

mec

The Sixth Sense for Excellence

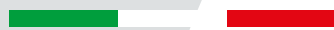
GENERAL CATALOGUE

CATALOGO GENERALE - CATALOGUE GÉNÉRAL - CATÁLOGO GENERAL

2022

mec

The Sixth Sense for Excellence



made in Italy



The Sixth Sense for Excellence

MEC is an innovative company, motivated by a desire to provide high-level technical solutions, which **represents a group of Italian constructors that operate in the professional catering equipment field.**

Inspired by the “all in one” concept, MEC has expanded and refined its product range, establishing itself as the **ideal partner** for all those – wholesalers, retailers and catering professionals in general – that operate in the hospitality business, with the single mission of simplifying and improving the quality of its customers’ activities.

The **careful selection of partners and their products**, based on the precision of their work, their technological innovation, the reliability of the materials, the quality-price ratio and also their commitment and honesty, has a single goal: customer satisfaction and effective results.

Two of the company’s key strengths are its **logistics**, thanks to an order grouping service with single delivery and invoicing, with supervision and traceability of transportation, which as well as guaranteeing safety also enables the customer to make notable financial savings, and its **design service**, which enables MEC to create custom made solutions according to the real needs of the customer.

MEC è un’azienda innovativa, motivata dal desiderio di offrire soluzioni tecniche di alto livello, che **rappresenta un pool di costruttori Italiani operanti nell’ambito delle attrezzature per la ristorazione professionale.**

Sotto l’egida del concetto “all in one”, MEC ha ampliato e rifinito la gamma dei prodotti, rendendosi **partner ideale** per tutti coloro – grossisti, rivenditori e professionisti della ristorazione in genere – che operano nel mondo dell’hospitality business, con l’unica mission di rendere più semplice e di qualità, l’attività dei propri clienti.

La **selezione accurata dei partner e delle loro produzioni**, dettata dall’accuratezza delle lavorazioni, dall’innovazione tecnologica, dall’affidabilità dei materiali, dal rapporto qualità-prezzo, come anche dall’impegno e dalla serietà, hanno un unico scopo: la soddisfazione del cliente e l’efficacia del risultato.

Veri punti di forza la **logistica**, grazie ad un servizio di raggruppamento degli ordini con unica consegna e fatturazione, con supervisione e tracciabilità del trasporto, che oltre a conferire sicurezza permette un notevole risparmio economico per il cliente, e la **progettazione**, servizio che permette a MEC di creare un custom made sulle reali necessità dei clienti.



MEC est une entreprise innovante, motivée par le désir d'offrir des solutions techniques de niveau élevé, qui **représente un pool de constructeurs italiens opérant dans le domaine des équipements de la restauration professionnelle**.

Sous l'égide du concept « all in one », MEC a élargi et affiné la gamme de ses produits, endossant le rôle de **partenaire idéal** pour tous les acteurs – grossistes, détaillants et professionnels de la restauration en général – qui travaillent dans le monde de l'accueil, avec pour unique mission, simplifier et améliorer la qualité des activités de ses clients.

La **sélection soignée des partenaires et de leurs productions**, dictée par la précision des élaborations, l'innovation technologique, la fiabilité des matériaux, le rapport qualité-prix, ainsi que par l'engagement et le sérieux, vise un seul et unique but : la satisfaction du client et l'efficacité du résultat.

La **logistique** représente un véritable atout, grâce à un service de regroupement des commandes avec livraison et facturation unique ainsi que supervision et traçabilité du transport, qui en plus d'améliorer la sécurité, permet au client de réaliser des économies substantielles; il en va de même pour la **conception**, service qui permet à MEC de créer du « sur mesure » façonné sur les véritables besoins du client.

La **MEC** es actualmente una empresa innovadora, motivada por el deseo de ofrecer soluciones tècnicas de alto nivel, que **representa a un equipo de fabricantes de equipamientos para la restauraciòn profesional**.

A través del concepto "all in one", la MEC ha ampliado y mejorado la variedad de productos, convirtiéndose en el **interlocutor ideal** de todos aquellos – mayoristas, revendedores y profesionales de la cocina en general – que operan en el mundo del 'hospitality business', con el único objetivo de hacer la actividad de sus clientes más simple y de mayor calidad.

La **selección minuciosa de los colaboradores y de los productores**, la atención en el procesamiento, la innovación tecnológica, la fiabilidad en los materiales, el cuidado de los detalles, la relación calidad-precio, como también la dedicación y la seriedad, tienen, todos estos factores, un único objetivo: la satisfacción del cliente y la eficacia en el resultado.

La **logística**: verdadera fuerza de la Mec, gracias a un servicio de agrupación de la mercadería con única entrega y única facturación, con supervisión y tracking del transporte, que además de dar seguridad ofrece un importante ahorro económico al cliente. La **proyeksiòn**: servicio que permite a la Mec crear un custom made basado en las reales necesidades de los clientes.



PIZZA EQUIPMENT

LINEA PIZZERIA
 EQUIPEMENT POUR PIZZA
 LÍNEA PIZZERÍA

Electric pizza ovens "ML line"	8
Forni elettrici per pizza Fours électriques a pizza Hornos eléctricos para pizza	
Electric pizza ovens "KL PLUS line"	10
Forni elettrici per pizza Fours électriques a pizza Hornos eléctricos para pizza	
Electric pizza ovens "KL line"	12
Forni elettrici per pizza Fours électriques a pizza Hornos eléctricos para pizza	
Electric pizza ovens "SMALL 6040"	14
Forni elettrici per pizza Fours électriques a pizza Hornos eléctricos para pizza	
Electric pizza ovens "SMART line"	15
Forni elettrici per pizza Fours électriques a pizza Hornos eléctricos para pizza	
Electric pizza ovens "SMART PLUS line"	16
Forni elettrici per pizza Fours électriques a pizza Hornos eléctricos para pizza	
Gas pizza ovens "MG line"	18
Forni a gas per pizzeria Fours a pizza a gas Hornos a gas para pizzeria	
Dough spiral mixers "GL line"	22
Impastatrici a spirale Pétrins a spiral Amasadoras a espiral	
Dough spiral mixers "SK"	25
Impastatrici a spirale Pétrins a spiral Amasadoras a espiral	
Spiral mixers with lifting head "GLR"	26
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile Pétrins a spiral avec tête basculante et cuve extractible Amasadoras a espiral con cabezal basculante	
Pizza dough rollers "PS"	28
Stendipizza da banco Façonneuses Extendedoras de pizza de sobremesa	
Mozzarella cheese preparation machine	30
Tagliamozzarella Machine a couper mozzarella Cortadoras de mozzarella	
Dough divider / Dough rounding machine	31
Porzionatrice per pasta / Arrotondatrice per pasta Portionneuse/bouleuse pour la pâte Porcionadora para masa / Redondeadora para masa	

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Professional slicers "ALUX line"	34
Affettatrici professionali Trancheuses professionnelles Cortadoras de fiambres profesionales	
Professional slicers with gear transmission "GT line"	37
Affettatrici professionali con trasmissione a ingranaggi Trancheuses professionnelles a engrenages Cortadoras de fiambres profesionales con transmisión por engranajes	
Electrical professional slicers "EVOLUTION line"	39
Affettatrici elettriche professionali Trancheuses électriques professionnelles Cortadoras de fiambres eléctricas profesionales	
Electrical professional gravity slicers "K line"	40
Affettatrici elettriche professionali a gravità Trancheuses électriques professionnelles a gravité Cortadoras de fiambres electricas profesionales de gravedad	
Vertical professional slicers "VS line"	42
Affettatrici professionali verticali Trancheuses électriques professionnelles verticales Cortadoras de fiambres profesionales verticales	
Vegetable preparation machine "VPM"	44
Tagliaverdure Coupe-legumes Cortadoras de verduras	
Professional food processors	46
Cutters professionali Coupeurs professionnels Cutters profesionales	
Vacuum packaging machines	48
Confezionatrici sottovuoto Machines pour emballage sous vide Envasadoras al vacío	
Vacuum chamber packaging machines	49
Macchine sottovuoto a campana Machines pour emballage sous vide a cloche Envasadoras al vacío a campana	
Meat mincers	52
Tritacarne Hachoirs a viande Picadoras de carne	
Combi meat mincers + cheese graters	54
Combinati tritacarne + grattugie Combi hachoirs a viande + râpes Combinadas picadora + ralladora	
Bone saw	56
Segaossa Sciè a os Cortadora de huesos	
Potatoe peeler / mussel cleaner	57
Pelapatate / lavacozze Eplucheurs/laves moules Pelapatatas / lavamejillones	
Pasta and pizza dough sheeters	59
Sfogliatrici per pasta e pizza Formeuses a pâte et pizza Laminadoras para pasta y pizza	

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

Electrical fryers	62
Friggitrici elettriche Friteuses électriques Freidoras eléctricas	
Electrical fryers with drain tap	64
Friggitrici elettriche con rubinetto di scarico Friteuses électriques avec robinet de vidange Freidoras eléctricas con grifo de vaciado	
Toaster	69
Tostiere Toasteurs Tostadoras	
Contact grills	70
Griglie a contatto Plaques électriques Parrillas de contacto	
Salamanders	71
Salamandre Salamandres Salamandras	
Food warmers	73
Bagno-maria Bains maries Baño maría	
Sausage warmers	75
Scalda würstel Chauffe saucisses Calentadores de salchichas	
Pasta cooker	78
Cuoci pasta Cuiseur a pâte Cocedoras de pasta	
Gas lava-stone (charcoal) grills	79
Griglia a pietra lavica Grilles a pierre lavique a gaz Barbacoa de piedra volcánica	
Fry tops	80
Fry top Plaques a snacker Fry top	
Plate warming cabinets	82
Armadi scaldapiatti Armoires chauffe assiettes Armarios calienta platos	
Infra-red heating lamps	84
Lampade riscaldanti a infrarossi Lampes infra-rouges chauffantes Lámparas calentadoras de rayos infrarrojos	
Electric crepe machines	85
Crepieri elettriche Crêpières électriques Máquinas para crepes eléctricas	
Planetary mixers	86
Impastatrici planetarie Melangeurs planetaires Mezcladoras planetarias	



BAR EQUIPMENT
 ATTREZZATURA BAR
 BAR EQUIPEMENT
 EQUIPOS PARA BAR

Professional espresso coffee machines 88
 Macchine professionali per caffè espresso
 Machines professionnelles a café espresso
 Máquinas profesionales para café espresso

Coffee grinder 92
 Macinacaffè
 Moulins a café
 Molinillo de café

Professional citrus juicer 94
 Spremiagrumi professionale
 Presse-agrumes professionnel
 Exprimidor de cítricos profesional

Professional blender 94
 Frullatore professionale
 Batteur professionnel
 Batidora profesional

Soft ice dispenser 95
 Erogatore per gelato soft
 Distributeur de glace souple
 Distribuidor de helado soft

Slush machine 97
 Granitore
 Machine a granité
 Granizadora

GLASS/DISHWASHERS
 LAVABICCHIERI/STOVIGLIE
 LAVEVERRES/VAISSELLES
 LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS

Frontal loading glass/dishwashers "AMBER line" 100
 Lavabicchieri / stoviglie frontali
 Laveverres / vaisselles frontales
 Lavavasos / lavavajillas frontales

Hood-dishwashers "AMBER line" 102
 Lavastoviglie a capot
 Lave vaisselles a capot
 Lavavajillas de cúpula

Hood-dishwashers "JADE line" 104
 Lavastoviglie a capot
 Lave vaisselles a capot
 Lavavajillas de cúpula

Front loading glass/dishwashers "JADE line" 106
 Lavabicchieri/stoviglie frontali
 Laveverres/vaisselle frontales
 Lavavasos/lavavajillas frontales

Hood-dishwashers "TURQUOISE line" 110
 Lavastoviglie a capot
 Lave vaisselles a capot
 Lavavajillas de cúpula

Warewashers/potwashers "SAPPHIRE" line 112
 Lavaoggetti / lavapentole
 Lave objets / lave casseroles
 Lavaobjetos / lavaollas

Optional and accessories 114
 Optional e accessori
 Optionelle et accessoires
 Opcional y accesorios

ICE MAKERS
 FABBRICATORI GHIACCIO
 MACHINES A GLAÇON
 FABRICADORAS DE HIELO

Full ice 18 gr "KP" 118
 Cubetto pieno 18 gr
 Glaçon plein 18 gr
 Cubito macizo 18 g

Hollow cube 30 gr "KV" 123
 Cubetto cavo 30 gr
 Glaçon vide 30 gr
 Cubito hueco 30 g

Dice ice 12 gr "KQ" 126
 Cubetto quadrato 12 gr
 Glaçon carré 12 gr
 Cubito cuadrado 12 g

Granular ice "KS" 128
 Ghiaccio granulare
 Paillettes granulees
 Hielo granulado

Storage bins 131
 Depositi
 Reserves
 Depositos

ELECTRIC PIZZA OVENS

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

FOURS A PIZZA ELECTRIQUES

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA



PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

HIGH PERFORMANCE ELECTRIC PIZZA OVENS "ML LINE"

FORNI ELETTRICI PER PIZZA AD ALTO RENDIMENTO
FOURS A PIZZA ELECTRIQUES A HAUTE PERFORMANCE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA DE ALTO RENDIMIENTO



Ø 360 mm

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GEERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Heavy duty stainless-steel structure and door | Removable door-glass by independent frame | High density rock-wool insulation | Armored heating elements | Temperature gauge on each baking chamber | Baking surface in refractory material certified for food | Inner light with halogen lamp | 3+3 heating elements on each baking chamber | 2 three-poles thermostates on each baking chamber



| Structure e porta in acciaio inox molto robuste | Vetro porta facilmente sostituibile grazie alla cornice smontabile e indipendente | Isolamento in lana di roccia ad alta densità | Resistenze corazzate | Pirometro per ogni camera di cottura | Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti | Luce interna con lampada alogena | 3+3 resistenze per ogni camera | 2 termostati tripolari per ogni camera



| Structure et porte en acier inox très robustes | Vitre de la porte facilement remplaçable grâce au cadre amovible et indépendant | Isolation en laine de roche à haute densité | Résistances blindées | Pyromètre pour chaque chambre de cuisson | Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour aliments | Eclairage intérieure avec lampe halogène | 3+3 résistances pour chaque chambre de cuisson | 2 thermostats tripolaires pour chaque chambre de cuisson



| Estructura y puerta muy robustas en acero inox | Vidrio de la puerta fácilmente reemplazable gracias al marco extraíble e independiente | Aislamiento de lana de roca de alta densidad | Resistencias blindadas | Pirómetro para cada cámara de cocción | Superficie de cocción de material refractario certificado para alimentos | Luz interna con bombilla halógena | 3+3 resistencias para cada cámara | 2 termostatos tripolares para cada cámara

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	ML 4	ML 44	ML 6	ML 66	ML 9	ML 99
baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	1	2	1	2	1	2
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C
power potenza absorbtion potencia	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	24,6 kW
net weight peso netto poids net peso neto	87 kg	149 kg	118 kg	192 kg	170 kg	370 kg
external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 1010 x 850 x 420 h	mm 1010 x 850 x 750 h	mm 1010 x 1210 x 420 h	mm 1010 x 1210 x 750 h	mm 1370 x 1210 x 420 h	mm 1370 x 1210 x 750 h
baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 720 x 720 x 140 h	mm 720 x 720 x 140 h	mm 720 x 1080 x 140 h	mm 720 x 1080 x 140 h	mm 1080 x 1080 x 140 h	mm 1080 x 1080 x 140 h
packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 1090 x 1040 x 590 h	mm 1090 x 1040 x 890 h	mm 1390 x 1090 x 600 h	mm 1390 x 1090 x 890 h	mm 1450 x 1410 x 600 h	mm 1450 x 1410 x 890 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	103 kg	167 kg	141 kg	218 kg	200 kg	405 kg

FLOOR STAND COMPLETE WITH SHELF

SUPPORTO CON RIPIANO
SUPPORT AVEC RAYON INFERIEUR
SOPORTE CON ESTANTE

SP 4	mm 1010 x 850 x 980 h
SP 44	mm 1010 x 850 x 850 h
SP 6	mm 1010 x 1210 x 980 h
SP 6	mm 1010 x 1210 x 850 h
SP 9	mm 1370 x 1210 x 980 h
SP 99	mm 1370 x 1210 x 850 h



OPTIONAL SET OF CASTORS FOR STAND

SUPPLEMENTO PER SET DI RUOTE PER SUPPORTO
SUPPLÉMENT POUR SÉRIE ROULETTES POUR SUPPORT
SUPLEMENTO PARA SET DE RUEDAS PARA SOPORTE

PIZZA EQUIPMENT

LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

ELECTRIC PIZZA OVENS “KL PLUS LINE”





FORNI ELETTRICI PER PIZZA
FOURS A PIZZA ELECTRIQUES
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA



Ø 360 mm


GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GEERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | **Stainless steel structure | Inner light | Temperature gauge on each baking chamber | Baking surface in refractory material certified for food | 2 thermostates on each baking chamber | Armored heating elements**
-  | **Struttura in acciaio inox | Luce interna | Pirometro per ogni camera di cottura | Superficie di cottura in materiale refrattario certificato per alimenti | 2 termostati per ogni camera di cottura | Resistenze corazzate.**
-  | **Structure en acier inox | Éclairage intérieure | Pyromètre pour chaque chambre de cuisson | Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour les aliments | 2 thermostats pour chaque chambre de cuisson | Résistances blindées.**
-  | **Estructura de acero inoxidable | Iluminación interna | Pirómetro para cada cámara de cocción | Superficie de cocción de material refractario certificado para alimentos | 2 termostatos para cada cámara | Resistenencias acorazadas.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	KLP 4/72	KLP 44/72	KLP 6/72	KLP 66/72	KLP 9/108	KLP 99/108	KLP 6W	KLP 66W
baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	1	2	1	2	1	2	1	2
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C
power supply alimentazione alimentation alimentación	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz, 230 / 1 / 50 Hz
power potenza absorbtion potencia	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW	9 kW	18 kW
net weight peso netto poids net peso neto	95 kg	165 kg	137 kg	205 kg	180 kg	330 kg	140 kg	230 kg
baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 720 x 720 x 140 h	mm 720 x 720 x 140 h	mm 720 x 1080 x 140 h	mm 720 x 1080 x 140 h	mm 1080 x 1080 x 140 h	mm 1080 x 1080 x 140 h	mm 1080 x 720 x 140	mm 1080 x 720 x 140 h
external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 1010 x 850 x 420 h	mm 1010 x 850 x 750 h	mm 1010 x 1210 x 420 h	mm 1010 x 1210 x 750 h	mm 1370 x 1210 x 420	mm 1370 x 1210 x 750	mm 1370 x 850 x 420	mm 1370 x 850 x 750 h
packing dimension dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 1090 x 1040 x 580 h (0,66 m³)	mm 1090 x 1040 x 930 h (1,05 m³)	mm 1090 x 1400 x 580 h (0,89 m³)	mm 1090 x 1400 x 930 h (1,42 m³)	mm 1400 x 1400 x 580 h (1,14 m³)	mm 1400 x 1400 x 930 h (1,82 m³)	mm 1090 x 1400 x 580 h (0,89 m³)	mm 1090 x 1400 x 930 h (1,42 m³)
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	109 kg	181 kg	153 kg	232 kg	210 kg	369 kg	159 kg	258 kg



FLOOR STAND COMPLETE WITH SHELF

SUPPORTO CON RIPIANO
SUPPORT AVEC RAYON INFERIEUR
SOPORTE CON ESTANTE**SPKLP 4**
mm 1010 x 850 x 980 h**SPKLP 44**
mm 1010 x 850 x 850 h**SPKLP 6**
mm 1010 x 1210 x 980 h**SPKLP 66**
mm 1010 x 1210 x 850 h**SPKLP 9**
mm 1370 x 1210 x 980 h**SPKLP 99**
mm 1370 x 1210 x 850 h**SPKLP 6W**
mm 1210 x 1010 x 980 h**SPKLP 66W**
mm 1210 x 1010 x 850 h

OPTIONAL SET OF CASTORS FOR STAND

SUPPLEMENTO PER SET DI RUOTE PER SUPPORTO
SUPPLÉMENT POUR SÉRIE ROULETTES POUR SUPPORT
SUPLEMENTO PARA SET DE RUEDAS PARA SOPORTE

PIZZA EQUIPMENT

LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

ELECTRIC PIZZA OVENS "KL LINE"





FORNI ELETTRICI PER PIZZA
FOURS A PIZZA ELECTRIQUES
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA



Ø 330 mm

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GEERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | **Stainless steel structure | Inner light | Temperature gauge on each baking chamber | Baking surface in refractory material certified for food | 2 thermostates on each baking chamber | Armored heating elements**
-  | **Struttura in acciaio inox | Luce interna | Pirometro per ogni camera di cottura | Superficie di cottura in materiale refrattario certificato per alimenti | 2 termostati per ogni camera di cottura | Resistenze corazzate.**
-  | **Structure en acier inox | Éclairage intérieure | Pyromètre pour chaque chambre de cuisson | Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour les aliments | 2 thermostats pour chaque chambre de cuisson | Résistances blindées.**
-  | **Estructura de acero inoxidable | Iluminación interna | Pirómetro para cada cámara de cocción | Superficie de cocción de material refractario certificado para alimentos | 2 termostatos para cada cámara | Resistenencias acorazadas.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	KL 4/66	KL 44/66	KL 6/66	KL 66/66	KL 9/99	KL 99/99	KL 6W	KL 66W
baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	1	2	1	2	1	2	1	2
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C
power potenza absorbition potencia	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW	12 kW	24 kW	8 kW	16 kW
net weight peso netto poids net peso neto	73 kg	123 kg	92 kg	159 kg	120 kg	221 kg	106 kg	190 kg
external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 900 x 785 x 420 h	mm 900 x 785 x 750 h	mm 900 x 1080 x 420 h	mm 900 x 1080 x 750 h	mm 1230 x 1100 x 420 h	mm 1230 x 1100 x 750 h	mm 1230 x 785 x 420 h	mm 1230 x 785 x 750 h
baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 660 x 660 x 140 h	mm 660 x 660 x 140 h	mm 660 x 990 x 140 h	mm 660 x 990 x 140 h	mm 990 x 990 x 140 h	mm 990 x 990 x 140 h	mm 990 x 660 x 140 h	mm 990 x 660 x 140 h
packing dimension dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 960 x 990 x 580 h	mm 960 x 990 x 930 h	mm 960 x 1200 x 580 h	mm 960 x 1200 x 930 h	mm 1400 x 1400 x 580 h	mm 1400 x 1400 x 930 h	mm 1090 x 1400 x 580 h	mm 1090 x 1400 x 930 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	85 kg	136 kg	106 kg	174 kg	159 kg	261 kg	155 kg	250 kg
volume volume volume volumen	0,55 m ³	0,88 m ³	0,67 m ³	1,07 m ³	1,14 m ³	1,82 m ³	0,89 m ³	1,42 m ³



FLOOR STAND COMPLETE WITH SHELF

SUPPORTO CON RIPIANO
SUPPORT AVEC RAYON INFERIEUR
SOPORTE CON ESTANTE

SPKL 4

mm 900 x 785 x 980 h

SPKL 44

mm 900 x 785 x 850 h

SPKL 6

mm 900 x 1080 x 980 h

SPKL 66

mm 900 x 1080 x 850 h

SPKL 9

mm 1230 x 1110 x 980 h

SPKL 99

mm 1230 x 1110 x 850 h

SPKL 6W

mm 900 x 1080 x 980 h

SPKL 66W

mm 900 x 1080 x 850 h



OPTIONAL SET OF CASTORS FOR STAND

SUPPLEMENTO PER SET DI RUOTE PER SUPPORTO
SUPPLÉMENT POUR SÉRIE ROULETTES POUR SUPPORT
SUPLEMENTO PARA SET DE RUEDAS PARA SOPORTE

PIZZA EQUIPMENT
 LINEA PIZZERIA
 ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
 LÍNEA PIZZERÍA

ELECTRIC PIZZA OVENS “SMALL 6040”

FORNO ELETTRICO PER PIZZA
 FOUR A PIZZA ELECTRIQUES
 HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA



SUITABLE FOR TRAYS 600x400 mm
 PER TEGLIE 600x400 mm
 POUR PLAQUES 600x400 mm
 PARA BANDEJAS 600x400 mm

SMALL 6040

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Small size professional electric oven for baking pizzas and buns both directly on refractory stones or with trays mm 600x400. Front structure and baking chamber doors made of stainless-steel, 3 independent mechanical thermostats, armored heating elements, high density rock-wool insulation, baking surface in refractory material certified for food.



Forno professionale di ridotte dimensioni, progettato per la cottura di pizze e focacce sia direttamente su piano refrattario che in teglia da mm 600x400. Struttura frontale e porte della camera di cottura in acciaio inox, controllo con 3 termostati meccanici indipendenti, resistenze corazzate, isolamento in lana di roccia ad alta densità, piano di cottura in materiale refrattario certificato per alimenti.



Four électrique professionnel de petite taille projeté pour la cuisson des pizzas et des fougasses soit directement sur la pierre réfractaire que dans la plaque 600x400 mm. Façade et portes de la chambre de cuisson en acier inox, contrôle avec 3 thermostats mécaniques indépendants, résistances blindées, isolation en laine de roche à haute densité, surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour les aliments.



