

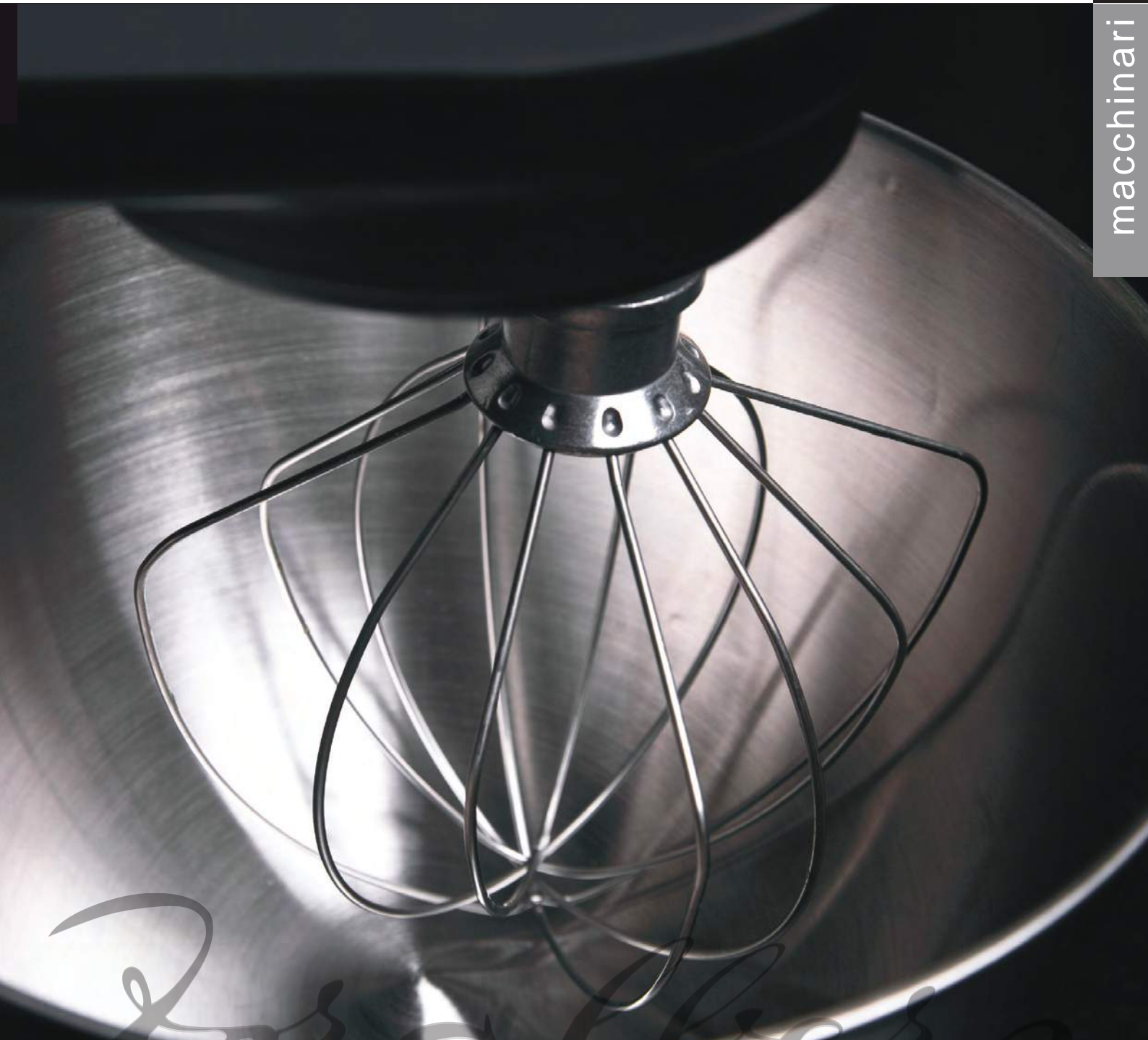
Attrezzature Complementari per la Cucina / *Complementary kitchen equipment*

tagliamozzarella per cubettare • segaossa a nastro • sfogliatrici • macchine per pasta fresca • pelapatate & lavacozze • grattugie, tritacarne e abbinati • griglie a pietra lavica • combinati frusta e mescolatore • affettatrici professionali a gravità • macchine sottovuoto • crepiere • piastre di cottura • tostiere • impastatrici • gyros e coltelli elettrici • forni a microonde • fabbricatori di ghiaccio • macchine per il gelato • bilance digitali • frullatori professionali • friggitrice elettriche • forni elettrici e a gas per pizza • impastatrici • stendipizza • tagliaverdure • cutter.

cheese choppers • bone bandsaw • pasta machine • potato peeler & mussel washer • meat mincer - cheese grater - combined • ava rock grill • combined whisk and mixer • professional gravity slicers • vacuum packer • crepiere • cast iron contact plates • induction plates • toaster • revolving planetary mixer • gas gyros • electric gyros blade • microwave ovens • ice maker • ice cream machines • digital scales • professional blender • electric fryers • electric pizza oven • gas pizza oven • dough spiral mixer • pizza roller • vegetable preparation machine • cutter • food processor.

appliances

macchinari



Jorallberg

Jorallberg
FORNITURE ALBERGHIERE



L'assortimento che Vi presentiamo è stato **selezionato** in anni di **ricerca** e con l'esperienza acquisita, in **oltre 50** anni di attività nel settore della ristorazione e della collettività, a contatto con una **clientela attenta ed esigente**.

Le alternative che Vi **offriamo** Vi daranno l'opportunità di **scegliere** l'attrezzatura più adatta alle **Vostre necessità**.

Ci siamo impegnati per consentirvi di **trovare sempre** disponibili gli articoli di **Vostro interesse**.


Abbiamo attuato tale **programma** nella convinzione di partecipare alla **migliore riuscita** del Vostro lavoro dove è richiesta sempre maggiore **qualità e professionalità**.

The choice we submit you has been **selected** all over **50 years** of our activity, with the **experience** achieved in hotel and restaurant sector, always in touch with a **selected and demanding clientele**.

Our optional choices will allow you to **choose** the items that much fit **your requirements**.

We engaged ourselves **to offer** our customers **the availability** of items in which they are **interested in**.

We carried on this **program**, as we are firmly convinced to participate **to development** of your work, for which **quality and professional** knowledge are essentials.



Le misure riportate in questo **catalogo** sono indicative e **non impegnative** da parte nostra.

Modifiche **tecnico-estetiche** possono essere apportate senza preavviso.

Tutti i marchi citati sono di proprietà dei **rispettivi titolari**.

The measurements we report on this **catalogue** are to be considered **merely indications**, which do not bind us from further technical and aesthetical modifications, which would be inserted without any notice.

All trademarks are the property of their **respective owners**.



INDICE / INDEX

Macchinari

affumicatore: pag 4
sous vide professional: pag 5
tagliamozzarella per cubettare: pag 6
segaossa a nastro: pag 7
sfogliatrici - stendipizza: pag 8
macchine per pasta fresca: pag 9
pelapatate & lavacozze: pag 15
grattugia: pag 16
tritacarne: pag 18
abbinato: pag 20
griglie a pietra lavica: pag 22
fruste e mixer: pag 24

affettatrici professionali a gravità: pag 29
macchine sottovuoto: pag 31
crepiera tonda: pag 33
piastre di cottura: pag 34
tostiere e grill: pag 37
impastatrici planetarie: pag 40
gyros e coltelli elettrici: pag 44
forni a microonde: pag 46
fabbricatore di ghiacci: pag 48
macchine per il gelato: pag 52
bilance: pag 54
frullatori: pag 59

spremiagrumi: pag 65
centrifuga: pag 70
rompighiaccio: pag 72
macinadosatore: pag 73
friggitrice elettriche: pag 74
forni elettrici per pizza: pag 76
impastatrici a spirale: pag 89
stendipizza: pag 92
tagliaverdure e cutter: pag 93

Appliances

smoking gun: pag 04
sous vide professional: pag 05
cheese choppers: pag 06
bone bandsaw: pag 07
pasta rolling machines: pag 08
pasta machines: pag 09
potato peeler & mussel washer: pag 15
cheese grater: pag 16
meat mincer: pag 18
combined: pag 20
lava rock grills: pag 22
wisks and mixers: pag 24

professional gravity slicers: pag 29
vacuum packers: pag 31
round crepiere: pag 33
contact plates: pag 34
toasters and grills: pag 37
revolving planetary mixers: pag 40
gyros and blades: pag 44
microwave ovens: pag 46
ice makers: pag 48
ice cream machines: pag 52
scales: pag 54
blenders: pag 59

fruit squeezer: pag 65
fruit squeezer: pag 70
Ice Crushers: pag 72
grinder : pag 73
electric fryers: pag 74
electric pizza ovens: pag 76
dough spiral mixers: pag 89
pizza roller: pag 92
vegetable preparation machines: pag 93





Joralberg

Macchinari

Una vasta gamma di di prodotti ormai diventati indispensabili nella ristorazione per ottimizzare i tempi di lavoro sempre più ristretti.

Appliances

A broad range of of products nowadays a must in the restoration industry to optimize the ever more stringent work times.

affumicatore

smoking gun



024

Affumicatore agli aromi

- Un facile modo per avere i tuoi cibi e bevande preferiti aromatizzati;
- Rapida finitura degli alimenti con fumo freddo naturale;
- Adatto per il cibo che solitamente non si può aromatizzare;
- Aromatizza direttamente bevande, zuppe, salse e marinature;
- Aumenta l'intensità d'aromatizzazione;
- Sorprendi gli ospiti utilizzando la pistola fumante direttamente al tavolo;
- Utilizza il tuo aroma preferito.

Smoker flavorings

- An easy way to favour your favorite foods and beverages;
- Fast finishing food with natural cold smoke;
- Suitable for food which usually can not be aromatized;
- To flavour directly drinks, soups, sauces and marinades;
- To increase the intensity of flavour;
- To surprise your guests by using the smoking gun right at your table;
- Use your favorite flavour.



024

Sous Vide Professional - sistema professionale di misurazione della temperatura

I BENEFICI: la tecnica Sous Vide è usata dai migliori chef del mondo per raggiungere consistenza e sapori sorprendenti. Il cibo sottovuoto viene cotto in acqua a bassa temperatura controllata con precisione. Questa nuova dimensione di controllo della vostra cucina è facile da utilizzare e si presta per nuove esperienze di cottura.

- esatto grado di cottura per cibi delicati;
- consistenza valida e tenera;
- miglior sapore;
- risultati perfetti facili da riottenere;
- minimizza la perdita di nutrienti.

I VANTAGGI:

- **PRECISO:** il controllo della temperatura fino ad 1/10 di grado garantisce una consistenza perfetta in qualsiasi cottura;
- **COMPATTO:** design compatto studiato per avere minimo ingombro;
- **FLESSIBILE:** può essere utilizzato in qualsiasi contenitore a parete liscia o circolare grazie al comodo morsetto;
- **COSTANTE:** la temperatura viene mantenuta costante attraverso il riciclo dell'acqua generato all'interno del recipiente utilizzato.

Sous Vide Professional - professional system of temperature measurement

BENEFITS: *Sous Vide is a technique used by the best chefs in the world to achieve consistency and amazing tastes. Vacuum end food is cooked in water at low controlled temperature. This new dimension of control of your kitchen is easy to use, and offering new cooking experiences .*

- exact degree of cooking delicate foods;
- consistency and valid tender;
- best flavor;
- and offering new cooking experiences
- minimizes the loss of nutrients.

ADVANTAGES:

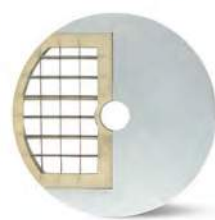
- **PRECISE:** *controlling the temperature up to 1/10 of a degree guarantees a perfect consistency any cooking;*
- **COMPACT:** *Compact design, designed to have minimal space;*
- **Flexible:** *can be used in any wall smooth or round container thanks to handy terminal;*
- **CONSTANT:** *the temperature is kept constant through the recycling of water generated inside of the container used.*

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

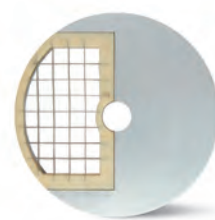
Massima temperatura / Maximum temperature	°C	100
Stabilità alla temperatura / Temperature stability	°C	0,06
Pompa / Pump		1 velocità con cursore regolabile
Pressione portata (Max) / Pressure Flow Rate (Max)	Lt	12 al minuto
Riscaldatore di uscita / Heater output	Watt	1100
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:100 - B:185 - C:360
Peso / Weight	kg	4

tagliamozzarella per cubettare

cheese choppers



INPD 16X16X8 ▲



INPD 12x12x8 ▲



INPD 10x10x8 ▲



INPD 8x8x8 ▲



PZ 7 ▲

coltello per cubettare P8
knife for cubing P8 ▲

042

Studiata per la cubettazione di mozzarella.

La mozzarella tagliata rimane particolarmente soffice e rende molto in cottura

Costruiti secondo EN 1678 sono completamente smontabili per una semplice pulizia. Tutti i tagliamozzarella "TI" INOX sono costruiti in acciaio inox Aisi 304 con trattamento brevettato di elettrolucidatura che garantisce la conformità alla normativa EN 631 per il contatto con gli alimenti e alla normativa H.a.c.c.p. con una elevatissima resistenza alla corrosione. Il coperchio e gli accessori smontabili possono essere lavati anche in lavastoviglie. Tutte le macchine sono dotate di motoriduttore potente e silenzioso. (rumorosità < di 70 db). La produzione oraria del Tagliamozzarella "TI" per cubettare varia da Kg. 120 - 190. Tutte le macchine sono costruite secondo le direttive: Direttiva Macchine "98/37 CEE" Compatibilità Elettromagnetica "89/336 Cee", Conformità Igienica "89/109 CEE" e secondo la normativa UNI EN 1678 e sono quindi marcate CE.

Stainless steel chef pizza for cubing. Designed for cubing mozzarella cheese

The chopped mozzarella maintains its softness and gives a good yield. The vegetable chopper disks can be used to obtain various types of chopped vegetables for pizza toppings. Slice mushrooms, aubergines, courgettes, peppers, tomatoes etc. Manufactured to comply with standard EN 1678 they can be completely dismantled for easy cleaning. All TI stainless steel mozzarella choppers are manufactured in Aisi 304 stainless steel with a patented electro-polishing procedure that guarantees compliance with current standard EN 631 for food processing, as well as high resistance to corrosion. The cover and the removable accessories are dishwasher-proof. All devices are fitted with a powerful low noise motor reducer (noise level <70db). Hourly production rate of the TI for cubing varies from 120 - 190 kg. All devices are manufactured in compliance with the following machine directives: 98/37 EEC on Electromagnetic compatibility 89/336 EEC - 89/109 EEC on Hygiene, as well as in compliance with UNI EN 1678. Consequently they are CE marked.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		TI - monofase	TI - trifase
Potenza / Power	W	350	450
Produzione oraria / Hour production	Kg	120 - 190	120 - 190
Giri disco / Rounds disc	rpm	140	140
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50 Hz / 1	400 V / 50 Hz / 3
Peso / Weight	kg	20	20
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:390 - B:460 - C:740	A:390 - B:460 - C:740



segaossa a nastro

bone bandsaw



911

Una gamma completa di segaossa composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1550, grande mod. 1830) - TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato

IGIENICHE, ROBUSTE E FACILI DA USARE: Macchine conformi alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in alluminio anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

SICURE: Conformi alle più importanti norme europee e internazionali. Macchine rientranti nell'allegato IV - D.M.: 98/37/CE. Certificate presso l'istituto ISET di Moglia (MN). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP 45. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

A complete range of band saws for boned meat consisting of two models (small mod. 1550, large 1830). - TYPE OF USE: Butchers shops, fishmongers, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines in conformity to the International hygiene regulations. Machine body in anodized aluminium. Work table in stainless steel, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

SAFETY DEVICES: Comply with the most important European and International standards. Machines belonging to the attachment IV-D.M.: 98/37/C.E. Certified by the institute ISET from Moglia (MN). Motor enclosed in casing with IP 45 protection grade, equipped with self-braking. Low tension board 24V (low N.V.R.).

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		1550	1830	1550	1830
		CE		EXTRACE	
Lunghezza lama / Blade length	mm	1150	1830	1150	1830
Altezza utile di taglio / Usable cut height	mm	160	230	160	230
Larghezza taglio / Cut width	mm	170	200	170	200
Piano di lavoro / Working table	mm	330 x 330	410 x 410	330 x 330	410 x 410
Puleggia / Pulley	mm	Ø 190	Ø 200	Ø 190	Ø 200
Motore / Motor	-	hp 1 - kW 0,75 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz			
Impianto elettrico / Electric plant	-	scheda a bassa tensione / low tension card - 24 V			
Peso netto / Net weight	kg	28	38	28	38
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:440 - B:370 - C:810	A:530 - B:420 - C:910	A:440 - B:370 - C:810	A:530 - B:420 - C:910
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:900 - B:460 - C:360	A:1000 - B:530 - C:350	A:900 - B:460 - C:360	A:1000 - B:530 - C:350
Optional / Optional		-Cavalletto inox / Stainless steel table - 75 x 50 x 35 cm - kg 8			



sfogliatrici - stendipizza
pasta rolling machine



911

Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada

Struttura interamente in acciaio inox. Rulli in acciaio inox lucidati a specchio. Pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.

Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 2 mm - 4 mm - 6 mm - 12 mm.

Machine suited to roll egg, pizza and bread dough

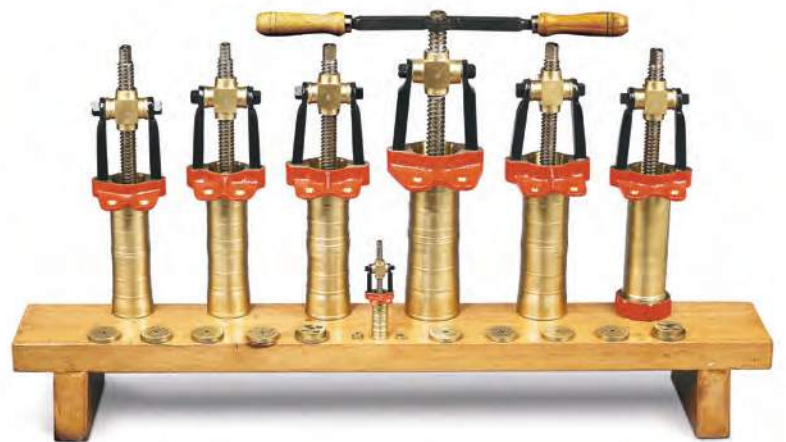
Structure fully made of stainless steel. Mirror polished stainless steel rollers. Last passage thickness adjustment knob. Micro switch on roller protection lid.

Accessories: single pasta cutters in various sizes: 2 mm - 4 mm - 6 mm - 12 mm.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		S inox 320	S inox 420	S inox 520
Potenza / Power	kW	0,37	0,37	0,37
	hp	0,5	0,5	0,5
Alimentazione / Power Supply	-	230V / 1N / 50Hz	230V / 1N / 50Hz	230V / 1N / 50Hz
		230V / 400V / 3 / 50 Hz	230V / 400V / 3 / 50 Hz	230V / 400V / 3 / 50 Hz
Lunghezza rulli / Roller length	mm	320	420	520
Apertura rulli / Roller opening	mm	0 ÷ 10	0 ÷ 10	0 ÷ 10
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:580 - B:480 - C:400	A:680 - B:480 - C:400	A:780 - B:480 - C:400
Peso netto / Net weight	kg	52	61	70
Peso lordo / Gross weight	kg	61	70	79
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:770 - B:520 - C:580	A:770 - B:520 - C:580	A:770 - B:520 - C:580
Volume imballo / Packaged volume	m ²	0,232	0,232	0,232





068

Bigolaro - Torchio per pasta a maniglia

Era il lontano 1875 quando Francesco Bottene chiese ed ottenne il Regio Brevetto n.8014 per quella che allora venne denominata "Nuova macchinetta per la fabbricazione delle paste" chiamato "Bigolaro" cioè macchina per fare i bigoli, termine dialettale veneto per indicare degli spaghetti molto grossi. Oltre ai bigoli si potevano produrre i "gargati" dei rigatoni con spessore di pasta consistente e grosse rigature. Per produrre pasta fresca fabbrichiamo varie misure di torchi ciascuno corredato di due trafile per la produzione di spaghetti e rigatoni (bigoli e gargati). A richiesta si possono avere trafile per tagliolini e tagliatelle.

Bigolaro - Hand pasta machine

It was as far back as 1875 when Francesco Bottene requested and obtained Royal Patent Number 8014 for what was then called "New Machine for the Production of Home Pastas". The machine was also known as "Bigolaro", that is, a machine that can make the very thick spaghetti that in the Venetian dialect is called "Bigoli". To produce home fresh pasta we make some size of "Torchi" everyone complete with two dies for spaghetti and rigatoni (Venetian dialect bigoli and gargati). At your request dies for tagliolini and tagliatelle.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	4°	5°	6°	7°	8°	B
Capacità pasta / Capacity pasta	Kg. 0,320	Kg. 0,400	Kg. 0,480	Kg. 0,540	Kg. 0,700	Kg. 0,480
Massa / Mass	Kg. 3,700	Kg. 4,100	Kg. 4,700	Kg. 5,600	Kg. 6,300	Kg. 5,000





068

Finalmente una macchina per piccole produzioni. Pratica e di semplice uso. Si possono fare svariati tipi di pasta con qualsiasi farina. Con un pò di fantasia si possono produrre paste colorate, paste lunghe o corte. È economica perchè permette di dosare gli ingredienti a piacere. Albero impastatrice in acciaio inox. Albero e coclea smontabili per la pulizia. Corredata di 4 trafile per la produzione di spaghetti, fettuccine, tagliatelle, maccheroni.

A RICHIESTA: Altre trafile, lasagna e bucatini maccheroncini linguine, capelli d'angelo ecc...

At last a household appliance. Is practical and simple to use . Is possible to produce various fresh pastas with any type of flours, with or without eggs and coloured, long or short pastas. It is economic because it allows you to add as many ingredients you like. Kneader shaft in stainless steel. Kneader shaft and auger removable for cleaning purpose. With 4 dies: spaghetti, noodles, tagliatelles, macaronis.

AT YOUR REQUEST: different types as bucatini, pappardelle, linguine, capelli d'angelo etc....

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

LILLO 2

Capacità impastatrice / Mixing hopper capacity	kg	1 farina / Flour
Produzione pasta / Output fresh pasta	kg/h	3
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:52 - B:23 - C:27
Peso netto / Net weight	kg	23
Motore / Motor	Kw	0,375 (110/220V - 50/60Hz)



macchine per pasta fresca

pasta machine



068

Macchina robusta pratica. Si possono fare svariati tipi di pasta con qualsiasi farina. Con un pò di fantasia si possono produrre paste colorate, paste lunghe o corte. È economica perchè permette di dosare gli ingredienti a piacere. Albero e coclea smontabili per la pulizia. Corredata di 4 trafile per la produzione di spaghetti, fettuccine, rigatoni e lasagna.

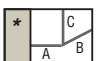
A RICHIESTA: Altre trafile - taglio per pasta corta - carrello - carrello con ventilatore.

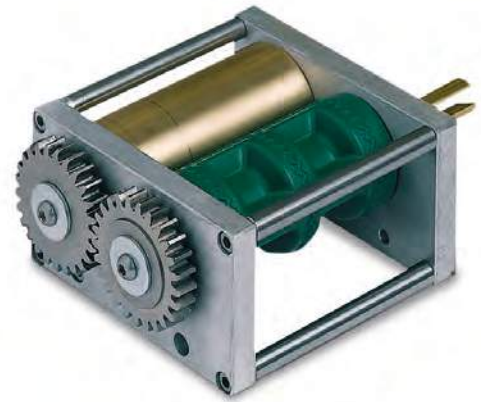
Is practical and simple to use . Is possible to produce various fresh pastas with any type of flours, with or without eggs and coloured, long or short pastas. It is economic because it allows you to add as many ingredients you like. Kneader shaft and auger removable for cleaning purpose. With 4 dies: spaghetti, fettuccine, rigatoni and lasagna.

