



CATALOGO   CATALOGUE
CATALOGUE   KATALOG
CATÁLOGO   КАТАЛОГ

fimar[®]

FOOD PROCESSING EQUIPMENT







LAVORAZIONE CARNE | MEAT PROCESSING | PREPARATION DE LA VIANDE FLEISCHVERARBEITUNG | ELABORACIÓN CARNE | ОБРАБОТКА МЯСА

TRITACARNE | ABBINATI TRITACARNE & GRATTUGIA | GRATTUGIE
SEGAOSSI A NASTRO | IMPASTATRICI PER CARNE
INSACCATRICI MANUALI | PRESSAMBURGER

LAVORAZIONE PASTA | PASTA PROCESSING | TRAVAIL DE LA PATE TEIGVERARBEITUNG | ELABORACIÓN PASTA | ОБРАБОТКА ТЕСТА

IMPASTATRICI A SPIRALE | IMPASTATRICI PLANETARIE | KITCHENAID
IMPASTATRICE A FORCELLA | MACCHINE PER PASTA FRESCA
SFOGLIATRICI | STENDIPIZZA | IMPERIA

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE | PEELING, CUTTING AND STORAGE EPLUCHAGE, COUPE ET CONSERVATION | SCHÄLEN, SCHNITT UND KONSERVIERUNG PELADO, CORTE Y CONSERVACIÓN | ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ

TAGLIAVERDURE | TAGLIAMOZZARELLA | CUTTER
LAVACENTRIFUGAVERDURE | PELAPATATE E LAVACOZZE | AFFETTATRICI GRAVITÀ
AFFETTATRICI VERTICALI - VERTICALI VOLANO | TERMOSIGILLATRICI
MACCHINE SOTTOVUOTO | ASCIUGA/LUCIDA POSATE | MIXER

COTTURA | COOKING | CUISSON GAREN | COCCIÓN | ПРИГОТОВЛЕНИЕ

FORNI PER PIZZERIA | CELLE DI LIEVITAZIONE | FORNETTO
FORNI A CONVEZIONE | FORNI A MICROONDE | GRIGLIE A PIETRA LAVICA
FRY TOP | GYROS | SALAMANDRE | FRIGGITRICI | CUOCIPASTA | CUCINE

SNACK BAR | ЗАКУСОЧНАЯ

FRULLATORI E FRULLATORI FRAPPÈ | SPREMIAGRUMI | TRITAGHIACCIO
GRUPPO MULTIPLO | TOSTIERE | TOSTAPANE
PIASTRE ELETTRICHE | CREPIERE | HOT DOG | PRESSAGELATO

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. LAZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD151V00. FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2015.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD151V00. PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2015.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD151V00. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2015.

DIE HIER GENANNTE DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD151V00. FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2015.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD151V00. ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2015.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD151V00. ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2015.