Horno eléctrico profesional de medidas reducidas ideal para la cocción de pizzas y tortillas tanto directamente sobre piedra refractaria como con bandeja 600x400 mm. Estructura frontal y puertas de las cámaras de cocción en acero inox, control con 3 termostatos mecánicos independientes, resistencias blindadas, aislamiento de lana de roca de alta densidad, superficie de cocción en material refractario certificado para alimentos.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

baking chamber

camere di cottura
 chambre de cuisson
 cámaras de cocción

2

power

potenza
 absorbtion
 potencia

6,3 kw

external dimensions

dimensioni esterne
 dimensions extérieures
 dimensiones externas

mm 890 x 605 x 570 h

max. working temperature

max. temperatura di lavoro
 max. temperature de travail
 max. temperatura de trabajo

500° C

net weight

peso netto
 poids net
 peso neto

73 kg

baking chamber dimensions

dimensioni camera di cottura
 dimensions chambre de cuisson
 dimensiones cámara de cocción

mm 610 x 510 x 120 h

packing dimensions

misure imballo
 dimensions de colisage
 dimensiones del embalaje

mm 970 x 1000 x 700 h

(0,68 m³)

gross weight

peso lordo
 poids brut
 peso bruto

80 kg

PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

ELECTRIC PIZZA OVENS "SMART" LINE

FORNI ELETTRICI PER PIZZA
FOURS A PIZZA ELECTRIQUES
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA

SMART 134

STANDARD EQUIPMENT
DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- | **Stainless-steel version | Inner light | Baking surface in refractory material certified for food | 2 thermostates for each baking chamber.**
- | Versione in acciaio | Luce interna | Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti | 2 termostati per ogni camera
- | Version en acier inox | Eclairage intérieure | Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour aliments | 2 thermostats pour chaque chambre de cuisson
- | Versión en acero | Luz interna | Superficie de cocción de material refractario certificado para alimentos | 2 termostatos para cada cámara



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	1	power potenza absorbtion potencia	1,8 kw	external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 510 x 590 x 210 h
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	350° C	weight peso poids peso	20 kg	baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 350 x 410 x 70,5 h

SMART 234

STANDARD EQUIPMENT
DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- | **Stainless-steel version | Inner light | Baking surface in refractory material certified for food | 2 thermostates for each baking chamber.**
- | Versione in acciaio | Luce interna | Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti | 2 termostati per ogni camera
- | Version en acier inox | Eclairage intérieure | Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour aliments | 2 thermostats pour chaque chambre de cuisson
- | Versión en acero | Luz interna | Superficie de cocción de material refractario certificado para alimentos | 2 termostatos para cada cámara



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	2	power potenza absorbtion potencia	3,5 kw	external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 510 x 590 x 350 h
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	350° C	weight peso poids peso	35 kg	baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 350 x 410 x 70,5 h

PIZZA EQUIPMENT

LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

ELECTRIC PIZZA OVENS "SMART PLUS LINE"

FORNI ELETTRICI PER PIZZA
FOURS A PIZZA ELECTRIQUES
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA



Ø 340 mm

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GEERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Stainless-steel version** | **Inner light** | **Temperature gauge on each baking chamber** | **Baking surface in refractory material certified for food** | **2 thermostates for each baking chamber**



| **Versione in acciaio** | **Luce interna** | **Pirometro per ogni camera di cottura** | **Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti** | **2 termostati per ogni camera**



| **Version en acier inox** | **Eclairage intérieure** | **Pyromètre pour chaque chambre de cuisson** | **Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour aliments** | **2 thermostats pour chaque chambre de cuisson**



| **Versión en acero** | **Luz interna** | **Pirómetro para cada cámara de cocción** | **Superficie de cocción de material refractario certificado para alimentos** | **2 termostatos para cada cámara**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SMART 4 PLUS	SMART 44 PLUS	SMART 6 PLUS	SMART 66 PLUS
baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	1	2	1	2
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
power potenza absorbition potencia	4,8 kW	9,6 kW	7,2 kW	14,4 kW
net weight peso netto poids net peso neto	60 kg	90 kg	70 kg	110 kg
external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 935 x 900 x 330 h	mm 935 x 900 x 600 h	mm 935 x 1250 x 330 h	mm 935 x 1250 x 600 h
baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 700 x 700 x 130 h	mm 700 x 700 x 130 h	mm 700 x 1050 x 130 h	mm 700 x 1050 x 130 h
packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 1000 x 1100 x 550 h 0,61 m ³	mm 1000 x 1100 x 850 h 0,94 m ³	mm 1200 x 1300 x 550 h 0,86 m ³	mm 1200 x 1300 x 850 h 1,33 m ³
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	70 kg	100 kg	80 kg	120 kg



FLOOR STAND COMPLETE WITH SHELF

SUPPORTO CON RIPIANO
SUPPORT AVEC RAYON INFERIEUR
SOPORTE CON ESTANTE

SPSMART 4-44PLUS

mm 900 x 710 x 900 h

SPSMART 6-66PLUS

mm 900 x 1060 x 900 h

PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

GAS PIZZA OVENS WITH ELECTRONIC IGNITION "MG LINE"

FORNI A GAS PER PIZZERIA CON ACCENSIONE ELETTRONICA
FOURS A PIZZA A GAZ AVEC ALLUMAGE ELECTRONIQUE
HORNOS A GAS PARA PIZZERÍA CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO



GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GEERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Front, door, baking chamber and burners in stainless-steel | Innerlight | Unrelated top and bottom burner's control | Refractory stone 25 mm thick | Digital Thermoregulator with temperature set-up and gauge | Stackable chambers with exhauster connection | Nozzles for methane gas or LPG gas.**



| Frontale, porta, camera di cottura e bruciatori in acciaio inox | Luce interna | Bruciatori cielo e platea indipendenti | Pietra refrattaria spessore 25 mm | Termoregolatore digitale con impostazione e misurazione temperatura | Camere sovrapponibili con raccordo camino | Ugelli per gas metano o per gas gpl.



| Partie frontale, porte, chambre de cuisson et brûleurs en acier inox | Eclairage intérieur | Brûleurs supérieurs et inférieurs indépendants | Pierre réfractaire épaisseur 25 mm | Thermorégulateur digital avec réglage et mesurage de la température | Chambres superposables avec branchement cheminée | Injecteurs pour gaz méthane ou gaz gpl.



| Frente, puerta, cámara de cocción y quemadores de acero inoxidable | Luz cámara | Quemadores superiores e inferiores independientes | Piedra refractaria 25 mm de espesor | Termorregulador digital con ajuste y medición de temperatura | Cámaras superponibles con enlace chimenea | Toberas para el gas metano o para el gas gpl.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	MG 4	MG 6	MG 9	MG 4-L	MG 6-L	MG 9-L	MG 6-WL
burners bruciatori brûleurs quemadores	5	5	7	5	5	7	7
baking chamber camere di cottura chambre de cuisson cámaras de cocción	1	1	1	1	1	1	1
max. working temperature max. temperatura di lavoro max. temperature de travail max. temperatura de trabajo	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C	500 °C
absorption assorbimento absorption absorción	11,9 kcal	15,5 kcal	21 kcal	14,6 kcal	19,4 kcal	25,8 kcal	19,4 kcal
net weight peso netto poids net peso neto	115 kg	146 kg	181 kg	132 kg	161 kg	230 kg	166 kg
external dimension dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 1000 x 840 x 470 h	mm 1000 x 1140 x 470 h	mm 1300 x 1140 x 470 h	mm 1095 x 940 x 470 h	mm 1095 x 1300 x 470 h	mm 1455 x 1300 x 470 h	mm 1455 x 940 x 470 h
baking chamber dimensions dimensioni camera di cottura dimensions chambre de cuisson dimensiones cámara de cocción	mm 620 x 620 x 155 h	mm 620 x 920 x 155 h	mm 920 x 920 x 155 h	mm 720 x 720 x 155 h	mm 720 x 1080 x 155 h	mm 1080 x 1080 x 155 h	mm 1080 x 720 x 155 h
packaging dimension dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 1090 x 1040 x 640 h	mm 1070 x 1340 x 640 h	mm 1370 x 1340 x 640 h	mm 1170 x 1080 x 640 h	mm 1170 x 1460 x 640 h	mm 1530 x 1480 x 640 h	mm 1530 x 1080 x 640 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	131 kg	163 kg	201 kg	153 kg	194 kg	253 kg	196 kg
volume volume volume volumen	0,73 m ³	0,92 m ³	1,17 m ³	0,81 m ³	1,09 m ³	1,45 m ³	1,06 m ³



FLOOR STAND COMPLETE WITH SHELF

SUPPORTO CON RIPIANO
 SUPPORT AVEC RAYON INFERIEUR
 SOPORTE CON ESTANTE

SPMG 4 mm 1000 x 840 x 980 h
SPMG 6 mm 1000 x 1140 x 980 h
SPMG 9 mm 1300 x 1140 x 980 h

SPMG 4-L mm 1095 x 940 x 980 h
SPMG 6-L mm 1095 x 1300 x 980 h
SPMG 9-L mm 1455 x 1300 x 980 h
SPMG 6-WL mm 1455 x 940 x 980 h



OPTIONAL SET OF CASTORS FOR STAND

SUPPLEMENTO PER SET DI RUOTE PER SUPPORTO
 SUPPLÉMENT POUR SÉRIE ROULETTES POUR SUPPORTO
 SUPLEMENTO PARA SET DE RUEDAS PARA SOPORTE

SPIRAL MIXERS and PIZZA DOUGH ROLLERS

IMPASTATRICI e STENDIPIZZA

PETRINS et FAÇONNEUSES

AMASADORAS Y EXTENDEDORAS DE PIZZA



PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

DOUGH SPIRAL MIXERS “GL LINE”

IMPASTATRICI A SPIRALE
PETRINS A SPIRAL
AMASADORAS A ESPIRAL

GL 10

STANDARD EQUIPMENT
DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



| High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.



| Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio inox.



| Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



| Estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		power		spiral speed	
volume vasca	10 lt	potenza	0,5 Hp	velocità spirale	88 RPM
volume de la cuve		puissance		vitesse spirale	
volumen de la cuba		potencia		velocidad espirale	
				external dimensions	
				dimensioni esterne	mm 300 x 550 x 620 h
				dimensions extérieures	
				dimensiones externas	
working capacity		weight		packing dimensions	
capacità di lavoro	8 kg	peso	41 kg	misure imballo	mm 360 x 720 x 710 h
capacité de travail		poids		dimensions de colisage	
capacidad de trabajo		peso		dimensiones del embalaje	
					(0,18 m³)

GL 22

STANDARD EQUIPMENT
DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



| High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.



| Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio inox.



| Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



| Estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		power		spiral speed	
volume vasca	22 lt	potenza	1 / 1,5 Hp	velocità spirale	97 / 180 RPM
volume de la cuve		puissance		vitesse spirale	
volumen de la cuba		potencia		velocidad espirale	
				external dimensions	
				dimensioni esterne	mm 400 x 700 x 680 h
				dimensions extérieures	
				dimensiones externas	
working capacity		weight		packing dimensions	
capacità di lavoro	17 kg	peso	65 kg	misure imballo	mm 470 x 790 x 770 h
capacité de travail		poids		dimensions de colisage	
capacidad de trabajo		peso		dimensiones del embalaje	
					(0,29 m³)

TIMER AND CASTORS INCLUDED
TEMPORIZZATORE E RUOTE INCLUSE
REGULATEUR DU TEMPS ET ROULETTES INCLUS
TEMPORIZADOR Y RUEDAS INCLUIDOS

GL 33

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.



Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio inox.



Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



Estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
 volume de la cuve
 volumen de la cuba

33 lt

power

potenza
 puissance
 potencia

**1 / 1,5 Hp
 0,75 / 1,1 kW**

spiral speed

velocità spirale
 vitesse spirale
 velocidad espirale

97 / 180 RPM

external dimensions

dimensioni esterne
 dimensions extérieures
 dimensiones externas

mm 450 x 740 x 730 h

working capacity

capacità di lavoro
 capacité de travail
 capacidad de trabajo

25 kg

weight

peso
 poids
 peso

70 kg

packing dimensions

misure imballo
 dimensions de colisage
 dimensiones del embalaje

**mm 510 x 830 x 810 h
 (0,34 m³)**

GL 42

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.



Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio inox.



Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



Estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
 volume de la cuve
 volumen de la cuba

42 lt

power

potenza
 puissance
 potencia

**2 / 3 Hp
 1,5 / 2,2 kW**

spiral speed

velocità spirale
 vitesse spirale
 velocidad espirale

97 / 180 RPM

external dimensions

dimensioni esterne
 dimensions extérieures
 dimensiones externas

mm 510 x 840 x 780 h

working capacity

capacità di lavoro
 capacité de travail
 capacidad de trabajo

33 kg

weight

peso
 poids
 peso

94 kg

packing dimensions

misure imballo
 dimensions de colisage
 dimensiones del embalaje

**mm 570 x 900 x 830 h
 (0,43 m³)**

GL 55

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.



Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio inox.



Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



Estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
 volume de la cuve
 volumen de la cuba

53 lt

power

potenza
 puissance
 potencia

2,5 / 3 Hp
 1,8 / 2,2 kW

spiral speed

velocità spirale
 vitesse spirale
 velocidad espirale

97 / 180 RPM

external dimensions

dimensioni esterne
 dimensions extérieures
 dimensiones externas

mm 560 x 880 x 830 h

working capacity

capacità di lavoro
 capacité de travail
 capacidad de trabajo

42 kg

weight

peso
 poids
 peso

95 kg

packing dimensions

misure imballo
 dimensions de colisage
 dimensiones del embalaje

mm 620 x 960 x 880 h
 (0,52 m³)

GL 62

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.



Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio inox.



Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



Estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
 volume de la cuve
 volumen de la cuba

62 lt

power

potenza
 puissance
 potencia

2,5 / 3 Hp
 1,8 / 2,2 kW

spiral speed

velocità spirale
 vitesse spirale
 velocidad espirale

97 / 180 RPM

external dimensions

dimensioni esterne
 dimensions extérieures
 dimensiones externas

mm 560 x 880 x 830 h

working capacity

capacità di lavoro
 capacité de travail
 capacidad de trabajo

50 kg

weight

peso
 poids
 peso

97 kg

packing dimensions

misure imballo
 dimensions de colisage
 dimensiones del embalaje

mm 620 x 960 x 880 h
 (0,52 m³)

ALL MODELS ARE EQUIPPED WITH STANDARD TIMER AND CASTORS

TUTTI I MODELLI SONO DOTATI DI TEMPORIZZATORE E RUOTE

TOUS LES PETRINS SONT EQUIPES AVEC REGULATEUR DU TEMPS ET ROULETTES

TODOS LOS MODELOS ESTÁN PROVISTOS DE TEMPORIZADOR Y RUEDAS

PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

HEAVY DUTY DOUGH SPIRAL MIXER "SK"

IMPASTATRICE A SPIRALE AD ALTE PRESTAZIONI
PETRINS A SPIRAL À HAUTES PERFORMANCES
AMASADORAS A ESPIRAL DE ALTO RENDIMIENTO

PRODUCTION / h kg 240
PRODUZIONE ORARIA kg 240



**HEAVY DUTY
FOR BAKERY AND PIZZA**
ALTE PRESTAZIONI
PER PANETTERIA E PIZZERIA

SK 75

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



| High performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.



| Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.



| Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, couvercle de la cuve, spirale et brise-pâte en acier inox AISI 304.



| Equipamiento estándar: estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, tapa, espiral y barra rompe-masa en acero inoxidable AISI 304

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

75 lt

power

potenza
absorbtion
potencia

**3 HP
2 kw**

bowl dimensions

dimensione vasca
dimensions de la cuve
dimensiones de la cuba

mm Ø 550 x 315 h

working capacity

capacità di lavoro
capacité de travail
capacidad de trabajo

60 kg

weight

peso
poids
peso

168 kg

external dimensions

dimensioni esterne
dimensions extérieures
dimensiones externas

mm 620 x 980 x 840 h

packing dimensions

misure imballo
dimensions de colisage
dimensiones del embalaje

**mm 640 x 1010 x 1000 h
(0,64 m³)**

PIZZA EQUIPMENT
 LINEA PIZZERIA
 ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
 LÍNEA PIZZERÍA

SPIRAL MIXERS WITH LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL "GLR"

IMPASTATRICI CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE
 PETRINS A SPIRALE AVEC TÊTE BASCULANTE ET CUVE EXTRACTIBLE
 AMASADORAS CON CABEZAL BASCULANTE Y CUBA EXTRAÍBLE



GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **High performance steel construction, white painted. Bowl, spiral and protective grid in stainless-steel.**



| Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, spirale e griglia di protezione in acciaio.



| Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche. Cuve, spirale et grille de protection en acier inox.



| Equipamiento estándar: estructura en acero de alto rendimiento pintada de color blanco. Cuba, espiral y reja de protección en acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	GLR 22	GLR 33	GLR 42
bowl volume volume vasca volume de la cuve volumen de la cuba	22 lt	33 lt	42 lt
working capacity capacità di lavoro capacité de travail capacidad de trabajo	17 kg	25 kg	33 kg
power potenza absorbtion potencia	1 / 1,5 Hp 0,75 / 1,1 kW	1 / 1,5 Hp 0,75 / 1,1 kW	2 / 3 Hp 1,5 / 2,2 kW
weight peso poids peso	79 kg	87 kg	112 kg
spiral speed velocità spirale vitesse spirale velocidad espirale	97 / 180 rpm	97 / 180 rpm	97 / 180 rpm
external dimensions dimensioni esterne dimensions extérieures dimensiones externas	mm 400 x 400 x 700 h	mm 450 x 740 x 750 h	mm 510 x 840 x 800 h
packaging dimension dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 470 x 790 x 770 h	mm 510 x 830 x 810 h	mm 570 x 900 x 830 h
volume volume volume volumen	0,29 m³	0,35 m³	0,43 m³

PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

STAINLESS-STEEL PIZZA DOUGH ROLLERS "PS"

STENDIPIZZA IN ACCIAIO DA BANCO
FAÇONNEUSES EN ACIER
EXTENDEDORA DE PIZZA DE SOBREMESA EN ACERO

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal.



Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetica POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale.



Structure en acier inox, fonctionnement à transmission par motoréducteur avec engrenages pleins en métal autolubrifiants avec coussinets en laiton, rouleaux supérieur et inférieur en résine acétal POM-C qui est un matériau aux excellentes propriétés mécaniques, double réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0 à 5 mm, la machine peut travailler à la fois en continu et à pédal.



Estructura en acero inox, funcionamiento a transmisión con motoreductor a engranajes autolubricantes de metal macizo con casquillo de latón, rodillos superiores e inferiores de resina acetálica POM-C de excelentes propiedades mecánicas, doble regulación de espesor de 0 a 5 mm, la máquina funciona tanto en forma continua como con el pedal.



All models are equipped with footpedal as standard

Tutti i modelli sono dotati di pedale di serie

Tous les modèles sont équipés d'une pédale incluse

Todos los modelos están equipados con un pedal estándar

PS 32 A

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



dough weight peso pasta Teigpoids pâte peso masa	80 / 210 g	single-phase motor power pot. motore monofase puiss. mot. monophasé pot. motor monofásico	0,37 kW	volume volume volumen	0,19 m³
pizza diameter diametro pizza diamètre pizza diámetro pizza	140 / 310 mm	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 440 x 340 x 640 h	net weight peso netto poids net peso neto	27 kg
power supply alimentazione alimentation alimentación	230 V 50 Hz	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 500 x 690 x 510 h	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	33 kg



PS 42 A

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dough weight peso pasta poids pâte peso masa	210 / 600 g	single-phase motor power pot. motore monofase puiss. mot. monophasé pot. motor monofásico	0,37 kW	volume volume volume volumen	0,27 m³
pizza diameter diametro pizza diamètre pizza diámetro pizza	260 / 400 mm	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 540 x 390 x 740 h	net weight peso netto poids net peso neto	33 kg
power supply alimentazione alimentation alimentación	230 V 50 Hz	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 610 x 800 x 550 h	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	41 kg



PS 42 RP

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| for squared pizza with parallel rollers
| per pizza quadrata con rulli paralleli
| pour pizza carrée avec rouleaux parallèles
| para pizza cuadrada con rodillos paralelos

dough weight peso pasta poids pâte peso masa	210 / 600 g	single-phase motor power pot. motore monofase puiss. mot. monophasé pot. motor monofásico	0,37 kW	volume volume volume volumen	0,28 m³
pizza diameter diametro pizza diamètre pizza diámetro pizza	260 / 400 mm	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 540 x 390 x 720 h	net weight peso netto poids net peso neto	34 kg
power supply alimentazione alimentation alimentación	230 V 50 Hz	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 610 x 800 x 550 h	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	41 kg



PS 42 MR

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dough weight peso pasta poids pâte peso masa	210 / 600 g	single-phase motor power pot. motore monofase puiss. mot. monophasé pot. motor monofásico	0,37 kW	volume volume volume volumen	0,12 m³
pizza diameter diametro pizza diamètre pizza diámetro pizza	260 / 400 mm	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 540 x 340 x 370 h	net weight peso netto poids net peso neto	31 kg
power supply alimentazione alimentation alimentación	230 V 50 Hz	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 400 x 600 x 400 h	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	34 kg

PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

MOZZARELLA CHEESE PREPARATION MACHINE

TAGLIAMOZZARELLA
OUPE-FROMAGE MOZZARELLA
CORTADORAS DE MOZZARELLA

TM 200

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Made completely in stainless steel AISI 304 with patented treatment of electro polishing certified for food contact against corrosion | Removable lid and accessories washable in the dishwasher | High power fan professional motor with overload control | Gear transmission | Micro switch on cover and handle | Hourly production from Kg 120 - 190.



| Macchina costruita completamente in acciaio inox AISI 304 con finitura superficiale brevettata di elettro lucidatura certificata a norme per alimenti garantita contro la corrosione | Coperchio e accessori smontabili e lavabili in lavastoviglie | Motore ventilato professionale con protezione termica | Trasmissione ad ingranaggi | Microinterruttore su coperchio e maniglia | Produzione oraria da Kg 120 - 190.



| Machine entièrement en acier inox AISI 304 avec un traitement de surface de électro polissage breveté certifié pour le contact alimentaire contre la corrosion | Couvercle et accessoires amovibles et lavables dans la lave-vaisselles | Moteur professionnel ventilé avec protection thermique avec entrainement par pignon | Micro interrupteur sur couvercle et poignée | Production par heure de Kg 120 - 190.



| Máquina realizada completamente en acero inoxidable AISI 304 con acabado superficial de electro pulido patentado, certificada para alimentos y garantizada contra la corrosión | Tapa y accesorios desmontables y lavables en lavavajillas | Motor ventilado profesional con protección térmica | Transmisión por engranajes | Microinterruptor en tapa y asa | Producción horaria de 120 - 190 kg.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza absorbtion potencia	W 350 / 230 V W 450 / 400 V	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 390 x 460 x 740 h	net weight peso netto poids net peso neto	kg 20
voltage voltaggio voltage voltaje	230 V or 400 V	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 540 x 610 x 540 h	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	kg 22

PIZZA EQUIPMENT
LINEA PIZZERIA
ÉQUIPEMENT POUR PIZZA
LÍNEA PIZZERÍA

DOUGH DIVIDER / DOUGH ROUNDING MACHINE

PORZIONATRICE PER PASTA / ARROTONDATRICE PER PASTA
PORTIONNEUSE POUR LA PÂTE / BOULEUSE POUR LA PÂTE
PORCIONADORA PARA MASA / REDONDEADORA PARA MASA

PDD 300

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



! Suitable to divide 30 Kg dough into required portions. Two cones included. Transparent cover with micro switch. Stainless steel bowl, blades and spiralhook. On/Off switch with 24 NVR.



! Per porzionare 30 Kg di pasta nella grammatura desiderata. Due coni in dotazione. Coperchio trasparente con micro interruttore. Vasca, coltelli, spirale in acciaio inox. Interruttore partenza/arresto con centralina 24 V.



! A diviser 30 Kg de pâte en portions souhaitées. Deux cônes en dotation. Couvercle transparent avec micro interrupteur. Bac, lames et spirale en acier inox. Interrupteur marche/arrêt avec unité 24 V.



! Para porcionar 30 kg de masa con el gramaje deseado. Dos conos en dotación. Tapa transparente con microinterruptor. Cuba, cuchillas y espiral en acero inoxidable. Interruptor inicio/parada con centralita 24 V.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

portions weight grammatura porzioni poids portions gramaje porciones	g 20-300	power potenza puissance potencia	W 370 0,49 hp	dimension dimensioni dimensions dimensiones	mm 440 x 830 x 530 h
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	kg 30	voltage voltaggio Voltage voltaje	240 V or 400 V	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 550 x 900 x 850 h
cones coni cone conos	mm Ø 40 mm = gr 20-180 mm Ø 45 mm = gr 20-180 mm Ø 55 mm = gr 180-300 mm Ø 70 mm = gr 180-300	net weight peso netto poids net peso neto	kg 79	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	89 kg

DRM 300

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



! Automatic dough portions rounding without changing tools. Possibility of rounding one portion each second. Cover with micro switch. Teflon spiralhook. On/Off switch with 24 NVR. All removable parts for easy cleaning.



! Per arrotondare la pasta automaticamente senza cambio di utensili. Possibilità di arrotondare una porzione al secondo. Coperchio con micro interruttore. Spirale in teflon. Interruttore partenza/arresto con centralina 24 V. Completamente smontabile per una più facile pulizia.



! A arrondir la pâte automatiquement sans changer les outillages. Possibilité d'arrondir une portion de pâte par seconde. Couvercle avec micro interrupteur. Spirale en teflon. Interrupteur marche/arrêt avec unité 24 V. Toutes les pièces de la machine sont amovibles pour un nettoyage aisé.



! Para redondear la masa automáticamente sin cambio de herramientas. Posibilidad de redondear una porción por segundo. Tapa con microinterruptor. Espiral de teflón. Interruptor inicio/parada con centralita 24 V. Completamente desmontable para una limpieza más fácil.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

portions weight grammatura porzioni poids portions gramaje porciones	g 20-300	power potenza puissance potencia	W 550 0,73 hp	dimension dimensioni dimensions dimensiones	mm 330 x 550 x 810 h
net weight peso netto poids net peso net	kg 47	voltage voltaggio Voltage voltaje	240 V or 400 V	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 390 x 620 x 950 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	kg 72				

mee

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



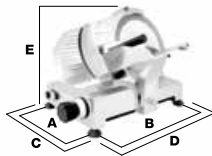
FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ELECTRICAL PROFESSIONAL SLICERS "ALUX LINE"

AFFETTATRICI ELETTRICHE PROFESSIONALI
TRANCHEUSES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES
CORTADORAS DE FIAMBRES ELÉCTRICAS PROFESIONALES

fitted on sharpener
 affilatoio fisso
 affûteur fixe
 afilador fijo



CED 220S

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.



| Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.



| Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.



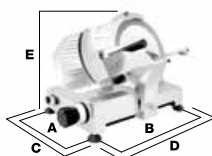
| Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade		voltage		power		dimensions	28,5 (A)	weight	
lama	Ø 220 mm	voltage	230 V	potenza	160 W	dimensioni	38 (B)	peso	10 kg
lame		voltage		puissance		dimensions	36 (C)	poids	
hoja		voltage		potencia		dimensiones	44 (D)	peso	
							33 (E)		

fitted on sharpener
 affilatoio fisso
 affûteur fixe
 afilador fijo



CED 250S

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.



| Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.



| Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.



| Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade		voltage		power		dimensions	30 (A)	weight	
lama	Ø 250 mm	voltage	230 V	potenza	160 W	dimensioni	44,5 (B)	peso	14 kg
lame		voltage		puissance		dimensions	44 (C)	poids	
hoja		voltage		potencia		dimensiones	53 (D)	peso	
							35,5 (E)		

fitted on sharpener
 affilatoio fisso
 affûteur fixe
 afilador fijo

PCE 300S

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, belt drive, no sticking stainless steel blade, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59.



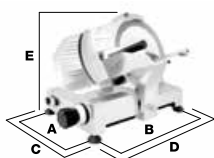
Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a cinghia, lama acciaio inossidabile antiaderente, interruttore partenza/arresto con riarmo, durezza filo tagliante HRC 58-59.



Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, transmission par courroie, lame en acier inox anti-adhérent, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59.



Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado profesional con protección térmica, transmisión por correa, hoja en acero inoxidable antiadherente, interruptor arranque/parada con rearme, dureza arista de corte HRC 58-59.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade lama lame hoja	voltage voltaggio voltage voltaje	power potenza puissance potencia	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	weight peso poids peso
Ø 300 mm	230 V	220 W	33 (A) 47,5 (B) 47 (C) 60 (D) 45 (E)	23 kg

removable sharpener
 affilatoio amovibile
 affûteur amovible
 afilador amovible

CED 220RS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.



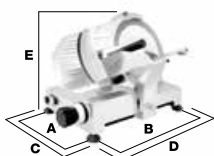
Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.



Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.



Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.



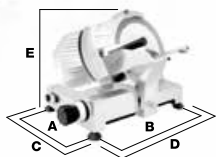
TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade lama lame hoja	voltage voltaggio voltage voltaje	power potenza puissance potencia	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	weight peso poids peso
Ø 220 mm	230 V	160 W	28,5 (A) 38 (B) 36 (C) 44 (D) 32 (E)	9,8 kg

removable sharpener

affilatoio amovibile
 affûteur amovible
 afilador amovible



CED 250RS

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.



Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.



Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.



Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.

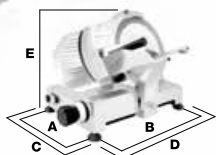
TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade	voltage	power	dimensions	weight
lame	voltage	potenza	dimensioni	peso
lame	230 V	160 W	cm 30 (A) 44,5 (B) 44 (C) 53 (D) 34,5 (E)	13,6 kg
hoja	voltage	puissance	dimensions	poids
	voltage	potencia	dimensiones	peso

removable sharpener

affilatoio amovibile
 affûteur amovible
 afilador amovible



CED 275RS

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.



Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.



Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.



Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.

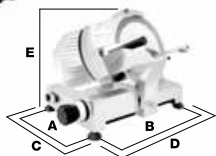
TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade	voltage	power	dimensions	weight
lame	voltage	potenza	dimensioni	peso
lame	230 V	160 W	cm 44,5 (B) 44 (C) 53 (D) 38 (E)	14,5 kg
hoja	voltage	puissance	dimensions	poids
	voltage	potencia	dimensiones	peso

removable sharpener

affilatoio amovibile
 affûteur amovible
 afilador amovible



CED 300RS

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings blade support, ventilated motor, belt drive, no sticking steel blade.



Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato, trasmissione a cinghia, lama acciaio antiaderente.



Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.



Estructura de aluminio fundido a presión abrillantada, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado, transmisión por correa, hoja de acero antiadherente.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade	voltage	power	dimensions	weight
lame	voltage	potenza	dimensioni	peso
lame	230 V	220 W	cm 44,5 (B) 45 (C) 58 (D) 37 (E)	16,5 kg
hoja	voltage	puissance	dimensions	poids
	voltage	potencia	dimensiones	peso

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

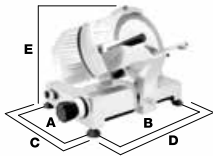
ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ELECTRICAL PROFESSIONAL SLICERS WITH GEAR TRANSMISSION

AFETTATRICI ELETTRICHE PROFESSIONALI CON TRASMISSIONE A INGRANAGGI
TRANCHEUSES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES AVEC ENTRAÎNEMENT PAR PIGNON
CORTADORAS DE FIAMBRES ELÉCTRICAS PROFESIONALES CON TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

removable sharpener

affilatoio amovibile
affûteur amovible
afilador amovible



GT 250RS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Anodized aluminium alloy structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, gear transmission, no sticking stainless steel blade, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59, CE professional standards.

| Struttura in alluminio anodizzato, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a ingranaggi, lama acciaio inox antiaderente, interruttore marcia/arresto con riarmo, durezza filo tagliente HRC 58-59, a normativa CE professionale.

| Carrosserie en aluminium anodisé, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, entraînement par pignon, lame en acier inox anti-adhérent, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59, conforme aux normes CE professionnelles.

| Estructura de aluminio anodizado, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado profesional con protección térmica, transmisión por engranajes, hoja en acero inoxidable antiadherente, interruptor marcha/parada con rearme, dureza arista de corte HRC 58-59, conforme con norma CE profesional.

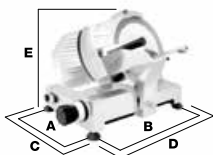
TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade	voltage	power	dimensions	weight
lame	voltage	potenza	dimensioni	peso
lame	230 V	155 W	cm 27,5 (A)	14 kg
hoja			43 (B)	
			42,5 (C)	
			52,5 (D)	
			38 (E)	

removable sharpener

affilatoio amovibile
affûteur amovible
afilador amovible



GT 275RS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Anodized aluminium alloy structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, gear transmission, no sticking stainless steel blade, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59, CE professional standards.

| Struttura in alluminio anodizzato, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a ingranaggi, lama acciaio inox antiaderente, interruttore marcia/arresto con riarmo, durezza filo tagliente HRC 58-59, a normativa CE professionale.

| Carrosserie en aluminium anodisé, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, entraînement par pignon, lame en acier inox anti-adhérent, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59, conforme aux normes CE professionnelles.

| Estructura de aluminio anodizado, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado profesional con protección térmica, transmisión por engranajes, hoja en acero inoxidable antiadherente, interruptor marcha/parada con rearme, dureza arista de corte HRC 58-59, conforme con norma CE profesional.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade	voltage	power	dimensions	weight
lame	voltage	potenza	dimensioni	peso
lame	230 V	200 W	cm 46 (B)	15 kg
hoja			42,5 (C)	
			53,5 (D)	
			40,5 (E)	

fitted on sharpeneraffilatoio fisso
affôteur fixe
afilador fijo**GT 300S****GENERAL SPECIFICATIONS**

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Anodized aluminium alloy structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, gear transmission, no sticking stainless steel blade, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59, CE professional standards.



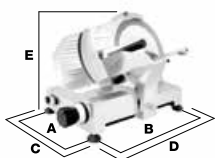
Struttura in alluminio anodizzato, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a ingranaggi, lama acciaio inox antiaderente, interruttore marcia/arresto con riarmo, durezza filo tagliente HRC 58-59, a normativa CE professionale.



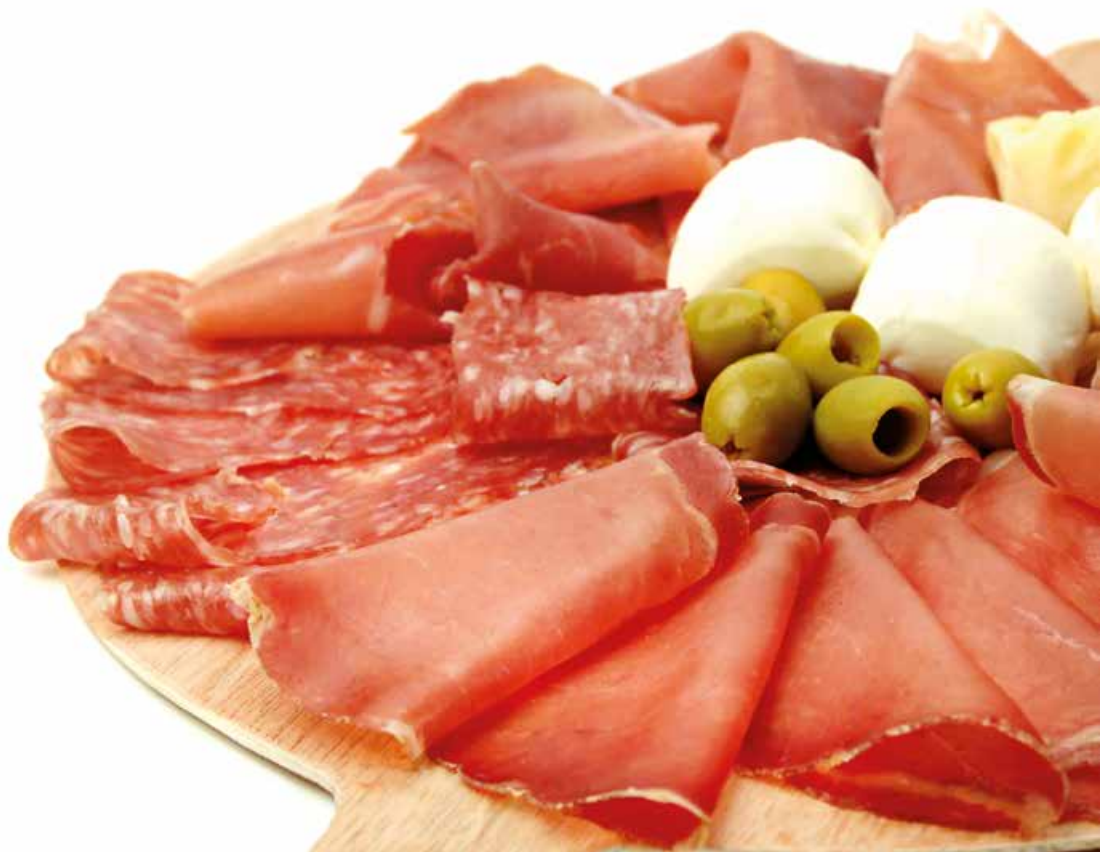
Carrosserie en aluminium anodisé, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, entraînement par pignon, lame en acier inox anti-adhérent, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59, conforme aux normes CE professionnelles.



Estructura de aluminio anodizado, soporte hojas con doble cojinete de bola, motor ventilado profesional con protección térmica, transmisión por engranajes, hoja en acero inoxidable antiadherente, interruptor marcha/parada con rearme, dureza arista de corte HRC 58-59, conforme con norma CE profesional.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bladelame
lame Ø 300 mm
hoja**voltage**voltaggio
voltage 230 V
voltaje**power**potenza
puissance 220 W
potencia**dimensions**dimensioni 35 (A)
49 (B)
dimensions cm 48 (C)
58 (D)
dimensiones 51,5 (E)**weight**peso
poids 20,8 kg
peso

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ELECTRICAL PROFESSIONAL SLICERS "EVOLUTION LINE"

AFFETTATRICI ELETTRICHE PROFESSIONALI
 TRANCHEUSES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES
 CORTADORAS DE FIAMBRES ELÉCTRICAS PROFESIONALES


EVP 250

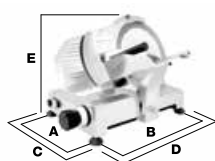
EVP 275

EVP 300
COLORS | COLORI | COULEURS | COLORES

metallic grey
 grigio metallizzato
 gris métallisé
 gris metalizado

black
 nero
 noir
 negro

red
 rosso
 rouge
 rojo


GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES


| Painted polished die-cast aluminium structure, fan motor with thermal protection and belt drive, equipped with a large resting surface in order that slices fall directly onto the tray for better hygiene, the very wide sliding carriage runs on ABS-coated stainless steel bearings for dry fluid movement without need of lubrication, millimeter adjustment of the slice thickness for maximum cutting precision, cutting thickness 0-16 mm, both removable blade guard with a rear screw and food holder nails for perfect cleaning, blade sharpener accessory with safety protection.



| Struttura in alluminio pressofuso verniciato, motore ventilato con protezione termica e trasmissione a cinghia, l'ampio piano di appoggio permette alle fette di cadere direttamente nel vassoio per una migliore igiene, il carrello molto ampio scorre su cuscinetti in acciaio inossidabile rivestiti in ABS per un movimento fluido a secco senza la necessità di lubrificare, regolazione millimetrica dello spessore della fetta per una massima precisione del taglio, spessore taglio 0-16 mm, coprilama amovibile con una vite posteriore e puntine fermasalumi amovibili per una pulizia perfetta, accessorio per affilatura lama con protezione antinfortunistica in dotazione.



| Structure en fonte d'aluminium lacquée, moteur ventilé avec protection thermique et transmission par courroie, le grand plan d'appui permet aux tranches de tomber directement dans le plateau pour une meilleure hygiène, le plateau coulissant glisse sur des roulements en acier inox revêtus d'ABS pour un mouvement fluide sans besoin de lubrification, réglage au millimètre de l'épaisseur de la tranche pour une précision de coupe maximale, épaisseur de coupe 0-16 mm, couvre-lame amovible avec une vis postérieure et pointes ferme-aliments amovibles pour un nettoyage parfait, accessoire pour affûter la lame avec protection de sécurité en dotation.



| Estructura de aluminio fundido a presión pintado, motor ventilado con protección térmica y transmisión por correa, la gran superficie de apoyo permite que las rodajas caigan directamente en la bandeja para una mejor higiene, el carro de deslizamiento muy ancho se mueve sobre cojinetes de acero inoxidable recubiertos de ABS para un movimiento fluido en seco sin la necesidad de lubricar, ajuste milimétrico del grosor de la rebanada para máxima precisión de corte, grosor de corte 0-16 mm, protector de la hoja extraíble con un tornillo trasero y clavos prensa-embutidos extraíbles para una limpieza perfecta, accesorio para el afilado de la hoja con protección de seguridad.

		EVP 250	EVP 275	EVP 300
blade lama lame hoja	Ø	250 mm	275 mm	300 mm
cutting capacity taglio utile capacité de coupe capacidad de corte	mm	215x170	220x180	255x200
power supply alimentazione alimentation alimentación	V	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
power potenza absorption potencia	W	180	180	220
net weight peso netto poids net peso neto	kg	14,2	15,8	17,2
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	cm	(A)28, (B)44, (C)40 (D)50, (E)41	(A)28, (B)46, (C)42 (D)52, (E)43	(A)28, (B)46, (C)42 (D)54, (E)43
packaging dimension dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	cm	40 x 60 x 50 h	52 x 66 x 50 h	52 x 66 x 50 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	kg	16,5	19,4	20,4

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ELECTRICAL PROFESSIONAL GRAVITY SLICERS "K LINE"

AFFETTATRICI ELETTRICHE PROFESSIONALI A GRAVITÀ
 TRANCHEUSES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES A GRAVITÉ
 CORTADORAS DE FIAMBRES ELECTRICAS PROFESIONALES DE GRAVEDAD

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Base in cast aluminium with polished anodic oxidation with rounded edges. Fitted on sharpener with double emery. Blade cover and food-tray with polished anodic oxidation. Professional ventilated motor. Blade-Shaft mounted on a double ball-bearing which makes the slicer silent. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Ring covering the blade with polished anodic oxidation. Sail-shaped plan in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation. BLC – sliding carriage block system which allows to disassemble the food tray and its bearing for an easier cleaning. Slicing thickness up to 14÷16 mm (up to mod. 350/M) and up to 18 mm (for mod. 350/370 S-K).



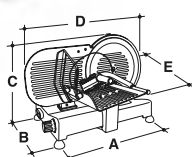
Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida con spigoli arrotondati. Affilatoio fisso con doppio smeriglio. Coprilama e piatto merci con ossidazione anodica lucida. Motore di tipo professionale ventilato. Albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa. Lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro. Anello coprilama con ossidazione anodica lucida. Vela in alluminio protetto con ossidazione anodica. BLC-sistema blocco carrello di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per una più facile pulizia. Spessore di taglio fino a 14÷16 mm (per mod. 300 e 350/M) e fino 18 mm (per mod. 350/370 S-K).



Base en fonte d'aluminium avec oxydation anodique brillante avec bords arrondis. Affûteur fixe avec double émeri. Protection – lame et plaque pour la nourriture en oxydation anodique brillante. Moteur ventilé professionnel. Arbre porte-lame monté sur palier double afin de réduire le niveau de bruit au minimum. Lame professionnelle chromée dure, trempée et rectifiée. Anneau de protection – lame avec oxydation anodique brillante. Voile en aluminium protégée par oxydation anodique. BLC - système de bloc de chariot coulissant ce qui vous permet de démonter la plaque et son soutien pour un nettoyage plus facile. Épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm (pour mod. 300 e 350/M) et jusqu'à 18 mm (pour mod. 350/370 S-K).



Base en aluminio fundido con oxidación anódica brillante, con bordes redondeados. Afilador fijo con doble esmeril. Protector de la hoja y plato de comida con oxidación anódica brillante. Motor ventilado de tipo profesional. Soporte hoja montado en doble cojinete que permite que la cortadora sea silenciosa. Hoja profesional temprada, rectificada y cromada al cromo duro. Anillo cubre hoja con oxidación anódica brillante. Vela en aluminio protegido con oxidación anódica. BLC-Sistema de bloqueo del carro de deslizamiento que permite desmontar el plato y su soporte para una limpieza más fácil. Espesor de corte de hasta 14/16 mm. (para los modelos 300 y 350/M) y de hasta 18 mm (para los modelos 350/370 S-K).



K 300/S-K

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama Ø 300 mm
 lame
 hoja

power

potenza 180 W
 puissance
 potencia

voltage

voltage 230 V
 voltage
 voltaje

dimensions

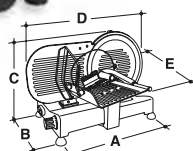
dimensioni 42 (A)
 dimensions cm 29,7 (B)
 42,5 (C)
 61 (D)
 dimensiones 49,5 (E)

weight

peso 17,5 kg
 poids
 peso

cutting capacity

capacità di taglio 230x210 mm
 capacité de coupe
 capacidad de corte



K 350/M

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama
lame
hoja

Ø 350 mm

power

potenza
puissance
potencia

300 W

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

dimensions

dimensioni
dimensioni
dimensions
dimensiones

cm

48,7 (A)
35,5 (B)
61,5 (C)
68,5 (D)
55,5 (E)

weight

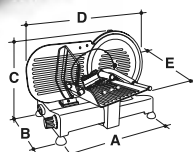
peso
poids
peso

37,5 kg

cutting capacity

capacità di taglio
capacité de coupe
capacidad de corte

290x220 mm



K 370/S-K

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama
lame
hoja

Ø 370 mm

power

potenza
puissance
potencia

400 W

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

dimensions

dimensioni
dimensioni
dimensions
dimensiones

cm

57 (A)
44 (B)
61,5 (C)
80 (D)
59,4 (E)

weight

peso
poids
peso

45 kg

cutting capacity

capacità di taglio
capacité de coupe
capacidad de corte

330x265 mm

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

VERTICAL PROFESSIONAL SLICERS "VS LINE"

AFFETTATRICI PROFESSIONALI VERTICALI
 TRANCHEUSES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES VERTICALES
 CORTADORAS DE FIAMBRES PROFESIONALES VERTICALES

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Base in cast aluminium with polished anodic oxidation with rounded edges. Fitted on sharpener with double emery. Blade cover and food-tray with polished anodic oxidation. Professional ventilated motor with belt drive. Blade-Shaft mounted on a double ball-bearing which makes the slicer silent. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Ring covering the blade with polished anodic oxidation. Sail-shaped plan in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation. Slicing thickness up to 15 mm. (up to mod.300 and 350/M) and up to 22 mm (for mod. 350/370 S-K). BLC – sliding carriage block system which allows to disassemble the food tray and its bearing for an easier cleaning.



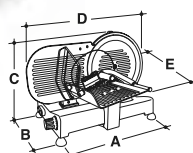
Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida con spigoli arrotondati. Affilatoio fisso con doppio smeriglio. Coprilama e piatto merci con ossidazione anodica lucida. Motore di tipo professionale ventilato con trasmissione a cinghia. Albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa. Lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro. Anello coprilama con ossidazione anodica lucida. Vela in alluminio protetto con ossidazione anodica. Spessore di taglio fino a 15 mm (per mod. 300 e 350/M) e fino 22 mm (per mod. 350/370/S-K). BLC-sistema blocco carrello di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per una più facile pulizia.



Base en fonte d'aluminium avec oxydation anodique brillante avec bords arrondis. Affûteur fixe avec double émeri. Protection – lame et plaque pour la nourriture en oxydation anodique brillante. Moteur ventilé professionnel avec transmission par courroie. Arbre porte-lame monté sur palier double afin de réduire le niveau de bruit au minimum. Lame professionnelle chromée dure, trempée et rectifiée. Anneau de protection – lame avec oxydation anodique brillante. Voile en aluminium protégée par oxydation anodique. Épaisseur de coupe jusqu'à 15 mm (pour mod. 300 e 350/M) et jusqu'à 22 mm (pour mod. 350/370 S-K). BLC - système de bloc de chariot coulissant ce qui vous permet de démonter la plaque et son soutien pour un nettoyage plus facile.



Base en aluminio fundido con oxidación anódica brillante, con bordes redondeados. Afilador fijo con doble esmeril. Protector de la hoja y plato de comida con oxidación anódica brillante. Motor ventilado de tipo profesional con transmisión por correa. Soporte hoja montado en doble cojinete que permite que la cortadora sea silenciosa. Hoja profesional temprada, rectificada y cromada al cromo duro. Anillo cubre hoja con oxidación anódica brillante. Vela en aluminio protegido con oxidación anódica. Espesor de corte de hasta 15 mm. (para los modelos 300 y 350/M) y de hasta 22 mm (para los modelos 350/370 S-K). BLC-Sistema de bloqueo del carro de deslizamiento que permite desmontar el plato y su soporte para una limpieza más fácil.



VS 300/S-K braccio a cigno

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama Ø 300 mm
 lame
 hoja

power

potenza 230 W
 puissance
 potencia

voltage

voltage 230 V
 voltage
 voltaje

dimensions

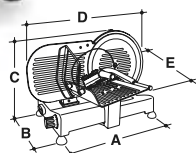
dimensioni 42 (A)
 dimensions cm 33,5 (B)
 dimensions 48,5 (C)
 dimensiones 65 (D)
 dimensions 49,2 (E)

weight

peso 26 kg
 poids
 peso

cutting capacity

capacità di taglio 250x205 mm
 capacité de coupe
 capacidad de corte



VS 300 MG/S-K

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama
 lame Ø 300 mm
 hoja

power

potenza
 puissance 230 W
 potencia

voltage

voltage
 voltaggio 230 V
 voltage
 voltaje

dimensions

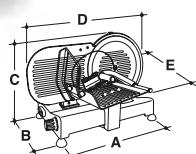
dimensioni 48,7 (A)
 dimensions 35,2 (B)
 dimensions 53 (C)
 dimensions 73 (D)
 dimensiones 58 (E)

weight

peso 42 kg
 poids
 peso

cutting capacity

capacità di taglio 280x220 mm
 capacité de coupe
 capacidad de corte



VS 350 M/S-K

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama
 lame Ø 350 mm
 hoja

power

potenza
 puissance 300 W
 potencia

voltage

voltage
 voltaggio 230 V
 voltage
 voltaje

dimensions

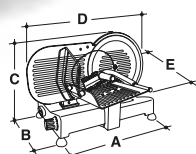
dimensioni 48,7 (A)
 dimensions 35,2 (B)
 dimensions 57 (C)
 dimensions 73 (D)
 dimensiones 58 (E)

weight

peso 46 kg
 poids
 peso

cutting capacity

capacità di taglio 280x220 mm
 capacité de coupe
 capacidad de corte



VS 350/S-K

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama
 lame Ø 350 mm
 hoja

power

potenza
 puissance 300 W
 potencia

voltage

voltage
 voltaggio 230 V
 voltage
 voltaje

dimensions

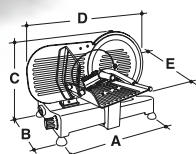
dimensioni 61,5 (A)
 dimensions 45 (B)
 dimensions 60 (C)
 dimensions 80 (D)
 dimensiones 62 (E)

weight

peso 53 kg
 poids
 peso

cutting capacity

capacità di taglio 330x250 mm
 capacité de coupe
 capacidad de corte



VS 370/S-K

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

blade

lama
 lame Ø 370 mm
 hoja

power

potenza
 puissance 400 W
 potencia

voltage

voltage
 voltaggio 230 V
 voltage
 voltaje

dimensions

dimensioni 61,5 (A)
 dimensions 45 (B)
 dimensions 61 (C)
 dimensions 81 (D)
 dimensiones 62 (E)

weight

peso 55 kg
 poids
 peso

cutting capacity

capacità di taglio 350x265 mm
 capacité de coupe
 capacidad de corte

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

VEGETABLE PREP. MACHINE "VPM"

TAGLIAVERDURE
 COUPE-LEGUMES
 CORTADORAS DE VERDURAS

stainless-steel body and cast-aluminium cover

struttura in acciaio e coperchio in alluminio
 structure de la machine en acier et couvercle en aluminium
 estructura de acero y tapa de aluminio



lifting and removable cover
 coperchio ribaltabile ed estraibile
 couvercle basculant et extractible
 tapa basculante y extraíble

VPM 300

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Vegetable prep. machines for small and medium catering activities. The machine can slice, grate, cube, shred and make matchsticks. By changing the discs it is possible to obtain more than 60 different types of cut Manufactured according to EN 1678 regulation.



Tagliaverdure elettrici per piccola e media ristorazione. La macchina è in grado di affettare, grattugiare, cubettare, fare bastoncini, sfilacciare. Cambiando semplicemente il disco è possibile ottenere più di 60 tipi di taglio diversi. Costruiti secondo la norma EN 1678.



Coupe légumes électriques étudiées pour cuisines de restaurants, hôtels et moyennes collectivités. L'appareil peut trancher, râper, faire des cubes, faire des bâtons, effiler. Changeant simplement le disque on peut obtenir 60 types de coupes différentes pour dimensions et formes. Construits suivant la norme EN 1678.



Cortadora de verduras eléctrica para pequeña y mediana restauración La máquina puede cortar, rallar, cortar en cubitos y en bastoncitos, deshilar. Cambiando simplemente el disco se puede obtener más de 60 tipos de corte diferente. Fabricados conforme con la norma EN 1678

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

output/h produzione/h. capacité de travail/h producción horaria	100/300 kg	power potenza puissance potencia	380 W 0,51 Hp	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 240x570x470	weight peso poids peso	8,5 kg
---	-------------------	--	--------------------------------	---	--------------	--	-----------------------	--	---------------

100% STAINLESS STEEL

100% ACCIAIO INOX
 100% ACIER INOX
 100% ACERO INOXIDABLE



VPM 800 VE

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Vegetable prep. machines for small and medium catering activities. The machine can slice, grate, cube, shred and make matchsticks. By changing the discs it is possible to obtain more than 60 different types of cut Manufactured according to EN 1678 regulation.



Tagliaverdure elettrici per piccola e media ristorazione. La macchina è in grado di affettare, grattugiare, cubettare, fare bastoncini, sfilacciare. Cambiando semplicemente il disco è possibile ottenere più di 60 tipi di taglio diversi. Costruiti secondo la norma EN 1678.



Coupe légumes électriques étudiées pour cuisines de restaurants, hôtels et moyennes collectivités. L'appareil peut trancher, râper, faire des cubes, faire des bâtons, effiler. Changeant simplement le disque on peut obtenir 60 types de coupes différentes pour dimensions et formes. Construits suivant la norme EN 1678.



Cortadora de verduras eléctrica para pequeña y mediana restauración La máquina puede cortar, rallar, cortar en cubitos y en bastoncitos, deshilar. Cambiando simplemente el disco se puede obtener más de 60 tipos de corte diferente. Fabricados conforme con la norma EN 1678.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

output/h produzione/h. capacité de travail/h producción horaria	100/450 kg	power potenza puissance potencia	600 W 0,80 Hp	voltage voltaggio voltage voltaje	400 V	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 265x580x520	weight peso poids peso	21 kg
---	-------------------	--	--------------------------------	---	--------------	--	-----------------------	--	--------------

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

DISCS FOR VEGETABLE PREP. MACHINE

DISCHI PER IL TAGLIAVERDURE
 DISQUES POUR COUPE-LEGUMES
 DISCOS PARA LA CORTADORA DE VERDURAS

Ø 205 mm



X 1-8

- | **stainless steel slicing discs with adjustable cutting thickness from 1 to 8 mm**
- | dischi per taglio a fette in acciaio inox con spessore di taglio regolabile da 1 a 8 mm
- | disques à émincer en acier inox avec épaisseur de coupe réglable de 1 à 8 mm
- | discos para cortar en rodajas en acero inoxidable con espesor de corte regulable de 1 a 8 mm



**E1 - E2 - E3
 E4 - E5 - E6
 E8 - E10 - E14 mm**

- | **slicing discs**
- | dischi per affettare
- | disque pour couper en tranches
- | discos para cortar



**H2,5 - H4 - H6
 H8 - H10**

- | **curved stick cutting discs 2,5-4-6-8-10 mm**
- | dischi per taglio a fiammifero 2,5-4-6-8-10 mm
- | disque pour bâtons 2,5-4-6-8-10 mm
- | discos para cortar en bastoncitos 2,5-4-6-8-10 mm



Z2 - Z3 - Z4 - Z7

- | **shredding discs 2-3-4-7 mm**
- | dischi per sfilacciare 2-3-4-7 mm
- | disque pour effiler 2-3-4-7 mm
- | discos para deshilar 2-3-4-7 mm



PZ7

- | **mozzarella cheese shredding disc**
- | disco per mozzarella
- | disque pour mozzarella
- | disco para mozzarella



V

- | **bread or cheese grating disc**
- | disco per grattugiare pane o formaggio
- | disque pour râper
- | disco para rallar pan o queso



**D8x8 - 10x10
 D12x12 - D16x16
 D20x20**

- | **slicing discs 8-10-12-16-20 mm to be used with disc type E**
- | dischi per taglio a cubetti 8-10-12-16-20 mm da usare con disco tipo E
- | disque pour coupe en cubes 8-10-12-16-20 mm utiliser avec le disque série E
- | discos para cortar en cubitos 8-10-12-16-20 mm para usar con disco tipo E



B6 - B8 - B10

- | **stick cutting discs 6-8-10 mm**
- | dischi per taglio a bastoncini 6-8-10 mm
- | disque pour bâtons 6-8-10 mm
- | discos para cortar en bastoncitos 6-8-10 mm



- | **high or low ejector plastic disc**
- | espulsore alto o basso
- | disque éjecteur bas - haut
- | expulsor superior o inferior



RAST

- | **rack for 8 discs**
- | rastrelliera per 8 dischi
- | râtelier pour 8 disques
- | soporte para 8 discos

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PROFESSIONAL FOOD PROCESSORS

CUTTERS PROFESSIONALI
 COUPEURS PROFESSIONNELS
 CUTTERS PROFESIONALES



PRO 3L

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, high power fan professional self-braking motor with overload control, transparent cover with watertight gasket, stainless steel blades and blade-hub, on/off pulse switch with 24 NVR, CE professional standards, scraper for bowl's surface cleaning optional on request.