AT YOUR REQUEST: different type of dies - electronic cutter for short pasta - independent four wheeled stand - independent four wheeled stand plus fan.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		INVER 3	INVER 7
Capacità impastatrice / Mixing hopper capacity	kg	2 farina / Flour	5 farina / Flour
Produzione in estrusione / Output in extension	kg/h	7 ÷ 9 pasta /paste	15 ÷ 17 pasta /paste
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:60 - B:40 - C:55	A:74 - B:51 - C:62
Peso netto / Net weight	kg	60	88
Motore / Motor	Kw	0,56	1,1





068

Raviolatrice da tavolo a doppia sfoglia e stampi intercambiabili. Con questa macchina si possono produrre diversi formati di ravioli (rettangolari, rotondi, 1/2 luna ecc.) e dosare la quantità di ripieno. È costruita con materiali di ottima qualità, tutta rifinita in acciaio inox, robusta e semplice da usare, conforme alle norme di sicurezza vigenti. La sfoglia utile per questa raviolatrice si può produrre con tutte le nostre macchine per pasta. Disponibile in due versioni: manuale ed elettrica.

Table ravioli machine with double pasta sheet and interchangeable moulds. With this machine it is possible to produce different ravioli shapes (rectangular, round, 1/2 moon etc.) and dose the amount of filling. It is made of excellent quality material, all finished in stainless steel, it is strong and easy to use and complies with current safety standards. The pasta sheet used with this ravioli machine can be produced with any of our pasta machines. Available in two versions: manual and electric.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		B90	BE90
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:40 - B:26 - C:66	A:44 - B:45 - C:66
Peso netto / Net weight	kg	34	44
Forme / Type	-	<ul style="list-style-type: none"> ◐ 70 x 50 mm ■ 70 x 60 mm / 50 x 40 mm ■ 35 x 35 mm ● 35 mm + 60 mm ▲ 70 x 70 mm 	
Produzione / Production	-	-	50 ÷ 150 ravioli/min
Motore / Motor	Kw	-	0,18 kW



formati di pasta

pasta types

N 1 mm 0,8			N 2 mm 1		
N 3 mm 1,25			N 4 mm 1,5		
N 5 mm 1,75			N 6 mm 2		
N 7 mm 2,25			N 8 mm 2,5		
N 9 mm 2,75			N 10 mm 3		
N 11 mm 2			N 12 mm 2,4		
N 13 mm 2,8			N 14 mm 3,7		
N 15 mm 4,5			N 16 mm 2x2		
N 17 mm 1,8			N 18 mm 3,5		
N 19 mm 5			N 20 mm 7		
N 21 mm 9,5			N 22 mm 14		
N 23 mm 17			N 24 mm 20		
N 25 mm 11			N 28 mm 3,7		
N 26 mm 15			N 29 mm 4,5		
N 27 mm 19			N 30 mm 7,5		

formati di pasta

pasta types

N 31
mm 10,5



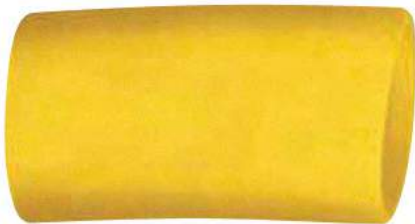
N 32
mm 14



N 33
mm 20



N 34
mm 35



N 35
mm 4,5



N 36
mm 7,5



N 37
mm 10,5



N 38
mm 14



N 39
mm 20



N 40
mm 35



N 41



N 42



N 43



N 44



N 45



N 46



N 47



N 49



N 50



trottole



campanelle



radiatori



grattata



riso medio



fiore



pelapatate & lavacozze
potato peeler & mussels washer



911

Macchina per pelare patate e carote e pulisci cozze

Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinteruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0-4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piatto abrasivo estraibile. Il modello P5 è da banco.
 Accessori: cavalletto Inox + cassetto + filtro (optional) + piatto abrasivo di serie.

An appliance for peeling potatoes and carrots and for cleaning mussels

Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the peel residues - an extractable abrasive plate. Model P5 is for counter use.
 Accessories: steel stand + drawer + filter (optional - abrasive plate standard).



piattello abrasivo patate
 abrasive plate for potatoes



piattello per cozze
 abrasive plate for mussels

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		P5	P10	P18
Potenza / Power	HP	0,5	1	1,5
	kW	0,37	0,75	1,1
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 1N / 50Hz	230 V / 1N / 50Hz	230 V / 1N / 50Hz
		230-400 V / 3-3N / 50Hz	230-400 V / 3-3N / 50Hz	230-400 V / 3-3N / 50Hz
Carico massimo / Max. load	Kg	5	10	18
Produzione oraria / Hour production	Kg / h	60	120	220
Peso netto / Net weight	kg	26	37	40
Peso lordo/ Gross weight	kg	37	48	51
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:760 - B:520 - C:940	A:870 - B:570 - C:1140	A:870 - B:570 - C:1140
Volume imballo / Packaged volume	m ³	0,371	0,565	0,565
Dimensioni imballo cavalletto inox + filtro				
Package dimensions steel stand + filter	mm	600 x 410 x 490	600 x 410 x 490	600 x 410 x 490



911

GRATTUGIA 8G - Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso semi-professionale

Bellissima, funzionale, pratica e grande lavoratrice. Nonostante le ridotte dimensioni in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. In regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco al pressore della grattugia che interviene dopo il superamento della soglia di sicurezza, grata in acciaio inossidabile per evitare di raggiungere gli organi in movimento. In dotazione rullo grattugia inox. Un vero e proprio piccolo capolavoro della meccanica e del design. La nostra Grattugia Mignon, può tranquillamente risolvere le richieste di piccole comunità, alberghi, pensioni.

GRATTUGIA 12GF - La grattugia professionale GF, assemblata con materiali ad alta tecnologia, un elegante apparecchio di semplice utilizzo

Indispensabile in qualsiasi moderna cucina, può grattugiare qualsiasi tipo di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. Realmente in grado di poter risolvere qualsiasi richiesta dei nostri utenti e le varie esigenze di spazio per il lavoro. Possibilità di alternare vari tipi di rullo con taglio semplice, doppio, fresato. Grata di protezione in acciaio allo scarico e interblocco al carico del formaggio per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica di serie. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma. Protezione in plastica tra carcassa motore e basamento per evitare infiltrazioni nell'apparato elettrico. Design del manico grattugia studiato per una presa efficace. Rullo grattugia acciaio inox. In regola con le normative vigenti.

8G CHEESE GRATER - Small grater to prepare cheese, ideal for domestic use but also indicated for semi-professional use

Beautiful, functional, practical and a hard worker. In spite of its small dimensions it can process an exceptional quantity of product. In conformity with all norms in force, it has overload protection, an interlock at the grater presser that is started when the safety limit is exceeded, a stainless steel grid is assembled to avoid contact with moving devices. Available roll cheese grater in stainless steel. A real mechanical and design masterpiece. Our Mignon Grater, already successfully used at home, can also solve small community, hotel and boarding house needs.

12GF CHEESE GRATER - The GF professional grater, assembled with high technology materials is an elegant machine that can be easily used

Indispensable in any modern kitchen, it can grate any type of hard cheese, bread nuts, cookies. They can really satisfy any user request and the different working space needs. Different type of roles can be alternated with simple, double or milling cuts. Steel output protection grid and cheese input interlock to avoid contact with moving devices. Ventilated motor with heat sensor included in standard supply. Switch protected by a rubber latex membrane. Plastic protection between motor frame and base to avoid infiltration in the electrical equipment. Grater handle designed for an efficient hold. Roll cheese grater in stainless steel. In conformity with norms in force.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		grattugia 8G	grattugia 12GF
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:285 - B:245 - C:310	A:410 - B:270 - C:380
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:310 - B:260 - C:370	A:420 - B:310 - C:420
Peso netto / Net weight	kg	9	19
Potenza / Power	HP	0,5	1
	kW	0,38	0,75
Alimentazione / Power Supply	V / Hz	230 / 50	230 V Mn o 400 Volt Tr / 50 o 60
Giri al minuto / Revolutions per minute	-	1400	1400
Produzione oraria / Hour production	Kg	50 pane / bread 30 formaggio / cheese	130 pane / bread 100 formaggio / cheese
Carico grattugia / Cheese-grater load	mm	112 x 70 x 50h	140 x 85 x 100h
Scarico grattugia / Cheese-grater discharge	mm	112 x 70 x 50h	145 x 95 x 75h
Dimensioni rullo grattugia / Cheese-grater roll's dimensions	mm	Ø 60 - lungh. 110	Ø 75 - lungh. 140
Dimensioni scodelle / Bowl's dimensions	mm	Ø 165 - h 60	Ø 230 - h 70 inox form./cheese





911

TRITACARNE 8G - Piccolo apparecchio per tritare la carne di grandi prestazioni

Destinato soprattutto a un uso semi professionale in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa. Igienicamente studiata, ha la possibilità di separare completamente dal corpo macchina il gruppo macinazione per una pulizia più accurata oppure per essere collocato all'interno del frigorifero in attesa di essere ripulito in un secondo momento. Il gruppo di macinazione inox, inoltre può essere lavato anche in lavastoviglie. Sostituendo la trafilatura, con foratura diversa, è possibile ottenere vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati e svizzeri. Disponibile anche il set di tubi per insaccare la carne.

TRITACARNE 12GF - Eccezionale apparecchio tritacarne, compatto, robusto, di facile impiego

Un vero gioiello di praticità: un grande lavoratore indistruttibile. Completamente realizzato in struttura di alluminio pressato fuso e acciaio inox ha un design semplice ed elegante. Questo apparecchio apprezzato dal Nord America al Sud Africa. Sempre al passo con i tempi, ma con la forza dell'esperienza del passato, il tritacarne 12GF l'innovazione legata alla tradizione. Queste sono alcune caratteristiche che lo contraddistinguono: termica di protezione di serie, blocco macinazione completamente asportabile dal corpo macchina per un'accurata pulizia, piatto raccolta, tramoggia, trafilatura, viti e perni di serie completamente in acciaio inox, isolamento stagno del basamento. Gruppo macinazione completamente Inox.

TRITACARNE 22E

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne Ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare Ø 10 mm / 20 mm / 30 mm.

8G MEAT MINCER - Small meat grinder with great performance

It is mainly designed for domestic or semi-professional use, it can perfectly prepare any type of lean meat. Hygienically studied, the grinding unit can be completely separated from the machine body for accurate cleaning or to be placed in the refrigerator and be cleaned later. The mincing group in stainless steel can also be machine washed. Different grinding types for Bolognese sauce, meat balls, sausages and hamburgers can be obtained replacing cutting dies with different holes. The set of tubes to produce sausages is also available. A machine made with professional technology for a real revolution in domestic use.

12GF MEAT MINCER - Extraordinary meat grinding equipment: small, strong, user friendly

A real practical jewel: an indestructible hard worker. Completely built of die cast aluminum and stainless steel structure; it has a simple and elegant design. This equipment is highly appreciated from North America to South Africa. Always keeping up with the times but with the strength of past experience, 12GF meat grinder is an innovation bound to tradition. These are some of its specific features: overload protection included in standard supply, grinding unit can be completely removed from machine body for accurate cleaning, collection tray, hopper, screws and pins included in standard supply are completely made of stainless steel, watertight base. Mincing group completely in stainless steel.

22E MEAT MINCER

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - Ø 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (Ø 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse. Accessories: drilled plates and knives - Ø 10mm / 20 mm / 30 mm sausage funnels.

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		tritacarne 8G	tritacarne 12GF	tritacarne 22E
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:200 - B:270 - C:360	A: 380 - B: 220 - C: 440	A: 450 - B: 290 - C: 480
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:310 - B:260 - C:370	A: 440 - B: 250 - C: 420	A: 470 - B: 300 - C: 480
Volume imballo / Package volume	m ³	-	-	0,068
Peso netto / Net weight	kg	9	19	25
Peso lordo / Gross weight	kg	-	-	27
Potenza / Power	HP / kW	0,5 / 0,38	1 / 0,75	1,5 / 1,1
Alimentazione / Power Supply	V / Hz	230 / 50	230 V Mn o 400 Volt Tr / 50	230V / 1N / 50 - 230-400V / 3 / 50
Giri al minuto / Revolutions per minute	-	80	210	-
Produzione oraria / Hour production	Kg / h	50 carne / flesh	200 carne / flesh	300 carne / flesh
Gruppo macinazione / Grinding unit	-	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox
Carico tritacarne / Meat-mincer load	mm	52 x 120 h	52 x 120 h	-
Scarico tritacarne / Meat-mincer discharge	mm	Ø 60	Ø 70	-
Tramoggia / Hopper	mm	Ø 160 - h 50 inox	250 x 200 x 50h inox	-
Dimensioni scodelle / Bowl's dimensions	mm	-	Ø 250 x 200 - h 50 inox carne/meat	-





imbuti
funnels ▲



passapomodoro
tomato pulper ▲

ABBINATO 8G Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per piccole comunità

Bello e funzionale nonostante le ridotte dimensioni, in grado di tritare carne nelle quantità consigliate, per ottenere ragù, polpette, svizzere, insaccati. Il blocco macinazione facilmente asportabile per una accurata e semplice pulizia. Il gruppo di macinazione inox, inoltre può essere lavato in lavastoviglie. La parte grattugia in grado di lavorare grana, formaggi duri, biscotti, pane, frutta secca. Il pressore della grattugia monta un blocco che interrompe il funzionamento dell'apparecchio all'apertura oltre la soglia di sicurezza. Una grata di protezione in acciaio inossidabile, posizionata all'uscita della parte grattugia, impedisce di penetrare all'interno della macchina in funzione. In dotazione rullo grattugia inox. Insomma nonostante le ridotte dimensioni un vero e proprio super elettrodomestico.

ABBINATO 12AF - Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori"

Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù. Genialmente versatile ha anche la possibilità di tagliare alcuni formaggi morbidi come la mozzarella o di ottenere vari tipi di pasta. Blocco macinazione inox asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore. Rullo grattugia acciaio inox. In regola con le normative vigenti.

ABBINATO 22AE

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile -bocca ingresso carne Ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia. Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: wurstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare Ø 10 mm / 20 mm / 30 mm.

8G COMBINED MEAT MINCER - CHEESE GRATER Remarkable semi-professional equipment indicated for domestic use and small communities

Pleasant and functional thug small, it can grind meat in the specified quantities to obtain Bolognese sauce, meatballs, hamburgers and sausages. The grinding unit can be easily removed for accurate and simple cleaning. The mincing group in stainless steel can be machine-washed. The grater can process Parmesan cheese, ripe cheese, cookies, bread and nuts. The grater presser is equipped with a unit that stops the equipment if it is opened beyond the safety limit. A stainless steel protection grid, placed on the grating part output, avoids accessing the internal part of the machine when it is operating. Available roll cheese grater in stainless steel. In conclusion, it really is a super electrical appliance in spite of its small dimensions.

12GF COMBINED - Multipurpose equipment, indispensable in any modern kitchen. A strong and hard worker; it is able to satisfy the needs of the most demanding experts

A fast meat grinder for pork, beef, white meat and game; fast and functional grate for ripe cheese, bread, cookies and nuts. An indispensable machine that processes different foods and obtains seasonings, sausages and Bolognese sauce. Ingeniously versatile; it can cut some soft cheeses like mozzarella and it can produce several types of pasta. The grinding unit in stainless steel can be easily removed for simple cleaning. The grater output is protected with a grid and an interlock is started when the presser safety limit is exceeded. Roll cheese grater in stainless steel. It observes norms in force.

22AE COMBINED MEAT MINCER

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - Ø 56 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (Ø 6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch. Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse. Accessories: drilled plates and knives Ø 10 mm / 20 mm / 30 mm sausage funnels.

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		abbinato 8G	abbinato 12GF	abbinato 22E
Dimensioni / Dimensions *	mm	A: 410 - B: 280 - C: 360	A: 550 - B: 270 - C: 460	A: 630 - B: 350 - C: 480
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A: 380 - B: 310 - C: 360	A: 600 - B: 290 - C: 430	A: 750 - B: 300 - C: 480
Volume imballo / Package volume	m ³	-	-	0,108
Peso netto / Net weight	kg	12	23	27
Peso lordo / Gross weight	kg	-	-	30
Potenza / Power	HP / kW	0,5 / 0,38	1 / 0,75	1,5 / 1,1
Alimentazione / Power Supply	V / Hz	230 / 50	230 V Mn o 400 Volt Tr / 50 o 60	230V / 1N / 50 - 230-400V / 3 / 50
Giri al minuto / Revolutions per minute	-	1400 grattugia - 80 tritacarne	1400 grattugia - 210 tritacarne	-
Produzione oraria / Hour production	Kg / h	50 pane / bread 30 formaggio / cheese 50 carne / flesh	100 pane / bread 50 formaggio / cheese 200 carne / flesh	40 pane / bread 40 formaggio / cheese 300 carne / flesh
Gruppo macinazione / Grinding unit	-	acciaio inox	acciaio inox	-
Carico tritacarne / Meat-mincer load	mm	52 x 120h	52 x 120h	-
Scarico tritacarne / Meat-mincer discharge	mm	Ø 60	Ø 70	-
Tramoggia / Hopper	mm	Ø 160 - h 50 inox	250 x 200 x 50h inox	-
Contenitore formaggio / Case for cheese	mm	Ø 160 - h 50 inox	Ø 160 - h 50 inox	-
Carico grattugia / Cheese-grater load	mm	112 x 70 x 50h	140 x 85 x 100h	-
Scarico grattugia / Cheese-grater discharge	mm	112 x 70 x 50h	145 x 95 x 75h	-
Dimensioni rullo grattugia / Cheese-grater roll's dimensions	mm	Ø 60 - lungh. 110	Ø 75 - lungh. 140	-
Dimensioni scodelle / Bowl's dimensions	mm	Ø 165 - h 60 inox	Ø 230 - h 70 inox form./cheese Ø 250 x 200 - h 50 inox carne/meat	-
Dimensioni bocca grattugia / Grater opening dimensions	mm	-	-	140 x 75



imbuti
funnels



passapomodoro
tomato pulper

griglie a pietra lavica lava rock grill



911

L'apparecchio industriale a pietra lavica adatto per qualsiasi cottura (carne pesce ecc.). Il suo impiego nei ristoranti nelle mense e nei bar ha evidenziato notevoli pregi quali la pulizia, la velocità di cottura, la praticità d'uso e il risparmio dei consumi

Altrettanto importante la bontà e l'igienicità dei cibi che si ottengono. Il funzionamento consiste nel riscaldare tramite bruciatori a gas la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio speciale. Sopra di essa viene posta una griglia di cottura in ghisa brevettata avente le seguenti caratteristiche: bifacciale in quanto da una parte può essere utilizzata per la cottura della carne e dall'altra per la cottura del pesce; inclinabile su due posizioni in modo da facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto sul fondo del braciere; la doppia parete non permette inoltre il surriscaldamento delle zone esterne; l'accensione avviene con un dispositivo elettronico e può funzionare con gas G.P.L. o metano il cui afflusso viene controllato per mezzo di una valvola di sicurezza omologata; il cassetto inferiore raccoglie il grasso e i residui di cottura; i bruciatori, sono costituiti in acciaio alluminato e presentano una protezione in acciaio inox per non permettere l'otturazione dei fori; sono inoltre indipendenti tra loro; le manopole per la regolazione del gas sono poste sul lato superiore per agevolare l'uso.

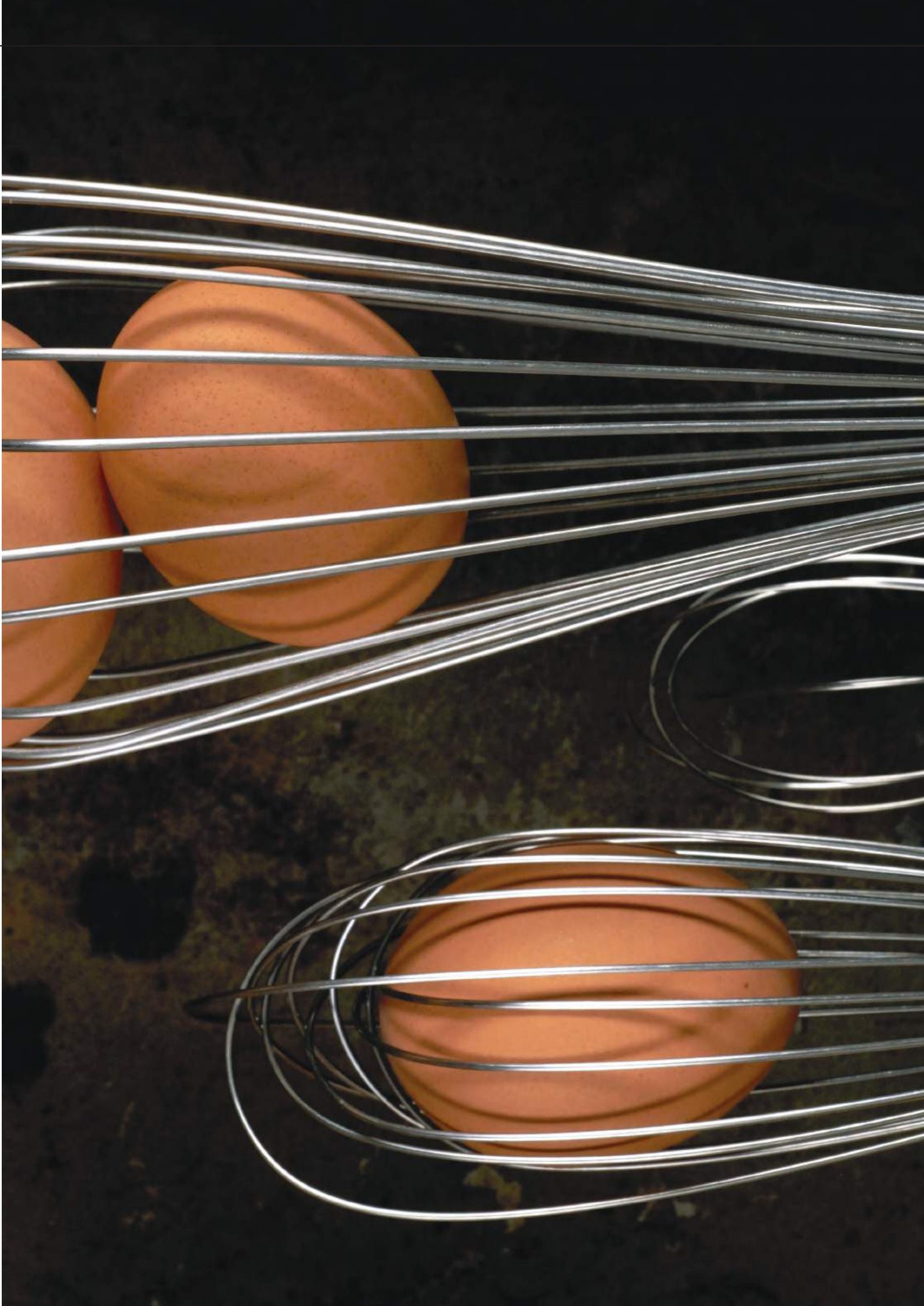
The lava-rock catering grill is suitable for the cooking of meat, fish and many other foods. Its use in restaurants, canteens and pubs has demonstrated its many advantages, such as extreme easy of cleaning, high cooking speed, practical use and saving of energy costs

Just as important are the full flavour and absolute hygiene of the foods grilled on it. It operates with gas-fired heating of the lava-stone located on a supporting grill in high-quality steel. Above the hot lava-stone there is a patented coking grill in cast iron, with these characteristics: double surface, reversible for cooking meat on one side and fish on the other; two tilted positions to allow excess fat to run off into the container at the base of the unit; the double housing prevents overheating of the outside of the grill; the gas is lit with an electronic device and bottled gas or methane can be used, by means of an approved-type regulation valve; the container at the base of the unit collects excess fat and cooking detritus; the fully-independent burners are made in aluminium-coated steel and are fitted with a stainless steel protection that prevents the blocking of jets; the gas regulation controls are located on top permitting quick and simple adjustment.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		B 50	B 80	B 115
Calorie / Calories	Kcal/h	7,31	14,62	19,78
Portata termica nominale / Nominal thermal capacity	kW	8,5	17	23
Bruciatori / Burners	n°	3	6	8
Griglie di cottura / Cooking grills	n°	2 (160 x 540 mm)	4 (160 x 540 mm)	6 (160 x 540 mm)
Peso griglia / Grill weight	Kg	44	76	108
Peso mobile / Housing unit weight	Kg	16	21	27
Misure esterne griglia / Outside dimensions of the grill *	mm	A:490 - B:700 - C:380	A:810 - B:700 - C:380	A:1140 - B:700 - C:380
Misure est. griglia con mobile / Outside dimensions of the grill with housing unit *	mm	A:490 - B:700 - C:850	A:810 - B:700 - C:850	A:1140 - B:700 - C:850
Dimensioni imballo griglia / Package dimensions of grill *	mm	A:530 - B:735 - C:420	A:850 - B:735 - C:420	A:1170 - B:735 - C:420
Dimensioni imballo mobile / Packing dimensions of housing unit *	mm	A:720 - B:510 - C:150	A:820 - B:680 - C:150	A:1150 - B:680 - C:150





combinato frusta e mescolatore

combined whisk and mixer



911

Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali. Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità.

Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta.

An indispensable equipment to satisfying the demands of the most exigent cooking for traditional food but also modern and refined menus. Very handy tools, easy to use, with a modern and colourful line, with lots of functions.

With the mixer tool it is possible to prepare directly in the pot vegetable soups or mince fruits.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		MIX 250VV	MIX 250VF
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:360 - B:130 - C:130	A:360- B:130 - C:130
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:340 - B:465 - C:130	A:340 - B:465 - C:130
Lunghezza mescolatore / Mixer length	mm	220 - 270	220 - 270
Peso corpo motore / Weight motor block	Kg	1	1
Peso mescolatore / Weight mixer	Kg	0,40 - 0,45	0,40 - 0,45
Potenza / Power	W	250	250
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Giri motore mescolatore / Revolutions motor mixer	rpm	2500 - 15000	15000

combinato frusta e mescolatore

combined whisk and mixer



911

Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre più esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menù attuali

Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità. Con l'accessorio mescolatore possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta. Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio e quant'altro la migliore cucina può offrire.

An indispensable machine for an increasingly demanding cuisine, rich with traditional and refined modern dishes and menus.

Easy to handle and use appliances, with a modern colourful line and numerous different functions. With the mixer accessory, they can prepare minestrone and soups directly in the pan or chop fruit. With the whisk accessory they can make puree, creams, batter, mayonnaise, marzipan, cream cheese or anything else the best cuisine can offer.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		MIX 350VV	MIX 350VF	MIX 450VV	MIX 450VF
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:360 - B:130 - C:130	A:360 - B:130 - C:130	A:380 - B:130 - C:130	A:380 - B:130 - C:130
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:340 - B:465 - C:130	A:340 - B:465 - C:130	A:340 - B:465 - C:130	A:340 - B:465 - C:130
Lunghezza frusta / Whisk length	mm	360	-	360	-
Lunghezza mescolatore / Mixer length	mm	330 - 430 - 530 - 600	330 - 430 - 530 - 600	330 - 430 - 530 - 600	330 - 430 - 530 - 600
Peso corpo motore / Weight motor block	Kg	2,6	2,5	3,2	3,1
Peso mescolatore / Weight mixer	Kg	1,20 - 1,65	1,20 - 1,65	1,20 - 1,65	1,20 - 1,65
Peso frusta / Weight whisk	Kg	0,90	-	0,90	-
Potenza / Power	W	350	350	450	450
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Giri motore frusta / Revolutions motor whisk	rpm	2000 - 9000	-	2100 - 11000	-
Giri motore mescolatore / Revolutions motor mixer	rpm	15000	15000	17000	17000



mixer ad immersione

mixer



105

Serie MINI

Gli apparecchi della gamma MINI sono piccoli, robusti e leggeri. Con o senza filo, sono perfetti per piccole preparazioni di passati, salse, maionese... grazie alle loro dimensioni ridotte troveranno sempre posto nel vostro lavoro quotidiano. E vi daranno libertà, potenza, e polivalenza per un lavoro da professionisti. I MINI senza filo sono prodotti unici sul mercato, sono forniti con i loro caricabatterie e dotati di una solida batteria.

Serie JUNIOR

Gli apparecchi della gamma junior sono leggeri e maneggevoli. Dal modello standard al modello combi, rispondono senza difficoltà a tutti i bisogni per le preparazioni fino a 25 litri.

Serie SENIOR

Per la loro concezione, gli apparecchi della serie Senior sono robusti e potenti, restando comunque molto maneggevoli. Sono destinati a preparazioni di medie dimensioni. Risponderanno senza difficoltà a tutti i vostri bisogni anche i più delicati.

MINI

The MD 95, first model of the Mini range is small, light but yet powerful. It is ideal for preparing small capacities of soups, sauces, mayonnaise... The MD 95E is equipped with a special emulsifying knife very efficient for dairy products. Emulsifies and aerates products. Ideal for dairy and pastry products. Simply requires a small screwdriver to remove the blade.

JUNIOR

Junior Standard is the Junior range smallest model, light and powerful. It mixes purees and emulsifies up to 20 l. (6 gal) with ease.

SENIOR

Our SENIOR line is powerful and versatile. They are ideal for medium to large capacities and will mix even most delicate recipes. The smallest mixer of the Senior range. It mixes purees and emulsifies up to 40 l. (10 gal) with ease.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		MD95	Standard	PMX 98 Standard
Lunghezza totale / Length	mm	445	505	600
Lunghezza tubo di immersione / Immersion tube length	mm	160	225	300
Diametro apparecchio / Appliance diameter	mm	72	94	97
Peso netto / Net weight	-	1,2 kg / 2,6 lbs	1,7 kg / 3,7 lbs	2,4 Kg / 5,3 lbs
Peso imballo / Package weight	-	1,5 kg / 3,3 lbs	2,0 kg / 4,4 lbs	2,9 kg / 6,4 lbs
Potenza / Power	W	1800	200	300
Velocità / Speed	-	9500 Giri/minuto	9000 Giri/minuto	9000 Giri/minuto
Capacità / Capacity	l	da 1a 12	da 5 a 25	da 20 a 40



combinato frusta e mescolatore

combined whisk and mixer



105

Serie JUNIOR

Gli apparecchi della gamma junior sono leggeri e maneggevoli. Dal modello standard al modello combi, rispondono senza difficoltà a tutti i bisogni per le preparazioni fino a 25 litri.

Serie SENIOR

Per la loro concezione, gli apparecchi della serie Senior sono robusti e potenti, restando comunque molto maneggevoli. Sono destinati a preparazioni di medie dimensioni. Risponderanno senza difficoltà a tutti i vostri bisogni anche i più delicati.

Serie MASTER

La serie Master è la più evoluta e la più sviluppata da Dynamic. Destinati a quantità consistenti di prodotto, questi apparecchi sono robusti, potenti (fino a 60 litri di passato in meno di 3 minuti!) e perfetti per lavorare in pentole fino a 100 litri. Mixer, fruste, cutter o taglia verdure, i numerosi accessori moltiplicheranno le vostre possibilità di utilizzo.

JUNIOR

Junior Standard is the Junior range smallest model, light and powerful. It mixes purees and emulsifies up to 20 l. (6 gal) with easy.

SENIOR

Our SENIOR line is powerful and versatile. They are ideal for medium to large capacities and will mix even most delicate recipes. The first detachable bi-fonction mixer from the Senior range. It mixes purees and emulsifies up to 40 l. (10 gal) with easy.

MASTER

Our MASTER mixer line is the most advanced and versatile mixers in the industry. These units are strong and dependable and are perfect for kettles holding up to 25 gallons. Our wide variety of attachment add versatility and flexibility to your food preparation needs.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		Junior Combi	PMF 250 Combinato	MFAP 2000 Combi
Lunghezza totale / Length	mm	530	640	753
Lunghezza tubo di immersione / Immersion tube length	mm	225	300	-
Lunghezza frustini / Whip length	mm	185	205	410
Diametro apparecchio / Appliance diameter	mm	94	97	245
Peso netto / Net weight	-	2,4 kg / 5,3 lbs	3,4 Kg / 7,5 lbs	122
Peso imballo / Package weight	-	3,3 kg / 7,3 lbs	4,5 kg / 9,9 lbs	-
Potenza / Power	W	200	300	460
Velocità / Speed	-	0 a 9000	0 a 9000	3000 a 9000
		0 a 2000 Giri/minuto	0 a 900 Giri/minuto	300 a 900 Giri/minuto
Capacità / Capacity	l	da 5 a 25	da 20 a 40	da 40 a 100



maxi mixer ad immersione

combined whisk and mixer



105

Serie SMX

Dal supermixer con piede fisso SMX 600 E all'ultimo SMX 800 DSC, questi apparecchi sono destinati a lavori consistenti. Con i loro supporti specifici, il loro utilizzo resta agevole. In più, questi beneficiano di una nuova tecnologia di raffreddamento del motore che assicura loro un aumento di longevità anche con un uso intenso.

SMX

With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 200 litres (50 gallons). For maximum safety and convenience and as well as assisting with the operation of the mixer, we recommend you to use the support bracket SM.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		SMX 600 E Monoblocco	SMX 800 DSC
Lunghezza totale / Length	mm	800	950
Lunghezza tubo di immersione / Immersion tube length	mm	530	680
Diametro apparecchio / Appliance diameter	mm	125	125
Peso netto / Net weight	-	6,1 kg / 13,4 lbs	6,7 kg / 14,7 lbs
Peso imballo / Package weight	-	7,7 kg / 17 lbs	8,2 kg / 18 lbs
Voltaggio / Voltage	-	115 V o 230 V	8,2 kg / 18 lbs
Potenza assorbita / Absorbed power	W	650	800
Velocità / Speed	-	9000 Giri/minuto	9000 Giri/minuto
Capacità / Capacity	l	da 75 a 200	da 75 a 300



affettatrici professionali a gravità
professional gravity slicers



939

Dolly 275S - 300S - 350S

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 dalla possibilità d'avere il 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; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta e' nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta. In più questa affettatrice presenta un anello con guarnizioni che chiude ermeticamente il foro di passaggio della puleggia portalama, impedendo il passaggio di liquidi nella parte interna. Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida
- coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta, anello coprilama e pressamerce in alluminio con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso
- albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa
- lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il più a lungo l'efficienza nel taglio
- affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura.

Dolly 275S - 300S - 350S

Professional slicer designed to cut pork, cheese, bread, and fish. A carefully crafted line with a broad cutting thickness range and free of sharp angles which allows for an easy and fully effective cleaning process, further ensured by the possibility of fitting a BLC system, carriage security blockage, permits the disassembly of the carriage and the carriage support thus providing a convenient access even to the area under the carriage itself; in this case, a befitting security mechanism will only allow the disassembly when the cut thickness control is set to "0" hence keeping the circular knife completely protected. In addition, this slicer features a protection guard that hermetically closes the passage orifice of the blade control pulley, preventing liquids from penetrating into the appliance. Designed following all applicable security regulations, this slicer features the following characteristics:

- die-cast aluminium base with polished-anodized finish.
- knife guard, carriage, cut thickness control, protective guard and last slice device in polished anodized aluminium as to obtain a hygienically clean product and anti-corrosive
- professional grade engine to limit excessive heating and provide a low-noise operation.
- Carriage mounted on double bearings that rend the slicer silent.
- high-grade professional blade, corrected and chromium-plated to maintain cut efficiency for the longest time.
- fixed sharpener with double emery to sharpen and remove the sharpening generated burr.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	275S	300S	350S
Diametro lama / Circular knife diameter	mm 275	300	350
Dim max / Max diameter	mm L505xL410xH375	L570xL480xH420	L680xL515xH480
Dim piatto / Plate diameter	mm L260xL285	L260xL285	L260xL285
Capacità taglio / Cut thickness capacity	mm L210xH230	L245xH220	L290xH255
Peso / Weight	Kg 16,5	24	36





939

Dolly Verticale 300 - 350

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 dalla possibilità d'avere il 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; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta e' nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta. In più questa affettatrice presenta un anello con guarnizioni che chiude ermeticamente il foro di passaggio della puleggia portalama, impedendo il passaggio di liquidi nella parte interna. Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida
- coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta, anello coprilama e pressamerce in alluminio con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso
- albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa
- lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il più a lungo l'efficienza nel taglio
- affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura.

Dolly Verticale 300 - 350

Professional slicer designed to cut pork, cheese, bread, and fish. A carefully crafted line with a broad cutting thickness range and free of sharp angles which allows for an easy and fully effective cleaning process, further ensured by the possibility of fitting a BLC system, carriage security blockage, permits the disassembly of the carriage and the carriage support thus providing a convenient access even to the area under the carriage itself; in this case, a befitting security mechanism will only allow the disassembly when the cut thickness control is set to "0" hence keeping the circular knife completely protected. In addition, this slicer features a protection guard that hermetically closes the passage orifice of the blade control pulley, preventing liquids from penetrating into the appliance. Designed following all applicable security regulations, this slicer features the following characteristics:

- die-cast aluminium base with polished-anodized finish.
- knife guard, carriage, cut thickness control, protective guard and last slice device in polished anodized aluminium as to obtain a hygienically clean product and anti-corrosive
- professional grade engine to limit excessive heating and provide a low-noise operation.
- Carriage mounted on double bearings that rend the slicer silent.
- high-grade professional blade, corrected and chromium-plated to maintain cut efficiency for the longest time.
- fixed sharpener with double emery to sharpen and remove the sharpening generated burr.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		300	350
Diametro lama / Circular knife diameter	mm	300	350
Ingombro massimo / Overall dimensions *	mm	A: 645xB: 540xC: 500	A: 682xB: 540xC: 528
Dimensione piatto / Plate dimensions *	mm	A: 280xB: 290	A: 280xB: 290
Capacità taglio / Cut thickness capacity	mm	L280xH220	L280xH260
Peso / Weight	Kg	42	46



macchina sottovuoto

vacuum packer



911

GSV 33 - Carrozzeria acciaio inox satinato aisi 304. Sollevamento automatico coperchio. Indicatore di vuoto: vuotometro analogico ad ago antivibrante 0 / -1 bar. Elettrovalvola svuotamento camera decompressione. Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto. Filtro impurità aspirazione interno. Scheda elettronica di controllo a microprocessore, intercambiabile con connettore disinseribile a pressione manuale. Funzione stand buy dopo 300 secondi. Presa aria per sottovuoto nei contenitori. Fermo guida per posizionamento busta. Pompa per vuoto: autolubrificante a secco con protezione termostatica. Silenziatore rumorosità. Depressione massima 82 kPa - Q = 1 mc / h. Potenza motore: 67 W - 10 %. Barra saldante: Saldatura: mm 5 x 340 ad impronta tela. Ciclo raffreddamento post-saldatura. Compensazione automatica della temperatura. Struttura interamente in bachelite. Potenza 340/405 W.

GSV 45 - Carrozzeria acciaio inox satinato aisi 304. Confezionamento: ciclo automatico o manuale. Sollevamento automatico coperchio. Indicatore di vuoto: vuotometro analogico ad ago antivibrante 0 / -1 bar. Elettrovalvola svuotamento camera decompressione. Guarnizione di tenuta decompressione doppia: sopra - sotto. Filtro impurità aspirazione interno. Scheda elettronica di controllo, intercambiabile con connettore disinseribile a pressione manuale. Presa aria per sottovuoto nei contenitori. Fermo guida per posizionamento busta. Pompa per vuoto: autolubrificante a secco con protezione termostatica. Silenziatore rumorosità. Depressione massima: 82 kPa - Q = 1 mc / h. Potenza motore: 67 W - 10 %. Barra saldante: doppia saldatura: mm 430 ad impronta tela. Ciclo raffreddamento post-saldatura. Struttura interamente in bachelite. Potenza: 460 W.

GSV 53 - Carrozzeria acciaio inox satinato aisi 304. Confezionamento: ciclo automatico o manuale. Sollevamento automatico coperchio. Indicatore di vuoto: vuotometro analogico ad ago antivibrante 0 / -1 bar. Elettrovalvola svuotamento camera decompressione. Guarnizione di tenuta decompressione doppia sopra - sotto. Filtro impurità aspirazione interno. Scheda elettronica di controllo, intercambiabile con connettore disinseribile a pressione manuale. Presa aria per sottovuoto nei contenitori. Fermo guida per posizionamento busta. Pompa per vuoto: autolubrificante a secco. Silenziatore rumorosità. Depressione massima 640 mm Hg (- 0,8 bar) - Q = 1.800 l / h. Potenza motore: 90 W - 5 %. Barra saldante: doppia saldatura mm 530 ad impronta tela. Ciclo raffreddamento post-saldatura. Struttura interamente in bachelite. Potenza 930/985 W.

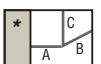
GSV 33 - Frame: Aisi 304 glazed stainless steel. Automatic lifting decompression lid. Vacuum level indicator: analogical vacuum meter with non-vibrating needle 0 / -1bar. Decompression chamber with solenoid valve for emptying. Double decompression sealing gasket: above - below. Impurity filter internal suction. Electronic control card for microprocessor, interchangeable with removable manual pressure connector. Stand buy functional after 300 seconds. Air intake for vacuum packing in containers. Guide stop for positioning the bags. Vacuum pump: dry self-lubricating vacuum pump with thermostatic sensors. Noise muffler. Depression max: 82 kPa Q = 1 mc / h. Motor power: 67 W ± 10 %.

GSV 45 Frame: aisi 304 glazed stainless steel. Packing: with automatic or manual sensor cycle. Automatic lifting decompression lid. Vacuum level indicator: analogical vacuum meter with non-vibrating needle 0 / -1bar. Depression chamber with solenoid valve for emptying. Double decompression sealing gasket: above below. Inner impurity filter suction. Electronic control card, interchangeable with removable manual pressure connector. Air intake for vacuum packing in containers. Guide stop for positioning the bags. Vacuum Pump: dry self-lubricating vacuum pump with thermostatic protection. Noise muffler. Depression maximum: 82 kPa - Q = 1 mc / h. Motor power: 67 W ± 10 %. Welding Bar: double welded: mm 430. Post-welding cooling phase. Entire structure in bakelite. Power: 460 W.

GSV 53 - Frame: aisi 304 glazed stainless steel. Packing: with automatic or manual sensor cycle. Automatic lifting decompression lid. Vacuum level indicator: analogical vacuum meter with non-vibrating needle 0 / -1bar. Depression camera with solenoid valve for emptying. Double decompression sealing gasket: above - below. Impurity filter internal suction. Electronic control card, interchangeable with removable manual pressure connector. Air intake for vacuum packing in containers. Guide stop for positioning the bags. Vacuum Pump: dry self-lubricated vacuum pump. Noise muffler. Depression max: 640mm Hg (- 0,8 bar) Q = 1.800 l / h. Motorpower: 90 W ± 5 %. Welding Bar: double welded: mm 530. Post-welding cooling phase. Entire structure in bakelite. Power: 930/985 W.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	GSV 33	GSV 45	GSV 53
Tensione / Voltage	-	230 V / 50Hz	230 V / 50Hz
Peso / PWeight	kg	7,5	10,5
Ingombro massimo / Overall dimensions *	mm	A:3558 - B:265 - C:160	A:470 - B:280 - C:190
Depressione massima / Depression max.		82 kPa Q = 1 m ³ / h	82 kPa Q = 1 m ³ / h
Potenza motore / Motor power	W	67 ± 10%	67 ± 10%
Saldatura / Welded	mm	5 x 340	5 x 430 doppia
Potenza / Power	W	340 - 405	460



macchina sottovuoto a campana

bell-shaped vacuum packer



911

Immediatezza, semplicità ed economicità. Sono le 3 caratteristiche della serie da tavolo - digitale CVE. Totalmente in acciaio inox e ciclo automatico, costituisce un punto di riferimento per l'estrema competitività di mercato e le elevatissime performance offerte. - Kit opzionali per gas.

Immediacy, easiness and competitiveness. The three qualities of the digital line for desk CVE. Totally made in stainless steel and with completely automatic cycle, they represent a point of reference tanks to their extreme competitiveness on the market and the high performances that they offer.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		CVE 300	CVE 350	CVE 400	CVE 450
Dimensioni ingombro / Overall dimension *	mm	A:370 - B:440 - C:450	A:420- B:490 - C:450	A:470 - B:540 - C:450	A:520- B:590 - C:450
Pompa del vuoto / Vacuum pump	-	Q = 10 m ³ /h	Q = 12 m ³ /h	Q = 16 m ³ /h	Q = 20 m ³ /h
Tensione / Voltage	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Dimensioni camera / Size of the chamber	mm	A:310 - B:350 - C:170	A:360- B:400 - C:170	A:4710 - B:450 - C:200	A:460- B:500 - C:200
Barra saldante / sealing bar	mm	300	350	400	450
Peso / Weight	Kg	42	50	55	70



crepiera tonda

round crepiere



911

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

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

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		CT
Potenza / Power	W	2000
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50 Hz
Superficie utile / Available surface	mm	Ø 350
Dimensioni / Dimensions	mm	Ø 350 - h 135
Peso netto / Net weight	kg	10
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:410 - B:430 - C:220
Peso lordo / Gross weight	kg	11



piastre di cottura in ghisa

cast iron contact plates



098

Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.

- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatur A: massima robustezza e durata, ottima conducibilità termica, estrema facilità di pulizia
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.
- Due termostati regolabili fino a 300° C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.

Long-lasting plates made of treated cast iron in order to grant hygiene and to avoid acids and salts in addition to an absolutely resistance to oxidation.

- Available with cast iron smooth, scored or mixed plates or stainless steel smooth plates.
- Body in stainless steel.
- Cast iron plates treated with glass-ceramic: best robustness and long-lasting perfect, heat conductivity very, easy to clean
- Armoured heating elements attached to the plates for a perfect heat conductivity and a fast heating.
- Two adjustable thermostats to 300°C allow the separate use of the two halves of the plate.
- Good for big workloads and continuous use.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		PSL/LD	PML/LD	PDM/LD	PDL/LD
Dimensioni / Dimensions*	LxPxH mm	A: 340xB: 350xC: 200	A: 446xB: 350xC: 200	A: 620xB: 350xC: 200	A: 620xB: 350xC: 200
Superficie Utile / Working Surface	cm ²	260x240-cm ² 624	365x240-cm ² 876	530x240-cm ² 1272	530x240-cm ² 1272
Potenza / Power	kW	1.7	2.5	3.4	3.4
Tensione / Tension	V	230-240 ~	230-240 ~	230-240 ~ 230-240 3 ~ 400-415 3N ~	230-240 ~ 230-240 3 ~ 400-415 3N ~
Tempo 20-200°C / Time 20-200°C	min	9	9	9	9
Tempo 20-300°C / Time 20-300°C	min	16	16	16	16
Tempo di Cottura 300°C / Cooking Time 300°C	-	3 min (4 hamburgers)-20°C	3 min (6 hamburgers)-20°C	3 min (8 hamburgers)-20°C	3 min (8 hamburgers)-20°C
Produzione Massima / Maximum Production	n. hamburger/h (Ø110)	80 hamburgers / h	120 hamburgers / h	160 hamburgers / h	160 hamburgers / h
Peso Totale / Total Weight	kg	17	23	33	33
Cubatura / Cubic Volume	m ³	0.046	0.082	0.077	0.077

piastre in vetroceramica
glass-ceramic contact plates



835

Formato grande, base vetroceramico unico e doppio coperchio specifico per agevolare cotture differenziate ed in velocità.

Questa piastra può essere usata contemporaneamente e con temperature diversificate (2 termostati indipendenti) o singolarmente a seconda delle necessità.

SPECIFICHE GENERALI

Cassetto raccogli sugo - Impianto a normativa CE - Resistenza profilo speciale.

Coperchio superiore in vetroceramico - Piano cottura in vetroceramico.

Ideale per pizze, toast, panini, hamburger, verdure come zucchine, melanzane, etc.

This plate features two top lids. These lids can be used as cooktop panels in order to achieve consistent cooking results. This particular feature allows for quick outcomes when the types of food differ greatly from each other (e.g. meat and vegetable). The grill features two independent thermostat controls, which can be adjusted for simultaneous usage or set at different temperatures, according to need.

DETAILS

Drip trays - CE compliance - Specially designed heating elements - Vitroceramic Top Lids - Vitroceramic electric cooktop - Suitable for pizza, toast, sandwiches, hamburgers, vegetables such as zucchini, eggplants.