LAVORAZIONE CARNE 

MEAT PROCESSING 

PREPARATION DE LA VIANDE 

FLEISCHVERARBEITUNG 

ELABORACIÓN CARNE 

ОБРАБОТКА МЯСА 





INDICE

| | | |
|---|------|----|
| TRITACARNE 32/RS MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 5 |
| TRITACARNE 32/TN MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 6 |
| TRITACARNE 22/RS MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 7 |
| TRITACARNE 22/RG MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 8 |
| TRITACARNE 22/TS MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 9 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT COMBINED MEAT MINCER AND GRATER COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | pag. | 10 |
| TRITACARNE 22/SN MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 11 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/T COMBINED MEAT MINCER AND GRATER COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | pag. | 12 |
| TRITACARNE 22/TE MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 13 |
| TRITACARNE 22/C MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 14 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE COMBINED MEAT MINCER AND GRATER COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | pag. | 15 |
| TRITACARNE 12/TS MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 16 |
| TRITACARNE 12/C MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 17 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT COMBINED MEAT MINCER AND GRATER COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | pag. | 18 |
| TRITACARNE 12/S MEAT MINCER HACHE-VIANDE FLEISCHWOLF PICADORA DE CARNE МЯСОРУБКА | pag. | 19 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/T COMBINED MEAT MINCER AND GRATER COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | pag. | 20 |
| GRATTUGIA 12/S GRATER RAPE KÄSEREIBE RALLADOR ТЕРКА | pag. | 21 |
| OPTIONAL E ACCESSORI tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12 OPTIONS AND ACCESSORIES OPTIONS ET ACCESSOIRES OPTIONALS UND ZUBEHÖR OPCIONAL Y ACCESORIOS КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | pag. | 22 |
| TRITACARNE 8/D - GRATTUGIA 8/D MEAT MINCER - GRATER HACHE-VIANDE - RAPE FLEISCHWOLF - KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE - RALLADOR МЯСОРУБКА - ТЕРКА | pag. | 23 |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 8/D COMBINED MEAT MINCER AND GRATER COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | pag. | 24 |
| SEGAOSSI A NASTRO SE BONE BANDSAW SCIE DE BOUCHER A BANDE KNOCHENBANDSÄGE CORTAHUESOS CON CORREA ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ | pag. | 25 |
| IMPASTATRICI PER CARNE IC MEAT MIXER GRINDER MALAXEUR A VIANDE RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH AMASADORA DE CARNE ФАРШЕШЕШАЛКИ | pag. | 26 |
| INSACCATRICI MANUALI MANUAL STUFFERS POUSSOIRS MANUELS MANUELLE WURSTFÜLLER EMBUTIDORAS MANUALES РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС | pag. | 27 |
| PRESSAMBURGER F/10 HAMBURGER PRESS PRESSE-HAMBURGER HAMBURGER-PRESSE PRENSA-HAMBURGUESAS ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ | pag. | 28 |



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 76 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca de \varnothing 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 76 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 20мм / 30мм.



| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,2 kW (3 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3N/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 500 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 490x340x530h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3) |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 59 Kg (230V/1N) - 49 Kg (230-400V/3) |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |





TRITACARNE 32/TN

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,2 kW (3 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3N/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 500 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 520x320x550h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3) |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 59 Kg (230V/1N) - 49 Kg (230-400V/3) |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |

Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 76 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø76 mm - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 76 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 20мм / 30мм.





Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø52mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesserschaber.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).


Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 410x310x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 32 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 38 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |




TRITACARNE 22/RG

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 410x310x490h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 32 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 38 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |

 Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 64 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 20mm / 30mm.

 Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø64mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø20mm / 30mm sausage funnels.

 Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 64 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.


Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 20mm / 30mm.

 Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 64 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesserschaber.


Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 20mm / 30mm.

 Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca de ø64 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 20mm / 30mm.

 Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 64 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 20мм / 30мм.





Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 420x300x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 31 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 40 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |





ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCE HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 300 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 560x430x480h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 38 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 48 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 770x520x580h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,232 m ³ |



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseeur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner.

Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reiben-niederhalters.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Würstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x290x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 23 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 25 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 500x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |





ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/T

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 300 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 630x300x510h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 29 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidgruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Würstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.


Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x290x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 25 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 27 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |




TRITACARNE 22/C

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 470x270x450h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 28 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |

 Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

 Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.


Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.


Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

 Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.



COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
 COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
 GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSREIBE
 EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
 КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE



IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

UK Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

FR Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

DE Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

RU Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCE HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 300 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISSENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 K/gh |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS ДИМАНСИОНЕ | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 630x350x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC HETTO | 27 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 30 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |





TRITACARNE 12/TS

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 160 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x290x510h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 20 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 22 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,068 m ³ |

Carcassa in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischzuführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Würstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Корпус из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.





Struttura e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - mbudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 160 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 440x270x450h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 22 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 24 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |





ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 160 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 580x350x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 30 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Opzioni: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Opzionale: inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser.

