

The goods travel at your own risk

We're not liable for any damage to the goods if at the moment of the delivery the customer does not specify on the bulletin RESERVE CONTROL FOR QUANTITY 'AND QUALITY'.

This is requested even if the packaging is apparently undamaged.

In case of damage the customer has to write us within three days from the receipt of the goods.

Our company will not participate to the damage sustained by the customer in case of reports received after the expired date or in case of failure to reserve on the document.

We do not recommend the delivery of a single article because this is easily subject of transport damage.

PRICES:

They are not definite and are subject to be changed without notice.

The ultimate price is confirmed on the order confirmation.



PACKING:

Cardboard included

Wooden pallet: 5,00 €

Wooden crate: on request



WARRANTY:

The warranty covers the free coverage of all machines' spare parts.

The cost of the delivery of the spare parts is up to the customer

All products are guaranteed by law for construction defects.

The warranty excludes electrical parts and consumables and does not cover the damages caused by improper use. Defective parts will be replaced only after receiving them back to our premises.

The shipment of spare parts covered by warranty and repaired is up to the customer.

DURATION OF WARRANTY: 1 YEAR FROM DATE OF INVOICE.

TERMS OF PAYMENT:

The only term of payment accepted is 100% in advance.

Elsewhere, it has to be discussed and agreed

For late payments, we will charge the monthly interest at the legal rate.



For the delivery of spare parts under warranty and repaired, we require payment in advance or cash on delivery.

RETENTION OF:

All goods are exclusive property of Beckers Italy Srl until full payment of invoices.

- IN CASE OF ORDER WE CONSIDER THE FOLLOWING CONDITIONS ACCEPTED BY THE CUSTOMER
- ALL THE PICTURES AND TECHNICAL DETAILS ARE GIVEN ONLY AS REFERENCE. BECKERS ITALY SRL HAS THE RIGHT TO CHANGE THEM WITHOUT NOTICE
- THESE CONDITION HAS TO BE STAMPED, SIGNED AND RETURN FOR ACCEPTANCE.

Beckers Italy Srl
via Ganassina No. 8-24047 Treviglio (BG)
Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302 490
E-mail: info@beckersitaly.net
Web: www.beckersitaly.net



For acceptance:

Date and Place

Signature

NOTE



Series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTE



Series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTE

Lined writing area with horizontal dotted lines.

NOTE

Lined writing area with horizontal dotted lines.

BECKERS ITALY NEL MONDO

BECKERS ITALY IN THE WORLD



La Beckers italy S.r.l. mantiene rapporti commerciali in gran parte della sfera globale.

Arabia Saudita, Armenia, Belgio, Bulgaria, Cina, Cipro, Croazia, Danimarca, Egitto, Emirati Arabi, Francia, Giordania, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, Israele, Italia, Kazakistan, Kenia, Kuwait, Lituania, Macedonia, Marocco, Moldavia, Nigeria, Norvegia, Polonia, Portogallo, Qatar, Regno del Bahrain, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Sultanato di Oman, Svezia, Svizzera, Siria, Tunisia, Turchia, Ucraina, Ungheria, Venezuela, Austria, Cile, Irlanda, Peru', Lettonia, India, Iran, Etiopia, Uganda, Canada, Libano, Georgia, Slovenia, Albania, Libia, Ungheria, Malta, Finlandia, Lussemburgo, Algeria, Cile, Taiwan, Estonia, Kyrgyz, Republic, Caraibi, Bosnia.

Beckers italy S.r.l. trade with much of the world.

Saudi Arabia, Armenia, Belgium, Bulgaria, China, Croatia, Denmark, Egypt, UAE, France, Jordan, Germany, Great Britain, Greece, Hong Kong, Israel, Italy, Kazakhstan, Kenya, Kuwait, Lithuania, Macedonia, Morocco, Moldova, Nigeria, Norway, Poland, Portugal, Qatar, Kingdom of Bahrain, Czech Republic, Romania, Russia, Serbia, Slovakia, Spain, South Africa, Sultanate of Oman, Sweden, Switzerland, Syria, Tunisia, Turkey, Ukraine, Hungary, Venezuela, Austria, Chile, Ireland, Peru', Lettonia, India, Iran, Etiopia, Uganda, Canada, Libano, Georgia, Slovenia, Albania, Libia, Ungheria, Malta, Finlandia, Lussemburgo, Algeria, Cile, Taiwan, Estonia, Kyrgyz, Republic, Caraibi, Bosnia.



Beckers Italy srl

**Via Ganassina n°8
24047 Treviglio (Bg) Italy
Tel 0039-0363/49820
Fax 0039-0363/302490**

C.F. - P.IVA-N. iscrizione R.I. BG-IT 03552510160
REA Bg 388367