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		ALIKsingola	KINIRA media	XANTHI doppia
Temperatura/ Temperature	C°	300		300
Dimensioni piano / Piano	mm	210 x 280	335 x 280	510 x 280
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:300- B:410 - C:170	A:425 - B:410 - C:170	A:600 - B:410 - C:170
Tensione / Voltage	V	220 - 230		220 - 230
Potenza / Power	kW	1	1,4	2
Peso netto / Net weight	Kg	10	11	21





361

Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo ideale per preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.

- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare.
- Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa. - Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.

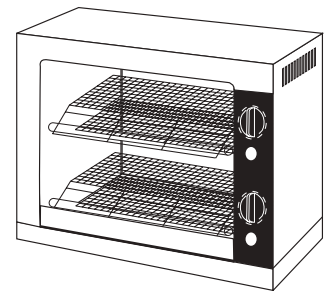
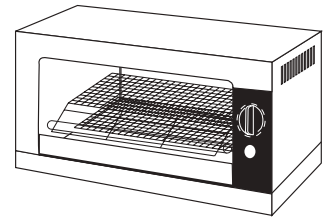
The induction plates are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.

- *Graduated digital controls.*
- *Extremely easy to use.*
- *Smooth cooking surface makes cleaning easy*
- *Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up*
- *Induction plates are energy saving thanks to heating efficiency and high performance*
- *No need to heat up and electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface*

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

PI 3,5		
Potenza / Power	W	3500
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50 Hz
Dimensioni piano cottura / Dimension cooking surface	mm	340 x 270
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:330 - B:440 - C:164
Peso netto / Net weight	Kg	9
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:505 - B:380 - C:195
Peso lordo / Gross weight	Kg	11





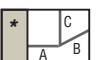
911

Costruita interamente in acciaio inox 430F. Facile da maneggiare e da pulire. Funziona mediante resistenze protette da tubi al quarzo. Timer da 1 a 15 minuti. Ideale per riscaldare pizze, panini, cibi precotti e per cucinare hamburger, wurstel, toast farciti e piadine.

Made entirely of stainless steel 430F. Easy to handle and to clean. It works by means of resistances protected by quartz tubes. From 1 to 15 minutes timer. Ideal for heating up pizzas, sandwiches, readycooked food and for cooking hamburgers, wrstels, rolls etc.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		G3	G3+3
Assorbimento / Absorbition	W	2000	3000
Tensione applicata / Installed power	-	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Capacità toast / Toasts capacity		3	6
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:440- B:240 - C:250	A:440 - B:240 - C:380
Peso / Weight	Kg	7	10





133

Modelli, ideali per gratinare, tostare o cuocere mediante irraggiamento ottenuto da resistenze elettriche corazzate inox ad alta temperatura inserite nel piano superiore. Una griglia in acciaio cromato con impugnature atermiche, può essere posizionata a varie altezze rispetto alla fonte di calore, in funzione del tipo di cibo da cuocere. Controllo temperatura mediante regolatore di energia. I modelli SEF2 dispongono di doppi comandi e di due zone di cottura indipendenti. Bacinella raccogli sugh, in acciaio inox, estraibile per la pulizia. I modelli SEF hanno anche la possibilità di togliere facilmente il pannello posteriore (schienale) così da diventare passanti.

Caratteristiche

Tutte le salamandre sono realizzate in acciaio inox finemente satinato dotate di piedini in gomma; possono pertanto essere appoggiate su banco oppure fissate a parete tramite appositi supporti inox, forniti su richiesta. Le resistenze corazzate, sono in incoloy. Tutti i modelli presentano, nella parte superiore, fori di aereazione per l'evacuazione del calore e dei fumi.

Models ideal for grilling, toasting or cooking by means of radiation deriving from the high-temperature stainless steel armoured electrical heating elements located in the top. zoomA chromium-plated steel grill with heatless handles can be positioned at various heights as regards the heat source and depending on the type of food being cooked. The temperature is controlled by means of an energy regulator. The models SEL2 feature dual controls and two independent heating zones. The stainless steel drip pans can be removed for cleaning. In the SEF models, the rear panel (back) can be easily removed to convert the salamander into a pass-through model.

Features

All the salamanders are made of stainless steel with a fine brushed finish and rubber feet. Therefore, they can be placed on a counter or wall mounted using the relevant stainless steel wall brackets, supplied on application. The armoured heating elements are made from incoloy. All models feature air vents along the upper edge for the expulsion of heat and smoke.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		SEF1	SEF2
Assorbimento / Absorbition	-	230/1 V	400/2N V
	-	50-60 Hz	50-60 Hz
Dimensioni piano cottura / Cooking surface dim. *	mm	A:380 - B:380	A:625 - B:380
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:540- B:400 - C:390	A:740- B:400 - C:390
Potenza / Power	KW	2	4



salamandra

Salamander



133

2 modelli ideali per grattare o cuocere mediante l'irraggiamento dall'alto ottenuto con speciali resistenze elettriche a filamento in tungsteno, fissate sotto un piano mobile, posizionabile a varie altezze rispetto al cibo in cottura. A protezione delle resistenze è fissata una lastra trasparente in vetroceramica. Queste resistenze sono caratterizzate da un riscaldamento velocissimo, tale da portare a regime le salamandre EXPLOIT in soli 20", agevolando il lavoro dei cuochi e determinando un notevole risparmio di energia, grazie anche al timer che interrompe l'alimentazione alla fine del tempo impostato. Il modello più grande (QSE60) presenta il piano di cottura con dimensioni 1/1 GN ed un riscaldamento parzializzabile (attivazione delle resistenze totale o solo a metà). Le bacinelle raccogli sughj inox e le griglie in acciaio cromato, sono estraibili per la pulizia e presentano un fermo di sicurezza contro ribaltamenti accidentali. Possibile applicazione a parete mediante supporti (accessorio a richiesta). Resistenze a filamento in tungsteno protette da una lastra trasparente in vetroceramica.

Caratteristiche

1. Piano mobile scorrevole su guide
2. Pannello comandi con visualizzazione digitale del tempo
3. Possibile applicazione a parete mediante supporti (Accessori a richiesta)
4. Bacinelle e griglie scorrevoli su guide con fermo di sicurezza anticaduta

Le salamandre non devono essere posizionate adiacenti a superfici infiammabili e devono funzionare sempre con le bacinelle raccogli sughj inserite nella loro sede.

Two models, ideal for grilling and cooking with heat radiating from above, achieved with special electric heating elements with a tungsten filament, secured under a mobile top which, running along guides, can be positioned at different heights according to the food being cooked. A transparent glass ceramic sheet protects the heating elements and allows an easy cleaning. These heating elements warm up rapidly, bringing the EXPLOIT salamander up to the right temperature in only 20 seconds. Besides making a cook's work much easier it saves energy thanks also to the timer that stops electricity at the end of the time set. The biggest model (QSE60) features a 1/1 GN dimensioned hob and you can choose a full or an half activation of the heating elements. The stainless steel drip trays and the chromed steel grids, with heatproof handgrips, are removable for the cleaning and are fitted with a safety stop to prevent them tipping over accidentally. They can be hung on the wall by means of wall brackets (on request). Heating elements with a tungsten filament, protected by a transparent glass ceramic sheet.

Features

1. Mobile top, sliding on runners
2. Control panel with digital display of the time
3. Possible hanging on the wall by means of wall brackets (on request)
4. Trays and grids sliding on runners with fall-proof safety stops

The salamanders must not be placed next to flammable surfaces and must always be used with the drip pans in place.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		QSE40	QSE60
Dimensioni esterne / Ext. dimensions*	mm	A:400 x B:450 X C:500	A:600 x B:450x C:500
Dimensioni piano cottura / Cooking surface	mm	A:400 x B:350	A:600 x B:350 (1/1 GN)
Potenza / Power	kW	2	4
Zone riscaldanti / Heating areas	n°	1	2
Tempo messa a regime / Heating time	sec	20"	20"
Tensione / Voltage	V	230/1	230/1 - 400/3/N
Frequenza / Frequency	Hz	50/60	50/60
Timer / Timer	sec - min	5" - 99'	5" - 99'





375

IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID PROFESSIONALE

Impastatrice planetaria interamente realizzata in metallo, robusto, resistente e durevole. Design con dispositivo di sollevamento del recipiente, accesso facile alla ciotola ed agli accessori standard.

La dotazione standard comprende 3 utensili (1 frusta inox 6 fili, 1 frusta piatta alluminio, 1 gancio a uncino alluminio), ciotola in acciaio con manico capacità 4,8 Lt, coperchio versatore.

PLANETARY MIXER KITCHENAID PROFESSIONAL

Planetary mixer made entirely of metal, strong and durable. Design with a lifting height of the container, easy access to bowl and standard accessories. Standard equipment includes 3 tools (1 6 steel wire whip, 1 flat aluminum beater, 1 towing aluminum hook) stainless steel bowl with handle 4.8 liter capacity, pouring lid.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

KMP05 PRO		
Capacità vasca / Bowl capacity	lt	4,8
Potenza / Power	W	315
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50-60HZ
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:410- B:265 - C:338
Peso / Weight	Kg	12





911

IMPASTATRICE PLANETARIA KENWOOD PROFESSIONALE KMP05 PRO

Impastatrice planetaria professionale con struttura in acciaio inox. Dotata di motore ad alta efficienza con 1500 W di potenza. La vasca da 6,7 litri, provvista di manici, permette un'agevole presa ed un facile trasferimento del prodotto ad altro contenitore.

La dotazione standard comprende 4 utensili (Sbattitore K, Frusta, Uncino spirale e una spatola flessibile). Dotata di Timer, tasto manuale (per piccoli ritocchi di lavorazione) e impostazioni (movimento planetario, velocità alta, media e bassa). All'interno della confezione è presente un frullatore con campana in vetro da inserire nella presa di forza.

PROFESSIONAL PLANETARY MIXER KMP05 PRO

Professional planetary mixer with stainless steel structure. Equipped with a high performance motor of 1500 W power. The 6,7 liters bowl with handles allows an easy seizure and a simple product transfer in another container.

The standard version is supplied with 4 tools (K-beater, whisk, hook spiral and a flexible palette knife). Supplied with a Timer, manual button (for small production quantities) and planning (planetary movement, high, medium and low speed). In the box there is also a bell-shaped glass whisk to insert into the sockets.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		KMP05 PRO
Capacità vasca / Bowl capacity	lt	7
Potenza / Power	W	1500
Alimentazione / Power Supply	-	230 V / 50-60 Hz
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:400 - B:250 - C:350
Peso / Weight	Kg	11



impastatrice planetaria planetary mixer



385

Impastatrice planetaria Bakermix MIX80 con vasca inox smontabile da 7,6 lt. completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, tramoggia paraspruzzi trasparente, leva per il sollevamento della vasca, timer elettronico. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato bianco, con protezione termica del motore. Studiata per sostenere i più duri carichi di lavoro in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. La macchina presenta inoltre garanzie di massima stabilità per la qualità della struttura, particolarmente pesante. Ha un microinterruttore di sicurezza che determina l'arresto in caso di anomalie. Versione da banco. Velocità motore 1420 giri/min.; movimento planetario 135-235-421 giri/min.; movimento dell'albero 57-101-182 giri/min. A norma CE.

Planetary mixer Bakermix MIX80 with removable stainless steel bowl of 7.6 lt. capacity, with whip, hook, and spatula in stainless steel, transparent bowl guard, lever operated bowl lift, electronic timer. Machine body in white painted die-cast aluminium, thermally protected engine. Designed to withstand the hardest workloads in the professional environment, thanks to its mechanical and not electronic speed regulation, ensured by its steel gears. Moreover, the machine presents a guarantee of superior stability particularly due to the quality of its structure. Features a safety micro-switch that forces automatic shutdown in case of anomaly. Bench version Engine speed 1420 r.p.m.; planetary motion 135-235-421 r.p.m.; shaft rotating speed 57-101-182 r.p.m. CE regulations compliant.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MIX 80

Alimentazione / Power Supply	-	230 Volt - 50 Hz - 1 Fasi
Potenza / Power	-	0,25 Hp - 0,18 Kw
Velocità / Speed	-	3; movimento planetario 132-235-421 giri/min.; movimento dell'albero 57-103-184 giri/min
Produzione / Production	Kg	3
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:300- B:400 - C:580
Peso netto / Net weight	Kg	27
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:470- B:360 - C:660
Peso lordo / Gross weight	Kg	29



impastatrice planetaria
planetary mixer



385

Impastatrice planetaria Bakermix MIX100 con vasca inox smontabile da 9,5 lt. completa di frusta, uncino e spatola in acciaio inox, griglia di protezione, timer manuale, leva per il sollevamento della vasca. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato, con protezione termica del motore. Studiata per sostenere i più duri carichi di lavoro in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. La macchina presenta inoltre garanzie di massima stabilità per la qualità della struttura, particolarmente robusta. Ha un microinterruttore di sicurezza che determina l'arresto in caso di anomalie. Versione da banco. Velocità motore 1420 giri/min. movimento planetario 104-194-353 giri/min.; movimento dell'albero 45-84-153 giri. A norma CE.

Planetary mixer Bakermix MIX100 with removable stainless steel bowl of 9.5 lt. capacity, with whip, hook, and spatula in stainless steel, wire bowl guard, manual timer, lever operated bowl lift. Machine body in painted die-cast aluminium, thermally protected engine. Designed to withstand the hardest workloads in the professional environment, thanks to its mechanical and not electronic speed regulation, ensured by its steel gears. Moreover, the machine presents a guarantee of superior stability particularly due to for the quality of its structure. Features a safety micro-switch that forces automatic shutdown in case of anomaly. Bench version Engine speed 1420 r.p.m; planetary motion 104-194-353 r.p.m; shaft rotating speed 45-84-153 r.p.m. CE regulations compliant.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		MIX 100
Alimentazione / Power Supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza / Power	-	0.33Hp-0.25Kw
Velocità / Speed	-	3; movimento planetario 104-194-353 giri/min.; movimento dell'albero 45-84-153 giri/min
Produzione / Production	Kg	4
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:410- B:450 - C:735
Peso netto / Net weight	Kg	90
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:580- B:460 - C:970
Peso lordo / Gross weight	Kg	94





911

Gyros a gas

I gyros sono stati progettati in accordo alle normative CE e costruiti con l'ausilio delle più aggiornate tecnologie di controllo gas e sicurezza. I bruciatori radianti a infrarossi garantiscono elevate capacità e offrono i seguenti vantaggi:

- tempi brevi di cottura grazie alle alte temperature sostenute dai bruciatori infrarossi in ceramica
- economia di consumi garantita da una perfetta combustione del gas attraverso i bruciatori
- protezione del motore
- ampio raccogliitore dei grassi sottostante lo spiedo per una più facile pulizia e igiene.

Il gyros a gas è predisposto di serie con ugelli per gas metano, ma è provvisto anche di ugelli per gas GPL.

Coltelli elettrici per gyros

Taglio di qualità: taglia in modo pulito e preciso. Sicurezza: sicurezza di funzionamento. Conforme alle normative CE. Con i nostri coltelli per gyros, lavorare diventa maneggevole e comodo. Con il controllo brevettato dello spessore del taglio (e inclinazione nell'Heran), avrete sempre un taglio efficace e pulito. Disponibile Devran ed Heran Master (con Servo, adattatore).

SISTEMA BREVETTATO SERVO - Grazie a questo sistema, unico nel suo genere, la velocità di rotazione è regolata automaticamente, anche in casi di sollecitazioni molto importanti. Questo sistema di regolazione impedisce la perdita di liquidi della carne, facendola rimanere tenera e ottenendo un'ottima qualità di taglio!

Gas gyros

Our gyros grills have been planned following CE regulations and built with the help of the most sophisticated technologies of gas control and security.

Infrared burners allow high performances and offer following advantages:

- short baking time thanks to high temperatures supported by infrared burners with ceramic plates
- energy saving supported by a perfect burning of the gas thanks to the burners
- motor protection

Large fat recipient under the grill for a better cleaning and hygiene.

The gas gyros has nozzles for methane gas, but it also has nozzles for GPL gas.

Electric gyros blade *Cutting quality: clean and precise cut. Safety: operational safety, CE conformity. With our Gyros cutters, working becomes handy and convenient. With the patented slicethickness control you can easily set the desired slice thickness (and inclination for Heran). You will always have an efficient and clean cut. Available Devran and Heran Master (with Servo, adapter).*

PATENTED SERVO SYSTEM - *This unique Servo system provides permanent adjustment of the rotation speed, even when subject to a major load. This special control system prevents the meat losing its juice, as the meat is not torn, it remains tender!*



Gyros a gas / Gas gyros

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA		GD 2	GD3	GD4	GD5
Dimensioni senza vaschetta ottagonale raccogli grasso (LxL)					
<i>Dimensions w/o octangular grease pan (WxD)</i>	mm	395 x 500	510 x 550	510 x 550	660 x 650
Dimensioni con vaschetta ottagonale raccogli grasso (LxL)					
<i>Dimensions with octangular grease pan (WxD)</i>	mm	550 x 635	550 x 635	550 x 710	660 x 800
Altezza totale con motore / Height with motor	mm	915	915	1115	1270
Potenza riscaldante (Hi) / Heating efficiency	kW	7	10,5	14	17,5
Superficie di combustione / Burning surface area	mm	490 x 185	490 x 185	645 x 185	810 x 185
Peso massimo della carne / Max. weight of meat	Kg	~ 30	~ 40	~ 70	~ 120
Altezza massima della carne / Max. height of meat	mm	430	450	630	810

Gyros elettrici / Electric gyros

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA		EH	E1	E2	E3
Dimensioni senza vaschetta ottagonale raccogli grasso (LxL)					
<i>Dimensions w/o octangular grease pan (WxD)</i>	mm	330 x 330	450 x 500	450 x 500	450 x 500
Dimensioni con vaschetta ottagonale raccogli grasso (LxL)					
<i>Dimensions with octangular grease pan (WxD)</i>	mm	330 x 420	500 x 650	500 x 650	500 x 630
Altezza totale con motore / Height with motor	mm	615	790	915	1115
Alimentazione / Power supply	-	3 kW / 1/N/PE / AC 230V - 50Hz	4,5 kW / 2/N/PE AC 400/230V -50Hz	6,0 kW / 2/N/PE AC 400/230V -50Hz	9,0 kW / 3/N/PE AC 400/230V -50Hz
Riflettori infrarossi / Infrared radiators	W	1000	-	-	-
Superficie del riflettore / Reflector's surface	-	-	3 pietre ceramiche 3 ceramic bricks	4 pietre ceramiche 4 ceramic bricks	6 pietre ceramiche 6 ceramic bricks
Resistenze / Heating elements	-	-	3	4	6
Peso massimo della carne / Max. weight of meat	kg	7	15	30	~ 50
Altezza massima della carne / Max. height of meat	mm	250	340	460	700

Coltelli elettrici per gyros / Electric gyros blade

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA		DEVTRAN	HERAN
Velocità / Speed	rpm	~ 5000 (6000 Devran Master)	~ 5000 (6000 Heran Master)
Capacità quotidiana / Daily capacity	kg	~ 60 (~ 90 Devran Master)	~ 60 (~ 150 Heran Master)
Lama circolare / Circular blade	mm	80	80
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:440- B:240 - C:250	A:440 - B:240 - C:380
Alimentazione / Power	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso / Weight	kg	7	7



forni a microonde
microwave ovens





361

Forni a microonde sinonimi di versatilità e affidabilità nel tempo a costi contenuti. Costruzione solida per continua affidabilità negli anni. Porta con vetro che permette un facile monitoraggio della pietanza.

Lightcommercial microwave ovens, synonym of versatility and time reliability with reasonable prices. Solid structure for a continuous reliability along the years. Glass door allowing the monitoring of the dish.

Forni digitali in acciaio inox. Pratico e versatile, con piano in vetroceramica sigillato. 20 memorie programmabili 10 livelli di cottura. Timer da 60 min. Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante, doppio magnetron.

Stainless steel digital ovens. Versatil and practical with sealed ceramic tray. 20 programme keys and 10 power levels. 60 min. timer. Distribution system by rotating antenna, two magnetrons.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		MWP1050 - 30M	MWP1050 - 30E	MWP1850 - 28E
Potenza assorbita / Power absorbed	W	1600	1600	3000
Potenza resa / Power output	W	1000	1000	1800
Alimentazione / Power supply	-	230V / 1 / 50Hz	230V / 1 / 50Hz	230V / 13 / 50Hz
Capacità camera cottura / Cooking chamber capacity	-	30 lt / gn 2/3	30 lt / gn 2/3	28 lt / gn 2/3
Fondo fisso in vetroceramica / Full fixed ceramic tray	-	si / yes	si / yes	-
Interno/esterno / Inside/outside	-	acciaio inox / stainless steel	acciaio inox / stainless steel	acciaio inox / stainless steel
Dimensioni camera / Chamber dimensions *	mm	A:350xB:357xC:230	A:350xB:357xC:230	A:371xB:372xC:199
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:542xB:461xC:329	A:542xB:461xC:329	A:465xB:587xC:370
Peso netto / Net weight	kg	18	18	32
Peso lordo / Gross weight	kg	20	22	34





126

Macchina per ghiaccio con contenitore fino a 35 Kg

Caratteristiche

- produce supercubi di cristalli chiari
- produzione di oltre 35 kg (77 lbs) giornalmente di cubi di ghiaccio
- capacità di oltre 15 kg (33 lbs) di stoccaggio di ghiaccio
- meccanismo automatico che dispensa "tocco libero", riduce la contaminazione trasversale
- acciaio inossidabile resistente esterno; in alternativa la pittura a smalto
- controlli semplici elettromeccanici affidabili
- accesso frontale di flusso di aria condensatore; condensatore libero e semplice di mantenimento (solamente versione di aria gelata)
- sistema di acqua protetto da sistema brevettato anti incrostante
- agente antimicrobico incastrato in parti di plastica sagomate
- 2 anni di garanzia in assistenza
- r-134a cfc- rigenerante libero

Self Contained Ice Machine up to 35 Kg

Features

- Produces individual Gourmet crystal clear supercubes
- Up to 35 kg (77 lbs) daily ice cubes production
- Up to 15 kg (33 lbs) ice storage capacity
- "Touch Free" automatic dispensing mechanism, reduces cross contamination
- Resistant stainless steel exterior; in alternative, enamel paint
- Simple and reliable electromechanic controls
- Front access condenser air flow; simple, maintenance free condenser (air cooled version only)
- Water system protected by patented anti-scale system
- AgION antimicrobial agent embedded in moulded plastics parts
- 2 years manufacturer warranty
- R-134a CFC-free refrigerant

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

CD40 WS

Dimensioni / Dimensions *	mm	A:380 x B:513 x C:1720
Produzione Giornaliera / Daily production	Kg	34
	cubetti/cubes n°	1700
Capacità deposito / Storage capacity	Kg	15
	cubetti/cubes n°	750





126

Caratteristiche

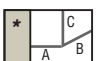
- produce supercubi di cristalli chiari
- produzione di oltre 24,5 kg (54 lbs) giornalmente di cubi di ghiaccio
- capacità di oltre 9 kg (20 lbs) di stoccaggio di ghiaccio
- acciaio inossidabile resistente esterno
- controlli semplici elettromeccanici affidabili
- pannello frontale per flusso d'aria dentro e fuori (solo modello di aria gelata) per installazione incorporata
- accesso frontale di condensatore di filtro dell'aria, removibile e lavabile (versione solamente di aria gelata)
- pannello frontale accessibile interruttore facilmente montare
- mantenimento di routine visibile pannello frontale con luce di allarme
- accesso di stoccaggio di ghiaccio disegnato in modo ergonomico, con porta a scomparsa.
- movimento di porta che si chiude con sistema di umidificazione
- sistema di controllo microbico con vapore di base sistema di controllo serbatoio nell' area di stoccaggio di ghiaccio
- sistema di acqua protetto da un sistema brevettato anti-incrostante
- sistema opzionale pwd per scoloratore dell' acqua a distanza (installazione di accoppiamento libero)
- agente antimicrobico incastrato in parti di plastica sagomate
- r-134a cfc- rigenerante libero
- 2 anni di garanzia in assistenza