Struttura in acciaio inox, coperchio trasparente con guarnizione a tenuta stagna liquidi, motore ventilato professionale con protezione termica e freno motore, gruppo lame con mozzo in acciaio inox, interruttore partenza/arresto-a impulso con centralina 24 V, a normativa CE professionale, supplemento per raschietto pulisci parete a richiesta.



Carrosserie en acier inox, couvercle transparent avec garniture d'étanchéité des liquides moteur professionnel ventilé avec protection thermique et frein moteur, lames et moyeu porte-lames en acier inox, interrupteur marche/arrêt-pulse avec relais de sécurité 24 V, conforme aux normes CE professionnelles, supplément pour raclette de cuve sur demande.



Estructura en acero inoxidable, tapa transparente con junta de estanqueidad a líquidos, motor ventilado profesional con protección térmica y freno motor, grupo hojas con cubo en acero inoxidable, interruptor de arranque/parada por impulso con central 24 V, conforme con la norma CE profesional, suplemento para rasqueta limpia pared bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

working capacity

capacità di lavoro **2 kg**
 capacité de travail
 capacidad de trabajo

rpm blade

giri lame **1400/m**
 tours des lames
 vueltas hoja

voltage

voltage **230 V**
 voltage
 voltaje

power

potenza **0,55 kW**
 puissance
 potencia

dimensions

dimensioni **mm 210x260x400 h**
 dimensions
 dimensiones

weight

peso **12 kg**
 poids
 peso



PRO 5L

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, high power fan professional self-braking motor with overload control, transparent cover with watertight gasket, stainless steel blades and blade-hub, on/off pulse switch with 24 NVR, CE professional standards, scraper for bowl's surface cleaning optional on request.



Struttura in acciaio inox, coperchio trasparente con guarnizione a tenuta stagna liquidi, motore ventilato professionale con protezione termica e freno motore, gruppo lame con mozzo in acciaio inox, interruttore partenza/arresto-a impulso con centralina 24 V, a normativa CE professionale, supplemento per raschietto pulisci parete a richiesta.



Carrosserie en acier inox, couvercle transparent avec garniture d'étanchéité des liquides moteur professionnel ventilé avec protection thermique et frein moteur, lames et moyeu porte-lames en acier inox, interrupteur marche/arrêt-pulse avec relais de sécurité 24 V, conforme aux normes CE professionnelles, supplément pour raclette de cuve sur demande.



Estructura en acero inoxidable, tapa transparente con junta de estanqueidad a líquidos, motor ventilado profesional con protección térmica y freno motor, grupo hojas con cubo en acero inoxidable, interruptor de arranque/parada por impulso con central 24 V, conforme con la norma CE profesional, suplemento para rasqueta limpia pared bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

working capacity

capacità di lavoro **3,3 kg**
 capacité de travail
 capacidad de trabajo

rpm blade

giri lame **1400/m**
 tours des lames **700-1400/m**
 vueltas hoja

voltage

voltage **230 V**
 voltage **400 V**
 voltaje

power

potenza **1,1 kW**
 puissance
 potencia

dimensions

dimensioni **mm 260x290x500 h**
 dimensions
 dimensiones

weight

peso **23,5 kg**
 poids
 peso



PRO 8L

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, high power fan professional self-braking motor with overload control, transparent cover with watertight gasket, stainless steel blades and blade-hub, on/off pulse switch with 24 NVR, CE professional standards, scraper for bowl's surface cleaning optional on request.



Struttura in acciaio inox, coperchio trasparente con guarnizione a tenuta stagna liquidi, motore ventilato professionale con protezione termica e freno motore, gruppo lame con mozzo in acciaio inox, interruttore partenza/arresto-a impulso con centralina 24 V, a normativa CE professionale, supplemento per raschietto pulisci parete a richiesta.



Carrosserie en acier inox, couvercle transparent avec garniture d'étanchéité des liquides moteur professionnel ventilé avec protection thermique et frein moteur, lames et moyeu porte-lames en acier inox, interrupteur marche/arrêt-pulse avec relais de sécurité 24 V, conforme aux normes CE professionnelles, supplément pour raclette de cuve sur demande.



Estructura en acero inoxidable, tapa transparente con junta de estanqueidad a líquidos, motor ventilado profesional con protección térmica y freno motor, grupo hojas con cubo en acero inoxidable, interruptor de arranque/parada por impulso con central 24 V, conforme con la norma CE profesional, suplemento para rasqueta limpia pared bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

working capacity

capacità di lavoro
capacité de travail
capacidad de trabajo

5,5 kg

rpm blade

giri lame
tours des lames
vueltas hoja

**1400/m
700-1400/m**

voltage

voltage
voltage
voltage

**230 V
400 V**

power

potenza
puissance
potencia

1,1 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 260x290x560 h

weight

peso
poids
peso

24,5 kg



FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

VACUUM PACKAGING MACHINES

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
 MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE
 ENVASADORAS AL VACIO

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

SV 370


Automatic welding, external aspiration, analog control, stainless steel structure AISI 304, vacuum time program 0 – 99% and welding time 0,5 – 7 sec., seal button for semi-automatic welding, stop working cycle function – assisted welding, functioning with with embossed bags for all types of product.



Saldatura automatica, aspirazione esterna, comandi analogici, corpo macchina in acciaio inox AISI 304, programma tempo di vuoto 0 – 99% e tempo di saldatura 0,5 – 7 sec., tasto seal per saldatura semi-automatica, stop ciclo di lavoro – saldatura assistita, funzionamento con busta gofrata per tutte le tipologie di prodotto.



Soudure automatique, aspiration externe, structure en acier inox AISI 304, programme temps de vide 0 – 99% et temps de soudage 0,5 – 7 sec., bouton seal pour la soudure semi-automatique, arrêt cycle de travail – soudage assisté, fonctionnement avec sachet gaufré pour tous types de produits.



Soldadura automática, aspiración exterior, comandos analógicos, cuerpo de la máquina en acero inoxidable AISI 304, programa de tiempo de vacío 0 -99% y tiempo de soldadura 0,5 – 7 sec., botón para soldadura semi-automática, stop ciclo de trabajo – soldadura asistida, funcionamiento con bolsa en relieve para todo tipo de productos.


SV 450

SV 450P
TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SV 370	SV 450	SV 450P
inside dimensions misure interne mesures internes medidas internas	mm	370 x 240 x 110 h	470 x 310 x 150 h	470 x 310 x 150 h
sealing bar length lunghezza barra saldante longueur barre de soudure longitud barra soldadora	mm	370	470	470
pump pompa pompe bomba	Lpm m³/h	17 Lpm	30 Lpm	4 m³/h
max vacuum vuoto massimo vide maximum vacío máximo	%	80	80	80
power supply alimentazione alimentation alimentación	Vac	230 V 50 HZ	230 V 50 HZ	230 V 50 HZ
power potenza puissance potencia	W	650	700	850
weight peso poids peso	kg	7	12	15

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINES

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA
 MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE A CLOCHE
 ENVASADORAS AL VACIO A CAMPANA

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



SVC 310
SVC 350



| Vacuum chamber packaging machines in stainless steel AISI 304, food polyester boards for tank filling, sealing bars with piston movement, electronic control panel and 9 storable programs. It allows to create the vacuum for all types of products. The machines are equipped with different capacity vacuum pump and removable sealing bars for extra cleaning. Transparent plexiglass lid to check all stages of processing. Bags' sealing thickness 8 mm with imprint for better bag's closure in any temperature condition. Suitable for solid – liquid – delicate vacuum products.

| CONTROL PANEL: Microprocessor control system - Wide display with selection of 4 languages - Vacuum time 0-99 % - Extra vacuum time 0-60 sec. - Gas time 0-30 sec. - Sealing time 0,5-7 sec. - Working and daily cycles - Engine working time - Machine assistance alert signal - Engine heating - Stop working cycle - Parts counter function.



SVC 410
SVC 410P



| Confezionatrice sottovuoto da banco in acciaio Inox AISI 304, tavolette riempimento vasca in polietilene alimentare, pannello comandi elettronici e 9 programmi memorizzabili. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto. Le macchine sono dotate di pompa a vuoto di diversa portata e barre saldanti con movimento a pistoni facilmente removibili per una maggiore pulizia. Coperchio in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione. Spessore saldatura sacchetti da 8 mm con impronta per una maggiore tenuta di chiusura del sacchetto a qualsiasi temperatura. Confeziona prodotti sottovuoto solidi – liquidi – delicati.

| PANNELLO COMANDI: Sistema di controllo a microprocessore - Ampio display con selezione 4 lingue - Tempo di vuoto 0 – 99 % - Tempo di extra vuoto 0 – 60 sec. - Tempo di gas 0 – 30 sec. - Tempo di saldatura 0,5 – 7 sec. - Conta cicli di lavoro e cicli giornalieri - Tempo lavoro motore - Segnale avviso assistenza macchina - Riscaldamento motore - Stop ciclo di lavoro - Funzione conta pezzi.



SVC 500



| Machine pour emballage sous vide à cloche en acier inox AISI 304, planches de remplissage de la cuve en polyéthylène alimentaire, panneau de commande électronique et 9 programmes mémorisables. Machine équipée avec pompe de différente capacité et barres de soudure avec mouvement à pistons facilement démontables pour un meilleur nettoyage. Cette machine Vous permet de créer le vide pour tous types de produits. Couvercle en plexiglas transparent pour suivre toutes les phases de travail. Épaisseur de la soudure 8 mm avec empreinte pour une étanchéité accrue de la fermeture du sachet à n'importe quelle température. Possibilité de conditionner des produits sous vide solides-liquides-souples.

| PANNEAU DE COMMANDE: Système de contrôle à microprocesseur - Ample écran avec sélection 4 langues - Temps d'aspiration sous vide 0 – 99 % - Temps d'aspiration sous vide supplémentaire 0 – 60 sec. - Temps de soudure 0,5 – 7 sec. - Compte-cycles de travail et cycles journaliers - Temps travail moteur - Signal d'alerte assistance machine - Chauffage moteur - Arrêt du cycle de travail - Fonction compte- pièces.



SVC 500 DC



| Envasadora al vacío a campana de banco en acero inoxidable, planes en polietileno alimentario de ajuste para llenado de la cuba, panel de control electrónico y 9 programas memorizables. Permite crear el vacío para todos los tipos de productos. Las máquinas están equipadas con bomba de vacío de distinto alcance y barras soldadoras con movimiento de pistón extraíbles para una mayor limpieza. Tapa de plexiglás transparente para seguir todas las fases de la elaboración. Espesor de soldadura bolsas de 8 mm con impresión para mayor sellado de la bolsa a cualquier temperatura. Envasa productos al vacío sólidos – líquidos – delicados.

| PANEL DE CONTROL: Sistema de control por microprocesador - Amplia pantalla con selección 4 idiomas - Tiempo de vacío 0 – 99% - Tiempo de extra vacío 0 – 60 sec. - Tiempo de gas 0 – 30 sec. - Tiempo de soldadura 0,5 – 7 sec. - Cuenta ciclos de trabajo y ciclos diarios - Tiempo de trabajo motor - Señal de aviso de asistencia a la máquina - Calentamiento motor - Stop ciclo de trabajo - Función de contador de piezas.



SVC 500 D



WITH 2 SEALING BARS
CON 2 BARRE SALDANTI
AVEC 2 BARRES DE SOUDURE
CON 2 BARRAS SOLDADORAS

		SVC 310	SVC 350	SVC 410 SVC 410P	SVC 500
chamber size misura camera mesures de chambre medidas de la cámara	mm	330 x 400 x 220 h	360 x 400 x 220 h	417 x 450 x 220 h	515 x 550 x 240 h
sealing bar length lunghezza barra longueur de la barre longitud barra	mm	310	350	410	500
outside dimensions misura esterne dimensions extérieures medidas externas	mm	390 x 530 x 320 h	390 x 530 x 320 h	515 x 596 x 370 h	600 x 670 x 460 h
bar on side barra su lato barre sur le côté barra en el lado		short / corto / court / corto	short / corto / court / corto	short / corto / court / corto	short / corto / court / corto
pump pompa pompe bomba	m ³ /h	8	12	12 (SCV 410) 25 (SCV 410P)	25
power supply alimentazione alimentation alimentación		230 V 50 Hz	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
max bag size dimensione max busta dim. max. sachet medida máx. bolsa	mm	300 x 450	300 x 450	400 x 500	500 x 550
power potenza puissance potencia	W	900	900	1000 (SCV 410) 1200 (SCV 410P)	1200
weight peso poids peso	Kg	43	50	55	75



		SVC 500 D	SVC 500 DC
chamber size misura camera mesures de chambre medidas de la cámara	mm	515 x 550 x 240 h	515 x 550 x 240 h
sealing bar length lunghezza barra longueur de la barre longitud barra	mm	2 x 500	2 x 500
outside dimensions misura esterne dimensions extérieures medidas externas	mm	600 x 670 x 460 h	600 x 670 x 910 h
bar on side barra su lato barre sur le côté barra en el lado		short / corto / court / corto	short / corto / court / corto
pump pompa pompe bomba	m ³ /h	25	25
power supply alimentazione alimentation alimentación		230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
max bag size dimensione max busta dim. max. sachet medida máx. bolsa	mm	500 x 450	500 x 450
power potenza puissance potencia	W	1200	1200
weight peso poids peso	Kg	75	85



FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

MEAT MINCERS

TRITACARNE
 HACHOIRS A VIANDE
 PICADORAS DE CARNE

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Mod. TC are made in special aluminium alloy, Mod. TC/SERIE 2000 are made in stainless steel 18/8, ventilated motor for continuous duty (except for Mod TC 8), noiseless reduction gear in oil bath, hopper and basin for meat in stainless steel 18/8, mincing unit in cast iron or in stainless steel 18/8.



I mod. TC sono costruiti in speciale lega di alluminio, i Mod. TC/SERIE 2000 sono in acciaio inox 18/8, motore ventilato a servizio continuo (eccetto Mod. TC 8), silenziosissimo riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8, gruppo macinazione in ghisa oppure in acciaio inox 18/8.



Les mod. TC sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod. TC/SERIE 2000 sont en acier inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TC 8), réducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, groupe hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.



Los mod. TC están fabricados con una aleación especial de aluminio, los mod. TC/SERIE 2000 son en acero inoxidable 18/8, motor ventilado de servicio continuo (excepto el mod. TC 8), sumamente silencioso reductor de engranajes en baño de aceite, tolva y cubeta para carne en acero inoxidable 18/8, grupo triturador de hierro fundido o en acero inoxidable 18/8.



TC 8

power - voltage
 potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

0,35 Hp
230 V
50 Hz

output per hour
 produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

40 kg

weight
 peso
 poids
 peso

12 kg

dimensions
 dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 410x280x335h

singlephase - monofase - monophasé - monofásico



TC 8 / 2000

power - voltage
 potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

0,5 Hp
230 V
50 Hz

output per hour
 produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

40 kg

weight
 peso
 poids
 peso

12 kg

dimensions
 dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 270x350x330h

singlephase - monofase - monophasé - monofásico



TC 12

power - voltage
 potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

1 Hp
230V/400V
50 Hz

output per hour
 produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

140 kg

weight
 peso
 poids
 peso

22 kg

dimensions
 dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 240x400x400h

singlephase - monofase - monophasé - monofásico



TC 12 / 2000

power - voltage

potenza - voltaggio
puissance - alimentation
potencia-voltaje

1 Hp

230 V / 400 V

50 Hz

output per hour

produzione oraria
production par heure
producción horaria

140 kg

weight

peso
poids
peso

25 kg

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 230x445x338h

singlephase - monofase - monophase - monofásico



TC 22

power - voltage

potenza - voltaggio
puissance - alimentation
potencia-voltaje

1,5 Hp

230 V / 400 V

50 Hz

output per hour

produzione oraria
production par heure
producción horaria

280 kg

weight

peso
poids
peso

26 kg

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 440x240x400h

singlephase - monofase - monophase - monofásico



TC 22 / 2000

power - voltage

potenza - voltaggio
puissance - alimentation
potencia-voltaje

1,5 Hp

230 V / 400 V

50 Hz

output per hour

produzione oraria
production par heure
producción horaria

280 kg

weight

peso
poids
peso

27 kg

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 450x240x390h

singlephase - monofase - monophase - monofásico

mincing unit in STAINLESS STEEL
gruppo macinazione in ACCIAIO INOX
bloc hache-viande en ACIER INOX
grupo triturador en ACERO INOXIDABLE



TC 32 / 2000

power - voltage

potenza - voltaggio
puissance - alimentation
potencia-voltaje

2,2 Hp

230 V

50 Hz

3 Hp

400 V

50 Hz

output per hour

produzione oraria
production par heure
producción horaria

550 kg

weight

peso
poids
peso

44 kg

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 470x300x450h

singlephase / threephase - monofase / trifase - monophase / triphase - monofásico / trifásico

HAMBURGER MACHINE
BISTECCATRICE/PRESSA HAMBURGER
PRESSE HAMBURGER
PRENSA PARA HAMBURGUESAS



! Anodized aluminium alloy body with stainless steel pusher. Built in sheets holder. All materials in contact with meat are made according the international hygiene regulations.



! Corpo macchina in lega di alluminio anodizzata con pressore in acciaio inox. Contenitore porta pellicola incorporato. Tutti i materiali in contatto con la carne sono conformi alle normative igieniche internazionali.



! Corps de la machine en alliage d'aluminium anodisé avec poignée en acier inox. Conteneur porte pellicule incorporé. Tous les matériaux de la machine en contact avec la viande sont conformes aux normes hygiéniques internationales.



! Cuerpo máquina de aleación de aluminio anodizado con prensor en acero inoxidable. Contenedor porta película incorporado. Todos los materiales en contacto con la carne son conformes con las normativas higiénicas internacionales.



A 100

max thickness

spessore max
max épaisseur
espesor máx.

mm 20

Ø mm 100

weight

peso
poids
peso

4,6 kg

A 130

max thickness

spessore max
max épaisseur
espesor máx.

mm 24

Ø mm 130

weight

peso
poids
peso

4,8 kg

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMBI MEAT MINCERS + CHEESE GRATERS

COMBINATI TRITACARNE + GRATTOGIE
 COMBI HACHOIRS A VIANDE + RÂPES
 COMBINADAS PICADORA + RALLADORA

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Mod. TC are made in special aluminium alloy, Mod. TC/SERIE 2000 are made in stainless steel 18/8, ventilated motor for continuous duty (except for Mod TC 8), noiseless reduction gear in oil bath, hopper and basin for meat in stainless steel 18/8, mincing unit in cast iron or in stainless steel 18/8.



I mod. TC sono costruiti in speciale lega di alluminio, i Mod. TC/SERIE 2000 sono in acciaio inox 18/8, motore ventilato a servizio continuo (eccetto Mod. TC 8), silenziosissimo riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8, gruppo macinazione in ghisa oppure in acciaio inox 18/8.



Les mod. TC sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod. TC/SERIE 2000 sont en acier inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TC 8), réducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, bloc hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.



Los mod. TC están fabricados con una aleación especial de aluminio, los mod. TC/SERIE 2000 son en acero inoxidable 18/8, motor ventilado de servicio continuo (excepto el mod. TC 8), sumamente silencioso reductor de engranajes en baño de aceite, tolva y cubeta para carne en acero inoxidable 18/8, grupo triturador de hierro fundido o en acero inoxidable 18/8.



TG 8

power - voltage
 potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

0,35 Hp
230 V
50 Hz

output per hour
 produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

40 kg

weight
 peso
 poids
 peso

12 kg

dimensions
 dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 410x280x335h

singlephase - monofase - monophasé - monofásico



TG 8 / 2000

power - voltage
 potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

0,5 Hp
230 V
50 Hz

output per hour
 produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

60 kg

weight
 peso
 poids
 peso

15 kg

dimensions
 dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 270x440x335h

singlephase - monofase - monophasé - monofásico



TG 12

power - voltage
 potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

1 Hp
230 V / 400 V
50 Hz

output per hour
 produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

140 kg

weight
 peso
 poids
 peso

25 kg

dimensions
 dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 580x330x440h

singlephase - monofase - monophasé - monofásico

COMBI MEAT MINCERS+ CHEESE GRATERS

COMBINATI TRITACARNE + GRATTOGIE
 COMBI HACHOIRS A VIANDE + RÂPES
 COMBINADAS PICADORA + RALLADORA

mec**CE** Made in Italy**TG 12 / 2000****power - voltage**

potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

1 Hp
230 V /400 V
50 Hz

output per hour

produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

140 kg**weight**

peso
 poids
 peso

27 kg**dimensions**

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 560x310x390h**singlephase** - monofase - monophasé - monofásico**TG 22****power - voltage**

potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

1,5 Hp
230 V /400 V
50 Hz

output per hour

produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

280 kg**weight**

peso
 poids
 peso

31 kg**dimensions**

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 620x330x490h**singlephase** - monofase - monophasé - monofásico**TG 22 / 2000****power - voltage**

potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

1,5 Hp
230 V /400 V
50 Hz

output per hour

produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

280 kg**weight**

peso
 poids
 peso

33 kg**dimensions**

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 620x310x450h**singlephase** - monofase - monophasé - monofásico**ATTACHMENT / ACCESSORIO**

| **MOZZARELLA/VEGETABLE CUTTER ATTACHMENT FOR TC/TG 12 AND 22**
 with 1 stainless steel disc included

| APPLICAZIONE TAGLIA MOZZARELLA/VERDURA PER TC/TG 12 E 22 con 1 disco in inox incluso

| ACCESSOIRE COUPE MOZZARELLA/LEGUMES POUR TC/TG 12 ET 22 avec 1 disque en inox inclus

| ACCESORIO CORTA MOZZARELLA/VERDURAS PARA TC/TG 12 Y 22 con 1 disco inox incluido



GRATER
GRATTUGIA
RÂPE
RALLADOR

GS MIGNON**power - voltage**

potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

0,35 Hp
230 V
50 Hz

output per hour

produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

40 kg**weight**

peso
 poids
 peso

10 kg**dimensions**

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 250x290x290h**singlephase** - monofase - monophasé - monofásico

GRATER
GRATTUGIA
RÂPE
RALLADOR

GS**power - voltage**

potenza - voltaggio
 puissance - alimentation
 potencia-voltaje

1 Hp
230 V
50 Hz

output per hour

produzione oraria
 production par heure
 producción horaria

140 kg**weight**

peso
 poids
 peso

20 kg**dimensions**

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 420x320x440h**singlephase** - monofase - monophasé - monofásico





FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

BONE SAW

SEGAOSSA
 SCIE A OS
 CORTADORA DE HUESOS

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  **Machine conform to the international safety regulations. Heavy body in anodised and polished aluminium, suitable for processing meat with bones, frozen meat, poultry and frozen fish. The steel blade can be easily replaced. Extractable upper pulley for perfect removal of residues and better hygiene. Stainless steel working table, adjustable blade tensioner with safety protection, removable meat-pusher, emergency stop button.**
-  **Macchina conforme agli standard di sicurezza internazionali, struttura solida in lega di alluminio verniciata a polvere ad alta temperatura, indicata per il taglio di carne con ossa, carne, pollame e pesce surgelati, lama di acciaio facilmente sostituibile, la puleggia superiore è estraibile in modo da permettere l'asportazione completa dei residui per una migliore igiene, piano di lavoro in acciaio inox facilmente smontabile, guida lama regolabile con protezione di sicurezza, spingi-carne estraibile, interruttore di emergenza.**
-  **Machine conforme aux normes internationales de sécurité, structure robuste en alliage d'aluminium anodisé, indiquée pour le coupe de viandes avec les os, viande, poissons et volaille congelés, lame en acier inox amovible, poulie supérieure démontable afin de permettre un meilleur nettoyage des résidus, surface de travail en acier inox facilement démontable, tendeur de lame réglable avec protection de sécurité, pousoir de viande amovible, bouton d'urgence.**
-  **Máquinas conformes a las normativas de seguridad internacionales. Estructura sólida en aleación de aluminio con recubrimiento de polvo a alta temperatura. Máquina apta para cortar carne con huesos y carne, aves de corral, pescados congelados. Hoja de acero fácilmente reemplazable, la polea superior es extraíble para eliminar completamente los residuos para una mejor higiene, superficie de trabajo en acero inox fácilmente extraíble, tensor de hoja ajustable con protección de seguridad, empujador de carne extraíble, botón de emergencia.**



SO 1550

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

belt length lunghezza lama longueur lame longitud de la hoja	1550 mm	power supply alimentazione alimentation alimentación	230 V / 50 Hz	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 440x370x810 h
max cut height altezza massima taglio hauteur de coupe maximale altura máxima de corte	260 mm	working table piano di lavoro surface de travail superficie de trabajo	330x350 mm	weight peso poids peso	30 kg
usable cut height altezza utile taglio hauteur de coupe utilisable altura útil de corte	160 mm	power potenza puissance potencia	kW 0,75 HP 1	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 450x 450x950 h



SO 1840

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

belt length lunghezza lama longueur lame longitud de la hoja	1840 mm	power supply alimentazione alimentation alimentación	230 V / 50 Hz	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 530x420x910 h
max cut height altezza massima taglio hauteur de coupe maximale altura máxima de corte	320 mm	working table piano di lavoro surface de travail superficie de trabajo	410x410 mm	weight peso poids peso	40 kg
usable cut height altezza utile taglio hauteur de coupe utilisable altura útil de corte	225 mm	power potenza puissance potencia	kW 0,75 HP 1,2	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 450x 450x950 h

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

POTATOE PEELER / MUSSEL CLEANER

PELAPATATE / LAVACOZZE
 EPLUCHEURS / LAVES MOULES
 PELAPATATAS / LAVAMEJILLONES

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Entirely made in stainless steel with micro safety switch for both door and lid and emergency button. Total opening lid for rapid loading of the container. Removable rotating device for better cleaning. Transparent lid for working cycle control. Speed reducer with silent multi grip belt transmission.



| Costruito completamente in acciaio inox con micro di sicurezza su porta e coperchio e fungo di emergenza. Apertura totale coperchio per favorire un rapido riempimento della vasca. Girante estraibile per una migliore pulizia. Coperchio superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro. Riduttore di velocità con trasmissione a cinghia multi grip silenziosa.



| Entièrement en acier inox avec interrupteur de sécurité sur la porte et le couvercle et bouton d'urgence. Couvercle avec pleine ouverture pour faciliter le remplissage du conteneur. Couronne mobile extractible pour un nettoyage aisé. Couvercle transparent pour vérifier l'état du cycle de travail. Réducteur de vitesse avec transmission par courroie multigrip silencieuse.



| Realizada completamente en acero inoxidable con microinterruptor de seguridad en la puerta y pulsador cabeza de seta de emergencia. Apertura total de la tapa para facilitar el llenado de la cuba. Dispositivo de giro extraíble para una mejor limpieza. Tapa superior transparente para comprobar el estado del ciclo de trabajo. Reductor de velocidad con transmisión por correa multigrip silenciosa.