Optionals: Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 160 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x250x500h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 21 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 23 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,068 m ³ |





ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/T

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 160 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 590x300x510h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 23 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 26 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidgruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Würstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.



Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.

Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - EC version with motor brake.

Structure et bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.

Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - EG-Version mit Motorbremse.

Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.

Каркас и входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 420x300x390h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 17 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 19 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,068 m ³ |





OPTIONAL E ACCESSORI

tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12

OPTIONS AND ACCESSORIES
 OPTIONS ET ACCESSOIRES
 OPTIONALS UND ZUBEHÖR
 OPCIONAL Y ACCESORIOS
 КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SISTEMA UNGER STANDARD

A Corpo tritacarne - B Coclea - C Piastra sgrassatrice 0
 D Coltello - E Piastra Ø8 - F Piastra Ø4.5 - G Volantino

STANDARD UNGER SYSTEM

A Mincer body - B Screw - C Large grater plate 0
 D Blade - E Plate Ø8 - F Plate Ø4.5 - G Handwheel

SYSTÈME UNGER STANDARD

A Corps hache-viande - B Vis spirale transporteuse
 C Grille dégraisseuse 0 - D Couteau - E Grille Ø8 - F Grille Ø4.5 - G Volant

STANDARD UNGERSYSTEM

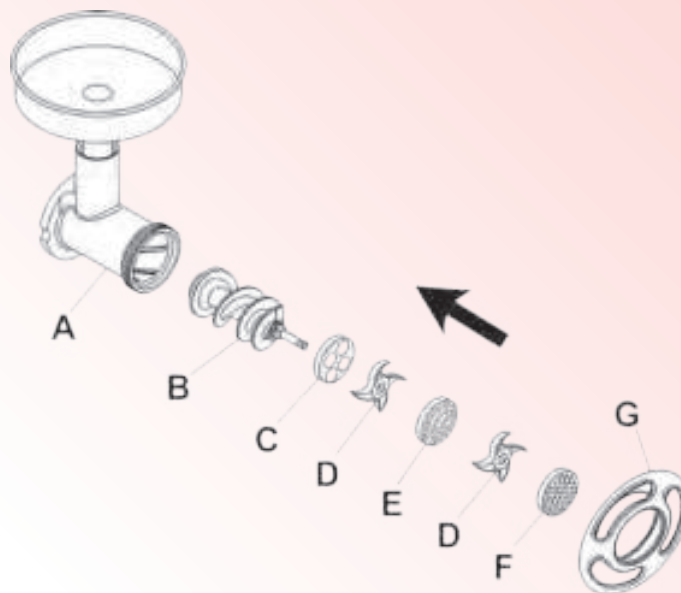
A Fleischwolfkörper - B Schnecke - C Grob-Lochscheibe 0
 D Messer - E Lochscheibe Ø8 - F Lochscheibe Ø4.5 - G Handrad

SISTEMA UNGER ESTÁNDAR

A Cuerpo picadora de carne - B Cóclea - C Placa para desbastar 0
 D Cuchilla - E Placa Ø8 - F Placa Ø4.5 - G Volante

СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A Корпус мясорубки - B Шнек - C Подрезная решетка 0
 D Нож - E Решетка Ø8 - F Решетка Ø4.5 - G Маховичок



IMBUTI
 FUNNELS
 TREMIES
 TRICHTER
 EMBUDOS
 НАСАДКИ



PASSAPOMODORO MOD. 12
 TOMATO PULPER MOD. 12
 PASSE-TOMATES MOD. 12
 TOMATENPÜRIERER MOD. 12
 PASA VERDURAS MOD. 12
 НАСАДКА ДЛЯ ПРОТИРКИ ТОМАТОВ МОД. 12



MEAT MINCER - GRATER
 HACHE-VIANDE - RAPE
 FLEISCHWOLF - KÄSREIBE
 PICADORA DE CARNE - RALLADOR
 МЯСОРУБКА - ТЕРКА

TRITACARNE 8/D - GRATTUGIA 8/D



TR 8/D: Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

TR 8/D: Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 52 mm meat inlet - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Accessories: drilled plates and knives - ø 15 mm - 20mm Sausage funnels.