Features

- Produces individual Gourmet crystal clear supercubes
- Up to 24,5 kg (54 lbs) daily ice cubes production
- Up to 9 kg (20 lbs) ice storage capacity
- Resistant stainless steel exterior
- Simple and reliable electromechanical controls
- Front panel in& out airflow (air-cooled model only) for built-in installation
- Front access condenser air filter, removable and washable (air cooled version only)
- Easily accessible front panel mount ON-OFF Switch
- Routine Maintenance visible alarm light on front panel
- Ergonomically designed ice storage access, with disappearing door.
- Door-closing movement dampening system
- Vapor-based microbial control system pouch in ice storage area
- Water system protected by patented anti-scale system
- Optional PWD System for remote water drain (easy-fit installation)
- AgION antimicrobial agent embedded in moulded plastics parts
- CFC-free R-134a Refrigerant
- 2 years manufacturer warranty

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		AC 46 WS	ACM 56 WS	ACM 86 WS	ACM 106 WS
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:386 x B:600 x C:643	A:386 x B:600 x C:693/828	A:530 x B:600 x C:795/915	A: 530 x B:600 x C:850/970
Produzione Giornaliera / Daily production	Kg	24,5	32,5	39	50
	cubetti/cubes n°	1225	1625	1950	2500
Capacità deposito / Storage capacity	Kg	9	125	19	23
	cubetti/cubes n°	450	625	950	1150





126

Caratteristiche

- più di 70 kg (154 lbs.) di produzione di scaglie di ghiaccio al giorno
- più di 25 kg (55 lbs.) incorporata nello stoccaggio del ghiaccio.
- operazione controllata elettronicamente, con funzioni auto diagnostiche con luci di allarme esterne che forniscono informazioni di operazione per pre-allarme e diagnosi veloce di problemi di operazioni.
- il sistema che monitora il livello d'acqua basato sulla pressione può lavorare acqua demineralizzata così come il livello dell'acqua standard
- configurazione "collega e usa" già fuori dalla scatola – connetti solamente la linea dell'acqua e lo scarico dell'acqua. 16 spina già installata.
- componenti esterni costruiti in acciaio inossidabile resistente alla corrosione creati per un'estetica ottimale impugnazione attraverso adattamento superiore
- conveniente in modo ergonomico, stoccaggio inclinato e a scomparsa della vaschetta della porta
- accesso frontale per mantenimento più facile
- condensatore raffreddato con filtro di aria libera, disegnato per operare senza il bisogno di filtri di aria
- flusso di aria davanti e dietro permette le installazioni incorporate
- cfc refrigerante libero r-134
- 120 mm (4 12/16") incluse gambe, estensione disponibile come opzione
- 2 anni di garanzia in assistenza

Features

- Up to 70 kg (154 lbs.) of flake ice production per day
- Up to 25 kg (55 lbs.) built-in ice storage
- Electronically controlled operation, with self-diagnostic functions with external alarm lights providing operational information for early alert and fast diagnosis of operating issues
- Pressure-based water level monitoring system may work with demineralised water as well as with standard water
- Plug-n-play configuration right out of the box – just connect incoming water line and water discharge. 16 amps plug already installed.
- External Components constructed from corrosion-resistant stainless steel crafted for optimal aesthetic appeal through superior fit and finish
- Ergonomically convenient, slanted & disappearing storage bin door
- Front Access for Easier Maintenance
- Filter-free air cooled condenser, designed to operate without the need of air filters
- Front-in, front-out airflow allows for built-in installations
- CFC Free R-134 Refrigerant
- 120 mm (4 12/16") legs included, extensions available as option
- Two years manufacturer warranty

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		AF 20 WS	AF 30 WS	AF 80 WS	AF 100 AS
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:977 x B:622 x C:1006	A:977 x B:622 x C:1006	A: 535 x B:626 x C:813	A: 592 x B:622 x C:1006
Produzione Giornaliera / Daily production	Kg	120	200	73	85
Capacità deposito / Storage capacity	Kg	70	70	25	32







911

PRO 2500 PLUS

Pro 2500 è il mantecatore più compatto esistente sul mercato per uso professionale. In spazi molto contenuti si possono lavorare fino a 1,25 kg. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, dotato di maniglia che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo. La pala di mescolamento è realizzata in materiale plastico tecnopolimero POM e garantisce igiene e robustezza. Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica. La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox. Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico. Le dimensioni dei mantecatori della serie Gelato Pro, tenendo conto delle esigenze di spazio delle cucine professionali e laboratori, sono ideali per ogni esigenza di ingombro.

Tutti i modelli della serie sono caratterizzati dalla sobrietà estetica e dall'eleganza del design, peculiari dello stile NEMOX, ben noto a molti chefs italiani ed europei. La qualità della mantecazione è ottima e permette di ottenere preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert da cucchiaino, creme fredde o altri piatti. I mantecatori della serie Gelato Pro sono gli unici dotati di cestello estraibile per utenza professionale. I vantaggi sono notevolissimi: risparmio di tempo: dopo aver tolto il cestello estraibile si può procedere immediatamente ad una seconda preparazione nel cestello fisso, annullando i tempi richiesti per il lavaggio della vasca (in genere necessari con altri mantecatori); massima igiene: il preparato rimane nel cestello estraibile quindi la macchina non necessita di pulizia alcuna; facilità di estrazione del preparato: togliendo il cestello, l'estrazione del preparato è estremamente agevole e nel frattempo, la macchina può continuare a lavorare; facilità di conservazione: il cestello estraibile si può riporre direttamente nel congelatore, praticità e la funzionalità d'uso.

PRO 2500 PLUS

Pro 2500 is the most compact professional ice cream machine on the market. You can process up to 1.25 kg (1.2 Quarts) of mixture in a very small space, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl with handle for easier removal. The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles. The plastic mixer blade is made of POM, a technopolymer that ensures hygiene and strength.

Thanks to the unit cover, made of hardened glass, you can conveniently use the machine as a counter top when not in use. The bowl comes with a plastic lid. The machine body is entirely made of stainless steel. The blender motor is provided with an automatic reset thermostat. Perfect size.

GELATO PRO ice cream machines are designed considering the space requirements of professional kitchens and workshops. In fact, they are perfect for any size requirements. All models in this line feature a simple, practical and elegant design, which are all peculiar to the NEMOX style, well known to many Italian and European chefs. Excellent blending quality.

The blending quality is excellent and gives dense, creamy products such as ice cream, mousse, chilled cream recipes and other dishes. The only line with removable bowl. GELATO Pro are the only professional machines provided with removable bowl. You can therefore: save time: remove the bowl and start right away preparing another mixture in the fixed bowl, without having to spend any time cleaning the bowl (this is what you should normally do with other machines); ensure maximum hygiene: you leave the mixture in the removable bowl, so the machine needs no cleaning; easily remove the products: just remove the bowl and you can easily pour the product into another container, while the machine continues working; easily store the product: you can put the bowl directly into the freezer. Practical and functional to use.

macchine per il gelato

ice cream machines

PRO 2500 PLUS

L'utilizzo dei mantecatori NEMOX è veramente semplice, facile e sicuro. Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace! Anche la pulizia è facile ed immediata, come da sempre richiesto dall'utenza professionale. Il cestello estraibile, la pala ed il coperchietto di plastica possono essere messi in lavastoviglie. La struttura in acciaio inox si pulisce con pochi gesti. L'impiego professionale eclettico. I mantecatori della serie Gelato Pro sono ideali per tutta la ristorazione professionale e permettono di rispondere in maniera efficace alle esigenze di produzione di ristoranti, alberghi, bar o pasticcerie. L'utilizzo di questi mantecatori non si limita soltanto alla preparazione del gelato, infatti queste macchine sono ideali per realizzare mousse, patè, creme fredde o sorbetti, adeguandosi perfettamente alla creatività e alle capacità professionali di ogni utente.

PRO 3000

Pro 3000 è un mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo. Questa macchina è dotata di cestello estraibile dalla capacità di 3,2 litri, per la lavorazione fino a 1,5 kg. di preparato ogni 20-40 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate. Oltre che nel cestello estraibile è possibile lavorare il preparato anche direttamente nel cestello fisso, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la capacità di lavoro. Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica. La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili in silicone. Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico. Le dimensioni dei mantecatori della serie Gelato Pro, tenendo conto delle esigenze di spazio delle cucine professionali e laboratori, sono ideali per ogni esigenza di ingombro. Tutti i modelli della serie sono caratterizzati dalla sobrietà estetica e dall'eleganza del design, peculiari dello stile NEMOX, ben noto a molti chefs italiani ed europei. La qualità della mantecazione è ottima e permette di ottenere preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert da cucchiaino, creme fredde o altri piatti. Gli unici con cestello estraibile. I mantecatori della serie Gelato Pro sono gli unici dotati di cestello estraibile per utenza professionale. I vantaggi sono notevolissimi: risparmio di tempo: dopo aver tolto il cestello estraibile si può procedere immediatamente ad una seconda preparazione nel cestello fisso, annullando i tempi richiesti per il lavaggio della vasca (in genere necessari con altri mantecatori); massima igiene: il preparato rimane nel cestello estraibile quindi la macchina non necessita di pulizia alcuna; facilità di estrazione del preparato: togliendo il cestello, l'estrazione del preparato è estremamente agevole e nel frattempo, la macchina può continuare a lavorare; facilità di conservazione: il cestello estraibile si può riporre direttamente nel congelatore. L'utilizzo dei mantecatori NEMOX è veramente semplice, facile e sicuro. Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace! Anche la pulizia è facile ed immediata, come da sempre richiesto dall'utenza professionale. Il cestello estraibile, la pala ed il coperchietto di plastica possono essere messi in lavastoviglie. La struttura in acciaio inox si pulisce con pochi gesti. I mantecatori della serie Gelato Pro sono ideali per tutta la ristorazione professionale e permettono di rispondere in maniera efficace alle esigenze di produzione di ristoranti, alberghi, bar o pasticcerie. L'utilizzo di questi mantecatori non si limita soltanto alla preparazione del gelato, infatti queste macchine sono ideali per realizzare mousse, patè, creme fredde o sorbetti, adeguandosi perfettamente alla creatività e alle capacità professionali di ogni utente.



PRO 2500 PLUS

NEMOX ice cream machines are very easy and safe to use. Just switch on the refrigeration system, pour the ingredients into the bowl and start the mixer blade. A few simple steps for an effective result! Cleaning is also easy and immediate, as required of professional equipment. Removable bowl, mixer blade and plastic lid can be washed in the dishwasher. As for the stainless steel body, it is simply wiped clean. Versatile professional use. GELATO Pro machines are perfect for professional use. You can effectively meet the production requirements of restaurants, hotels, bars, and pastry shops. These machines are not only limited to ice cream making: you can use them for making mousse, pat, cold cream desserts or sherbet, as they suit any user's creativity and skills.

PRO 3000

Pro 3000 is a professional long-cycle ice cream maker. This unit comes with a 3.2-l removable bowl where you can process up to 1.5 kg. (1 1/2 Quarts) of mixture every 20-40 minutes, based on the temperature requirements of your mixture and recipe. You can also work your mixture directly into the fixed bowls, thus minimizing preparation time and increasing your working capacity. Thanks to the unit cover, made of hardened glass, you can conveniently use the machine as a counter top when not in use. The bowl comes with a plastic lid. The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable silicone inserts. The blender motor is provided with an automatic reset thermostat. Perfect size. GELATO PRO ice cream machines are designed considering the space requirements of professional kitchens and workshops. In fact, they are perfect for any size requirements. All models in this line feature a simple, practical and elegant design, which are all peculiar to the NEMOX style, well known to many Italian and European chefs. Excellent blending quality. The blending quality is excellent and gives dense, creamy products such as ice cream, mousse, chile cream recipes and other dishes. The only line with removable bowl. GELATO Pro are the only professional machines provided with removable bowl. You can therefore: save time: remove the bowl and start right away preparing another mixture in the fixed bowl, without having to spend any time cleaning the bowl (this is what you should normally do with other machines); ensure maximum hygiene: you leave the mixture in the removable bowl, so the machine needs no cleaning; easily remove the products: just remove the bowl and you can easily pour the product into another container, while the machine continues working; easily store the product: you can put the bowl directly into the freezer. Practical and functional to use. NEMOX ice cream machines are very easy and safe to use. Just switch on the refrigeration system, pour the ingredients into the bowl and start the mixer blade. A few simple steps for an effective result! Cleaning is also easy and immediate, as required of professional equipment. Removable bowl, mixer blade and plastic lid can be washed in the dishwasher. As for the stainless steel body, it is simply wiped clean. Versatile professional use. GELATO Pro machines are perfect for professional use. You can effectively meet the production requirements of restaurants, hotels, bars, and pastry shops. These machines are not only limited to ice cream making: you can use them for making mousse, pat, cold cream desserts or sherbet, as they suit any user's creativity and skills.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	PRO 2500 PLUS	PRO 3000 PLUS
Alimentazione / Power supply	- 220-240 V / 50 Hz / 250 W	220-240 V / 50 Hz / 380
Volume cestello fisso - estraibile / Volume fixed - removable bowl	- 2,5	3,2
Quantità max. ingredienti / Max. quantity ingredients	Kg 1,25	1,5
Tempi di preparazione / Production time	min 20-40	20-40
Produzione oraria max. / Max. production per hour	Kg ~ 2,5	3
Dimensioni / Dimensions *	- A:400- B:455 - C:300	A:490- B:500 - C:360
Peso / Weight	Kg 26	29

PRO 2500 PLUS

Accessori inclusi / Included tools
1 cestello estraibile / 1 paletta / 1 misurino 25 cc
1 removable basket / 1 ice cream spoon / measuring cup 25 cc

PRO 3000 PLUS

1 cestello estraibile / 1 paletta / 1 misurino 25 cc + 2 kits di inserti in silicone per pala
1 removable basket / 1 ice-cream spoon / 1 measuring cup 25 cc + 2 sets of silicone blade inserts

bilancia digitale in acciaio inox
digital scale in stainless steel



911

Bilance digitali con piatto in acciaio inox

Caratteristiche generali: sistema di rilevazione del peso a cella di carico estensimetrica a 10.000 divisioni. Fermi di fine corsa ed affidabilità elettronica.

Caratteristiche tecniche:

- Tasto per fissare il punto zero.
- Tasto per la sottrazione della tara valido per l'intera portata
- Calibrazione automatica, caricando un peso sul piatto.
- Adattatore di rete fornito di serie.
- Struttura robusta e resistente, a prova di ambienti a rischio.
- Piatto in acciaio inox.

Grande display: Display a cristalli liquidi integrato nella cassa.

(Altezza caratteri mm. 20. Batteria ricaricabile (escluso mod. BE5): Operativa ovunque, tramite alimentazione a batteria Ni-Cd. Per un'autonomia totale di 1.000 ore

Digital scales in stainless steel

General features: push-button to fix zero.

Push-button to exclude the tare valid for the total capacity.

- Automatic calibration, when putting a weight on the plate
- Equipped with wire adapter
- Strong and resistant frame, against all risk environments
- Plate in stainless steel
- Big display: LCD integrated

Height of the letters: mm 20. Rechargeable battery (except mod. BE5).

It can work everywhere, by battery power supply Ni-Cd.

For a total autonomy of 1000 hours.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		BE 5	BE 10	BE 30
Portata nominale / Nominal power	kg	5	10	30
Risoluzione visualizzazione / Display resolution	g	1	1	2
Dimensioni display / Display dimensions	mm	64 x 220	109 x 290	109 x 290
Dimensione del piatto / Plate dimensions	mm	165 x 140	275 x 215	275 x 215
Dimensione imballo / Packing dimensions *	mm	A:215 - B:140 - C:290	A:385 - B:445 - C:165	A:385 - B:445 - C:165
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:168 - B:240 - C:65	A:278 - B:320 - C:130	A:278 - B:320 - C:130
Peso netto / Net weight	kg	0,75	4,12	4,12
Peso lordo / Gross weight	kg	1,2	4,9	4,9
Alimentazione con adattatore o batterie / Supply with adapter or battery		Dc9 / Ni-Cd	Dc10-12 / Ni-Cd	Dc10-12 / Ni-Cd



bilancia elettronica da cucina
electronic kitchen scales



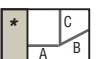
899

Bilancia professionale elettronica con piano d'appoggio in acciaio inox.
 Funzioni: tara, spegnimento automatico, doppio display retroilluminato (con alimentatore), rivestimento protettivo in plastica trasparente, selezionatore kg./lb.

Electronic scales with stainless steel flat tray.
 Features: tare, automatic switch off, double backlight display (if powered by adaptor), transparent plastic cover, kgs./lbs. switch.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		Stube 705
Portata / capacity	Kg	15
Divisione / division	-	5 grammi/ grs
Dimensioni / Dimensions *	-	A:250 - B:110 - C:280
Imballo / Packaging	m3	0,084



bilancia elettronica da cucina
electronic kitchen scales



899

Bilancia elettronica da cucina con il miglior rapporto qualità prezzo dal design ricercato e piacevole, con corpo e vassoio in acciaio.

Funzioni: tara, spegnimento automatico, selezionatore kg./lb

Electronic kitchen scales. *The best value for money scales with stainless steel body and bowl.*

Features: tare, automatic switch off, kg./lb. selector

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

Stube 506

Portata / capacity	Kg	5
Divisione / division	-	1 grammo/ gram
Dimensioni / Dimensions *	-	A:210 - B:110 - C:225
Alimentazione / Power	-	2 pile al litio CR2032 (include) / 2 x CR 2032 lithium batteries (included)
Imballo / Packaging	m ³	0,072



bilance classiche da cucina
classic kitchen scales



899

Bilancia classica da cucina piatto e corpo in acciaio inox, ghiera di regolazione, elegante scatola a quattro colori.

Classic kitchen scales stainless steel body and bowl, adjusting knob, 4-colours stylish giftbox.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		Stube 450/3	Stube 450/5	Stube 480/10	Stube 480/20
Portata / capacity	Kg	3	5	10	20
Divisione / division	-	10 grammo/ gram	20 grammo/ gram	50 grammo/ gram	100 grammo/ gram
Dimensioni / Dimensions *	-	A:200 - B:225 - C:210	A:200 - B:225 - C:210	A:255 - B:320 - C:249	A:255 - B:320 - C:249
Imballo / Packaging	m ³	0,094	0,094	0,120	0,120



Bilancia a piattaforma
platform scales



899

Bilancia elettronica a piattaforma capacità 150 kg./divisione 50 grammi.
Tara, spegnimento automatico, display ad ampie cifre e retroilluminato, selezionatore kg./lb.

Electronic platform scales 150 kgs. capacity / 50 grs. division.
Tare, auto off, large numbers and backlight display, kgs./lbs. switch.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		Stube 802	Stube 800	Stube 801
Portata / Capacity	Kg	150	30	60
Divisione / Division	-	50 grammi/ grs	10 grammi/ grs	20 grammi/ grs
Dimensioni piattaforma / Platform size *	-	A:370 - C:520	A:295 - C:400	A:295 - C:400
Alimentazione / Power	-	alimentatore (incluso) oppure 2 pile LR20 da 1,5 V (non include) plug adaptor (included) or 2 x 1,5V LR20 batteries (not included)		
Imballo / Packaging	m3	0,104	0,058	0,058



frullatore professionale
professional blender



274

Il blender classico più apprezzato per la preparazione di frullati e cocktails. Grazie al contenitore da 1,5l in policarbonato trasparente si possono facilmente vedere gli ingredienti durante la fase di lavoro. Il profilo del contenitore e delle lame è stato appositamente disegnato per facilitare la circolazione degli ingredienti e ridurre i tempi di preparazione della bibita. Come tutti i frullatori classici di Ceado, anche B98 è dotato dello spegnimento automatico di sicurezza brevettato, del blocco lame completamente in metallo, dell'accoppiamento giunti in metallo e gomma/metallo dei potenti motori ventilati da 900W (1,2hp) e della struttura in lega leggera. L'interruttore ed il deviatore a spinta consentono di selezionare la velocità di lavoro e l'utilizzo della modalità impulso. Tutti i blender Ceado sono dotati di coperchio in due parti per aggiungere facilmente ingredienti durante la miscelazione.

The favourite classic blender for blending shakes and cocktails. All the ingredients are clearly visible through the 1.5l transparent polycarbonate jug during blending. The shape of the jug and the blades has been specifically designed for better circulation of the ingredients resulting in quicker preparation of the drink.

Like all Ceado classic blenders, also the B98 has the patented automatic safety shutoff, all-metal blade assembly, metal-to-rubber/metal drive coupling, powerful 900W (1.2HP) fan-cooled motor and light alloy housing, which is available with polished finish or in the new metallic black version. The switch and the pulse option are used to select the working speed as well as the pulse mode. All the Ceado blenders come with 2-part rubber lid for adding ingredients during mixing and blending.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		B98
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:200 - B:200 - C:460
Peso netto / Net weight	Kg	4.1
Peso lordo / gross weight	Kg	5.0
Giri motore / Round per min.	rpm	20000/24000
Potenza motore / Power supply	W	900
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz



frullatore professionale
professional blender



274

Il B203 è il blender ad alte prestazioni di Ceado. Ogni particolare è stato studiato per sfruttare al massimo le caratteristiche del potente motore da 1300W (1,8hp). Il contenitore in policarbonato trasparente a base larga e la lama a triplo effetto generano un vortice che risucchia sempre gli ingredienti verso la zona di lavoro delle lame. In pochi secondi si possono polverizzare ed amalgamare cubetti di ghiaccio, interi pezzi di frutta ed alcolici o altri liquidi utilizzati nella preparazione di cocktails, oppure ghiaccio e caffè o cioccolato per la preparazione di nuove idee per la caffetteria. La linea di blender ad alte prestazioni di Ceado offre di serie lo spegnimento automatico di sicurezza brevettato, l'accoppiamento giunti in metallo e gomma/metallo, gli interruttori a levetta per una più rapida selezione della velocità di lavoro e della modalità impulso. La struttura in acciaio che sostiene il motore, ospita anche il convogliatore d'aria che migliora il raffreddamento del motore ventilato consentendo all'operatore di lavorare in condizioni di sicurezza anche nei momenti di lavoro più intensi.

The B203 is Ceado's high-performance blender. Every part has been studied to exploit to the full the powerful 1300W (1.8HP) motor. The transparent polycarbonate jug with a wide base and the triple-effect blade generate a vortex that continually draws the ingredients towards the working area of the blades. In just a few seconds it is possible to crush and blend ice cubes, whole pieces of fruit and alcohol or other liquids used in preparing cocktails, or ice and coffee or chocolate for preparing new coffee shop drinks. The entire Ceado range of high-performance blenders comes with the patented automatic safety shutoff, metal-to-rubber/metal drive couplings and toggle switches for faster selection of working speed and pulse mode. The steel motor housing also incorporates the air conveyor, which improves cooling of the fan-cooled motor, so that the operator works in all safety even at the busiest of times.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		B203
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:190 - B:230 - C:420
Peso netto / Net weight	Kg	4.3
Peso lordo / gross weight	Kg	5.2
Giri motore / Round per min.	rpm	22000/28000
Potenza motore / Power supply	W	1300
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz



frullatore professionale
professional blender



274

È il frullatore ad alte prestazioni utilizzato nelle cucine o nei laboratori di gelateria o pasticceria. Grazie al capiente contenitore da 4l in acciaio inossidabile con doppia impugnatura si possono preparare facilmente ed in poco tempo salse, condimenti e basi di frutta per dolci e gelati.