OPTIONAL FOR VERSION WITH FLOOR STAND
 SUPLEMENTO PARA VERSIÓN CON SOPORTE



PL 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

capacity capacità capacité capacidad	4 kg	power potenza puissance potencia	0,26 kW	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 320x420x560 h
output / h produzione oraria capacité de travail / h producción horaria	120 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V / 400 V	weight peso poids peso	22 kg



PL 8

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

capacity capacità capacité capacidad	8 kg	power potenza puissance potencia	0,55 kW	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 320x420x800 h
output / h produzione oraria capacité de travail / h producción horaria	250 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V / 400 V	weight peso poids peso	26 kg



PL 15

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

capacity capacità capacité capacidad	15 kg	power potenza puissance potencia	0,9 kW	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 400x500x900 h
output / h produzione oraria capacité de travail / h producción horaria	500 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V / 400 V	weight peso poids peso	36 kg



PL 20

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

capacity capacità capacité capacidad	20 kg	power potenza puissance potencia	1,2 kW	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 450x500x1000 h
output / h produzione oraria capacité de travail / h producción horaria		voltage voltaggio voltage voltaje	230 V / 400 V	weight peso poids peso	40 kg

FOOD PREPARATION EQUIPMENT

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PASTA AND PIZZA DOUGH SHEETERS

SFOGLIATRICI PER PASTA E PIZZA
 FORMEUSES A PÂTE ET PIZZA
 LAMINADORAS PARA PASTA Y PIZZA


GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel and aluminium structure. Stainless steel rollers. Machines can be equipped with wooden rollers upon request. Dough thickness adjustment from 0 up to 75 mm. Pasta and Pizza dough width 220 mm, 250 mm, 400 mm, 500 mm.



Struttura in acciaio inox e alluminio. Rulli in acciaio inox. Le macchine possono essere fornite di rulli in legno a richiesta. Regolazione dello spessore della pasta da 0 fino a 75 mm. Larghezza pasta da 220 mm, 250 mm, 400 mm, 500 mm.



Construction en acier inox et aluminium. Rouleaux en acier inox. Rouleaux en bois sur demande. Réglage de l'épaisseur de la pâte de 0 jusqu'à 75 mm. Largeur de la pâte 220 mm, 250 mm, 400 mm, 500 mm.



Estructura en acero inoxidable y aluminio. Rodillos en acero inoxidable. Bajo pedido, las máquinas pueden estar provistas de rodillos de madera. Ajuste del espesor de la lámina de masa de 0 a 75 mm. Ancho de la lámina de masa de 220 mm, 250 mm, 400 mm, 500 mm.

OPTIONAL FOR STAINLESS STEEL DOUGH CUTTING ATTACHMENT WITH 3 CUTS

SUPPLEMENTO PER APPLICAZIONE TAGLIASFOGLIA A 3 TAGLI IN ACCIAIO INOX
 SUPPLÉMENT POUR ACCESSOIRE COUPE-PÂTE EN INOX A 3 COUPES
 ACCESORIO CORTA LÁMINA DE MASA DE 3 CORTES EN ACERO INOXIDABLE

SF 220


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

roller dimensions

dimensione rulli **220 mm**
 dimensions rouleaux **Ø 38 mm**
 dimensión rodillos

power

potenza **0,15 kW**
 puissance
 potencia

dimensions

dimensioni **mm 400x220x300 h**
 dimensions
 dimensiones

voltage

voltage **230 V**
 voltage
 voltaje

weight

peso **15 kg**
 poids
 peso

SF 250


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

roller dimensions

dimensione rulli **250 mm**
 dimensions rouleaux **Ø 55 mm**
 dimensión rodillos

power

potenza **0,20 kW**
 puissance
 potencia

dimensions

dimensioni **mm 480x350x400 h**
 dimensions
 dimensiones

voltage

voltage **230 V / 400 V**
 voltage
 voltaje

weight

peso **24 kg**
 poids
 peso

SF 50 SM



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

roller dimensions

dimensione rulli **496 mm**
dimensions rouleaux **Ø 60 mm**
dimensión rodillos

power

potenza **0,37 kW**
puissance
potencia

dimensions

dimensioni **mm 972x827x477 h**
dimensions
dimensiones

voltage

voltage **230V / 400V**
voltage
voltage

weight

peso **72 kg**
poids
peso

SF 500/800B



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

belt dimensions (LxW)

dimensioni nastro (LxP) **mm 800x488**
dimensions tapis (LxP)
dimensiones superficie de trabajo (L x P)

power

potenza **0,55 kW**
puissance
potencia

dimensions

dimensioni **mm 1650x969,5**
dimensions **x557 h**
dimensiones

voltage

voltage **230V / 400V**
voltage
voltage

weight

peso **120 kg**
poids
peso

MOD. SF 500/1000



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

belt dimensions (LxW)

dimensioni nastro (LxP) **mm 1000x488**
dimensions tapis (LxP)
dimensiones superficie de trabajo (L x P)

power

potenza **0,55 kW**
puissance
potencia

dimensions

dimensioni **2050x880x1280 h**
dimensions
dimensiones

voltage

voltage **230V / 400V**
voltage
voltage

weight

peso **139 kg**
poids
peso

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK

APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK

EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK



TABLE TOP EQUIPMENT
ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRICAL FRYERS

FRIGGITRICI ELETTRICHE
FRITEUSES ELECTRIQUES
FREIDORAS ELÉCTRICAS

FT 4

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

6 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

4 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

230 V

power

potenza
puissance
potencia

2 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 185x430x210 h

weight

peso
poids
peso

5 kg

FT 44

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

6 + 6 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

4 + 4 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

230 V

power

potenza
puissance
potencia

2 + 2 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 370x430x210 h

weight

peso
poids
peso

8 kg

FT 8

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

11 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

7 lt

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 280x430x210 h

weight

peso
poids
peso

6 kg

FT 88

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

11 + 11 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

7 + 7 lt

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 + 3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 560x430x210 h

weight

peso
poids
peso

11 kg

TABLE TOP EQUIPMENT
 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRICAL FRYERS WITH DRAIN TAP

FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO DI SCARICO
 FRITEUSES ELECTRIQUES AVEC ROBINET DE VIDANGE
 FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO DE VACIADO



FT 8V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	11 lt	capacità olio	8 lt	voltage	230 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	3,25 kW	dimensioni	mm 280x430x250 h	peso	6,5 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	



FT 88V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	11 + 11 lt	capacità olio	8 + 8 lt	voltage	230 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	3,25 + 3,25 kW	dimensioni	mm 560x430x250 h	peso	12 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 9V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 280x430x250 h

weight

peso
poids
peso

7 kg

FT 99V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 + 15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 + 9 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 + 3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 560x430x250 h

weight

peso
poids
peso

14 kg

FT 9VT

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

400 V

power

potenza
puissance
potencia

3,75 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 280x430x250 h

weight

peso
poids
peso

7 kg

FT 99VT

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.



Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 + 15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 + 9 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

400 V

power

potenza
puissance
potencia

3,75 + 3,75 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 560x430x250 h

weight

peso
poids
peso

14 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRICAL FRYERS WITH DRAIN TAP

FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO DI SCARICO
 FRITEUSES ELECTRIQUES AVEC ROBINET DE VIDANGE
 FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO DE VACIADO

FT 12 VB

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



| **Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.**



| Corpo in acciaio inox, **vasca imbutita in acciaio inox**, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



| Carrosserie en acier inox, **cuve embouti en acier inox**, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.



| Cuerpo en acero inoxidable, **cuba embutida en acero inoxidable**, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18 lt	capacità olio	12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile			
volumen de la cuba		capacidad de aceite			
power		dimensions		weight	
potenza	9 kW	dimensioni	mm 400x700x320h	peso	15 kg
puissance		dimensions			
potencia		dimensiones			

FT 12+12 VB

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



| **Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.**



| Corpo in acciaio inox, **vasca imbutita in acciaio inox**, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



| Carrosserie en acier inox, **cuve embouti en acier inox**, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.



| Cuerpo en acero inoxidable, **cuba embutida en acero inoxidable**, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18+18 lt	capacità olio	12+12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile			
volumen de la cuba		capacidad de aceite			
power		dimensions		weight	
potenza	9+9 kW	dimensioni	mm 800x700x320h	peso	30 kg
puissance		dimensions			
potencia		dimensiones			



FT 12 FS

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.



Corpo in acciaio inox, vasca imbutita in acciaio inox, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox, cuve embouti en acier inox, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable, cuba embutida en acero inoxidable, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18 lt	capacità olio	12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9 kW	dimensioni	mm 400x700x850h	peso	20 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 12+12 FS

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.



Corpo in acciaio inox, vasca imbutita in acciaio inox, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox, cuve embouti en acier inox, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable, cuba embutida en acero inoxidable, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18+18 lt	capacità olio	12+12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9+9 kW	dimensioni	mm 800x700x850h	peso	40 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	



FT 18 B

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR



Stainless steel body, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.



Corpo in acciaio inox, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.



Carrosserie en acier inox, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.



Cuerpo en acero inoxidable, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	23 lt	capacità olio	18 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9 kW	dimensioni	mm 600x620x500 h	peso	20 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	



TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

TOASTERS

TOSTIERE
TOASTEURS
TOSTADORAS



TB 3

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, piers on request.



| Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.



| Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pinces sur demande.



| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
230 V	2 kW	mm 440x240x280 h	8 kg
voltage	puissance	dimensions	poids
voltaje	potencia	dimensiones	peso



TB 33

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, piers on request.



| Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.



| Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pinces sur demande.



| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
230 V	3 kW	mm 440x240x380 h	11 kg
voltage	puissance	dimensions	poids
voltaje	potencia	dimensiones	peso



T 4

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, piers on request.



| Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.



| Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pinces sur demande.



| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
230 V	2,8 kW	mm 700x340x280 h	12,5 kg
voltage	puissance	dimensions	poids
voltaje	potencia	dimensiones	peso

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

CONTACT GRILLS

GRIGLIE A CONTATTO
 PLAQUES ELECTRIQUES
 PARRILLAS DE CONTACTO


PSR

PMR

PDR
GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Electric contact grills with enameled grooved griddle plates with special treatment for an easy cleaning, autobalanced upper griddle plate, stainless steel structure, removable stainless steel oil tray, energy-saving independent temperature control system, adjustable cooking temperature by built in rotative switch thermostat.



Griglie elettriche a contatto con piastre rigate smaltate appositamente trattate per facilitare la pulizia, piastra superiore bilanciata, struttura e collettore dell'olio estraibile in acciaio inox, sistema di controllo della temperatura indipendente a risparmio energetico, termostato di regolazione della temperatura di cottura con interruttore rotativo incorporato.



Plaques électriques avec plans de cuisson nervurés émaillés spécialement traités pour un nettoyage aisé, plaque supérieure auto équilibrée, la structure et le collecteur d'huile amovible sont en acier inox, système indépendant de contrôle de la température qui permet également une économie d'énergie, thermostat de la température réglable avec interrupteur rotatif monté.



Parrillas eléctricas de contacto con planchas acanaladas esmaltadas especialmente tratadas para facilitar la limpieza, plancha superior auto-equilibrada, la estructura y el colector de aceite extraíble son de acero inox, sistema independiente de control que también permite el ahorro energético, termostato regulable de la temperatura de cocción con interruptor giratorio incorporado.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		PSR	PMR	PDR
upper griddle plate piastra superiore plaque supérieure plancha superior	mm	215x215	340x220	nr 2 215x215
lower griddle plate piastra inferiore plaque inférieure plancha inferior	mm	218x230	340x230	475x230
temperature temperatura température temperatura	°C	0 - 300	0 - 300	0 - 300
power supply alimentazione alimentation alimentación	V	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
power potenza absorbition potencia	kW	1,8	2,2	3,6
net weight peso netto poids net peso neto	kg	13	30	33
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm	300x300x200 h	425x300x200 h	580x400x210 h
packaging dimension dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm	310x370x210 h	430x370x210 h	600x460x320 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	kg	15	32	35

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

SALAMANDERS

SALAMANDRE
SALAMANDRES
SALAMANDRAS

SAL 2

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Stainless-steel body, grid position at 2 different heights (Mod. SAL), armoured stainless-steel elements, fat collection container, top grid for plates warming, time switch.**



| Corpo in acciaio inox, regolazione posizione griglia su 2 livelli (Mod. SAL), resistenze corazzate, cassetto raccolta residui di cottura, griglia superiore per mantenere calde le pietanze, temporizzatore.



| Carrosserie en acier inox, position de la grille en 2 niveaux différents (Mod. SAL), résistances blindées en acier inox, récipient de récupération des résidus de cuisson, grille supérieure pour le chauffage des assiettes, interrupteur pour le réglage du temps.



| Cuerpo en acero inoxidable, regulación de la posición de la rejilla en 2 niveles (mod. SAL), resistencias acorazadas, cajón de recogida de residuos de cocción, rejilla superior para mantener calientes las comidas, temporizador.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight
voltage	230 V	potenza	2,2 kW	dimensioni	mm 550x360x400 h	peso
voltage		puissance		dimensions		pois
voltaje		potencia		dimensiones		peso

SAL 3

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Stainless-steel body, grid position at 2 different heights (Mod. SAL), armoured stainless-steel elements, fat collection container, top grid for plates warming, time switch.**



| Corpo in acciaio inox, regolazione posizione griglia su 2 livelli (Mod. SAL), resistenze corazzate, cassetto raccolta residui di cottura, griglia superiore per mantenere calde le pietanze, temporizzatore.



| Carrosserie en acier inox, position de la grille en 2 niveaux différents (Mod. SAL), résistances blindées en acier inox, récipient de récupération des résidus de cuisson, grille supérieure pour le chauffage des assiettes, interrupteur pour le réglage du temps.



| Cuerpo en acero inoxidable, regulación de la posición de la rejilla en 2 niveles (mod. SAL), resistencias acorazadas, cajón de recogida de residuos de cocción, rejilla superior para mantener calientes las comidas, temporizador.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight
voltage	230 V	potenza	4 kW	dimensioni	mm 750x360x430 h	peso
voltage		puissance		dimensions		pois
voltaje		potencia		dimensiones		peso

adjustable lifting top
testa regolabile in altezza
plafond réglable en hauteur
cabezal de altura regulable



S 4M

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Stainless-steel body, armoured stainless-steel elements, fat collection container, top grid for plates warming, time switch.**



| Corpo in acciaio inox, resistenze corazzate, cassetto raccolta residui di cottura, griglia superiore per mantenere calde le pietanze, temporizzatore.



| Carrosserie en acier inox, résistances blindées en acier inox, récipient de récupération des résidus de cuisson, grille supérieure pour le chauffage des assiettes, interrupteur pour le réglage du temps.



| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias acorazadas, cajón de recogida de residuos de cocción, rejilla superior para mantener calientes las comidas, temporizador.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage

voltage
voltage
voltage

230 V

power

potenza
puissance
potencia

4 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 600x480x500 h

weight

peso
poids
peso

38 kg



TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

FOOD WARMERS

BAGNO-MARIA
 BAINS MARIE
 BAÑO MARÍA

BM 1

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
voltage	puissance	dimensions	pois
voltage	potencia	dimensiones	peso
230 V	1,2 kW	mm 350x550x230 h	6,5 kg

with drain tap
 con rubinetto
 avec robinet
 con grifo

BM 1V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
voltage	puissance	dimensions	pois
voltage	potencia	dimensiones	peso
230 V	1,2 kW	mm 350x600x230 h	7 kg

BM 2

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
230 V	1,2 + 1,2 kW	mm 700x550x230 h	12,5 kg
voltage	puissance	dimensions	poids
voltage	potencia	dimensiones	peso

with drain tap
con rubinetto
avec robinet
con grifo

BM 2V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
230 V	1,2 + 1,2 kW	mm 700x600x230 h	13 kg
voltage	puissance	dimensions	poids
voltage	potencia	dimensiones	peso

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

SAUSAGE WARMERS

SCALDA WÜRSTEL
CHAUFFE SAUCISSES
CALENTADORES DE SALCHICHAS

HD 100

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	1000 W	0-110° C	mm 280x350x290 h	5,2 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	pois
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

HD 200

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	2000 W	0-110° C	mm 560x350x290 h	10,6 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	pois
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

CS 100

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage 230 V	potenza 800 W	termostato 0-90° C	dimensioni mm 280x270x400 h	peso 9,5 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	poids
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

CS 3P - 3PLOTS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage 230 V	potenza 800 W	termostato 0-110° C	dimensioni mm 400x300x400 h	peso 13 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	poids
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

CS 4P - 4PLOTS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostate, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.



Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.



Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	800 W	0-110° C	mm 420x270x400 h	15 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	poids
voltage	potencia	termostato	dimensiones	peso



TABLE TOP EQUIPMENT
ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

PASTA COOKER

CUOCI PASTA
CUISEUR A PATE
COCEDORAS DE PASTA

CP 25

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowl in stainless-steel, adjustable thermostat, supplied with 2 baskets GN 1/6 + 1 basket GN 1/3.



Corpo in acciaio inox, vasca in acciaio inox, termostato regolabile, in dotazione 2 cestelli GN 1/6 + 1 cestello GN 1/3.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, fourni avec 2 paniers GN 1/6 + 1 panier GN 1/3.



Cuerpo en acero inoxidable, cuba en acero inoxidable, termostato regulable, se entrega con 2 cestas GN 1/6 + 1 cesta GN 1/3.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl capacity

capacità vasca
capacité de la cuve
capacidad cuba

25 lt

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,8 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 340x540x280 h

weight

peso
poids
peso

8,5 kg

CP 40

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, bowl in stainless-steel, adjustable thermostat, supplied with 2 baskets GN 1/6 + 1 basket GN 1/2.



Corpo in acciaio inox, vasca in acciaio inox, termostato regolabile, in dotazione 2 cestelli GN 1/6 + 1 cestello GN 1/2.



Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, fourni avec 2 paniers GN 1/6 + 1 panier GN 1/2.



Cuerpo en acero inoxidable, cuba en acero inoxidable, termostato regulable, se entrega con 2 cestas GN 1/6 + 1 cesta GN 1/2.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl capacity

capacità vasca
capacité de la cuve
capacidad cuba

25 lt

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,2 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 400x700x340 h

weight

peso
poids
peso

9 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS LAVA-STONE (CHARCOAL) GRILLS

GRIGLIA A PIETRA LAVICA
GRILLE A PIERRE LAVIQUE A GAZ
BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

GS 3

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras en acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
brûleurs
quemadores

1

thermal power

potenza termica
puissance thermique
potencia térmica

9 kW

cooking surface

piano cottura
surface de cuisson
superficie de cocción

mm 490x310

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 545x420x363 h

weight

peso
poids
peso

24 kg

GS 61

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras en acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
brûleurs
quemadores

2

thermal power

potenza termica
puissance thermique
potencia térmica

18 kW

cooking surface

piano cottura
surface de cuisson
superficie de cocción

mm 650x480

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 680x780x320 h

weight

peso
poids
peso

52 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS FRY TOPS

PIASTRE A GAS
 PLAQUES A SNACKER A GAZ
 PLANCHAS A GAS

PG 325L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
 brûleurs
 quemadores

1

thermal power

potenza termica
 puissance thermique
 potencia térmica

4 kW

cooking surface

piano cottura
 surface de cuisson
 superficie de cocción

mm 325x500

dimensions

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 330x550x200 h

weight

peso
 poids
 peso

23 kg

PG 600L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
 brûleurs
 quemadores

2

thermal power

potenza termica
 puissance thermique
 potencia térmica

8 kW

cooking surface

piano cottura
 surface de cuisson
 superficie de cocción

mm 600x400

dimensions

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 600x450x200 h

weight

peso
 poids
 peso

36 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP ELETTRICI
PLAQUES A SNACKER ELECTRIQUES
FRY TOP ELÉCTRICOS


PE 610M-S

PE 400L

PE 610L

PE 610R-S

PE 830L

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | ALLGEMEINE ANGABEN | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, cooking surface in smooth or grooved steel (1/2 smooth, 1/2 grooved mod. PE610M, PE610M-S only), adjustable thermostat 0-300 °C, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato (1/2 liscio, 1/2 rigato solo per mod. PE610M, PE610M-S), termostato regolabile 0-300 °C, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré (1/2 lisse, 1/2 nervuré uniquement pour mod. PE610M, PE610M-S), thermostat réglable 0-300 °C, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado (1/2 liso, 1/2 nervado solo para mod. PE610M, PE610M-S), termostato regulable 0-300 °C, cajón de recogida de residuos de cocción.

		PE 610L	PE 610R	PE 610M	PE 830L	PE 830R
cooking surface / piano cottura surface de cuisson / superficie de cocción	mm	587 x 400	587 x 400	587 x 400	827 x 400	827 x 400
griddle type / tipo di piastra type de plaque / tipo de placa		smooth / liscia lisse / lisa	grooved / rigata nervuré / nervada	1/2 smooth / liscia / lisse / lisa 1/2 grooved / rigata nervuré / nervada	smooth / liscia lisse / lisa	1/3 grooved / rigata nervuré / nervada 2/3 smooth / liscia / lisse / lisa
temperature / temperatura température / temperatura	°C	0-300	0-300	0-300	0-300	0-300
power supply / alimentazione alimentation / alimentación	V	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz
power / potenza puissance / potencia	kW	6	6	6	9	9
net weight / peso netto poids net / peso neto	kg	35	35	35	55	55
dimensions / dimensioni dimensions / dimensiones	mm	590 x 500 x 255 h	590 x 500 x 255 h	590 x 500 x 255 h	830 x 500 x 255 h	830 x 500 x 255 h
		PE 400L	PE 400R	PE 610M-S	PE 610L-S	PE 610R-S
cooking surface / piano cottura surface de cuisson / superficie de cocción	mm	397 x 400	397 x 400	587 x 400	587 x 400	587 x 400
griddle type / tipo di piastra type de plaque / tipo de placa		smooth / liscia lisse / lisa	grooved / rigata nervuré / nervada	1/2 smooth / liscia / lisse / lisa 1/2 grooved / rigata nervuré / nervada	smooth / liscia lisse / lisa	grooved / rigata nervuré / nervada
temperature / temperatura température / temperatura	°C	0-300	0-300	0-300	0-300	0-300
power supply / alimentazione alimentation / alimentación	V	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
power / potenza puissance / potencia	kW	3	3	3,5	3,5	3,5
net weight / peso netto poids net / peso neto	kg	22	22	35	35	35
dimensions / dimensioni dimensions / dimensiones	mm	400 x 500 x 255 h	400 x 500 x 255 h	590 x 500 x 235 h	590 x 500 x 235 h	590 x 500 x 235 h

TABLE TOP EQUIPMENT
 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

PLATE WARMING CABINETS

ARMADI SCALDAPIATTI
 ARMOIRES CHAUFFE ASSIETTES
 ARMARIOS CALIENTA PLATOS

SP 30

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel structure, heating element distributed on all back side to grant heat diffusion and protected by a grid to avoid contact with plates, temperature adjustment 0-90°C.



Corpo acciaio in inox, resistenza posizionata su tutta la parte posteriore del mobile in modo da garantire una diffusione uniforme del calore, la resistenza è protetta da una griglia al fine di evitare contatto con i piatti, temperatura regolabile 0-90°C.



Carrosserie en acier inox, résistance disposée sur toute la partie postérieure afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur, la résistance est protégée par une grille pour éviter le contact avec les assiettes, réglage de la température 0-90°C.



Cuerpo en acero inoxidable, resistencia situada en toda la parte trasera del mueble para garantizar una difusión uniforme del calor, la resistencia está protegida por una rejilla para impedir el contacto con los platos, temperatura regulable 0-90 °C.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		nr. of plates	
voltage		potenza		nr piatti	
voltage	230 V	puissance	400 W	nr des assiettes	30
voltage		potencia		n.º platos	
inside dim.		outside dim.		weight	
dim.interne		dim.esterne		peso	
dim. intérieures	mm 330x380x410 h	dim. extérieures	mm 400x410x550 h	poids	16 kg
dim. internas		medidas externas		peso	

SP 60

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel structure, heating element distributed on all back side to grant heat diffusion and protected by a grid to avoid contact with plates, temperature adjustment 0-90°C.



Corpo acciaio in inox, resistenza posizionata su tutta la parte posteriore del mobile in modo da garantire una diffusione uniforme del calore, la resistenza è protetta da una griglia al fine di evitare contatto con i piatti, temperatura regolabile 0-90°C.



Carrosserie en acier inox, résistance disposée sur toute la partie postérieure afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur, la résistance est protégée par une grille pour éviter le contact avec les assiettes, réglage de la température 0-90°C.



Cuerpo en acero inoxidable, resistencia situada en toda la parte trasera del mueble para garantizar una difusión uniforme del calor, la resistencia está protegida por una rejilla para impedir el contacto con los platos, temperatura regulable 0-90 °C.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		nr. of plates	
voltage		potenza		nr piatti	
voltage	230 V	puissance	750 W	nr des assiettes	60
voltage		potencia		n.º platos	
inside dim.		outside dim.		weight	
dim.interne		dim.esterne		peso	
dim. intérieures	mm 330x380x760 h	dim. extérieures	mm 400x410x900 h	poids	22 kg
dim. internas		medidas externas		peso	

SP 120

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel structure, heating element distributed on all back side to grant heat diffusion and protected by a grid to avoid contact with plates, temperature adjustment 0-90°C.



Corpo acciaio in inox, resistenza posizionata su tutta la parte posteriore del mobile in modo da garantire una diffusione uniforme del calore, la resistenza è protetta da una griglia al fine di evitare contatto con i piatti, temperatura regolabile 0-90°C.



Carrosserie en acier inox, résistance disposée sur toute la partie postérieure afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur, la résistance est protégée par une grille pour éviter le contact avec les assiettes, réglage de la température 0-90°C.



Cuerpo en acero inoxidable, resistencia situada en toda la parte trasera del mueble para garantizar una difusión uniforme del calor, la resistencia está protegida por una rejilla para impedir el contacto con los platos, temperatura regulable 0-90 °C.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage

voltage
voltage
voltage
voltage

230 V

power

potenza
puissance
potencia

1500 W

nr. of plates

nr piatti
nr des assiettes
n.º platos

120

inside dim.

dim.interne
intérieures
dim. internas

mm 630x380x760 h

outside dim.

dim.esterne
dim. extérieures
medidas externas

mm 700x410x900 h

weight

peso
poids
peso

37 kg



TABLE TOP EQUIPMENT
ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

INFRA-RED HEATING LAMPS

LAMPADE RISCALDANTI A INFRAROSSI
LAMPES INFRA-ROUGE CHAUFFANTES
LÁMPARAS CALENTADORAS DE RAYOS INFRARROJOS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Extensible spiral cable for an easy height adjustment from 700 mm to 1800 mm. Colors available: aluminium, chrome, copper and black.**



| Cavo a spirale estensibile per una facile regolazione in altezza da 700 a 1800 mm. Colori disponibili: alluminio, cromo, rame e nero.



| Cable spiral extensible pour un réglage facile en hauteur de 700 à 1800 mm. Couleurs disponibles: aluminium, chrome, cuivre et noire.



| Cable en espiral extensible para una fácil regulación de la altura de 700 a 1800 mm. Colores disponibles: aluminio, cromo, cobre y negro.



NE 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------



AL 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------



CO 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------



CH 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------

TABLE TOP EQUIPMENT





ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRIC CREPE MACHINES

CREPIERE ELETTRICHE
CRÊPIÈRES ELECTRIQUES
MÁQUINAS PARA CREPES ELÉCTRICAS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | Cast iron plates, armored spiral heating element for an homogeneous cooking, adjustable thermostate up to 300°.
-  | Piastre in ghisa, resistenza corazzata a spirale per una cottura omogenea, termostato regolabile fino a 300°.
-  | Plaques en fonte, résistance blindée en spirale pour une cuisson homogène, thermostat réglable jusqu'à 300°.
-  | Planchas de hierro colado, resistencia acorazada en espiral para una cocción homogénea, termostato regulable hasta 300°.