This is the high-performance blender used in commercial kitchens or confectionery/ice-cream workshops. With its large 4l stainless steel container with two handles, sauces, dressings and fruit bases for cakes/pastries and ice creams can be easily and quickly prepared.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		XB403
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:250 - B:230 - C:460
Peso netto / Net weight	Kg	4.8
Peso lordo / gross weight	Kg	5.7
Giri motore / Round per min.	rpm	22000/28000
Potenza motore / Power supply	W	1300
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz





823

MOD T82/1

Colori: alluminio lucido

Opzioni: cono in acciaio inox per frappè, bicchiere filettato in acciaio inox

Lame: acciaio inox

Interruttore: a due velocità

MOD T82/1

Colors: polished aluminum

Options: stainless steel cone per frappè, threaded container in stainless steel

Blades: stainless steel

Switch: Two-speed selector

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		T82/1
Capacità bicchiere / Container capacity	l	1
Tensione Potenza motore / Power supply	-	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza / Power	W	200
Dimensioni / Dimensions*	mm	A:160 - B:160 - C:430
Giri motore / Round per min.	rpm	17.000/min
Peso netto / Net weight	Kg	3,5





823

MOD T2

Colori: base in alluminio lucido, colonna in alluminio anodizzato e calotta motore cromata
 Opzioni: bicchiere in acciaio inox
 Base e corpo: alluminio
 Bicchiere: in policarbonato
 Interruttore motore: elettrico
 Funzionamento: con microinterruttore, agganciando il bicchiere

MOD T2

*Colors: base in polished aluminium, column in anodized aluminium anodized and chromium-plated engine cap
 Options: stainless steel container
 Base and body: aluminium
 Container: Polycarbonate
 Engine switch: electric
 Operation: container-mounted micro-switch*

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		T2
Capacità bicchiere / Container capacity	ml	500
Tensione Potenza motore / Power supply	-	110-120 V – 60 Hz , 220-240 V – 50 Hz
Potenza / Power	W	140
Dimensioni / Dimensions*	mm	A:160 - B:190 - C:490
Giri motore / Round per min.	rpm	15.000/min a 50 Hz, 15.400/min a 60 Hz
Peso netto / Net weight	Kg	3





274

M98 è la versione singola del frullino o mixer professionale per la preparazione di frappè a base di gelato o preparati in polvere e latte, milk-shakes, caffè shakerati ed altri drink a base di gelato e liquori. Come tutti i mixer Ceado, è costruito completamente in lega leggera ed acciaio, è dotato di azionamento automatico con microinterruttore installato dietro al supporto bicchiere. M98 è dotato di motore universale da 300W ventilato, che gira ad una velocità di 15.000rpm. Viene fornito con un contenitore in acciaio inossidabile della capacità di 0,9l e due tipi diversi di agitatore. Il primo agitatore è costituito da una doppia ventola in acciaio inossidabile ed è più indicato per le preparazioni a base di gelato, il secondo è formato da una ventola singola in policarbonato bianco che, grazie al suo diametro ed al suo spessore, è particolarmente indicata per miscelare latte o preparare caffè shakerati.

M98 is the single version of commercial milk-shaker or drink mixer for preparing frappes made with ice cream or powder and milk preparations, milk-shakes, iced shaken coffee and other ice cream and liqueur-based drinks. Like all Ceado mixers it is made entirely in light alloy and steel, and is activated automatically by a microswitch installed behind the cup support. M98 is fitted with a 300W fan-cooled universal motor that turns at 15,000rpm. It comes with a 0.9l stainless steel container and two different types of agitator. The first consists of a double whisk in stainless steel and is more suitable for ice-cream based preparations, while the second consists of a single whisk in white polycarbonate, which has a diameter and thickness making it particularly suitable for mixing milk or preparing iced shaken coffee.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		M98
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:220 - B:200 - C:450
Peso netto / Net weight	Kg	3.0
Peso lordo / gross weight	Kg	3.9
Giri motore / Round per min.	rpm	15000
Potenza motore / Power supply	W	300
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz



spremiagrumi elettrico professionale
professional fruit squeezer



274

Sempre presente, sempre affidabile, S98 è lo spremiagrumi giusto per chi desidera offrire in pochi secondi una spremuta di agrumi della migliore qualità. La struttura in lega leggera ed il motore asincrono a servizio continuo, ventilato e termoprotetto, garantiscono prestazioni ed affidabilità. La doppia pigna intercambiabile consente di spremere senza fatica agrumi di ogni dimensione. Tutte le parti che entrano a contatto con la frutta sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie minimizzando i tempi di pulizia e garantendo condizioni di massima igiene.

S98 is the perfect citrus juicer for those who want to serve up a top quality freshly squeezed fruit juice in just a few seconds. The light alloy motor housing and the continuous duty, fan-cooled asynchronous motor with safety cut-out ensure performance and reliability. The two interchangeable reamers allow citrus fruit of all sizes to be squeezed effortlessly. All parts that come into contact with the fruit are removable and dishwasher safe, thereby reducing cleaning times and guaranteeing conditions of utmost hygiene.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		S98
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:240 - B:200 - C:370
Peso netto / Net weight	Kg	6.5
Peso lordo / gross weight	Kg	7.8
Giri motore / Round per min.	rpm	1400
Potenza motore / Power supply	W	250
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz





274

Completamente costruito in metallo, SL98 è lo spremiagrumi automatico più diffuso sul mercato, infaticabile compagno di lavoro per chi vuole ottenere le migliori spremute con il minimo sforzo. SL98 è sicuro, affidabile e facile da pulire. La sicurezza è garantita grazie al sistema brevettato di accensione con microinterruttore posteriore. Affidabilità e durevolezza grazie alla struttura in lega leggera, ai componenti in acciaio inossidabile ed al potente motore asincrono da 300W. Facilità di pulizia certificata da NSF, grazie ai componenti smontabili e lavabili in lavastoviglie.

The all-metal SL98 is the most popular automatic citrus juicer on the market. It is a tireless workhorse for those who want to squeeze truly fresh fruit juices with the minimum effort. SL98 is safe, reliable and easy to clean. Safety is guaranteed through the patented activation system that comprises a microswitch on the back of the juicer. Reliability and long-life are ensured by the light alloy motor housing, the stainless steel parts and the powerful 300W asynchronous motor. Easy clean, NSF-certified, thanks to removable and dishwasher safe parts.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

SL98		
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:230 - B:200 - C:350
Peso netto / Net weight	Kg	8.5
Peso lordo / gross weight	Kg	9.8
Giri motore / Round per min.	rpm	1400
Potenza motore / Power supply	W	300
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz



spremiagrumi elettrico professionale
professional fruit squeezer



823

MOD T89

Colori: grigio argento

Corpo: ABS

Vaschetta spremuta: estraibile in acciaio inox

Pigna: spremente con setaccio incorporato, unica misura

MOD T89

Colours: silver grey

Body: ABS

Squeeze bowl: removable in stainless steel

Cone: guard-fitted juicer, single size

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		T89
Tensione Potenza motore / Power supply	-	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza / Power	W	200
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:200 - B:200 - C:320
Giri motore / Round per min.	rpm	1.400/min
Peso netto / Net weight	Kg	5





823

MOD T94

Colori: corpo in acciaio inox, base alluminio verniciato grigio arabescato
Corpo: acciaio inox
Vaschetta e pigna: acciaio inox estraibile
Pigna: spremente con setaccio incorporato, unica misura
Funzionamento: automatico a pressione sulla pigna

MOD T94

Colours: body in stainless steel, grey painted aluminium base, decorated with arabesques
Body: stainless steel
Container and cone: stainless steel removable
Cone: guard-fitted juicer, single size
Operation: automatic on cone pressure

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		T94
Tensione Potenza motore / Power supply	-	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza / Power	W	200
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:180 - B:290- C:400
Giri motore / Round per min.	rpm	900/min
Peso netto / Net weight	Kg	7





385

Spremiagrumi automatico Oranjoyce, ideale per la produzione di spremute di arancia. Oranjoyce oltre a distinguersi per la nuova linea estremamente compatta dispone di un sistema di spremitura esclusivo che elimina la presenza di tracce di olii essenziali nel succo donando alla spremuta una qualità assoluta in termini di purezza e dolcezza. Importantissimo, il nuovo sistema di spremitura d'avanguardia, basa la sua innovazione sulla semplice estrazione del cestello interno in cui avviene tutto il processo, consentendo il completo lavaggio dei diversi componenti. Oranjoyce è fornita di un kit per la spremitura delle arance di medio calibro (tradizionali) e di un kit di riduzione per i limoni e le arance di piccolo calibro, oltre ad alcuni ricambi di base.

Oranjoyce automatic juice squeezer, ideal for fresh orange juice. Oranjoyce stands out for the new, compact line and has an exclusive squeezing system that removes all traces of essential oils from the juice, leaving it extremely pure and sweet. This cutting edge squeezing system is based on simply extracting the inner basket where the process takes place, meaning that all the components can be thoroughly washed. Oranjoyce is supplied with a kit for squeezing medium size oranges (traditional) and a reduction kit for lemons and small oranges, plus a few basic accessories.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

J50

Alimentazione / Power supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza motore / Power supply	-	0.33Hp-0.25Kw
Velocità / Speed	-	Spremitura di 22 agrumi al minuto
Produzione / Production	-	Produzione succo teorico 1320 pezzi l'ora
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:260 - B:560P - C:710
Peso netto / Net weight	Kg	28
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:600 - B:410 - C:980
Peso lordo / gross weight	Kg	35



centrifuga elettrica professionale
professional fruit squeezer



274

È diventata un classico della produzione Ceado. ES500 è la centrifuga professionale per la preparazione di succhi freschi di frutta e verdura con l'espulsione automatica della polpa. La prima ad avere utilizzato l'innovativo sistema di aggancio magnetico della cesta. In pochi secondi e senza fatica si possono centrifugare, carote, mele, ananas sbucciati e altri vegetali o frutta. Tutte le parti in contatto con alimenti sono facilmente smontabili senza l'utilizzo di attrezzi e lavabili per la quotidiana manutenzione del prodotto. Le dimensioni compatte sono ideali per juice bars di medie dimensioni con consumi di frutta di 10-15kg al giorno. Come per le altre centrifughe Ceado, la struttura è in lega leggera, la vasca, il cestello ed il ritentore di polpa sono in acciaio inossidabile. ES500 è dotata di un motore asincrono a servizio continuo, ventilato e termoprotetto. È inoltre dotata di sistema di sicurezza che blocca le parti in movimento quando viene sollevata la maniglia di chiusura.

This has become a classic Ceado product. ES500 is the commercial juice extractor for preparing fresh fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection. It was the first to use the magnetic catch system on the juicer basket. The juice can be effortlessly extracted from carrots, apples, peeled pineapple and other fruit or vegetables in just a few seconds. No tools are needed to remove parts that come into contact with foods, which can therefore be washed daily to keep the product in proper working order. The compact size is ideal for the average juice bar that consumes 10-15kg fruit a day. As with the other Ceado juice extractors, the motor housing is in light alloy, while the bowl, juicer basket and pulp retainer are in stainless steel. ES500 is fitted with a heavy-duty asynchronous, fan-cooled motor with safety thermal cut-out. There is also a safety interlocking system: moving parts stop when the safety locking arm is lifted.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		ES500	ES700
Dimensioni / Dimensions*	mm	A:240 - B:380 - C:490	A:280 - B:440 - C:510
Peso netto / Net weight	Kg	15.5	17.0
Peso lordo / gross weight	Kg	17.0	18.5
Giri motore / Round per min.	rpm	3000	3000
Potenza motore / Power supply	W	700	800
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz	220-240 V, 50-60 Hz



centrifuga elettrica professionale
professional fruit squeezer



968

Centrifuga

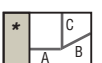
- Per estrarre succhi direttamente da frutta e verdura;
- Espulsione automatica dei residui;
- Costruzione robusta in acciaio inossidabile;
- Funzionamento e utilizzo molto semplici;
- Pulsante "turbo" di sbloccaggio dell'apparecchio;
- Facile da pulire.

centrifuge

- To extract juice directly from fruits and vegetables;
- Automatic ejection of debris;
- Robust construction in stainless steel;
- Operation and use very simple;
- Button "turbo" to unlock the device;
- Easy to clean.

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		F/968
Giri motore / Round per min.	rpm	6300
Alimentazione / Power supply	-	230V/50-60Hz/1
Potenza motore / Power supply	W	250
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:205- B:310 - C:360
Peso / Weight	kg	5



rompighiaccio Ice Crushers



274

Il primo rompighiaccio verticale ad essere progettato nel settore professionale. Grazie al blocco lama in acciaio inossidabile ed alla notevole coppia del potente motoriduttore con ingranaggio in bronzo, V90 è in grado di tritare in pochi secondi cubetti di ghiaccio in pezzi della giusta dimensione per la preparazione dei migliori cocktails pestati tipo Caipirinha o Mojito. L'originale sistema di frantumazione del ghiaccio brevettato da Ceado, consente a V90 di rompere 2kg di ghiaccio al minuto e può quindi essere utilizzato per preparare un singolo cocktail direttamente nel bicchiere oppure per prepararsi la quantità di ghiaccio necessaria per qualche ora di lavoro. La struttura è in lega leggera mentre il contenitore del ghiaccio è in acciaio inossidabile. Anche il rompighiaccio V90 utilizza il sistema brevettato di spegnimento automatico già adottato su tutti i blenders Ceado.

The first vertical ice crusher in the commercial sector. With its stainless steel blade assembly and the considerable torque of its powerful gearmotor with bronze gear, V90 crushes ice cubes in a few seconds into pieces that are just the right size for preparing the best muddled drinks such as Caipirinha or Mojito. Thanks to the original Ceado patented ice-crushing system, V90 crushes up to 2kg of ice a minute and can therefore be used to prepare a single cocktail directly in the glass or to prepare the quantity of ice necessary for several hours of work.

The housing is in light alloy, the ice container in stainless steel. Also V90 has the patented safety shutoff system to be found on all Ceado blenders.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		V90
Dimensioni / Dimensions*	mm	A:210 - B:230 - C:460
Peso netto / Net weight	Kg	4.2
Peso lordo / gross weight	Kg	5.1
Giri motore / Round per min.	rpm	900
Potenza motore / Power supply	W	150
Voltaggio / Voltage	V / Hz	220-240 V, 50-60 Hz
Produzione / Production	kg / h	120





823

Macinino professionale per caffè

Modelli: N/A (manuale) – A (automatico) – D (drogheria)

Colori: nero grafite, nero opaco, nero lucido, rosso lucido, alluminio lucido, bianco lucido, grigio silver

Opzioni: pressino telescopico, dosatore sinistro

Corpo: alluminio

Campana: in plastica con capacità di 1,2 kg caffè in grani

Dosatore: capacità di 280 gr di caffè macinato

Dispositivi di regolazione: dose e conta colpi

Macine: piane in acciaio speciale, Ø63 mm, con senso di rotazione dx e tre fori di fissaggio.

Professional coffee grinder

Models: N/A (manual) – A (automatic) – D (retail)

Colours: graphite black, matte black, glossy black, glossy red, glossy aluminium, glossy white, silver grey

Options: telescopic press, left doser

Body: aluminium

Bean hopper: in plastic with a capacity for 1.2 kg of coffee beans

Doser: capacity for 280 gr of grounded coffee

Control devices: dose and shot counter

Grinder: special steel disks, ø63 mm, with dx rotation direction and three fixing holes

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

M80

Giri macine / Round per min.	rpm	1.400/min (50 Hz) – 1.600/min (60Hz)
Tensione Potenza motore / Power supply	-	220-240 V – 50/60 Hz, 300Watt 110-120 V – 50/60 Hz, 300Watt 380-400 V – 50/60 Hz, 300Watt
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:160 - B:290 - C:510
Peso netto / Net weight	Kg	10,5





911

Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato-interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa. Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile. Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Made entirely of stainless steel. Oil bowl with rounded corners, removable for easy cleaning. Thermostat-switch scale 0°-190°, with indicator light. Cold decantation area. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head. In the case of the two bowl models, independent single-bowl use option.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	F4	F4+4	F8	F8+8	F9V	F9+9V
Assorbimento / Absorption	2000 W	2000+2000 W	3250 W	3250+3250 W	3250 W	3250+3250 W
Temperatura di lavoro / Working temperature	da 0 a 190 °C	da 0 a 190 °C	da 0 a 190 °C	da 0 a 190 °C	da 0 a 190 °C	da 0 a 190 °C
Tensione applicata / Installed power	230 V / 1 / N / PE	230 V / 1 / N / PE	230 V / 1 / N / PE	230 V / 1 / N / PE	230 V / 1 / N / PE 400 V / 3 / N / PE	230 V / 1 / N / PE 400 V / 3 / N / PE
Misure esterne mm. / Outside dimensions mm. *	A:185 - B:410 - C:300	A:370 - B:410 - C:300	A:275 - B:410 - C:300	A:550 - B:410 - C:300	A:275 - B:270 - C:340	A:550 - B:470 - C:340
Dimens. imballo mm. / Package dimensions mm. *	A:260 - B:490 - C:325	A:425 - B:480 - C:360	A:370 - B:520 - C:360	A:590 - B:480 - C:360	A:330 - B:600 - C:400	A:620 - B:600 - C:400
Peso netto kg. / Net weight kg.	4	7	6	12	6,5	13







911

MOD KING monoblocco elettronico - Con una lunga esperienza nella costruzione dei forni per pizza, GAM presenta questo modello di forno monoblocco con caratteristiche tecniche innovative, destinato a diventare nel breve periodo un riferimento sul mercato

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE - Monoblocco - Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco da 4, 4+4, 6, 6+6, 9 e 9+9 pizze. Risparmio energetico L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale e ad una elettronica appositamente progettata, limitano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura di ampie dimensioni (K4 / K4+4: 70x70 cm; K6G / K6+6G: 105x70 cm; K9 / K9+9: 105x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta è dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. L'ampia superficie vetrata permette il monitoraggio costante della cottura. Struttura esterna La pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. Resistenze corazzate ad alto rendimento; piane refrattarie idonee alla cottura diretta degli alimenti rettificata in superficie per garantire due vantaggi: 1° La perfetta planarità tra una piana e l'altra con l'assenza totale di scalini nei punti di giunzione; 2° La leggera ruvidità provocata dall'operazione di rettifica che garantisce la presenza di micropiedini su cui la pizza viene adagiata per la cottura. Ciò comporta una maggiore areazione del fondo pizza e quindi una cottura più uniforme. Quadro comandi realizzato in corpo separato per garantire bassissime temperature di esercizio sull'eventuale elettronica e agevolare nelle operazioni di eventuale manutenzione.

MOD KING monoblocco elettronico - With a long experience in the manufacturing of pizza-ovens, GAM introduces this model of single block oven, with innovative technical features, placing this product on the higher levels of the market

ITS MAIN FEATURES - Single blocks: this line of ovens is made in single block modules of 4, 4+4, 6, 6+6, 9, 9+9 pizzas. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, the result of many years experience in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door and electronics expressly studied, take the consumption of our ovens to what is strictly needed. Large Baking chambers (K4- K4+4: 70x70 cm; K6G/ K6+6G: 105x70 cm, K9/K9+9: 105x105 cm), are completely made in stainless steel. Door with double glass with air space. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. External structure: the external panel is made of pre-painted sheet. Armoured Heating elements with high performance. Refractory bricks suitable to the direct baking of food lined up in surface to grant two advantages: 1° the perfect alignment between a brick and the other, without any steps in the joint points of the bricks; 2° the light roughness produced by the adjustment granting the presence of micro-feet on which the pizza is baked. This means a better ventilation of the bottom of the pizza and a smoother baking. Electronic control system, one of the most sophisticated with control panel divided in quadrants which easily identify the function which will be used.



Elettronica di controllo delle più sofisticate con quadro comandi suddiviso in quadranti che facilmente identificano le funzioni su cui si vuole intervenire. Sul primo quadrante, l'operatore può intervenire sull'impostazione delle temperature per cielo e platea, sulla regolazione della potenza impiegata (agendo sugli appositi pulsanti, si può regolare l'assorbimento istantaneo pur mantenendo invariata la temperatura impostata; sul primo quadrante è inoltre presente il tasto Economy che va utilizzato nei periodi lunghi di pausa del forno. Se premuto, il forno mantiene la temperatura impostata utilizzando la metà della potenza di cui è provvisto. Sul secondo quadrante, è possibile individuare e regolare la posizione della valvola di chiusura dello scarico fumi. Il terzo quadrante è provvisto di un Timer che, se utilizzato, viene in aiuto del pizzaiolo avvisandolo acusticamente del fine cottura di una infornata. Sul quarto quadrante sono presenti 9 programmi di cottura tutti facilmente personalizzabili. Sul quinto quadrante si trova l'orologio che ha la funzione anche di programmatore di accensione. Sul sesto ed ultimo quadrante è stato inserito il pulsante che comanda l'illuminazione interna ed il pulsante di accensione del forno. Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

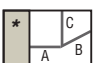
The first quadrant, concerns the regulation of the temperature, the operator can intervene on the regulation of the temperature for upside and downside, on the regulation of the power used (activating the special push buttons, it will be able to regulate an instantaneous absorption also maintaining the temperature set). On the first quadrant there is also the push button Economy which will be used for longer period of stand-by of the oven. If pressed, the oven keeps the set temperature utilizing the half of the power it has got. On the second quadrant it's possible to individualize and regularize the position of the fastening steam discharger. The third quadrant has got a timer which if used, helps the pizza maker advising him acoustically on the end of the baking. On the fourth quadrant there are 9 programmes, totally and all easily to personalize. On the fifth quadrant there is the clock which has the function also to program the starting. The clock is visible also if the oven is switched off or in pause with condition that it is connect to the power supply. On the sixth and last quadrant there is the push button of the internal lighting and the push button of the switch on of the oven. TOP Version: it is possible to manufacture the baking chamber of the oven completely (bottom, top, sides and back) in refractory material.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

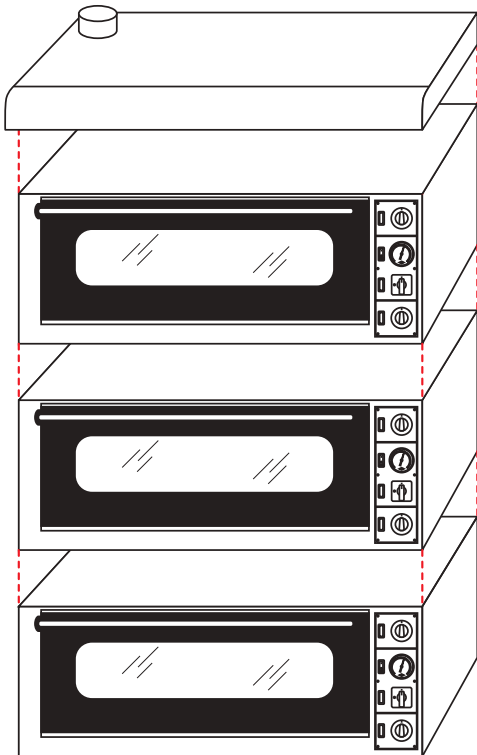
		KING 4 - KING 4 TOP	KING 44 - KING 44 TOP	KING 6G - KING 6G TOP
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/P 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 45
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:700 - B:700 - C:155 A:700 - B:700 - C:155	A:700 - B:700 - C:155 A:700 - B:700 - C:155	A:1050 - B:700 - C:155 A:1050 - B:700 - C:155
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1080 - B:1120 - C:430	A:1180 - B:1120 - C:770	A:1530 - B:1120 - C:435
Assorbimento forno / Oven absorption	kW	4,8	9,6	7,2
Assorbimento cella / Cell absorption	kW	1,1	1,1	1,1
Cappa potenza max. / Max. hood power	kW	0,11	0,11	0,11
Portata aria / Air capacity	mc/h	450	450	450
Cappa misure esterne / Hood external dimensions	mm	A:1180 - B:1345 - C:340	A:1180 - B:1345 - C:340	A:1530 - B:1345 - C:340
Peso netto / Net weight	-	130 / 150	220 / 260	173 / 198
Dimensioni cella / piedistallo / Dimensions cell / stand *	mm	A:1180 - B:1120 - C:920	A:1180 - B:1120 - C:920	A:1530 - B:1470 - C:920
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1300 - B:1240 - C:448	A:1300 - B:1240 - C:892	A:1650 - B:1240 - C:448

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		KING 9 - KING 9 TOP	KING 66G - KING 66G TOP	KING 99 - KING 99 TOP
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE 230 V	400 V AC 3/N/PE AC 1/N/PE 230 V	400 V AC 3/N/PE AC 1/N/PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:1050 - B:1050 - C:155 A:1050 - B:1050 - C:155	A:1050 - B:700 - C:155 A:1050 - B:700 - C:155	A:1050 - B:1050 - C:155 A:1050 - B:1050 - C:155
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1530 - B:1470 - C:435	A:1530 - B:1120 - C:770	A:1530 - B:1470 - C:770
Assorbimento forno / Oven absorption	kW	10,8	14,4	21,6
Assorbimento cella / Cell absorption	kW	1,1	1,1	1,1
Cappa potenza max. / Max. hood power	kW	0,11	0,11	0,11
Portata aria / Air capacity	mc/h	450	450	450
Cappa misure esterne / Hood external dimensions	mm	A:1530 - B:1695 - C:340	A:1530 - B:1345 - C:340	A:1530 - B:1695 - C:340
Peso netto / Net weight	-	216 / 257	285 / 335	382 / 442
Dimensioni cella / piedistallo / Dimensions cell / stand *	mm	A:1530 - B:1470 - C:920	A:1530 - B:1120 - C:920	A:1530 - B:1470 - C:920
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1650 - B:1590 - C:448	A:1650 - B:1240 - C:892	A:1650 - B:1590 - C:892



forno elettrico per pizza
electric pizza oven



kit porta-teglie applicabile a tutti i piedistalli della linea
baking tins holder kit available for all stands



piedistallo disponibile per tutti i modelli
floor-stand available for all models



911

MOD ME modulare elettronico LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Monoblocco Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli doppi da 4+4 e 6+6 pizze. Risparmio energetico L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura di ampie dimensioni (MS4+4: 70x70 cm; MS6+6: 70x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. Sempre nell'intento di garantire la massima sicurezza per l'utilizzatore, abbiamo progettato una porta con caratteristiche tecniche innovative. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Struttura esterna: il frontale realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. Misuratore di temperatura. Sul quadro comandi è presente un misuratore di temperatura che indica fedelmente ed in tempo reale le temperature presenti all'interno della camera di cottura. Piana di cottura. Vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificate per la cottura di alimenti. Chiusura sfianto vapori Il forno dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. Modulo Cappa Rappresenta la parte terminale superiore del forno. Raccoglie i vapori di cottura che fuoriescono all'apertura della porta e li canalizza nella canna fumaria. Illuminazione: i forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Impostazione temperatura: la temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 450°C. Versione TOP: possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

MOD ME ITS MAIN FEATURES

Single blocks: this line of ovens is made in single block modules of double-deck ovens of 4+4 and 6+6. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door take the consumption of our ovens to what strictly needed. Large Baking chambers (MS4+4: 70x70 cm; MS6+6: 70x105 cm), are completely made in stainless steel.

Door with double glass with air space. Always in order to grant the perfect safety of the user, we have designed a door with innovative technical features. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking.

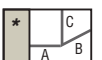
The use of a system with hinges with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants, in the meantime, an always optimal closing.

External structure: the front panel is made completely in stainless steel, but the external panel is made of pre-painted sheet - Temperature gauge in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers.

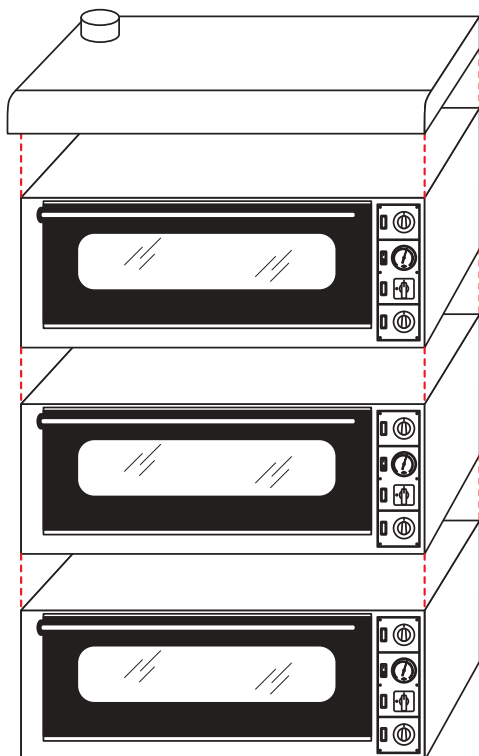
Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Module HOOD represents the upper terminal part of the oven. It collects the baking steams coming out by opening the door and it canalises them in the chimney flue. - lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50°C to 450°C. TOP Version: it is possible to manufacture the baking chamber of the oven completely (bottom, top, sides and back) in refractory material.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		ME 4 - ME 4 TOP	ME 6 - ME 6 TOP	ME 9 - ME 9 TOP	ME 6G - ME 6G TOP
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:700 - B:700 - C:145 A:670 - B:685 - C:145	A:700 - B:1050 - C:145 A:670 - B:1035 - C:145	A:1050 - B:1050 - C:145 A:1035 - B:1035 - C:145	A:1050 - B:700 - C:145 A:1020 - B:685 - C:145
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1010 - B:1120 - C:360	A:1010 - B:1470 - C:360	A:1360 - B:1470 - C:360	A:1360 - B:1120 - C:360
Cappa / Hood	mm	A:1010 - B:970 - C:70	A:1010 - B:1320 - C:70	A:1360 - B:1320 - C:70	A:1360 - B:970 - C:70
	Kg	15	11	13	13
Absorbimento / Absorption	kW	4,8	7,2	10,8	7,2
Peso netto / Net weight	-	73 - 91	95 - 120	116 - 151	95 - 120
Dimensioni supporti / Stand dimensions *	mm	A:1010 - B:850 - C:910	A:1010 - B:1200 - C:910	A:1340 - B:1200 - C:910	A:1340 - B:850 - C:910
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1150 - B:1240 - C:480	A:1150 - B:1590 - C:480	A:1500 - B:1590 - C:480	A:1500 - B:1240 - C:480



forno elettrico per pizza
electric pizza oven



kit porta-teglie applicabile a tutti i piedistalli della linea
baking tins holder kit available for all stands



piedistallo disponibile per tutti i modelli
floor-stand available for all models



911

MOD M modulare

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Modularità - Questa serie di forni, viene realizzata in moduli singoli da 4, 6 e 9 pizze sovrapponibile fino a 3 moduli. Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura di ampie dimensioni: (M4: 70x70 cm; M 6: 70x105 cm; M 6G: 105x70 cm; M 9: 105x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: è dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. Sempre nell'intento di garantire la massima sicurezza per l'utilizzatore, abbiamo progettato una porta con caratteristiche tecniche innovative. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350 ° C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Struttura esterna: la pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox. Misuratore di temperatura: sul quadro comandi è presente un misuratore di temperatura che indica fedelmente ed in tempo reale le temperature presenti all'interno della camera di cottura. Piana di cottura: vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificata per la cottura di alimenti. Chiusura sfciato vapori: il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. Modulo Cappa: rappresenta la parte terminale superiore del forno. Raccoglie i vapori di cottura che fuoriescono all'apertura della porta e li canalizza nella canna fumaria. Illuminazione: i forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Impostazione temperatura: la temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 450 ° C. Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

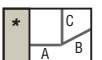
MOD M

ITS MAIN FEATURES

Modularity: this line of ovens is made in single modules of 4, 6, 9 pizzas, stackable up to 3 modules. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, the result of many years experience in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door take the consumption of our ovens to what is strictly needed. Large Baking chambers (M4: 70x70 cm; M6: 70x105 cm, M6G: 105x70 cm, M9: 105x105 cm), are completely made in stainless steel. Door with double glass with air space. Always in order to grant the perfect safety of the user, we have designed a door with innovative technical features. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350° C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a system with hinges with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants, in the meantime, an always optimal closing. External structure: The panel is made completely in stainless steel. Temperature gauge in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Module HOOD represents the upper terminal part of the oven. It collects the baking steams coming out by opening the door and it canalises them in the chimney flue. Lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50° C to 450° C. TOP Version: it is possible to manufacture the baking chamber of the oven completely (bottom, top, sides and back) in refractory material.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		M 4 - M 4 TOP	M 6 - M 6 TOP	M 9 - M 9 TOP	M 6G - M 6G TOP
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3 / N / P 400 V AC 3 / N / PE	230 V AC 1 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	400 V AC 3 / N / PE 400 V AC 3 / N / PE	230 V AC 1 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:700 - B:700 - C:145 A:670 - B:685 - C:145	A:700 - B:1050 - C:145 A:670 - B:1035 - C:145	A:1050 - B:1050 - C:145 A:1035 - B:1035 - C:145	A:1050 - B:700 - C:145 A:1020 - B:685 - C:145
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1010 - B:1120 - C:360	A:1010 - B:1470 - C:360	A:1360 - B:1470 - C:360	A:1360 - B:1120 - C:360
Cappa / Hood	mm	A:1010 - B:970 - C:70	A:1010 - B:1320 - C:70	A:1360 - B:1320 - C:70	A:1360 - B:970 - C:70
	Kg	11	13	15	13
Assorbimento / Absorption	kW	4,8	7,2	10,8	7,2
Peso netto / Net weight	-	73 - 91	95 - 120	116 - 151	95 - 120
Dimensioni supporti / Stand dimensions *	mm	A:1010 - B:850 - C:910	A:1010 - B:1200 - C:910	A:1340 - B:1200 - C:910	A:1340 - B:850 - C:910
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1150 - B:1240 - C:480	A:1150 - B:1590 - C:480	A:1500 - B:1590 - C:480	A:1500 - B:1240 - C:480



forno elettrico per pizza
electric pizza oven



kit porta-teglie applicabile a tutti i piedistalli della linea
baking tins holder kit available for all stands



piedistallo disponibile per tutti i modelli
floor-stand available for all models



911

MOD MD monoblocco

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Monoblocco Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli singoli da 4 o 6 e nei modelli doppi da 4+4 e 6+6 pizze. Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura di ampie dimensioni (MD4/MD4+4: 70x70 cm; MD6/MD6+6: 70x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. Sempre nell'intento di garantire la massima sicurezza per l'utilizzatore, abbiamo progettato una porta con caratteristiche tecniche innovative. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. Sul vetro esterno, viene applicata una cornice in acciaio inox per garantire una maggior protezione meccanica per eventuali urti accidentali. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Struttura esterna: il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. Misuratore di temperatura. Sul quadro comandi è presente un misuratore di temperatura che indica fedelmente ed in tempo reale le temperature presenti all'interno della camera di cottura. Piana di cottura: vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificate per la cottura di alimenti. Chiusura sfciato vapori: Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. Illuminazione: i forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Impostazione temperatura: La temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 450°C. Versione TOP è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

MOD MD

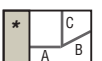
ITS MAIN FEATURES

Single blocks: this line of ovens is made in single block modules of single-deck ovens of 4-6 pizzas and double-deck ovens of 4+4 and 6+6. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, the result of many years experience in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door take the consumption of our ovens to what is strictly needed. Large Baking chambers (MD4- MD4+4: 70x70 cm; MD6- MD6+6: 70x105 cm), are completely made in stainless steel. Door with double glass with air space. Always in order to grant the perfect safety of the user, we have designed a door with innovative technical features. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. On the outside glass, there is a frame in stainless steel in order to grant a bigger mechanical protection from any accidental impacts.

The use of a system with hinges with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants in the meantime an always optimal closing. External structure: the front panel is made completely in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. Temperature gauge in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50°C to 450°C. TOP Version It is possible to manufacture the baking chamber of the oven completely (bottom, top, sides and back) in refractory material.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		M 4 - M 4 TOP	M 6 - M 6 TOP	M 9 - M 9 TOP	M 6G - M 6G TOP
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:700 - B:700 - C:145 A:670 - B:685 - C:145	A:700 - B:1050 - C:145 A:670 - B:1035 - C:145	A:700 - B:700 - C:145 A:670 - B:685 - C:145	A:1050 - B:700 - C:145 A:700 - B:1050 - C:145
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1010 - B:1120 - C:430	A:1010 - B:1470 - C:430	A:1010 - B:1120 - C:770	A:1010 - B:1470 - C:770
Assorbimento / Absorption	kW	4,8	7,2	9,6	14,4
Peso netto / Net weight	-	80/98	97/122	142/178	193/243
Dimensioni supporti / Stand dimensions *	mm	A:1010 - B:850 - C:910	A:1010 - B:1200 - C:910	A:1010 - B:850 - C:910	A:1010 - B:1200 - C:910
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1150 - B:1240 - C:540	A:1150 - B:1590 - C:540	A:1150 - B:1240 - C:870	A:1150 - B:1590 - C:870



forno elettrico per pizza
electric pizza oven



kit porta-teghe applicabile a tutti i piedistalli della linea
baking tins holder kit available for all stands



piedistallo disponibile per tutti i modelli
floor-stand available for all models



911

MOD SB monoblocco

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE - Monoblocco: questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocchi da 4, 6, 4+4, 6+6 pizze. Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, portano i consumi di questi forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura di ampie dimensioni (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm; SB6G/SB6+6G: 105x70 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: è dotata di un sistema di cerniere a sgancio con richiamo a molla; permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. Struttura esterna: il frontale viene realizzato in acciaio inox mentre tutta la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. Misuratore di temperatura: sul quadro comandi è presente un misuratore di temperatura che indica fedelmente ed in tempo reale le temperature presenti all'interno della camera di cottura. Piana di cottura: vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificate per la cottura di alimenti. Sfiato vapori: il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei vapori di cottura. Illuminazione: i forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Impostazione temperatura: la temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50° a 450° C.

MOD SB

ITS MAIN FEATURES

Single blocks: this line of ovens is made in single modules of 4,6, 4+4, 6+6 pizzas. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door take the consumption of our ovens to what strictly needed. Large Baking chambers (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm, SB6G/SB6+6G: 105x70 cm), are completely made in stainless steel. Door: The use of a system with hinges with springs to allow the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants in the meantime an always optimal closing.

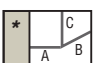
The big glass surface allows the constant monitoring of the baking. External structure: the front panel is made completely in stainless steel and the external panel is made of pre-painted sheet. Temperature gauge: in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50° C to 450° C.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		SB 4	SB 6	SB 44
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:700 - B:700 - C:145	A:700 - B:1050 - C:145	A:700 - B:700 - C:145
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1010 - B:1120 - C:430	A:1010 - B:1470 - C:430	A:1010 - B:1120 - C:700
Assorbimento / Absorption	kW	4,8	7,2	9,6
Peso netto / Net weight	-	80	97	150
Dimensioni supporti / Stand dimensions *	mm	A:1010 - B:850 - C:910	A:1010 - B:1200 - C:910	A:1010 - B:850 - C:910
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1150 - B:1240 - C:540	A:1150 - B:1550 - C:540	A:1150 - B:1240 - C:870

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		SB 66	SB 6G	SB 66G
Alimentazione / Power supply	volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:700 - B:1050 - C:145	A:1050 - B:700 - C:145	A:1050 - B:700 - C:145
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:1010 - B:1470 - C:770	A:1360 - B:1120 - C:430	A:1360 - B:1120 - C:770
Assorbimento / Absorption	kW	14,4	7,2	14,4
Peso netto / Net weight	-	198	105	200
Dimensioni supporti / Stand dimensions *	mm	A:1010 - B:1200 - C:910	A:1360 - B:850 - C:910	A:1360 - B:850 - C:910
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:1150 - B:1590 - C:870	A:1500 - B:1240 - C:540	A:1500 - B:1240 - C:870



forno elettrico per pizza
electric pizza oven



Piedistallo
 Floor stand

911

MOD Small 3T monoblocco

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE - Monoblocco: questo modello viene realizzato nella sola versione monoblocco a due camere. Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura: con dimensioni 505x520 (H=11 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: è realizzata in acciaio inox senza vetri. Senza illuminazione interna. Struttura esterna: il frontale è in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. Piana di cottura Vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificate per la cottura di alimenti. Sfiato vapori: il forno è dotato canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione de fumi. Impostazione temperatura: la temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 450° C.

MOD Small 3T

ITS MAIN FEATURES - Single block: this line of oven is made only in single block of two chambers. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, take the consumption of our ovens to what strictly needed. Baking chambers of dimensions 505x520 (H= 11 cm) are completely made in stainless steel. Door is completely in stainless steel without glasses. Without internal lighting. External structure: the front panel is made completely in stainless steel and the external panel is in pre-painted sheet. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Steam discharger: the oven has a chimney flue that connected to the outside allows the smoke discharge. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50° C to 450° C.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

SMALL 3T		
Alimentazione / Power supply	volt	400V AC3 / N / PE 230V AC1 / N / PE
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	50 - 350
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:505 - B:520 - C:115
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:745- B:695 - C:490
Assorbimento / Absorption	KW	6
Peso netto / Net weight	-	73
Dimensioni supporti / Stand dimensions *	mm	A:720 - B:610 - C:900
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:790 - B:880 - C:610





911

MOD B1

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE - Corpo macchina totalmente in acciaio inox. Camera di cottura in acciaio inox. Suolo del forno in materiale refrattario. Sfiatatoio vapori di cottura. Isolamento in fibra ceramica. Resistenze corazzate. Timer. Termostati per il controllo della temperatura. Alimentazione monofase 230V. Porte senza vetro, senza illuminazione interna. Il B1E dotato di elettronica di controllo sofisticata. Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso.

MOD B1

ITS MAIN FEATURES - Body completely in stainless steel. Baking chamber in stainless steel. bottom of the oven in refractory material. Steam discharger. Insulation in ceramic fibre. Armoured heating elements. Timer. Thermostats for temperature control. Single-phase 230 Volt power supply. Doors without glasses, without internal lighting. The oven B1E has a sophisticated electronics. Thanks to the technology of the static relays used, together with a software expressly studied, it is possible to customize the baking with the best versatility and easiness in use.

▼ **DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

		B	B1+1	B1 Electronic
Alimentazione / Power supply	volt	230	230	230
Temperatura di lavoro / Working temperature	°C	50 - 350	50 - 350	50 - 350
Misure interne camera / Inner dimensions *	mm	A:410 - B:360 - C:80	A:410 - B:360 - C:80	A:410 - B:360 - C:80
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:558 - B:480 - C:245	A:585 - B:480 - C:420	A:585 - B:480 - C:245
Assorbimento / Absorption	A / kW	6,9 / 1,6	13,8 / 3,2	6,9 / 1,6
Peso / Weight	Kg	23	37	23
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:660 - B:540 - C:330	A:660 - B:540 - C:500	A:660 - B:540 - C:330



forno elettrico per pizza
electric pizza oven



Piedistallo
Floor stand

911

MOD G

Camera di cottura in lamiera alluminata. Suolo del forno in materiale refrattario. Sfiatatoio vapori di cottura. Isolamento in lana di roccia e pannelli in fibrocementa. Illuminazione interna.

MOD G

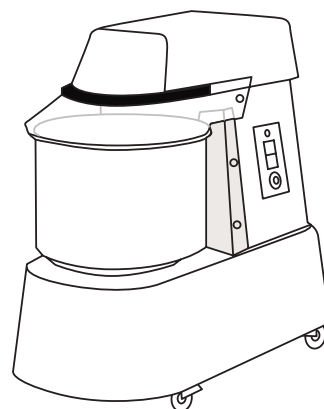
Baking chamber in aluminium coated metal-sheet. Bottom of the baking chamber in refractory bricks. Vent-hole for cooking steam. Insulation in rock wool and panels in baked clay fibre. Innerlight.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		G 4	G 6
Misure interne camera / <i>Inner dimensions</i> *	mm	A:610 - B:640 - C:150	A:610 - B:940 - C:150
Misure esterne / <i>Outside dimensions</i> *	mm	A:960 - B:935 - C:520	A:960 - B:1235 - C:520
Assorbimento / <i>Absorption</i>	kcal.h	8.500	9.900
Peso netto / <i>Net weight</i>	kg	140	170
Dimensioni supporti / <i>Stand dimensions</i> *	mm	A:960 - B:935 - C:850	A:960 - B:1235 - C:850
Dimensioni imballo / <i>Package dimensions</i> *	mm	A:985 - B:985 - C:670	A:985 - B:1285 - C:670



impastatrice a spirale
dough spiral mixer



911

MOD L inox

I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). Vasca, spirale e spaccapasta possono essere estraibili oppure fisse. Abbiamo progettato un dispositivo esclusivo che permette lo sgancio della vasca e della spirale in modo agevole e veloce. La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità. Questa Versione è disponibile solo con carrozzeria in acciaio inox. L'alimentazione Può essere monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (voltage speciali sono comunque disponibili a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt.

MOD L inox

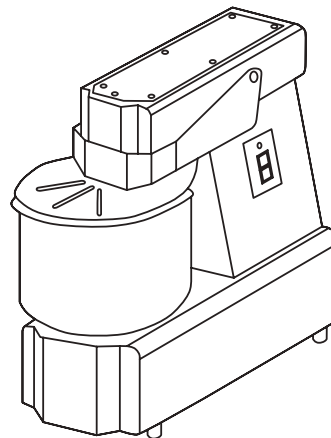
The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have allowed the realization of a new product with high technical features. Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). Bowl and spiral can be removable or fixed. We have planned an exclusive device allowing an easy and fast release of the bowl and the spiral. The shape of the spiral and the width of the curls allows the realization of a high quality well mixed dough. This model is available with body completely in stainless steel. The power supply can be single-phase 230 Volt or three-phase 230/400 Volt (special voltages are available on demand). 24V low-tension controls.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	L16	L20	L30	L40	L50
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz					
Single-phase installed power	- 0,55 kW / 0,75 Hp	0,75 kW / 1 HP	1,1 kW / 1,5 HP	1,5 kW / 2 HP	1,5 kW / 2 HP
Potenza installata trifase 400 V 50 Hz					
Three-phase installed power	- 0,55 kW / 0,75 Hp	0,75 kW / 1 HP	1,1 kW / 1,5 HP	1,5 kW / 2 HP	1,5 kW / 2 HP
Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz					
2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power	- 1,1/0,8 kW	1,1/0,8 kW	1,7/1,3 kW	2,2/1,5 kW	2,2/1,5 kW
Misure esterne / Outside dimensions *	mm A:400 - B:640 - C:730	A:400 - B:660 - C:730	A:445 - B:740 - C:800	A:480 - B:800 - C:800	A:480 - B:800 - C:800
Capacità vasca / Bowl capacity	- 16 lt / 13 kg	21 lt / 17 kg	32 lt / 25 kg	41 lt / 35 kg	48 lt / 42 kg
	mm Ø 320 x 210	Ø 360 x 210	Ø 400 x 260	Ø 450 x 260	Ø 450 x 300
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm A:450 - B:700 - C:920	A:450 - B:700 - C:920	A:540 - B:850 - C:970	A:540 - B:850 - C:970	A:540 - B:850 - C:970
Peso / Weight	kg 60	63	98	108	115
Motoriduttori a bagno d'olio / Oil-bath speed reducers	- •	•	•	•	•



impastatrice a spirale dough spiral mixer



911

MOD S

I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). Vasca e spirale possono essere estraibili oppure fisse. Abbiamo progettato un dispositivo esclusivo che permette lo sgancio della vasca e della spirale in modo agevole e veloce. La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità. Questa versione disponibile nella sola colorazione bianca verniciata. L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt.

MOD S

The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have allowed the realization of a new product with high technical features. Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). Bowl and spiral can be removable or fixed. We have planned an exclusive device allowing an easy and fast release of the bowl and the spiral. The shape of the spiral and the width of the curls allows the realisation of a high quality well mixed dough. This model is available only in white painted version. The power supply can be single-phase 230 Volt or three-phase 230/400 Volt (special voltages are available on demand). 24V low-tension controls.