CM 135



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 370x430	plates	n. 1	power	2400 W	voltage	230 V	weight	13 kg
dimensioni	x170 h	piastre	Ø 350 mm	potenza		voltage		peso	
dimensions		plaques		puissance		voltage		poids	
dimensiones		planchas		potencia		voltage		peso	

CM 235



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 760x430	plates	n. 2	power	4800 W	voltage	400 V	weight	24 kg
dimensioni	x170 h	piastre	Ø 350 mm	potenza		voltage		peso	
dimensions		plaques		puissance		voltage		poids	
dimensiones		planchas		potencia		voltage		peso	

TABLE TOP EQUIPMENT
ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

PLANETARY MIXERS

IMPASTATRICI PLANETARIE
MELANGEURS PLANETAIRES
MEZCLADORAS PLANETARIAS



HKN-KS7



HKN-KS10

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | **Durable and shiny machine's body made of specially treated painted stainless steel easy to clean, stainless steel bowl, electromechanical control, stepless speed adjustment from 0 to 1000 rpm, lifting head, planetary gear drive, interlock function with indicator light, equipped with 3 utensils as standard: whisk, beater and hook.**
-  | **Corpo macchina in acciaio verniciato resistente e lucido appositamente trattato per una facile pulizia, vasca in acciaio inox, controllo elettromeccanico, regolazione continua della velocità da 0 a 1000 g/minuto, testa sollevabile, trasmissione a ingranaggi planetari, funzione di blocco con indicatore luminoso, fornita con 3 utensili inclusi: frusta, spatola e uncino.**
-  | **Structure de la machine en acier inox lacqué durable et brillant spécialement traité pour un meilleur nettoyage, cuve en acier inox, commande électromécanique, variateur de vitesse de 0 à 1000 tours/min., tête basculante, transmission par engrenage planétaire, fonction de verrouillage avec voyant lumineux, équipée avec 3 ustensiles inclus: fouet, spatule et crochet.**
-  | **Cuerpo de la máquina de acero inox pintado resistente y brillante tratado especialmente para una mejor limpieza, cuba de acero inox, control electromecánico, variador de velocidad de 0 a 1000 rpm, cabezal basculante, transmisión de engranajes planetarios, función de bloque con luz de alerta, equipada con 3 utensilios: batidor, espátula y gancho para masa.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		HKN-KS7	HKN-KS10
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad de la cuba	lt	7	10
speed velocità vitesse velocidad	rpm giri m-tours m-rev/m	0 - 1000	0 - 1000
power supply alimentazione alimentation alimentación	V	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
power potenza absorbition potencia	kW	0,5	0,5
net weight peso netto poids net peso neto	kg	15	16
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm	380x235x405 h	380x235x445 h
packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones del embalaje	mm	480x340x505 h	480x340x550 h
gross weight peso lordo poids brut peso bruto	kg	17	19

BAR EQUIPMENT

ATTREZZATURA BAR

BAR EQUIPEMENT

EQUIPOS PARA BAR



BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

PROFESSIONAL ESPRESSO COFFEE MACHINES

MACCHINE PROFESSIONALI PER CAFFÈ ESPRESSO
MACHINES PROFESSIONNELLES A CAFÈ ESPRESSO
MÁQUINAS PROFESIONALES PARA CAFÉ ESPRESSO



GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Elegant and refined look typical of the "made in Italy" style. Mecpresso coffee machines range are entirely produced in Italy and they have been designed with the purpose of combining functionality, ergonomics and simplicity of use.

Available in both versions automatic or semi automatic, glossy stainless steel or painted steel body.

All models are provided with following standard equipment:

- Programmed dispensing of coffee doses and hot water
- Stainless steel steam/water sprayer
- Adjustable basin on two different levels depending on the different cups and glasses sizes
- Coffee brewing system and heating system by radiator
- Copper boiler (CU 99.5) with anti-oxidant treatment
- Automatic washing cycle of the brass groups
- Safety valve
- Automatic boiler refill



| Design elegante e raffinato tipico dello stile "made in Italy". Le macchine della linea Mecspresso, fabbricate interamente in Italia, sono state progettate con l'obiettivo di unire funzionalità, ergonomia e semplicità nell'utilizzo.

Disponibili in versione automatica o semiautomatica, carrozzeria in acciaio inox lucido oppure acciaio verniciato.

Tutti i modelli sono forniti con le seguenti dotazioni:

- Erogazione programmata delle dosi di caffè e acqua calda
- Lancia vapore/acqua in acciaio inox
- Bacinella adattabile su due differenti livelli in base alle diverse dimensioni di tazze e bicchieri
- Sistema di preinfusione del caffè e sistema di riscaldamento con circolazione termosfonica
- Boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante
- Ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone
- Valvola di sicurezza
- Ricarica automatica della caldaia



| Design élégant et raffiné en style typiquement "made in Italy". Les machines à café de la gamme Mecspresso sont fabriquées entièrement en Italie et ont été conçues avec l'objectif de rassembler fonctionnalité, ergonomie et facilité d'utilisation.

Disponibles en deux versions automatique et semi automatique et carrosserie en acier inox poli ou acier laqué.

Tous les modèles sont fournis avec l'équipement suivant:

- Distribution programmée des doses de café et de l'eau chaude
- Arroseur vapeur/eau en acier inox
- Récipient adaptable sur deux niveaux différents selon les tailles de tasses et de verres
- Système de pré-infusion de café et système de chauffage par radiateur
- Chaudière à cuivre (CU 99.5) avec traitement antioxydant
- Cycle de lavage automatique des groupes en laiton
- Soupape de sécurité
- Recharge automatique de la chaudière



| Design elegante y refinado típico de estilo "made in Italy". Las máquinas de la línea Mecspresso, fabricadas íntegramente en Italia, han sido diseñadas con el objetivo de combinar funcionalidad, ergonomía y facilidad de uso.

Máquinas disponibles en versión automática o semiautomática, acero inoxidable brillante o acero pintado.

Todos los modelos están equipados con:

- Distribución programada de dosis de café y agua caliente
- Aspersor vapor / agua en acero inoxidable
- Contenedor adaptable en dos niveles diferentes de acuerdo con las diferentes medidas de tazas y vasos
- Sistema de pre-infusión de café y sistema de calefacción con radiador
- Caldera de cobre (CU 99.5) con tratamiento antioxidante
- Ciclo de lavado automático de grupos de bronce
- Válvula de seguridad
- Recarga automática de la caldera



VITTORIA 1A

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | 1 GROUP AUTOMATIC
- | 1 GRUPPO AUTOMATICA
- | 1 GROUPE AUTOMATIQUE
- | 1 GRUPO AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	5 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 410x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	2000 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	34 kg



VITTORIA 2CPA - COMPACT

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | 2 GROUPS FULL AUTOMATIC
- | 2 GRUPPI COMPLETAMENTE AUTOMATICA
- | 2 GROUPE COMPLETEMENT AUTOMATIQUE
- | 2 GRUPOS TOTALMENTE AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	6 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 600x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	2500 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	43 kg



VITTORIA 2A

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | 2 GROUPS AUTOMATIC
- | 2 GRUPPI AUTOMATICA
- | 2 GROUPE AUTOMATIQUE
- | 2 GRUPOS AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	13,50 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 700x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	3000 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 400 V	weight peso poids peso	54 kg



VITTORIA 3A

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | 3 GROUPS AUTOMATIC
- | 3 GRUPPI AUTOMATICA
- | 3 GROUPE AUTOMATIQUE
- | 3 GRUPOS AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	20,50 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 940x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	5000 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 400 V	weight peso poids peso	70 kg



VITTORIA 1SA

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



- | 1 GROUP SEMI AUTOMATIC
- | 1 GRUPPO SEMI AUTOMATICA
- | 1 GROUPE SEMI AUTOMATIQUE
- | 1 GRUPO SEMI AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	5 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 410x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	2000 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	34 kg



VITTORIA 2CPSA - COMPACT

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



- | 2 GROUPS SEMI AUTOMATIC
- | 2 GRUPPI SEMIAUTOMATICA
- | 2 GROUPE SEMI AUTOMATIQUE
- | 2 GRUPOS SEMI AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	6 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 600x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	2500 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	43 kg



VITTORIA 2SA

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



- | 2 GROUPS SEMI AUTOMATIC
- | 2 GRUPPI SEMI AUTOMATICA
- | 2 GROUPE SEMI AUTOMATIQUE
- | 2 GRUPOS SEMI AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	13,50 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 700x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	3000 W	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 400 V	weight peso poids peso	54 kg



VITTORIA 3SA

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



- | 3 GROUPS SEMI AUTOMATIC
- | 3 GRUPPI SEMI AUTOMATICA
- | 3 GROUPE SEMI AUTOMATIQUE
- | 3 GRUPOS SEMI AUTOMÁTICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

boiler capacity capacità caldaia capacité de la chaudière capacidad de la caldera	20,50 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 940x540x510 (wxdxh)		
power potenza puissance potencia	5000 W	voltage voltaggio voltage voltaje	400 V	weight peso poids peso	70 kg

BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

COFFEE GRINDER

MACINACAFFÈ
MOULIN A CAFÉ
MOLINILLO DE CAFÉ

MST-64PE | **electronic** | elettronico | électronique | electrónico

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



UK | **Electronic coffee grinder with automatic doser, the “on demand” system grinds the coffee dose required only in order to preserve the organoleptic qualities contained in the roasted coffee bean, painted aluminium body and hopper in polycarbonate, stepless micrometrical grinding adjustment for a better homogeneity of the grind, single dose dispensing in under 4 seconds, double dose in under 8 seconds, push button and adjustable filter support, led backlit capacitive controls, multi-languages digital display, flat grinding units Ø 64 mm.**

IT | **Macinacaffè elettronico con dosatore automatico, il sistema “on demand” macina al momento solo la dose di caffè richiesta in modo da conservare intatte le qualità organoleptiche del chicco di caffè tostato, corpo in alluminio verniciato e campana in polycarbonato, regolazione macinatura micrometrica continua per una migliore omogeneità, erogazione dose singola in meno di 4 secondi, dose doppia in meno di 8 secondi, pulsante a pressione e supporto reggi coppa regolabile, comandi capacitivi retroilluminati a led, display digitale multilingua, macine piane di Ø 64 mm.**

FR | **Moulin à café électronique avec doseur automatique, le système “on demand” permet de mouliner uniquement la dose requise afin de préserver intactes les qualités organoleptiques du grain de café torréfié, structure en aluminium peinte et trémie en polycarbonate, réglage de la mouture micrométrique continue pour une meilleure homogénéité, distribution d’une seule dose en moins de 4 secondes, double dose en moins de 8 secondes, bouton de pression et porte-filtre réglable, commandes capacitives rétroéclairées par led, écran numérique multilingues, meules plates de Ø 64 mm.**

ES | **Molinillo de café electrónico con dosificador automático, el sistema “on demand” muele al momento solo la cantidad de café pedida para preservar todas las cualidades organolépticas contenidas en el grano de café tostado, cuerpo de aluminio pintado y tolva de polycarbonato, ajustamiento de la molienda micrométrica continua para una mejor homogeneidad, distribución de la dosis de café en menos de 4 segundos, dosis doble en menos de 8 segundos, botón de presión y soporte portafiltro, controles capacitivos retroiluminados led, pantalla digital multilingüe, muelas llanas de Ø 64 mm.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

COLORS | COLORI | COULEURS | COLORES

			
metallic grey grigio metallizzato gris métallisé gris metalizado	white bianco blanc blanco	black nero noir negro	red rosso rouge rojo

power
potenza
puissance
potencia

350 W

container capacity
capacità contenitore
capacité conteneur
capacidad del recipiente

1,3 kg

weight
peso
poids
peso

13 kg

singlephase
monofase
monophase
monofásico

230 V

dose adjustment
regolazione dose
réglage de la dose
regulación de la dosis

5 / 9,5 g

dimensions
dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 200 x 270 x 510 h

packing dimensions
misure imballo
dimensions de colisage
dimensiones del embalaje

**mm 240 x 390 x 500 h
(0,05 m³)**

MST64-PEV SUPERFAST

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Superfast electronic coffee grinder with automatic doser, the "on demand" system grinds the coffee dose required only in order to preserve the organoleptic qualities contained in the roasted coffee bean, painted aluminium body and hopper in polycarbonate, stepless micrometrical grinding adjustment for a better homogeneity of the grind, single dose dispensing in under 2 seconds, double dose in under 4 seconds, push button and adjustable filter support, led backlit capacitive controls, multi-languages digital display, flat grinding units Ø 64 mm.



Macinacaffè elettronico superveloce con dosatore automatico, il sistema "on demand" macina al momento solo la dose di caffè richiesta in modo da conservare intatte le qualità organoleptiche del chicco di caffè tostato, corpo in alluminio verniciato e campana in policarbonato, regolazione macinatura micrometrica continua per una migliore omogeneità, erogazione dose singola in meno di 2 secondi, dose doppia in meno di 4 secondi, pulsante a pressione e supporto reggi coppa regolabile, comandi capacitivi retroilluminati a led, display digitale multilingua, macine piane di Ø 64 mm.



Moulin à café électronique super rapide avec doseur automatique, le système "on demand" permet de mouliner uniquement la dose requise afin de préserver intactes les qualités organoleptiques du grain de café torréfié, structure en aluminium peinte et trémie en polycarbonate, réglage de la mouture micrométrique continue pour une meilleure homogénéité, distribution d'une seule dose en moins de 2 secondes, double dose en moins de 4 secondes, bouton de pression et porte-filtre réglable, commandes capacitives rétroéclairées par led, écran numérique multilingues, meules plates de Ø 64 mm.



Molinillo de café electrónico súper rápido con dosificador automático, el sistema "on demand" muele al momento solo la cantidad de café pedida para preservar todas las calidades organolépticas contenidas en el grano de café tostado, cuerpo de aluminio pintado y tolva de policarbonato, ajustamiento de la molienda micrométrica continua para una mejor homogeneidad, distribución de la dosis única de café en menos de 2 segundos, dosis doble en menos de 4 segundos, botón de presión y soporte portafiltro, controles capacitivos retroiluminados led, pantalla digital multilingüe, muelas llanas de Ø 64 mm.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

COLORS | COLORI | COULEURS | COLORES



metallic grey grigio metallizzato gris métallisé gris metalizado	white bianco blanc blanco	black nero noir negro	red rosso rouge rojo
--	---	---------------------------------------	--------------------------------------

power potenza puissance potencia	400 W	container capacity capacità contenitore capacité conteneur capacidad del recipiente	1,3 kg	weight peso poids peso	13 kg
singlephase monofase monophase monofásico	230 V	dose adjustment regolazione dose réglage de la dose regulación de la dosis	5 / 9,5 g	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 200 x 270 x 510 h
				packing dimensions misura imballo dimensions de colisage dimensiones del embalaje	mm 240 x 390 x 500 h (0,05 m³)

MST-64P

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Painted aluminium body and hopper in polycarbonate, manual or automatic doser with stepless micrometrical grinding adjustment for a better homogeneity of the grind, available with automatic, manual or timer switch, flat grinding units Ø 64 mm.



Corpo in alluminio verniciato e campana in policarbonato, macinadostore manuale o automatico con regolazione macinatura micrometrica continua per una migliore omogeneità, disponibile nella versione con interruttore automatico, manuale o con timer, macine piane di Ø 64 mm.



Structure en aluminium peinte et trémie en polycarbonate, doseur manuel ou automatique avec réglage de la mouture micrométrique continue pour une meilleure homogénéité, disponible en version avec commutateur automatique, manuel ou avec minuteur, meules plates de Ø 64 mm.



Cuerpo de aluminio pintado y tolva de policarbonato, dosificador manual o automático, ajustamiento de la molienda micrométrica continua para una mejor homogeneidad, disponible en versión con interruptor automático, manual o con temporizador, muelas llanas de Ø 64 mm.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

COLORS | COLORI | COULEURS | COLORES



metallic grey grigio metallizzato gris métallisé gris metalizado	white bianco blanc blanco	black nero noir negro	red rosso rouge rojo
--	---	---------------------------------------	--------------------------------------

power potenza puissance potencia	350 W	container capacity capacità contenitore capacité conteneur capacidad del recipiente	1,2 kg	weight peso poids peso	12,5 kg
singlephase monofase monophase monofásico	230 V	dose adjustment regolazione dose réglage de la dose regulación de la dosis	5 / 9,5 g	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 200 x 320 x 510 h
				packing dimensions misura imballo dimensions de colisage dimensiones del embalaje	mm 240 x 390 x 500 h (0,05 m³)

MST-64PM manual switch | interruttore manuale | commutateur manuel | interruptor manual

MST-64PT timer switch | temporizzatore | minuteur | temporizador

MST-64PA automatic switch | interruttore automatico | commutateur automatique | interruptor automático

BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

PROFESSIONAL CITRUS JUICER

SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE
PRESSE-AGRUMES PROFESSIONNEL
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS PROFESIONAL



SA-A

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | **Automatic citrus juicer working with pressure lever, light alloy and stainless steel body.**
- | Spremiagrumi automatico con azionamento a leva, struttura in lega leggera e acciaio inox.
- | Presse-agrumes automatique fonctionnement avec levier de pression, structure en alliage léger et acier inox.
- | Exprimidor automático con accionamiento por palanca, estructura de aleación ligera y acero inoxidable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 180x300	rounds per minute	power	voltage	weight
dimensioni	x360h	giri al minuto	potenza	voltaggio	peso
dimensions		tours par minute	puissance	voltage	poids
dimensiones		vuelatas por minuto	potencia	voltaje	peso
		1400	350 W	230 V	8,5 kg



SA-M

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | **Manual citrus juicer, light alloy and stainless steel body. Ventilated Motor.**
- | Spremiagrumi manuale, struttura in lega leggera e acciaio inox. Motore ventilato.
- | Presse-agrumes manuel, structure en alliage léger et acier inox. Moteur ventilé.
- | Exprimidor manual, estructura de aleación ligera y acero inoxidable. Motor ventilado.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 195x200	rounds per minute	power	voltage	weight
dimensioni	x320 h	giri al minuto	potenza	voltaggio	peso
dimensions		tours par minute	puissance	voltage	poids
dimensiones		vuelatas por minuto	potencia	voltaje	peso
		900	350 W	230 V	6,5 kg
		1400			

BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

PROFESSIONAL BLENDER

FRULLATORE PROFESSIONALE
BATTEUR PROFESSIONNEL
BATIDORA PROFESIONAL



MB 1

MILK SHAKE BLENDERS FRULLATORI PER FRAPPÉ MIXEURS A MILK SHAKE BATIDORAS PARA BATIDOS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 175x180	rounds	power	voltage	weight
dimensioni	x480 h	giri al minuto	potenza	voltaggio	peso
dimensions		tours par minute	puissance	voltage	poids
dimensiones		vuelatas por minuto	potencia	voltaje	peso
		15000	150 W	230 V	3 kg
		rpm			

MB 2

MILK SHAKE BLENDERS FRULLATORI PER FRAPPÉ MIXEURS A MILK SHAKE BATIDORAS PARA BATIDOS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 300x180	rounds	power	voltage	weight
dimensioni	x480 h	giri al minuto	potenza	voltaggio	peso
dimensions		tours par minute	puissance	voltage	poids
dimensiones		vuelatas por minuto	potencia	voltaje	peso
		15000	150 W	230 V	6 kg
		rpm			





BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

SOFT ICE DISPENSER

EROGATORE PER GELATO SOFT
DISTRIBUTEUR DE GLACE SOUPLE
DISTRIBUIDOR DE HELADO SOFT

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | Machine user-friendly with electronic LED keypad, ideal for production and distribution of soft ice and frozen yogurt, HACCP certified, defrost mode automatic, air cooling system, available with 1 or 2 bowls in colours white or black and steel finishings.
-  | Macchina molto semplice da usare con tastiera elettronica a LED, ideale per la produzione ed erogazione del gelato soft e frozen yogurt, certificata HACCP, modalità di sbrinamento automatica, raffreddamento ad aria, disponibile a 1 o 2 vasche in colori bianco o nero e finiture in acciaio.
-  | Machine maniable pour l'opérateur avec clavier Electronique à LED, idéal pour la production et la distribution de glace souple et de frozen yogurt, certifiée HACCP, mode de dégivrage automatique, système de refroidissement à l'air, disponible avec 1 ou 2 cuves en couleurs blanche ou noir et finitions en acier.
-  | Máquina muy fácil de usar con teclado electrónico de LED, ideal para la producción y distribución de helado soft y yogurt helado, certificada HACCP, modo de desescarche automático, refrigeración por aire, disponible con 1 ó 2 cubas de color blanco o negro y acabados de acero.

GTP1

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



bowl vasca cuve cuba	1	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	28 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	lt 6 kg 4	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 260x425x650 h	power potenza puissance potencia	350 W		

GTP2

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl vasca cuve cuba	2	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	46 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	lt 6+6 kg 4+4	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 450x435x650 h	power potenza puissance potencia	756 W		

BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

SOFT ICE DISPENSER

EROGATORE PER GELATO SOFT
DISTRIBUTEUR DE GLACE SOUPLE
DISTRIBUIDOR DE HELADO SOFT

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| Mini dispenser for cold creams, sherbets and slushes. Small sized. 2 lt bowl. Lightweight. Elegant design. Safety stop system. Led control board. Manual defrost.



| Mini erogatore per creme fredde, sorbetti e granite. Dimensioni ridotte. Vasca da 2 litri. Leggera. Design elegante. Sistema di sicurezza stop. Tastiera a led. Sbrinamento manuale.



| Mini distributeur pour crèmes, sorbets et granita. Petite taille. Design élégant. Système de sécurité stop. Clavier a led. Dégivrage manuel.



| Mini distribuidor de cremas frías, sorbetes y bebidas granizadas. Tamaño pequeño. Recipiente de dos litros de capacidad. Peso ligero. Design elegante. Sistema de seguridad Stop. Teclado Led. Descongelamiento manual.



MINI

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl

vasca
cuve
cuba

1

refrigerating gas

gas refrigerante
gaz réfrigérant
gas refrigerante

R 290

voltage

voltaggio
voltage
voltaje

230 V

weight

peso
poids
peso

11 kg

bowl capacity

capacità vasca
capacité de la cuve
capacidad cuba

lt 2

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 130x375x455 h

power

potenza
puissance
potencia

230 W

BAR EQUIPMENT
ATTREZZATURA BAR
BAR EQUIPEMENT
EQUIPOS PARA BAR

SLUSH MACHINE

GRANITORE
MACHINE A GRANITÉ
GRANIZADORA

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | **Exclusive insulating bowl “I-TANK technology”:** it minimizes the influence of external temperature, increases the cooling power and enhances product consistency, it also reduces condensation and water dripping on the bowl’s outer walls. Cover’s led cold lighting, air cooling system, mechanical control board, manual defrost mode, available in colours white or black.
-  | **Esclusiva vasca isolante “I-TANK technology”:** minore influenza della temperatura esterna, maggiore efficacia refrigerante, migliore consistenza del prodotto, riduzione delle gocce di condensa sulle pareti esterne della vasca. Coperchio con illuminazione fredda a led, sistema di raffreddamento ad aria, testiera meccanica a pulsantiera, modalita’ di sbrinamento manuale. Colori disponibili: bianco o nero.
-  | **Exclusive cuve isolante “I-TANK technology”:** moins d’influence de la température extérieure, plus grand effet de refroidissement, une meilleure consistance du produit, réduction des gouttes de condensation sur les parties extérieures de la cuve. Couvercle avec éclairage LED froide, système de refroidissement à l’air, clavier mécanique, mode de dégivrage manuel. Couleurs disponibles: blanc ou noir.
-  | **Exclusiva cuba aislante “I-TANK technology”:** menor influencia de la temperatura exterior, mayor eficacia refrigerante, mejor consistencia del producto, reducción de las gotas de condensación en las paredes exteriores de la cuba. Tapa con iluminación fría con led, sistema de refrigeración por aire, teclado mecánico con botonera, modo de desescarche manual. Colores disponibles: blanco o negro.



IPRO1

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl vasca cuve cuba	1	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	39 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	lt 11	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 200x580x870 h	power potenza puissance potencia	500 W		



IPRO2

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl vasca cuve cuba	2	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	60 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	lt 11+11	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 400x580x870 h	power potenza puissance potencia	980 W		



IPRO3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl vasca cuve cuba	3	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	81 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	lt 11+11+11	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 600x580x870 h	power potenza puissance potencia	1420 W		

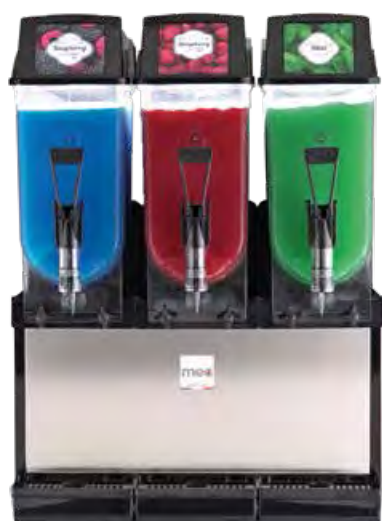


FROSTY 2

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl vasca cuve cuba	2	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	53 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	12+12 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 390x510x820 h	power potenza puissance potencia	1050 W		



FROSTY 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl vasca cuve cuba	3	refrigerating gas gas refrigerante gaz réfrigérant gas refrigerante	R 290	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V	weight peso poids peso	85 kg
bowl capacity capacità vasca capacité de la cuve capacidad cuba	12+12+12 lt	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 585x510x820 h	power potenza puissance potencia	1220 W		

GLASS/DISHWASHERS

LAVABICCHIERI/STOVIGLIE

LAVEVERRES/VAISSELLES

LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS



WASH

FRONT LOADING GLASS/DISHWASHERS "AMBER LINE"

LAVABICCHIERI/STOVIGLIE FRONTALI
LAVEVERRES/VAISSELLES FRONTALES
LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS FRONTALES

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



GW 35



H = 20,5 cm



| **Single-skinned cabinet with double-skinned door, tank and door made of stainless steel AISI 304, monobloc wash pump fixed directly to the tank, easy-clean dual filter system, stainless-steel wash arm and two rinse arms of composite material, all independent and rotary, integral hydraulic rinse aid injector, electromechanical control panel.**

| **Standard equipment: 1 inlet hose, 1 drain hose, 1 transparent rinse aid hose, 1 universal rack, 1 dish rack (18 d. - only for mod. DW50), 1 cutlery rack.**

| **Optional: detergent dosing pump, drain pump.**



| Macchine monoparete con porta doppia parete, vasca e porta in acciaio inox AISI 304, pompa di lavaggio monoblocco montata direttamente alla vasca, sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca, una girante di lavaggio in inox e due giranti di risciacquo, rotanti e indipendenti, dosatore idraulico di brillantante regolabile, pannello comandi elettromeccanico.

| Dotazione: 1 tubo carico acqua, 1 tubo scarico acqua, 1 trasparente per brillantante con pescante, 1 cesto universale, 1 porta posate, 1 cesto piatti (18 p. - solo per modello DW50).

| **Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico.**



| Machines à simple paroi avec porte à double paroi, cuve et porte fabriqués en acier inoxydable AISI 304, pompe de lavage monobloc en prise directe avec la cuve, système de double filtres, facile à nettoyer, deux bras de lavage inférieur en inox et deux bras de rinçage supérieur et inférieur en matériau composite, rotatifs et indépendants, doseur hydraulique de produit de rinçage intégré, panneau de commande électromécanique.

| Dotation: 1 tuyau branchement d'eau, 1 tuyau vidange d'eau, 1 tuyau transparent pour produit rinçage, 1 casier universel, 1 casier assiettes (18 a. - uniquement pour le mod. DW50), 1 godet à couverts.

| **Suppléments: doseur de produit de lavage, pompe de vidange.**



| Máquina de pared simple, con puerta de doble pared, cuba y capot en acero inoxidable AISI304, bomba de lavado monobloque montada directamente en la cuba, sistema de filtrado extraíble por el doble filtro, dos brazos lavado inox dos brazos de enjuagu giratorios y independientes, dispensador de abrillantador ajustable y hidráulico, panel de control electromecánico.

| Dotación: 1 tubo conexión de agua, 1 tubo desagüe, 1 tubo transparente para abrillantador, 1 cesta de vasos, 1 cesta platos (18 p. - solo para el mod. DW50), 1 cestillo cubiertos.

| **Opcional: dosificador detergente, bomba de desagüe.**



GW 40



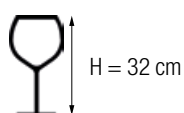
H = 25,5 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



DW 50



	GW 35	GW 40	DW 50
Output basket/h Produzione cesti/h Production paniers/h Producción cestas/h	20	20	30
Dimensions mm Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	415 x 465 x 595 h	465 x 510 x 645 h	565 x 610 x 825 h
Basket size Misura cestello Dimension panier Medida cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Voltage Voltaggio Voltage Voltaje	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 3N / 50 Hz
Power Potenza Puissance Potencia	2,77 kW	2,97 kW	4,90 kW
Boiler heating element Resistenza boiler Boiler-heizung Resistencia calentador	2,60 kW	2,80 kW	4,50 kW
Tank heating element Resistenza vasca Becken-heizung Resistencia cuba	1,60 kW	1,60 kW	2,50 kW
Washing pump Pompa lavaggio Pompe de lavage Bomba de lavado	0,17 kW	0,17 kW	0,4 kW
Tank capacity Capacità vasca Capacité cuve Capacidad cuba	11 lt	12 lt	23 lt
Boiler capacity Capacità boiler Boilerinhalt Capacidad calentador	2,7 lt	3,5 lt	5,5 lt
Water consumption/cycle Consumo acqua/ciclo Consumation d'eau/cycle Consumo agua/ciclo	2,4 lt	2,4 lt	2,6 lt
Cycle (seconds) Durata ciclo (secondi) Cycle (secondes) Duración ciclo (segundos)	120	120	180
Output per hour (cycles) Produzione oraria (cicli) Production horaire (cycles) Producción por hora (ciclos)	30	30	20
Weight Peso Poids Peso	25 kg	30 kg	47 kg

WASH

HOOD-DISHWASHERS "AMBER LINE"

LAVASTOVIGLIE A CAPOT
LAVE VAISSELLES A CAPOT
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Single-skinned cabinet, tank and hood made of stainless-steel AISI 304, easy-clean dual-filter system, tilted wash pump, two stainless-steel wash arms and two rinse arms of composite material, independent and rotary, integral hydraulic rinse aid injector, auto-start hood, electromechanical control panel, displaying wash and rinse temperatures.**

| **Standard equipment: 1 inlet hose, 1 drain hose, 1 transparent rinse aid hose, 1 universal rack, 1 dish rack (18 s.), 2 cutlery racks.**

| **Optional: detergent dosing pump, drain pump.**



| Macchina monoparete, Vasca e capot in acciaio inossidabile AISI 304, sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca, pompa di lavaggio inclinata, due giranti di lavaggio inox e due giranti di risciacquo rotanti e indipendenti, dosatore idraulico di brillantante regolabile, avvio ciclo alla chiusura della capot, pannello comandi elettromeccanico con display di temperature per lavaggio e risciacquo.

| Dotazione: 1 tubo carico acqua, 1 tubo scarico acqua, 1 tubo trasparente per brillantante con pescante, 1 cesto universale, 1 cesto piatti (18 p.), 2 porta posate.

| **Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico.**



| Machine à simple paroi, cuve et capot fabriqués en acier inoxydable AISI 304, système de double filtres, facile à nettoyer, pompe de lavage inclinée, deux bras de lavage inox et deux bras de rinçage en matériau composite rotatifs indépendants, doseur hydraulique de produit de rinçage intégré, départ de cycle à la fermeture du capot, panneau de commandes électromécaniques avec affichage de températures pour le lavage et le rinçage.

| Dotation: 1 tuyau branchement d'eau, 1 tuyau vidange d'eau, 1 tuyau transparent pour produit rinçage, 1 casier universel, 1 casier assiettes (18 a.), 2 godets à couverts.

| **Suppléments: doseur de produit de lavage, pompe de vidange.**



| Máquina de pared simple, cuba y capot en acero inoxidable AISI 304, sistema de filtrado extraíble por el doble filtro, bomba lavado pendiente, dos brazos lavado inox dos brazos de enjuague giratorios e independientes, dispensador de abrillantador ajustable y hidráulico, el ciclo comienza al cerrar el capot, panel de control electromecánico con display de la temperatura para lavado y enjuague.

| Dotación: 1 tubo conexión de agua, 1 tubo desagüe, 1 tubo transparente para abrillantador, 1 cesta de vasos, 1 cesta platos (18 p.), 2 cestillos cubiertos.

| **Opcional: dosificador detergente, bomba de desagüe.**



HW 1000



H = 40,5 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	HW 1000
Output basket/h Produzione cesti/h Production paniers/h Producción cestas/h	30 / 40
Dimensions mm Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	655 x 745 x 1480 h
Basket size Misura cestello Dimension panier Medida cesta	500 x 500 mm
Voltage Voltaggio Voltage Voltaje	400 V / 3N / 50 Hz
Power Potenza Puissance Potencia	6,52 kW
Boiler heating element Resistenza boiler Boiler-heizung Resistencia calentador	6,00 kW
Tank heating element Resistenza vasca Becken-heizung Resistencia cuba	3,00 kW
Washing pump Pompa lavaggio Pompe de lavage Bomba de lavado	0,52 kW
Tank capacity Capacità vasca Capacité cuve Capacidad cuba	20 lt
Boiler capacity Capacità boiler Boilerinhalt Capacidad calentador	7,0 lt
Water consumption/cycle Consumo acqua/ciclo Consumation d'eau/cycle Consumo agua/ciclo	2,6 lt
Cycle (seconds) Durata ciclo (secondi) Cycle (secondes) Duración ciclo (segundos)	120 / 180
Output per hour (cycles) Produzione oraria (cicli) Production horaire (cycles) Producción por hora (ciclos)	30 / 20
Weight Peso Poids Peso	105 kg

WASH

HOOD-DISHWASHERS “JADE LINE”

LAVASTOVIGLIE A CAPOT
LAVE VAISSELLES A CAPOT
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| **Double-skinned cabinet, tank and hood made of stainless-steel AISI 304, **electronic control panel** (mainboard with microprocessor), atmospheric boiler, thermostop, air gap, molded tank for better hygiene, stainless-steel wash arms, suitable for washing pizza dishes and gastronorm trays, equipped with all safety features.**

| **Standard equipment: rinse aid dispenser, drain pump, rinse pump, 2 baskets, 1 cutlery rack, 1 inlet hose.**

| **Optional: detergent dispenser.**



| Macchina doppia parete, vasca e capotta in acciaio AISI 304, **comando elettronico** (monoscheda con microprocessore), boiler atmosferico, termostop, air gap, vasca stampata per migliore igiene, bracci di lavaggio in inox, ideale per lavaggio piatti pizza e vassoi gastronorm, conforme a tutti gli standard di sicurezza.

| Dotazione: dosatore brillantante, pompa di scarico, pompa risciacquo, 2 cesti piatti, 1 cestello posate, 1 tubo di carico.

| **Optional: dosatore detersivo.**



| Machine à double paroi, cuve et capot en acier AISI 304, **contrôle électronique** (carte mère avec microprocesseur), boiler atmosphérique, thermostop, air gap, cuve moulée pour une meilleure hygiène, bras de lavage en acier inox, indiquée pour le lavage des plats à pizza et plateaux gastronorm, équipée avec toute les fonctionnalités de sécurité.

| Dotation: doseur de produit de rinçage, pompe de vidange, pompe de rinçage, 2 paniers, 1 goudet à couverts, 1 tuyau branchement d'eau.

| **Suppléments: doseur de produit de lavage.**



| Estructura de pared doble, cuba y capot en acero inox AISI 304, **control electrónico** (placa de microprocesador), caldera atmosférica, termostop, air gap, cuba moldeada para una mejor higiene, brazos lavado en acero inox, maquina apta para el lavado de platos de pizza y bandejas gastronorm, provista de todos los dispositivos de seguridad.

| Dotación: dispensador de abrillantador, bomba de vaciado, bomba de enrojecimiento, 2 cestas, 1 cestillo cubiertos, 1 tubo de conexión de agua.

| **Opcional: dosificador de detergente.**




KA-EL



H = 43 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	KA-EL
Output basket/h Produzione cesti/h Production paniers/h Producción cestas/h	 1200
Dimensions mm Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	660 x 760 x 1500 h
Basket size Misura cestello Dimension panier Medida cesta	500 x 500 mm
Voltage Voltaggio Voltage Voltaje	400 V / 3N / 50 Hz
Power Potenza Puissance Potencia	10,108 kW
Boiler heating element Resistenza boiler Boiler-heizung Resistencia calentador	9,00 kW
Tank heating element Resistenza vasca Becken-heizung Resistencia cuba	2,2 kW
Washing pump Pompa lavaggio Pompe de lavage Bomba de lavado	1,1 kW
Tank capacity Capacità vasca Capacité cuve Capacidad cuba	25 lt
Boiler capacity Capacità boiler Boilerinhalt Capacidad calentador	10 lt
Water consumption/cycle Consumo acqua/ciclo Consommation d'eau/cycle Consumo agua/ciclo	3 lt
Cycle (seconds) Durata ciclo (secondi) Cycle (secondes) Duración ciclo (segundos)	80 / 120 / 180
Output per hour (cycles) Produzione oraria (cicli) Production horaire (cycles) Producción por hora (ciclos)	30 / 20
Weight Peso Poids Peso	120 kg

WASH

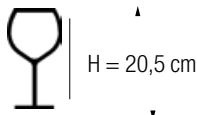
FRONT LOADING GLASS/DISHWASHERS "JADE LINE"

LAVABICCHIERI/STOVIGLIE FRONTALI
LAVEVERRES/VAISSELLES FRONTALES
LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS FRONTALES

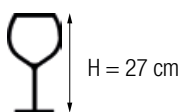
double skin
doppia parete
double paroi
doble pared



BP 35



BP 40



GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

UK | **Double-skinned cabinet, tank and door, made of stainless-steel AISI 304, electromechanical control panel, pressure boiler, thermostat, stainless-steel wash arms, equipped with all safety features**

| **Standard equipment: rinse aid dispenser, 1 basket, 1 cutlery rack, 1 inlet hose.**

| **Optional: detergent dispenser, drain pump.**

FR | **Macchina a doppia parete, vasca e porta in acciaio AISI 304, comando elettromeccanico, boiler a pressione, termostop, bracci di lavaggio in inox, conforme a tutti gli standard di sicurezza.**

| **Dotazione: dosatore brillantante, 1 cesto piatti, 1 cestello posate, 1 tubo di carico.**

| **Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico.**

FR | **Machine à double paroi, cuve et porte en acier AISI 304, contrôle électromécanique, boiler à pression, thermostop, bras de lavage en acier inox, équipée avec toute les, fonctionnalités de sécurité.**

| **Dotation: doseur de produit de rinçage, 1 panier, 1 goudet à couverts, 1 tuyau branchement d'eau.**

| **Suppléments: doseur de produit de lavage, pompe de vidange.**

ES | **Estructura de doble pared, cuba y puerta en acero inox AISI 304, control electromecánico, caldera de presión, termostop, brazos lavado en acero inox, provista de todos los dispositivos de seguridad.**

| **Dotación: dispensador de abrillantador, 1 cesta platos, 1 cestillo cubiertos, 1 tubo de conexión de agua.**

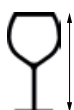
| **Opcional: dosificador de detergente, bomba de vaciado.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



SPM 50



H = 36 cm

	BP 35	BP 40	SPM 50
Output basket/h Produzione cesti/h Production paniers/h Producción cestas/h	20	20	30
Dimensions mm Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	415 x 512 x 610 h	460 x 522 x 695 h	600 x 600 x 820 h
Basket size Misura cestello Dimension panier Medida cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Voltage Voltaggio Voltage Voltaje	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 3N / 50 Hz
Power Potenza Puissance Potencia	3,24 kW	3,24 kW	4,93 kW
Boiler heating element Resistenza boiler Boiler-heizung Resistencia calentador	3 kW	3 kW	4,5 kW
Tank heating element Resistenza vasca Becken-heizung Resistencia cuba	1,20 kW	1,20 kW	1,20 kW
Washing pump Pompa lavaggio Pompe de lavage Bomba de lavado	0,24 kW	0,24 kW	0,43 kW
Tank capacity Capacità vasca Capacité cuve Capacidad cuba	12 lt	16 lt	24 lt
Boiler capacity Capacità boiler Boilerinhalt Capacidad calentador	4,5 lt	4,5 lt	4,5 lt
Water consumption/cycle Consumo acqua/ciclo Consumation d'eau/cycle Consumo agua/ciclo	3 lt	3 lt	3 lt
Cycle (seconds) Durata ciclo (secondi) Cycle (secondes) Duración ciclo (segundos)	180	180	180
Weight Peso Poids Peso	32 kg	36 kg	42 kg

WASH

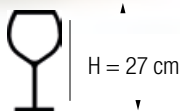
FRONT LOADING GLASS/DISHWASHERS "JADE LINE"

LAVABICCHIERI/STOVIGLIE FRONTALI
LAVEVERRES/VAISSELLES FRONTALES
LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS FRONTALES

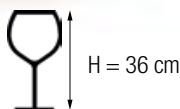
double skin
doppia parete
double paroi
doble pared



BP 40-EL



SP 50-EL



GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

UK | **Double-skinned cabinet, tank and door, made of stainless-steel AISI 304, electronic control panel pressure boiler, thermostop, stainless-steel wash arms, equipped with all safety features.**

| **Standard equipment: rinse aid dispenser, 1 basket, 1 cutlery rack, 1 inlet hose.**

| **Optional: detergent dispenser, drain pump.**

FR | **Macchina a doppia parete, vasca e porta in acciaio AISI 304, comando elettronico, boiler a pressione, thermostop, bracci di lavaggio in inox, conforme a tutti gli standard di sicurezza.**

| **Dotazione: dosatore brillantante, 1 cesto piatti, 1 cestello posate, 1 tubo di carico.**

| **Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico.**

FR | **Machine à double paroi, cuve et porte en acier AISI 304, contrôle électronique, boiler à pression, thermostop, bras de lavage en acier inox, équipée avec toute les, fonctionnalités de sécurité.**

| **Dotation: doseur de produit de rinçage, 1 panier, 1 goudet à couverts, 1 tuyau branchement d'eau.**

| **Suppléments: doseur de produit de lavage, pompe de vidange.**

ES | **Estructura de doble pared, cuba y puerta en acero inox AISI 304, control electrónico, caldera de presión, thermostop, brazos lavado en acero inox, provista de todos los dispositivos de seguridad.**

| **Dotación: dispensador de abrillantador, 1 cesta platos, 1 cestillo cubiertos, 1 tubo de conexión de agua.**

| **Opcional: dosificador de detergente, bomba de vaciado.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	BP 40-EL	SP 50-EL
Output basket/h Produzione cesti/h Production paniers/h Producción cestas/h	20	30
Dimensions mm Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	460 x 522 x 695 h	600 x 600 x 820 h
Basket size Misura cestello Dimension panier Medida cesta	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Voltage Votaggio Voltage Voltaje	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 3N / 50 Hz
Power Potenza Puissance Potencia	3,24 kW	4,93 kW
Boiler heating element Resistenza boiler Boiler-heizung Resistencia calentador	3 kW	4,5 kW
Tank heating element Resistenza vasca Becken-heizung Resistencia cuba	1,20 kW	1,20 kW
Washing pump Pompa lavaggio Pompe de lavage Bomba de lavado	0,24 kW	0,43 kW
Tank capacity Capacità vasca Capacité cuve Capacidad cuba	16 lt	24 lt
Boiler capacity Capacità boiler Boilerinhalt Capacidad calentador	4,5 lt	4,5 lt
Water consumption/cycle Consumo acqua/ciclo Consumation d'eau/cycle Consumo agua/ciclo	3 lt	3 lt
Cycle (seconds) Durata ciclo (secondi) Cycle (secondes) Duración ciclo (segundos)	80 - 110 - 140	80 - 110 - 140
Weight Peso Poids Peso	36 kg	42 kg

WASH

HOOD-DISHWASHERS "TURQUOISE" LINE

LAVASTOVIGLIE A CAPOT
LAVE VAISSELLES A CAPOT
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

GENERAL SPECIFICATIONS

I CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Single skinned structure, tank and filter for tank AISI 304 (18/10), **electronic or electromechanic control**, suitable for washing pizza dishes and gastronorm trays, equipped with all safety features, frontal access to all components for easy maintenance. Standard equipment: Peristaltic and timed rinse aid dosing pump, adjustable stainless-steel feet. Optional: Peristaltic and timed detergent dosing pump, drain pump.



Struttura monoscocca, vasca e filtro vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10), **comandi elettronici o elettromeccanici**, adatte per lavaggio di piatti pizza e vassoi gastronorm, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza, accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: Dosatore brillantante peristaltico e temporizzato, piedini in acciaio inox regolabili. Opzionale: Dosatore detersivo peristaltico e temporizzato, pompa di scarico.



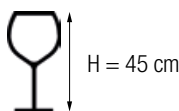
Simple paroi carrosserie, cuve et filtre de la cuve en acier inox AISI 304 (18/10), **contrôle électronique ou électromécanique**, indiquées pour le lavage des plats à pizza et plateaux gastronorm, équipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien. Dotation: Doseur de produit de rinçage peristaltique et temporisé, pieds réglables en acier inox. Suppléments: Doseur de produit de lavage peristaltique et temporisé, pompe de vidange.



Estructura pared simple, cuba y filtro de la cuba en acero inoxidable AISI 304 (18/10), **control electrónico o electromecánico**, aptas para el lavado de platos de pizza y bandejas gastronorm, provistas de todos los dispositivos de seguridad, acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento. Equipamiento: Dosificador de abrillantador peristáltico y temporizado, patas en acero inoxidable regulables. Opcional: Dosificador de detergente peristáltico y temporizado, bomba de vaciado.



T110E



T110M

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	T110E / T110M
output basket/h pcs produzione cesti/h pz production paniers/h pcs producción cestas/h piezas	30 / 40
dimensions mm dimensioni mm dimensions mm dimensiones mm	640 x 740 x 1500/1930 h
basket size misura cestello dimension panier medida cesta	500 x 500 mm
voltage voltaggio voltage voltaje	400 V 3N+T 50 Hz
power potenza puissance potencia	8500 W
boiler heating element resistenza boiler boiler-heizung resistencia calentador	8000 W
tank heating element resistenza vasca becken-heizung resistencia cuba	2100 W
washing pump pompa lavaggio pompe de lavage bomba de lavado	470 W
tank capacity capacità vasca capacité cuve capacidad cuba	15 lt
boiler capacity capacità boiler boilerinhalt capacidad calentador	6 lt

	T110E / T110M
water consumption/cycle consumo acqua/ciclo consommation d'eau/cycle consumo agua/ciclo	2,9 lt
cycle (seconds) durata ciclo (secondi) cycle (secondes) duración ciclo (segundos)	90-120
dish basket 18 sets cesto piatti 18 posti panier à vaisselles 18 places cesta platos 18 plazas	1
glass basket cesto bicchieri panier à verres cesta vasos	1
cutlery container contenitore per posate godet porte-couverts contenedor para cubertería	1
tray basket cesto vassoi panier à plateaux cesta bandejas	-
rack basket cesto rete panier à filet cesta red	-
feeding pipe tubo di carico tuyau d'entrée tubo de carga	1
drain pipe tubo di scarico tuyau de vidange tubo de vaciado	1
weight peso poids peso	100 kg

WASH

WAREWASHERS/POTWASHERS "SAPPHIRE LINE"

LAVAGGETTI/LAVAPENTOLE
LAVE OBJETS/LAVE CASSEROLES
LAVAOBJETOS/LAVAOLLAS

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel structure and tank AISI 304 (18/10), double skin, stainless steel upper filter for tank, equipped with all safety features, fully automatic functions, frontal access to all components for easy maintenance, 2 vertical self cleaning and self draining pumps, anti-pollution device, 4 washing times, solenoid for hot water.



Struttura e vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10), doppia parete, filtro superiore della vasca in acciaio inox, funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza, accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione, 2 pompe verticali autosvuotanti e autopulenti, valvola antinquinamento, 4 tempi di lavaggio, elettrovalvola per acqua calda.



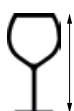
Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304 (18/10), double paroi, filtre supérieur de la cuve en acier inox, machines équipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité, fonctionnement complètement automatique, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien, 2 pompes verticales auto-vidantes et auto-nettoyantes, dispositif antipollution, 4 temps de lavage, électrovanne pour eau chaude.



Estructura y cuba en acero inoxidable AISI 304 (18/10), doble pared, filtro superior de la cuba en acero inoxidable, funcionamiento de las máquinas completamente automático, provistas de todos los dispositivos de seguridad, acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento, 2 bombas verticales con auto vaciado y auto limpieza, válvula anticontaminación, 4 tiempos de lavado, electroválvula para agua caliente.



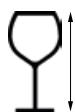
S100



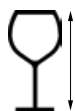
H = 50 cm

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	S100	S200	S350
tray basket cesto vassoi panier à plateaux cesta bandejas	1x 550x550 mm	-	-
rack basket cesto rete panier à filet cesta red	1x 550x550 mm	1x 700x700 mm	1x 1320x700 mm
s/s support grid for baskets griglia supporto cesti inox grille de support inox pour paniers rejilla soporte cestas inox.	1x 560x700 mm	-	-
detergent dosing pump dosatore detersivo doseur de produit de lavage dosificador de detergente	standard	standard	standard
rinse-aid dosing pump dosatore brillantante doseur de produit de rinçage dosificador de abrillantador	standard	standard	standard
self-cleaning cycle ciclo autopulizia cycle auto-nettoyant ciclo auto limpieza	optional	standard	standard

**S200**

H = 85 cm

**S350**

H = 85 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	S100	S200	S350
output basket/h pcs produzione cesti/h pz production paniers/h pcs producción cestas/h piezas	60	30	30
dimensions mm dimensioni mm dimensions mm dimensiones mm	650 x 845 x 1540 h	850 x 850 x 1900 h	1470 x 850 x 1900 h
basket size misura cestello dimension panier medida cesta	550 x 700	700 x 700 mm	1320 x 700
door height altezza utile porta türhöhe altura útil puerta	500 mm	850 mm	850 mm
voltage voltaggio voltage voltaje	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T/50 Hz
power potenza puissance potencia	6000 W	8000 W	9500 W
boiler heating element resistenza boiler boiler-heizung resistencia calentador	7600 W	4000 W	6000 W
tank heating element resistenza vasca becken-heizung resistencia cuba	3 x 1500 W	8000 W	9500 W
washing pump pompa lavaggio pompe de lavage bomba de lavado	2 x 550 W	2800 W	2 x 2800 W
tank capacity capacità vasca capacité cuve capacidad cuba	40 lt	68 lt	131 lt
boiler capacity capacità boiler boilerinhalt capacidad calentador	8 lt	9 lt	17 lt
water consumption/cycle consumo acqua/ciclo consommation d'eau/cycle consumo agua/ciclo	3 lt	5 lt	8 lt
cycle (minutes) durata ciclo (minuti) cycle (minutes) duración ciclo (minutos)	1' - 2' - 3' - 4'	from 2' up to 12' minutes da 2' fino a 12' minuti de 2' jusqu'à 12' minutes de 2 a 12 minutos	from 2' up to 12' minutes da 2' fino a 12' minuti de 2' jusqu'à 12' minutes de 2 a 12 minutos
weight peso poids peso	142 kg	205 kg	350 kg

WASH

OPTIONAL AND ACCESSORIES

OPTIONAL E ACCESSORI
OPTIONELLE ET ACCESSOIRES
OPCIONAL Y ACCESORIOS



Ø 360 mm / Ø 410 mm

-  | **round glass rack**
-  | cestello tondo bicchieri
-  | panier round à verres
-  | cesto redondo vasos



350x350 mm / 400x400 mm / 500x500 mm

-  | **glass square rack**
-  | cestello quadrato bicchieri
-  | panier carré à verres
-  | cesto cuadrado vasos



500x500 mm

-  | **trays square rack**
-  | cestello quadrato vassoi
-  | panier carré à plateaux
-  | cesto cuadrado bandejas




500x500 mm

-  | **square dish rack**
-  | cestello per piatti
-  | panier à vaisselles carré
-  | cesto cuadrado para platos



500x500 mm

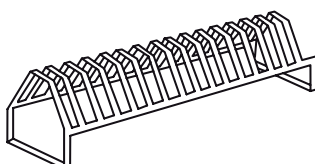
-  | **spoon square rack**
-  | cestello quadrato posate
-  | panier à vaisselles carré
-  | cesto cuadrado cubitos



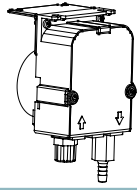
-  | **glass tilter**
-  | inclinatore bicchieri
-  | basculeur verres
-  | inclinador vasos



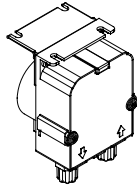
-  | **squared cutlery container**
-  | contenitore posate quadro
-  | porte-couverts carré
-  | porta cubiertos cuadrado



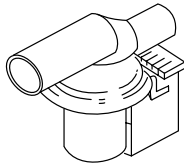
-  | **saucher insert 13 sets**
-  | inserto per piattini 13 posti
-  | porte-couverts carré
-  | porta platitos 13 sitios







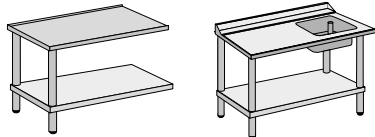
-  | **rinse-aid dosing pump built in or after sale kit**
-  | dosatore brillantante integrato o kit montaggio post vendita
-  | doseur de produit de rinçage intégré ou kit installation après vente
-  | dosificador abrillantador integrado o kit para instalación post venta



-  | **detergent dosing pump built in or after sale kit**
-  | dosatore detersivo integrato o kit montaggio post vendita
-  | doseur de produit de lavage intégré ou kit installation après vente
-  | dosificador detergente integrado o kit para instalación post venta



-  | **drain pump kit built in or after sale kit**
-  | kit pompa di scarico integrato o kit montaggio post vendita
-  | kit pompe de vidange intégré ou kit installation après vente
-  | kit bomba de desagüe integrado o kit para instalación post venta



-  | **Hood-dishwashers infeed and outfeed tables on request**
-  | Tavoli ingresso e uscita lavastoviglie a capotta a richiesta
-  | Tables entrée et sortie lave vaseilles á capot sur demande
-  | Mesas de entrada y salida lavavajillas de cúpula a solicitud

ICE MAKERS

FABBRICATORI GHIACCIO

MACHINES À GLAÇONS

FABRICADORAS DE HIELO



ICE MAKERS
FABBRICATORI GHIACCIO
MACHINES À GLAÇONS
FABRICADORAS DE HIELO

FULL ICE 18 gr

CUBETTO PIENO 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 g

REFRIGERANT GAS R452A
GAS REFRIGERANTE R452A
GAZ RÉFRIGÉRANT R452A
GAS REFRIGERANTE R452A

SERIE KP

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



I FULL ICE CUBE: High density full ice cube, crystal-clear and pure. Suitable for a long-lasting cooling of any drink, without water it down, for any use. HORIZONTAL EVAPORATOR, SPRAY SYSTEM: The horizontal evaporator consists of conic copper cups faces down. The pump raises the water under pressure, which is sprayed to the evaporators by the sprayers. The ice cubes are formed inside each cup and due to a hot gas they will fall down into the tank. UNDERCOUNTER: Small “universal” machines for all purposes from the residential to the commercial one. All models are available for „tropical use“: they can produce ice even at a high room temperature of 43°C and water temperature of 35°C.



I CUBETTO PIENO: Cubetto pieno ad alta densità, cristallino e puro. Indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda (senza annacquarla) in qualsiasi situazione d'uso. **EVAPORATORE ORIZZONTALE, SISTEMA A SPRUZZO:** L'evaporatore orizzontale è formato da scodelline in rame troncoconiche rivolte verso il basso. Una pompa manda l'acqua in pressione che, attraverso degli ugelli, viene spruzzata sull'evaporatore. Il ghiaccio si forma all'interno delle scodelle e viene staccato riscaldando per un breve periodo le stesse. **UNDERCOUNTER:** Piccoli apparecchi destinati a soddisfare tutti gli usi, da residenziali a commerciali per bassi fabbisogni giornalieri. Tutti i modelli sono tropicalizzati: possono essere installati fino a temperature ambiente di 43°C e con utilizzo di una temperatura dell'acqua fino a 35°C.