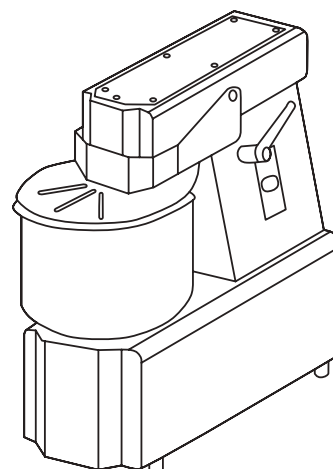
▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		S 10	S 16	S 20
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz / Single-phase installed power	-	0,30 kW / 0,40 Hp	0,55 kW / 0,75 HP	0,75 kW / 1 HP
Potenza installata trifase 400 V 50 Hz / Three-phase installed power	-	0,30kW / 0,40 Hp	0,55 kW / 0,75 HP	0,75 kW / 1 HP
Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz				
2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power	-	-	1,1/0,8 kW	1,1/0,8 kW
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:280 - B:460 - C:600	A:340 - B:640 - C:695	A:400 - B:660 - C:695
Capacità vasca / Bowl capacity	- / mm	10 lt / 17 kg - Ø 260x200	16 lt / 13 kg - Ø 320x210	21 lt / 17 kg - Ø 360x210
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:333 - B:560 - C:740	A:450 - B:700 - C:920	A:450 - B:700 - C:920
Peso / Weight	kg	35	56	60
Motoriduttori a bagno d'olio / Oil-bath speed reducers	-	•	•	•

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		S 30	S 40	S 50
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz / Single-phase installed power	-	1,1 kW / 1,5 Hp	1,5 kW / 2 HP	1,5 kW / 2 HP
Potenza installata trifase 400 V 50 Hz / Three-phase installed power	-	1,1 kW / 1,5 Hp	1,5 kW / 2 HP	1,5 kW / 2 HP
Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz				
2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power	-	1,7/1,3 kW	2,2/1,5 kW	2,2/1,5 kW
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:435 - B:780 - C:800	A:490 - B:800 - C:800	A:490 - B:800 - C:800
Capacità vasca / Bowl capacity	- / mm	32 lt / 25 kg - Ø 400x260	41 lt / 35 kg - Ø 450x260	48 lt / 42 kg - Ø 450x300
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:540 - B:850 - C:970	A:540 - B:850 - C:970	A:540 - B:850 - C:970
Peso / Weight	kg	92	102	107
Motoriduttori a bagno d'olio / Oil-bath speed reducers	-	•	•	•

impastatrice a spirale
dough spiral mixer



911

MOD TS -TSV

I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). Vasca e spirale possono essere estraibili. Il sollevamento della testa è agevolato e servito da un pistone idraulico dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nelle versioni che ne sono dotate, è possibile procedere allo sgancio della spirale, della vasca e dello spacca pasta. Abbiamo integrato in questa serie di impastatrici a spirale un dispositivo esclusivo che permette lo sgancio della vasca e della spirale in modo agevole e veloce. La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità. Questa versione è disponibile nella sola colorazione bianca verniciata. L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (voltage speciali sono comunque disponibili a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt.

MOD TS -TSV

The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have brought to the realization of a new product with high technical features. Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). Bowl and spiral can be removable or fixed. The lifting of the head is helped and made by an hydraulic ram with an especially created calibration. Once the head is lifted, in the versions where it's available, it is possible to release the spiral, the bowl, and the dough breaker. We have planned an exclusive device allowing an easy and fast release of the bowl and the spiral. The shape of the spiral and the width of the curls allows the realisation of a high quality well mixed dough. This model is available only in white painted version. The power supply can be single-phase 230 Volt or three-phase 230/400 Volt (special voltages are available on demand). 24V low-tension controls.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	L16	L20	L30	L40	L50
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz <i>Single-phase installed power</i>	- 0,55 kW / 0,75 Hp	0,75 kW / 1 HP	1,1 kW / 1,5 HP	1,5 kW / 2 HP	1,5 kW / 2 HP
Potenza installata trifase 400 V 50 Hz <i>Three-phase installed power</i>	- 0,55 kW / 0,75 Hp	0,75 kW / 1 HP	1,1 kW / 1,5 HP	1,5 kW / 2 HP	1,5 kW / 2 HP
Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz <i>2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power</i>	- 1,1/0,8 kW	1,1/0,8 kW	1,7/1,3 kW	2,2/1,5 kW	2,2/1,5 kW
Misure esterne / Outside dimensions *	mm A:400 - B:640 - C:730	A:400 - B:660 - C:730	A:445 - B:740 - C:800	A:480 - B:800 - C:800	A:480 - B:800 - C:800
Capacità vasca / Bowl capacity	- 16 lt / 13 kg	21 lt / 17 kg	32 lt / 25 kg	41 lt / 35 kg	48 lt / 42 kg
	mm Ø 320 x 210	Ø 360 x 210	Ø 400 x 260	Ø 450 x 260	Ø 450 x 300
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm A:450 - B:700 - C:920	A:450 - B:700 - C:920	A:540 - B:850 - C:970	A:540 - B:850 - C:970	A:540 - B:850 - C:970
Peso / Weight	kg 60	63	98	108	115
Motoriduttori a bagno d'olio / Oil-bath speed reducers	- •	•	•	•	•





911

MOD R

Lo stendipizza è stato realizzato per formare dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere.

MOD R

The pizza-roller has been realized for the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diameter of the disc are adjustable.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		R30	R40
Peso pasta / Dough weight	g	210 ÷ 700	80÷210
Diametro pizza / Pizza diametre	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40
Potenza motore monofase 230V 50Hz / Single-phase motor power	W	370	370
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:420 - B:420 - C:700	A:520 - B:520 - C:800
Peso netto / Net weight	Kg	31	38
Peso lordo / Gross weight	Kg	33	42





911

MOD cuocojet inox

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc. Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Alcuni esempi indicativi: cubetti di patate 10x10 = 300 kg/ora; patate a fiammifero 250 kg/ora; patate cetrioli e carote a fettine 150 kg/ora; verdura sfilacciata 150 kg/ora. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità

MOD cuocojet inox

Indispensable in every kitchen, designed for cutting, slicing, cube, and stick cutting, mincing, shredding, grind a big selection of products such as: vegetables, fruits, bread, cheese, chocolate, dry fruit. Entirely manufacture in stainless steel and special alloy, equipped with protections that prevent the blades from turning when the handle is lifted up or when the lid is open. Very practical, it reduces the production times. Some approximate examples: potatoes in cubes: 10x10 300 kg/hour. Potatoes in sticks: 250 kg/hour. Potatoes, cucumbers, and carrots in slices: 150 kg/hour. Shredded vegetables: 150 kg/hour. For those who need a particular work, the version with 2 speeds is also available.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

CUOCOJET INOX		
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz / Single-phase installed power	-	0,55 kW - 0,75 Hp - 3,5 A
Potenza installata trifase 230 V 50 Hz / Three-phase installed power	-	0,55 kW - 0,75 Hp - 1,7 A
Potenza installata trifase 400 V 50 Hz / Three-phase installed power	-	0,55 kW - 0,75 Hp - 1 A
Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz / 2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power	-	400 V 50 Hz - 0,60 / 0,26 kW - 0,80 / 0,35 Hp - 1,6 / 1,4 A
Peso netto / Net weight	Kg	20
Livello medio rumorosità / Noisiness medium standard	-	< 70 dB (A)
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:235 - B:550 - C:560
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:320 - B:660 - C:570





Dischi per taglio a fette / *Slicing discs*



Dischi per taglio a fette / *Slicing discs*



Dischi per taglio a fette / *Slicing discs*



Disco per taglio a fette con spessore regolabile da 1 a 8 mm in acciaio inox
A djustable slicing disc from 1 to 8 mm completely in stainless steel.



Dischi per taglio a listelli / *Stick cutting discs*



Dischi per taglio a listelli / *Stick cutting discs*



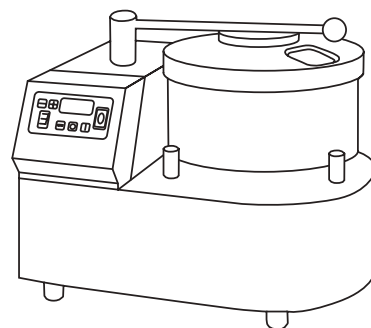
Dischi per sfilacciare e grattugiare / *Shredding-gratin discs*



Dischi per taglio a cubetti / *Cube cutting discs*



Contenitore portadischi / *Disc holding rack.*



911

MOD pratic

SEMPLICITÀ, E SICUREZZA. Cutter della linea "pratic" sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno motore, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il pannello comandi e il coperchio sono invece realizzati in polycarbonato stampato. Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter pratic è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

MOD pratic

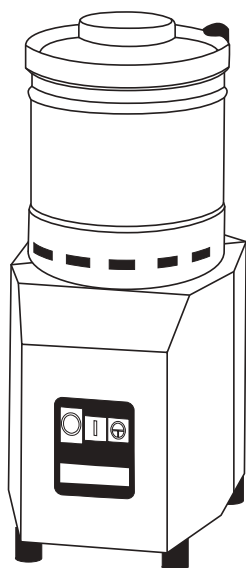
SIMPLICITY AND SAFETY. Our Cutters "Pratic" have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.

The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, motor-brake, safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The control panel and the lid are made of printed polycarbonate. Having a special motor of high performance, the electronics allows to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		3	5	8
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz / Single-phase installed power	-	480 W - 2,2 A	960 W - 4,4 A	960 W - 4,4 A
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:350 - B:240 - C:310	A:410 - B:310 - C:340	A:410 - B:310 - C:400
Peso / Weight	Kg	11	18	19
Livello medio rumorosità / Noisiness medium standard	dB A	< 70	< 70	< 70
Giri lame al minuto / Blades revolution per minute	-	DA 900 A 2200	DA 900 A 2200	DA 900 A 2200
Dimensioni vasca / Bowl dimensions	mm	Ø 180 - 105 h	Ø 240 - 120 h	Ø 240 - 180 h
Dimensioni imballo / Package dimensions	-	A:400 - B:380 - C:390	A:470 - B:400 - C:500	A:470 - B:400 - C:500





911

MOD compact - ideal - professional

Progettati e realizzati nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione, da anni sono di grande aiuto nelle cucine professionali. Pratici, infatti sono in grado di: tritare, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare, impastare ecc., una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuri perchè dispongono di: comandi a bassa tensione 24 volt, freno motore, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Igienici, perchè realizzati interamente in acciaio inox e plastica per alimenti.

MOD compact - ideal - professional

Designed and manufactured in observance of the European regulations for the certificate, they are very helpful in the professional kitchens since a long time. Practical, in fact they are able to: mince, crumble, cut, homogenize, knead, and so on, a lot of different products, reducing considerably the working time in the kitchen. Safe, because they are equipped with: 24-Volt low-tension controls, motor-brake, safety microswitch on the lid. Hygienic, because they are entirely made of stainless steel and plastic for food.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		COMPACT L 3	IDEAL L 5	PROFESSIONAL L 8
Potenza installata monofase 230 V 50 Hz / Single-phase installed power	-	0,55 kW - 3,5 A	1,1 kW - 6,7 A	1,1 kW - 6,7 A
Potenza installata trifase 400 V 50 Hz / Three-phase installed power	-	0,55 kW - 1,7 A	1,1 kW - 4,3 A	1,1 kW - 4,3 A
Potenza installata 2 velocit trifase TR 400V 50Hz	-	-	700 / 1400 RPM	700 / 1400 RPM
2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power	-	-	1400 / 2800 RPM	1400 / 2800 RPM
		-	1,1 / 0,7 kW	1,1 / 0,7 kW
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:240 - B:270 - C:420	A:280 - B:330 - C:490	A:280 - B:330 - C:550
Peso / Weight	Kg	13,5	20	21
Livello medio rumorosità / Average noise level	dB A	< 70	< 70	< 70
Giri motore al minuto / Motor revolutions per minute	-	1400	1400	1400
Dimensioni vasca / Bowl dimensions	mm	Ø 180 - 105 h	Ø 240 - 120 h	Ø 240 - 180 h





lama standard affilata per tritare
standard sharp mincing blade



lama dentata per tritare
toothed blade for mincing



lama forata per montare e impastare
pierced blade for whipping and kneading



Passato di pomodoro: 60 sec.
Tomato purè e: 60 sec



Frutta secca tritata a: 20 sec.
Fruits secs broys: 20 sec.



Maionese: 130 sec.
Mayonnaise: 130 sec.



Prezzemolo/aglio/cipolla/peperoncino/tritato: 15 sec.
Chopped parsley/garlic/onion/chilly pepper: 15 sec.



Mozzarella per pizza: 10 sec.
Mozzarella for pizza: 10 sec.



Ciocola to: 60 sec.
Chocolate: 60 sec.



Pane grattugiato: 60 sec.
Breadcrumbs: 60 sec.



Carne per ragù tritata: 10 sec.
Minced meat: 10 sec.



Impasti teneri per dolci: 60 sec.
Soft dough/paste for cakes: 60 sec.



Passato di verdure: 5 sec.
Vegetables purée: 5 sec.



911

MOD L16

Appositamente studiato per grandi cucine, pasticcerie, gelaterie, laboratori alimentari e ovunque necessiti la lavorazione di grandi quantità di prodotto con estrema cura e precisione. Estremamente pratico e semplice da utilizzare, infatti tutte le fasi di lavorazione avvengono ad altezza normale dei tavoli da lavoro. Un sofisticato sistema programmabile di controllo a microprocessore permette di seguire le lavorazioni più complesse, controllando e visualizzando sull'apposito display, le temperature dei cibi interrompendo eventualmente le lavorazioni alla temperatura programmata. Le ridotte dimensioni (cm 75 x 50) consentono di collocare la macchina su un normale tavolo da cucina, il sistema di ribaltamento ne rende facile lo svuotamento e la pulizia. Vasca collocata separatamente dal motore per evitare trasmissione di calore al prodotto. Timer digitale per impostare tempi di lavorazione. Realizzato interamente in acciaio Inox Aisi 304. Microinterruttore di sicurezza e pulsante di emergenza sporgente per un più facile arresto della macchina. Freno motore di serie. Seconda velocità : partenza automatica sempre dalla prima velocità. Sistema di controllo elettronico a microprocessore. Dispositivi di protezione termica e di controllo della temperatura del prodotto lavorato. Due Velocità di lavorazione 1400/2800 giri/min. Dispositivi di protezione termica separati sulle due velocità del motore. Pulsante manuale per piccoli ritocchi di rifinitura lavorazioni. Funzione particolare a cicli di alcuni secondi programmabili per lavorare prodotti sensibili al calore. Pulsante per sbloccare freno motore a macchina ferma.

MOD L16

It is specially studied for professional kitchens, confectioneries, ice-cream shops, food-workshops and wherever it is necessary a working of big quantities of product with the utmost care and precision. Extremely practical and easy to use, in fact, all the working phases can be effected on normal working-tables. A sophisticated control system with micro-processor allows the execution of the most complicated workings, checking at the same time, on the special display, the temperature of food, eventually also stopping the workings at the programmed temperature. The reduced dimensions (cm 75 x 50) allow to place the machine on a normal working-table of the kitchen, the system of overturn facilitates the clearing out of the bowl and a better cleaning.

The bowl is placed separately from motor to avoid transmissions of heat to the product. Digital timer to set out working-time. Entirely realized in stainless steel Aisi 304. Safety micro-switch and projecting emergency push-button for an easier machine's stop. Motor brake as standard. Second speed: automatic start always from first speed. Electronic control system with micro-processor. Thermal protection and temperature control devices of worked product. Two working speeds 1400/2800 rpm. Thermal protection devices separated on the two motor speeds. Normal push- button for little finishing retouching. Particular cycling function of few seconds which can be programmed to work heat-sensitive products. Push-button to release motor brake when the machine doesn't work.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

L 16

Potenza / Power	kW	3,5 - 4,5
	Hp	3,3 - 2,6
Giri motore al minuto / Motor revolutions per minute	-	1 vel 1400 / 2 vel 2800
Assorbimento / Absorbition	A	8,4 - 6,58
Misure esterne / Outside dimensions *	mm	A:750- B:500 - C:510
Peso netto / Net weight	Kg	100



abbinato cutter-tagliaverdura
vegetable preparation machine



385

MOD R 101

Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore, vasca estraibile da Lt.1.9 e coperchio cutter in ABS alimentare. Gruppo coltelli dentati fini estraibili con lame inox. Corredato di due dischi da taglio delle verdure: julienne e fetta da 2 mm.

Questa macchina non può cubettare.

Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsi. A norma CE.

MOD R 101

Combined bench cutter-vegetable cutter Robot Coupe with engine casing, removable bowl of Lt. 1.9 capacity and lid in food-safe ABS Assembly of finely serrated and removable knives with stainless steel blades Fitted with two vegetable cutting disks: julienne and slices of 2 mm.

This appliance cannot cut dices.

Speed 1500 r.p.m, pulse control CE regulations compliant.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		R 101
Alimentazione / Power supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza motore / Power supply	-	0.74 Hp-0,55 Kw
Velocità / Speed	-	1500 e comando ad impulsi
Produzione / Production	-	coperti da 10 a 15
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:220 - B:300 - C:447
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	-
Peso netto / Net weight	Kg	7
Peso lordo / gross weight	Kg	10



abbinato cutter-tagliaverdura
vegetable preparation machine



385

MOD R 201

Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore in ABS, vasca estraibile da Lt. 2.9 e coperchio cutter in policarbonato trasparente con foro centrale per l'introduzione degli ingredienti durante le lavorazioni. Coperchio tagliaverdure con scarico nella vasca. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure. Corredato di due dischi taglio verdure (julienne e fetta da 2 mm.)
Questa macchina non può cubettare.
Velocità 1500 giri/min. A norma CE.

MOD R 201

*Combined bench cutter-vegetable cutter Robot Coupe with engine casing ABS, removable bowl of Lt. 2.9 capacity and see-through polycarbonate lid with funnel for ingredient drop during the process. Vegetable-cut lid with container drop. Fitted with a smooth and removable knife assembly of stainless steel blades and vegetable-cut assembly. Fitted with two vegetable cutting disks (julienne and slices of 2 mm).
This appliance cannot cut dices.
Speed 1500 r.p.m. CE regulations compliant.*

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

R 201

Alimentazione / Power supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza motore / Power supply	-	0.33Hp-0.25Kw
Velocità / Speed	-	1500 e comando ad impulsi
Produzione / Production	-	coperti da 10 a 20
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:280 - B:270 - C:470
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:300 - B:400 - C:500
Peso netto / Net weight	Kg	10
Peso lordo / gross weight	Kg	11.5



abbinato cutter-tagliaverdura
vegetable preparation machine



385

MOD R 201 Ultra

Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore in ABS e vasca inox estraibile da Lt. 2.9 e coperchio cutter in policarbonato trasparente con foro centrale per l'introduzione degli ingredienti durante le lavorazioni. Coperchio tagliaverdure con scarico nella vasca. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure.

Corredato di due dischi taglio verdure (julienne e fetta da 2 mm.).

Questa macchina non può cubettare.

Velocità 1500 giri/min. A norma CE.

MOD R 201 Ultra

MOD R 201 Ultra

Combined bench cutter-vegetable cutter Robot Coupe with ABS engine casing, removable bowl of Lt. 2.9 capacity and see-through polycarbonate lid with funnel for ingredient drop during the process. Vegetable-cut lid with funnel Fitted with a smooth and removable knife assembly of stainless steel blades and vegetable-cut assembly.

Fitted with two vegetable cutting disks (julienne and slices of 2 mm).

This appliance cannot cut dices.

Speed 1500 r.p.m. CE regulations compliant.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		R 201 Ultra
Alimentazione / Power supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza motore / Power supply	-	0.33Hp-0.25Kw
Velocità / Speed	-	1500 e comando ad impulsi
Produzione / Production	-	coperti da 10 a 20
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:280 - B:270 - C:470
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:300 - B:400 - C:500
Peso netto / Net weight	Kg	12
Peso lordo / gross weight	Kg	11,5



abbinato cutter-tagliaverdura
vegetable preparation machine



385

MOD R 301 Ultra

Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe modello R301 Ultra D con blocco motore in ABS, vasca in inox estraibile da Lt. 3.5 e coperchio in policarbonato trasparente. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in ABS. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia (superficie cm² 104) per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico (Ø 58mm) con pestello per verdure lunghe e frangili. Motore monofase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare e granulare.

Questa macchina non può cubettare.

Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio.

Velocità 1500 giri/min e comando ad impulsi. A norma CE.

MOD R 301 Ultra

Combined bench cutter-vegetable cutter Robot Coupe model R301 Ultra D with ABS engine casing, removable bowl of Lt. 3.5 and see-through polycarbonate lid. Fitted with a smooth and removable knife assembly of stainless steel blades and ABS vegetable-cut assembly. The vegetable-cut assembly includes a large hopper (104 cm² surface) for the more voluminous vegetables as well as a cylindrical feeder (Ø 58mm) with a pestle for long and frangible vegetables. Single-phase engine to slice, fray, slate, to grate, and grain.

This appliance cannot cut dices.

Features a magnetic safety system and motor brake that causes the automatic shutdown of the knives when the lid is open.

Speed 1500 r.p.m., electronic control CE regulations compliant.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		R 301 Ultra
Alimentazione / Power supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza motore / Power supply	-	0.85Hp-0.65Kw
Velocità / Speed	-	1500 e comando ad impulsi
Produzione / Production	-	coperti da 40 a 100
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:285 - B:360 - C:400
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:590 - B:400 - C:440
Peso netto / Net weight	Kg	14
Peso lordo / gross weight	Kg	16



abbinato cutter-tagliaverdura
vegetable preparation machine



385

Tagliaverdura - tagliamozzarella da banco Robot Coupe con corpo macchina in policarbonato e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo a forma di mezza luna (dimensioni cm2 121) per le verdure più voluminose ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm.) completo di pestello per il taglio di verdure lunghe e fragili. Motore monofase per affettare, grattugiare, tagliare a bastoncini (patatine fritte) e cubettare in 6 formati da 5 a 25 mm. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Motore asincronomontato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo. A norma CE.

Robot Coupe vegetable cutter – mozzarella cutter, with a polycarbonate machine body and guided hopper in die-cast aluminium that can be dismantled for cleaning. It has two feeders: a half-moon shape (measuring 121 cm²) for larger vegetables and a cylindrical shape (Ø 58mm) complete with pestle for cutting long and delicate vegetables. Single-phase motor for slicing, grating, cutting matchsticks (chips) and dicing in 6 sizes from 5 to 25 mm. The machine starts automatically when used through the microswitch on the presser. Asynchronous motor mounted on roller bearings for heavy use. To EC standards.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		CL50	CL50E	CL 52	CL 52 D
Alimentazione / Power supply	-	230Volt-50Hz-1 Fasi 400Volt-50Hz-3 Fasi	400Volt-50Hz-3 Fasi 230Volt-50Hz-1 Fasi	230Volt-50Hz-1 Fasi -	400Volt-50Hz-3 Fasi -
Potenza motore / Power supply	-	0,66Hp-0.5Kw 0,75Hp-0.55Kw	0,75Hp-0.55Kw 0,66Hp-0.5Kw	0,86Hp-0.65Kw -	0,86Hp-0.65Kw -
Velocità / Speed	giri/min.	375	375	375	375
Produzione / Production	kg/h	coperti da 30 a 300 teorica/supposed da 250 a 350	coperti da 30 a 300 teorica/supposed da 250 a 350	coperti da 100 a 400 teorica/supposed da 300 a 500	coperti da 100 a 400 teorica/supposed da 300 a 500
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:300 - B:360 - C:555	A:300 - B:360 - C:555	A:300 - B:360 - C:640	A:300 - B:360 - C:640
Peso / Weight	Kg	15	15	21	21
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:400 - B:400 - C:600H	A:400 - B:400 - C:600	A:400 - B:400 - C:650	A:400 - B:400 - C:650
Peso lordo / gross weight	Kg	19	19	22	22



abbinato cutter-tagliaverdura
vegetable preparation machine



385

Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da lt. 4,5 coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni. A norma CE.

Robot Coupe counter blender, with aluminium machine body, stainless steel removable 4.5 l vessel, transparent polycarbonate lid with scraper, extractable fine serrated blades in stainless steel and watertight tube. Equipped with a magnetic safety system and motor brake, that trigger as soon as the lid is removed. Machine designed for preparing dietary food, fine chopping and emulsifying. To EC standards.

▼ DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

		Blixer 4	Blixer 5
Alimentazione / Power supply	-	400Volt-50Hz-3 Fasi 230Volt-50Hz-1 Fasi	400Volt-50Hz-3 Fasi 230Volt-50Hz-1 Fasi
Potenza motore / Power supply	-	1/1,5Hp-0.74/1.1Kw 0.75Hp-0.55Kw	2,00Hp-1.48Kw -
Velocità / Speed	-	1500 e 3000 più comando ad impulsi	1500 e 3000 più comando ad impulsi
Produzione / Production	-	coperti da 10 a 100	coperti da 20 a 80
Dimensioni / Dimensions *	mm	A:210 - B:310 - C:405	A:280 - B:340 - C:480
Peso / Weight	Kg	18	24
Dimensioni imballo / Package dimensions *	mm	A:400 - B:300 - C:500H	A:400 - B: 510 - C:580
Peso lordo / gross weight	Kg	17	24





Foralberg
FORNITURE ALBERGHIERE

Via Cile, 2
35127 Padova - Italy

tel. 049 76 09 55 - fax 049 87 00 297

www.foralberg.it

foralberg@foralberg.it