I GLAÇON PLEIN: Glaçon plein haute densité, cristallin et pur. Indiqué pour le refroidissement prolongé de tout type de boisson (sans la couper) quelle que soit l'utilisation. **ÉVAPORATEUR HORIZONTAL, SYSTÈME À PULVÉRISATION:** L'évaporateur horizontal est constitué de coupelles en cuivre tronconiques tournées vers le bas. Une pompe envoie l'eau sous pression qui, à travers des buses, est pulvérisée sur l'évaporateur. La glace se forme à l'intérieur des coupelles et elle se détache après le réchauffement bref de ces dernières. **UNDERCOUNTER:** Petits appareils satisfaisant tous les usages, résidentiels et commerciaux, pour de faibles besoins quotidiens. Tous les modèles sont tropicalisés : ils peuvent être installés dans des locaux avec une température ambiante maximale de 43°C et une température de l'eau utilisée de maximum 35°C.



I CUBITO MACIZO: Cubito macizo de alta densidad, cristallino y puro. Indicado para el enfriamiento prolongado de cualquier bebida (sin aguarla) en cualquier situación de uso. **EVAPORADOR HORIZONTAL, SISTEMA POR ROCIADO:** El evaporador horizontal está formado por cazoletas de cobre troncocónicas dirigidas hacia abajo. Una bomba envía el agua a presión que, a través de las boquillas, es rociada sobre el evaporador. El hielo se forma dentro de las cazoletas y se separa calentando por un breve periodo las mismas. **UNDERCOUNTER:** Pequeños aparatos destinados a satisfacer todos los usos, desde el residencial hasta el comercial, para bajas necesidades diarias. Todos los modelos son tropicalizados: pueden ser instalados con temperaturas ambiente de hasta 43 °C y con uso de una temperatura del agua de hasta 35 °C.

KP 20/6 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	1111-20 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	32 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	6 kg	power potenza puissance potencia	450 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	36 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 365x495x600 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 420x560x760 h	volume volume volumen	0,18 m³		

KP 25/6 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	1388-25 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	32,5 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	6 kg	power potenza puissance potencia	450 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	36,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 365x495x600 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 420x560x760 h	volume volume volumen	0,18 m³		

KP 30/10 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	1666-30 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	39 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	10 kg	power potenza puissance potencia	450 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	38,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 365x495x690 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 420x560x860 h	volume volume volumen	0,20 m³		

FULL ICE 18 gr
CUBETTO PIENO 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 g

AVAILABLE ALSO FOR FULL ICE 36 gr
DISPONIBILI ANCHE PER CUBETTO PIENO 36 gr
DISPONIBLES AUSSI POUR GLAÇON PLEIN 36 gr
TAMBIÉN DISPONIBLES PARA CUBITO MACIZO 36 g

 Made in Italy

KP 40/15 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	2222-40 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	45 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	15 kg	power potenza puissance potencia	570 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	52,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x585x685 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 575x640x850 h	volume volume volume volumen	0,31 m³		

KP 45/15 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	2500-45 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	46 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	15 kg	power potenza puissance potencia	600 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	53,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x585x685 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 575x640x850 h	volume volume volume volumen	0,31 m³		

KP 50/25 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	2778-50 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	49 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	25 kg	power potenza puissance potencia	750 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	56,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x585x795 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 575x640x950 h	volume volume volume volumen	0,35 m³		

FULL ICE 18 gr
CUBETTO PIENO 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 g

AVAILABLE ALSO FOR FULL ICE 36 gr
DISPONIBILI ANCHE PER CUBETTO PIENO 36 gr
DISPONIBLES AUSSI POUR GLAÇON PLEIN 36 gr
TAMBIÉN DISPONIBLES PARA CUBITO MACIZO 36 g

CE Made in Italy



KP 60/40 back counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	3333-80 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	72 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	40 kg	power potenza puissance potencia	780 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	81 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 740x605x915 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 810x670x1080 h	volume volume volume volumen	0,59 m³		



KP 85/40 back counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	4722-85 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	79 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	40 kg	power potenza puissance potencia	1050 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	88 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 740x605x915 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 810x670x1080 h	volume volume volume volumen	0,59 m³		



KP 100/60 back counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	5556-100 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	82 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	60 kg	power potenza puissance potencia	1200 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	91 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 740x605x1015 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 810x670x1180 h	volume volume volume volumen	0,64 m³		

FULL ICE 18 gr
CUBETTO PIENO 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 g

AVAILABLE ALSO FOR FULL ICE 36 gr
DISPONIBILI ANCHE PER CUBETTO PIENO 36 gr
DISPONIBLES AUSSI POUR GLAÇON PLEIN 36 gr
TAMBIÉN DISPONIBLES PARA CUBITO MACIZO 36 g

 Made in Italy



KP 130/75 under counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	7222- 130 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	105 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	75 kg	power potenza puissance potencia	1250 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	119,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones		packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 920x810x1240 h	volume volume volume volumen	0,92 m³		



KP 165/75 under counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	9167- 165 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	107 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	75 kg	power potenza puissance potencia	1900 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	121,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones		packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 920x810x1240 h	volume volume volume volumen	0,92 m³		

ICE MAKERS

FABBRICATORI GHIACCIO
MACHINES À GLAÇONS
FABRICADORAS DE HIELO

HOLLOW CUBE 30 gr

CUBETTO CAVO 30 gr
GLAÇON VIDE 30 gr
CUBITO HUECO 30 g

REFRIGERANT GAS R452A
GAS REFRIGERANTE R452A
GAZ RÉFRIGÉRANT R452A
GAS REFRIGERANTE R452A

SERIE KV

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



HOLLOW ICE CUBE: The hollow ice cubes have a large surface of the cold exchange. Suitable for a rapid cooling of the drink for an immediate use. **PADDLE SYSTEM MACHINES:** The evaporator is composed by fingers plunged into a water tank. The paddles move the water to produce a crystal-clear hollow ice cubes. Once ready, a hot gas allow the single cubes to fall down into the tank. Ideal system for ice production in place where water is really hard for calc. **UNDERCOUNTER:** "Universal" machines suitable for all purposes from the residential to the commercial one, for low daily ice needs: hollow cube right for drinks, cocktails, long drinks. Perfect for outdoor stands, hotels and for the various discotheque bar areas. Easy transportation (max kg 48), rapid installation and easy to suit the design of the furnishing.



CUBETTO CAVO: Cubetto cavo con un'ampia superficie di scambio. Indicato per raffreddare rapidamente le bevande a consumo immediato. **SISTEMA A PALETTE:** L'evaporatore è formato da peduncoli immersi in una vaschetta d'acqua. Le palette muovono l'acqua per rendere più limpido possibile il ghiaccio. I cubetti vengono staccati riscaldando per un breve periodo l'evaporatore. Sistema di produzione ideale per acque molto pesanti. **UNDERCOUNTER:** Apparecchi "universali" destinati a soddisfare tutti gli usi (da quelli residenziali a quelli commerciali) e moltissime situazioni. Produttore automatico di ghiaccio in cubetti vuoti ideali per drinks, cocktails, long drinks, sistema a palette. Si caratterizzano per un facile trasporto (max 48 kg), una pratica e veloce installazione e una grande adattabilità all'arredamento esistente.



GLAÇON CREUX : Glaçon creux avec une vaste surface d'échange. Indiqué pour refroidir rapidement les boissons à consommer immédiatement. **SYSTÈME À PALETTES :** L'évaporateur est constitué par des pédoncules plongés dans une cuvette d'eau. Les palettes mettent en mouvement l'eau pour rendre le glaçon le plus limpide possible. Les glaçons se détachent après le réchauffement bref de l'évaporateur. Système de production idéal pour les eaux très lourdes. **UNDERCOUNTER :** Appareils "universels" satisfaisant tous les usages (résidentiels et commerciaux) et de très différentes situations. Producteur automatique de glace en glaçons creux idéals pour drinks, cocktails, long drinks, système à palette. Ils sont caractérisés par un transport facile (max. 48 kg), une installation pratique et rapide, et une grande adaptabilité à l'aménagement existant.



CUBITO HUECO: Cubito hueco con una amplia superficie de intercambio. Indicado para enfriar rápidamente las bebidas de consumo inmediato. **SISTEMA DE PALETAS:** El evaporador está formado por pedúnculos sumergidos en una cubeta de agua. Las paletas mueven el agua para que el hielo sea lo más límpido posible. Los cubitos se separan calentando por un breve periodo el evaporador. Sistema de producción ideal para aguas muy duras. **UNDERCOUNTER:** Aparatos "universales" destinados a satisfacer todos los usos, desde el residencial hasta el comercial, y muchísimas situaciones. Productor automático de hielo en cubitos vacíos ideal para refrescos, cócteles y long drinks, sistema de paleta. Se caracterizan por un fácil transporte (máx. 48 kg), una práctica y rápida instalación y fácil adaptación al mobiliario existente.



KV 20/5 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	1176-20 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	30 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	5 kg	power potenza puissance potencia	250 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	35 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 340x545x620 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 400x600x780 h	volume volume volume volumen	0,19 m³		

KV 35/12 under counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	2058-35 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	36 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	12 kg	power potenza puissance potencia	350 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	42 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 450x545x690 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 510x600x850 h	volume volume volume volumen	0,26 m³		



KV 45/16 back counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	2647-45 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	41 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	16 kg	power potenza puissance potencia	370 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	48 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x600x693 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 560x660x850 h	volume volume volumen	0,31 m³		



KV 50/20 back counter

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	2941-50 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	51 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	21 kg	power potenza puissance potencia	370 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	58 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x585x956 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 560x640x1050 h	volume volume volumen	0,38 m³		

ICE MAKERS
FABBRICATORI GHIACCIO
MACHINES À GLAÇONS
FABRICADORAS DE HIELO

DICE ICE 12 gr

CUBETTO QUADRATO 12 gr
GLAÇON CARRÉ 12 gr
CUBITO CUADRADO 12 g

REFRIGERANT GAS R452A
GAS REFRIGERANTE R452A
GAZ RÉFRIGÉRANT R452A
GAS REFRIGERANTE R452A

SERIE KQ

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



| SQUARED ICE CUBE: High density squared ice cube, obtained from a single ice plate, perfect for drinks cooling drinks in place with big presence of customers like fast foods, big events. VERTICAL EVAPORATOR MACHINES: The vertical evaporator is composed by a single grid with squared copper cells. Pumps allows water to fall down from the upper part, producing a big plate of ice. Thanks to a hot gas the plate falls down into the tank breaking itself in small squared ice cubes. It has a short time ice production and a faster cycle, for energy and water consumption saving.



| CUBETTO PIENO QUADRATO DA EVAPORATORE VERTICALE: Cubetto pieno ad alta densità, di forma quadrata, ottenuto da una lastra di ghiaccio, indicato per raffreddare bevande in situazioni di grande passaggio di clientela, come in fast-foods, per grandi eventi. **EVAPORATORE VERTICALE A CASCATA:** L'evaporatore verticale è formato da celle cubiche in rame. Una pompa fa cadere l'acqua a cascata dall'alto che penetrando nelle celle si stratifica formando il cubetto. Con l'inversione di ciclo e il passaggio del gas caldo, la lastra che si forma viene staccata dalla griglia e cadendo nel contenitore si spacca in cubetti quadrati. Grande produzione di ghiaccio disponibile in breve tempo e cicli più rapidi, con consumo di acqua ed energia ridotti.



| GLAÇON PLEIN CARRÉ PRODUIT PAR ÉVAPORATEUR VERTICAL : Glaçon plein haute densité, de forme carrée, obtenu à partir d'une plaque de glace. Indiqué pour refroidir les boissons dans des situations de fort passage de clientèle, comme dans les fast-foods, les grands événements. **ÉVAPORATEUR VERTICAL EN CASCADE :** L'évaporateur vertical est constitué de cellules cubiques en cuivre. Une pompe fait tomber l'eau en cascade du haut qui, en pénétrant dans les cellules, se stratifie en formant le glaçon. Avec l'inversion de cycle et le passage du gaz chaud, la plaque formée se détache de la grille et, en tombant dans la réserve, se casse en glaçons carrés. Grande production de glace disponible rapidement, avec cycles plus rapides et une réduite consommation d'eau et d'énergie.



| CUBITO MACIZO CUADRADO PRODUCIDO POR EVAPORADOR VERTICAL: Cubito macizo de alta densidad, de forma cuadrada, obtenido por una placa de hielo. Indicado para enfriar bebidas en situaciones de mucha clientela, como en fast-foods, para grandes eventos. **EVAPORADOR VERTICAL DE CASCADA:** El evaporador vertical está formado por celdas cúbicas de cobre. Una bomba hace caer el agua desde arriba en cascada y, al penetrar en las celdas, se estratifica formando el cubito. Con la inversión de ciclo y el paso del gas caliente, la placa que se forma se separa de la rejilla y, al caer en el contenedor, se rompe en cubitos cuadrados. Gran producción de hielo disponible en poco tiempo y ciclos más rápidos, con reducido consumo de agua y de energía.

KQ 150 back counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	15000-150 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	53 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	-	power potenza puissance potencia	780 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	65 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 560x620x575 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 630x690x720 h	volume volume volume volumen	0,31 m³		

KQ 250 back stage



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	25000-250 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	70 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	-	power potenza puissance potencia	1000 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	85 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 760x620x575 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 830x690x720 h	volume volume volume volumen	0,41 m³		

KQ 320 back stage



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	32000-320 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	71 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	E	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	-	power potenza puissance potencia	1300 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	86 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 760x620x575 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 830x690x720 h	volume volume volume volumen	0,41 m³		

ICE MAKERS
FABBRICATORI GHIACCIO
MACHINES À GLAÇONS
FABRICADORAS DE HIELO

GRANULAR ICE

GHIACCIO GRANULARE
PAILLETES GRANULEES
HIELO GRANULADO

REFRIGERANT GAS R452A
GAS REFRIGERANTE R452A
GAZ RÉFRIGÉRANT R452A
GAS REFRIGERANTE R452A

SERIE KS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



GRANULAR ICE: Granular ice with balanced mix of water and ice, suitable for water ice, cocktails like caipirinhas, mojitos, etc., for the food presentation (fish, vegetables), for medical labs and hospitals. **SCREW SYSTEM:** The evaporator is a refrigerated cylinder with a fixed water level inside of it. The ice is formed inside the walls and is scraped by a stainless steel worm screw. **BACK COUNTER:** Medium machines to be fitted in working areas, on the back of the bars, elegant to be shown. Its reduced height of max. 80 cm allows to use the top panel (with dimension 50x70 cm), as a working desk or a surface to place light things, with space saving. The continuous production of ice is suitable for cocktail bars, private clubs, for fish exposure in restaurants and fish shops, also required in medical labs and hospitals.



GHIACCIO GRANULARE: Ghiaccio in granuli che possiede una bilanciato rapporto tra acqua e ghiaccio, indicato per granite, cocktails come caipirinha, mojito, ecc, per l'esposizione di cibi (pesce, frutta), per l'utilizzo nei laboratori di ricerca e ospedali. **SISTEMA A VITE:** L'evaporatore è un cilindro refrigerato con un determinato livello d'acqua al suo interno. Il ghiaccio che si forma sulle pareti viene raschiato ed espulso da una vite senza fine (coclea) in acciaio inox. **BACK COUNTER:** Apparecchi di libera installazione da mettere in bella mostra dietro il banco o la zona di servizio alla clientela. La contenuta altezza (massimo 80 cm) permette di utilizzare il piano superiore (50x70 cm) come base di appoggio per carichi leggeri: nessuno spreco di spazio. Produzione continua di ghiaccio granulare per piccoli cocktail bars, club privati, music bars. Molto richiesto anche, per l'esposizione del pesce in pescherie e ristoranti e nei laboratori medici.



GLACE EN PAILLETES: Glace en paillettes avec un rapport équilibré entre eau et glace, indiquée pour les granités, les cocktails tels que caipirinha, mojito, etc., pour la présentation de poissons, fruits, pour l'utilisation dans les laboratoires de recherche et les hôpitaux. **SYSTÈME À VIS:** L'évaporateur est un cylindre réfrigéré avec un certain niveau d'eau à l'intérieur. La glace qui se forme sur les parois est raclée et éjectée par une vis sans fin (vis d'Ar- chimède) en acier inox. **BACK COUNTER:** Appareils en pose libre, à mettre en évidence derrière le comptoir ou dans la zone de service à la clientèle. La hauteur de maximum 80 cm permet d'utiliser le dessus (50x70 cm) comme base d'appui pour de petites charges : pas de gaspillage d'espace. Production continue de glace en paillettes pour de petits bars à cocktail, clubs privés, bars à musique. Très demandée aussi pour la présentation du poisson dans les poissonneries, les restaurants et les laboratoires médicaux.



HIELO GRANULADO: Hielo granulado con una equilibrada relación de hielo y agua, indicado para granizados, cócteles como caipiríñas, mojitos, etc, para la exposición de alimentos (pescado, fruta), para el uso en los laboratorios de investigación y en hospitales. **SISTEMA DE TORNILLO:** El evaporador es un cilindro refrigerado con un determinado nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes es rascado y expulsado por un tornillo sin fin en acero inoxidable. **BACK COUNTER:** Aparatos de libre instalación para exhibir detrás del mostrador o en la zona de servicio a la clientela. Su reducida altura (máximo 80 cm) permite utilizar la superficie superior (50x70 cm) como base de apoyo para cargas ligeras: ningún espacio sin aprovechar. Producción continua de hielo granulado para pequeñas coctelerías, clubs privados y bares musicales. También es ideal para exponer pescado en pescaderías y restaurantes y para los laboratorios médicos.

KS 100/15 mix back counter



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	100 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	58 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	15 kg	power potenza puissance potencia	700 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	65,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x670x696 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 580x780x850 h	volume volume volume volumen	0,38 m³		

KS 140/25 mix



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento système de refroidissement sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	140 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	60 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	25 kg	power potenza puissance potencia	700 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	67,5 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 500x670x796 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 580x750x950 h	volume volume volume volumen	0,41 m³		

KS 300 back stage



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	300 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	66 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	-	power potenza puissance potencia	1300 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	72 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 560x525x560 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 600x600x710 h	volume volume volume volumen	0,26 m³		

KS 600 back stage



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooling system sistema di raffreddamento Système de refroidissement Sistema de enfriamiento	A/W	production in 24 hours produzione in 24 ore production en 24 heures producción en 24 horas	600 kg	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V 50 Hz	net weight peso netto poids net peso neto	102 kg
control system sistema di controllo système de contrôle sistema de control	M	storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	-	power potenza puissance potencia	2000 W	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	110 kg
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 605x570x725 h	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje	mm 680x680x880 h	volume volume volume volumen	0,41 m³		

ICE MAKERS
 FABBRICATORI GHIACCIO
 MACHINES À GLAÇONS
 FABRICADORAS DE HIELO

STORAGE BINS

DEPOSITI
 RESERVES
 DEPOSITOS

ST S 150



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions

dimensioni
 dimensions **mm 560x845x1050 h**
 dimensiones

nr. of trolleys

nr. carrelli
 nr. charriots
 nr. carritos -

maximum depth

profondità massima
 profondeur maximale
 máxima profundidad **1034 mm**

net weight

peso netto
 poids net
 peso neto **36 kg**

packing dimensions

dimensioni imballo
 dimensions emballage
 dimensiones embalaje **mm 620x885x1050 h**

storage capacity

capacità di deposito
 capacité de la réserve
 capacidad del depósito **130 kg**

gross weight

peso lordo
 poids brut
 peso bruto **50 kg**

ST S 200



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions

dimensioni
 dimensions **mm 765x845x1050 h**
 dimensiones

nr. of trolleys

nr. carrelli
 nr. charriots
 nr. carritos -

maximum depth

profondità massima
 profondeur maximale
 máxima profundidad **1034 mm**

net weight

peso netto
 poids net
 peso neto **43 kg**

packing dimensions

dimensioni imballo
 dimensions emballage
 dimensiones embalaje **mm 822x885x1050 h**

storage capacity

capacità di deposito
 capacité de la réserve
 capacidad del depósito **181 kg**

gross weight

peso lordo
 poids brut
 peso bruto **56 kg**

ST S 250



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 1080x850x965 h	nr. of trolleys nr. carrelli nr. charriots nr. carritos	-	
maximum depth profondità massima profondeur maximale máxima profundidad	944 mm	net weight peso netto poids net peso neto	48 kg	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje
storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	250 kg	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	63 kg	

ST S 400



dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 1230x865x1270 h	nr. of trolleys nr. carrelli nr. charriots nr. carritos	-	
maximum depth profondità massima profondeur maximale máxima profundidad	1155 mm	net weight peso netto poids net peso neto	73 kg	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje
storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	400 kg	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	97 kg	

ST SD 600



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 1250x960x1400 h	nr. of trolleys nr. carrelli nr. charriots nr. carritos	-	
maximum depth profondità massima profondeur maximale máxima profundidad	1016 mm	net weight peso netto poids net peso neto	147 kg	packing dimensions dimensioni imballo dimensions emballage dimensiones embalaje
storage capacity capacità di deposito capacité de la réserve capacidad del depósito	600 kg	gross weight peso lordo poids brut peso bruto	124 kg	



GENERAL SALES CONDITIONS

PRICES Prices indicated in the price list do not include plumbing requirements, or house wiring, building work or anything else not specified.

DELIVERY Ex works - ITALY

INSTALLATION AND CONNECTION EXCLUDED.

PACKAGING Pallet + cardboard included, other material at cost.

DELIVERY TERMS Approximately 3 weeks from order confirmation, unless otherwise agreed and indicated in our order confirmation.

PAYMENTS Payments should be effected exclusively as indicated in our order confirmation. In case of late payment interest rates will be added.

GUARANTEE The company guarantees purchased products for one (1) year from the date of delivery, in consideration of a correct use of the appliance. The guarantee is limited to repairs or substitution of the faulty parts at our premises, to ascertain if the fault is material or due to workmanship. The parts replaced remain the property of the company. The labour costs for repairs or transfers of company staff are at customer charge, and also delivery and transport costs. Any other compensation is excluded, and no claims can be made for direct and/or indirect damage of any kind of nature due to negligence or improper use. All electrical parts, consumable materials and anything resulting faulty due to improper and incorrect use are excluded from the guarantee. The guarantee is not valid if the purchaser is not up to date with payments, or if products have been repaired, or modified without authorization.

MEC EUROPE srl



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PREZZI I prezzi indicati nel listino non comprendono installazioni idrauliche, allacciamenti elettrici, opere murarie e quant'altro non specificato.

RESA Franco nostro stabilimento - ITALIA.

MONTAGGIO E COLLAUDO ESCLUSO.

IMBALLO Bancale + cartone compreso, altri al costo.

TERMINI DI CONSEGNA Indicativamente 3 settimane dalla conferma dell'ordine, salvo differenti accordi intercorsi ed indicati nella nostra conferma d'ordine.

PAGAMENTI I pagamenti devono essere effettuati esclusivamente come indicato nella nostra conferma d'ordine. In caso di ritardo di pagamento verranno calcolati interessi di mora.

GARANZIA La Ditta garantisce i prodotti venduti per un (1) anno dalla data di consegna, considerando un utilizzo appropriato. La garanzia e' limitata alla riparazione o sostituzione franco stabilimento dei pezzi difettosi per accertato difetto del materiale o di lavorazione. Le parti sostituite restano di proprietà della Ditta. Il costo della mano d'opera per le riparazione e le trasferte del personale della Ditta sono a carico del cliente, così come le spese di spedizione e trasporto. Ogni altro indennizzo è escluso né potranno essere reclamati danni diretti e/o indiretti di qualsiasi natura e specie, per l'uso negligente ed improprio. Sono escluse le parti elettriche, materiali di consumo, o tutto ciò che risulti avariato per cattivo uso, imperizia e manovre di utilizzo non corrette. La garanzia decade se il compratore non e' in regola con i pagamenti e per i prodotti riparati, smontati o modificati senza autorizzazione.

MEC EUROPE srl

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRIX Les prix indiqués ne comprennent pas les installations hydrauliques, ni les raccordements électriques, les travaux de maçonnerie, ou autre non spécifié.

RENDU Départ Usine - ITALIE.

MONTAGE ET ESSAI EXCLUS.

EMBALLAGE Palettes + carton compris, supplément à paiement.

DÉLAIS DE LIVRAISON Environ 3 semaines après la confirmation de la commande, sauf accords différents et indiqués sur la confirmation de commande.

PAIEMENTS Les paiements doivent être effectués uniquement comme indiqué dans notre confirmation de commande. En cas de retard du paiement les intérêts moratoires seront calculés.

GARANTIE L'Entreprise garantie les produits vendus pendant un (1) an à partir de la date de livraison, en considération d'un usage approprié. La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement départ usine des pièces défectueuses après vérification du défaut du matériel ou de l'élaboration de ce dernier. Les pièces remplacées demeurent de propriété de l'entreprise. Les coûts de main-d'œuvre et les frais de déplacement du personnel de l'Entreprise sont à la charge du client, ainsi que les frais d'expédition et de transport. Toute autre indemnité est exclue et aucun dommage direct ou indirect causé par un usage négligent ou inapproprié ne pourra être réclamé. Les composants électriques, les consommables, ou tout ce qui résulterait avarié à cause d'un mauvais usage, par manque d'expérience ou à cause de manipulations non correctes sont exclus. La garantie déchoit si l'acheteur n'est pas en règle avec les paiements ou sur des produits réparés, démontés ou modifiés sans autorisation.

MEC EUROPE srl

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

PRECIOS Los precios indicados en el catálogo no incluyen instalaciones hidráulicas, conexiones eléctricas, obras de albañilería y todo aquello que no esté especificado.

ENTREGA Franco nuestro establecimiento - ITALIA.

MONTAJE Y PRUEBA EXCLUIDOS.

EMBALAJE Palés + cartón incluidos, los demás componentes son de pago.

PLAZOS DE ENTREGA Indicativamente 3 semanas a partir de la confirmación del pedido, salvo otros acuerdos mantenidos e indicados en nuestra confirmación de pedido.

PAGOS Los pagos deben realizarse exclusivamente como se indica en nuestra confirmación de pedido. En caso de demora del pago se aplicarán los debidos intereses moratorios.

GARANTÍA La empresa garantiza los productos vendidos durante (1) año a partir de la fecha de entrega, siempre y cuando se haya hecho un uso adecuado de los mismos. La garantía está limitada a la reparación o sustitución franco establecimiento de las piezas defectuosas por defecto comprobado de material o de fabricación. Las partes sustituidas son propiedad de la empresa. El coste de la mano de obra para la reparación y los desplazamientos del personal de la empresa están a cargo del cliente, al igual que los gastos de envío y de transporte. Queda excluida cualquier otra indemnización y no se podrán reclamar daños directos y/o indirectos de cualquier tipo por un uso negligente e indebido. La garantía no cubre las partes eléctricas, los materiales sujetos a desgaste y todo aquello que se averíe por un mal uso, impericia o maniobras de utilización incorrectas. La garantía queda anulada si el comprador no está en regla con los pagos y para los productos que se hayan reparado, desmontado o modificado sin autorización.

MEC EUROPE srl



Promo Sagl Via
San Carlo,34,
Barbengo
(LUGANO)

Tel +41 (0) 91 993 3723
info@promosagl.ch

promosagl.ch.it



mec

The Sixth Sense for Excellence

MEC EUROPE srl

Via Pastore, 32 - 47922 - Rimini (RN) - Italy

Tel. +39 0541 740952 - Fax. +39 0541 747139

info@mecgroupitalia.it



www.meceurope.com