GR 8/D: Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

TR 8/D: Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 52 mm - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Structure et bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

TR 8/D: Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - mitgeliefertes Enterprice-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15 mm - 20 mm.

GR 8/D: Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

TR 8/D: Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

TR 8/D: Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.
Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15 мм - 20 мм.

GR 8/D: Каркас и входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TR 8/D | GR 8/D |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 50 Kg/h | 20 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | | 105x65 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 330x300 x360h (mm) | 270x230 x310h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO | 9 Kg | 8 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО | 10 Kg | 9 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 320x270x380h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,033 m ³ | |



TR8/D



GR8/D



ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 8/D

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|---|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCE HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 50 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBESENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 20 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 105x65 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x320x360h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 11 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 12 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 390x310x370h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,045 m ³ |

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15 mm - 20mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 52 mm meat inlet - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15 mm - 20mm Sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 52 mm - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Accessories: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15 mm - 20mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidgruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reiben-niederhalters.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15 mm - 20 mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir ø 15 mm - 20mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15 мм - 20 мм.





Struttura in alluminio anodizzato o verniciato - versione CE con comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guidalama e spingicarne in acciaio inox.

Accessori: cavalletto in acciaio verniciato.

Anodised or painted aluminium body - emergency button - machine closure switch on lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.

Accessories: Painted steel stand.

Structure en aluminium anodisé ou vernis - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur couvercle de fermeture machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - portionneuse, plan de travail, guide lame et poussoir à viande en acier inox.

Accessoires: établi en acier verni.

Struktur aus lackiertem oder Eloxaluminium - Not-Aus-Taster - Mikroschalter auf Maschinenverschleißdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittstärke - Einstellung der Schnitthöhe - Portionierer, Arbeitsfläche, Klingenföhrung und Fleischstößel aus Edelstahl.

Zubehör: Ständer aus lackiertem Stahl.

Estructura de aluminio anodizado o pintado - pulsador de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor de corte - regulación de la altura de corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.

Accesorios: Caballete de acero barnizado.

Каркас из анодированного или окрашенного алюминия, аварийная кнопка, микровыключатель на крышке пилы, тормоз двигателя, регулятор толщины реза, регулятор высоты реза, дозатор, рабочая поверхность, направляющая пилы и толкатель для мяса из нержавеющей стали.

Комплектующие: стойка из окрашенной стали.



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SE/1550 | SE/1830 | SE/2020 |
|--|--|--------------------------------|-----------------------|------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) | | 0,9 kW (1,3 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | | |
| SVILUPPO LAMA DEVELOPPEMENT LAME TAMAÑO CUCHILLA | BLADE LENGTH MESSERLÄNGE ОБЩАЯ ДЛИНА НОЖА | 1550 mm | 1830 mm | 2020 mm |
| TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTIL | WORKING CUT BRAUCHBARER SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 170 x150h (mm) | 200 x225h (mm) | 230 x340h (mm) |
| PIANO DI LAVORO PLAN DE TRAVAIL PLANO DE TRABAJO | WORK SURFACE ARBEITSFLÄCHE РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ | 330 x300 (mm) | 410 x410 (mm) | 535 x500 (mm) |
| DIMENSIONI CAVALLETTO DIMENSIONS CHARIOT DIMENSIONES CABALLETE | RACK DIMENSIONS STÄNDERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ СТОЙКИ | 550x570x650h (mm) | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 530x400 x850h (mm) | 630x450 x970h (mm) | 750x500 x1070h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС ЧЕТТО | 37 Kg | 39 Kg | 52 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 45 Kg | 47 Kg | 63 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1020x560 500h (mm) | 1020x560 500h (mm) | 1150x560 x570h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,286 m ³ | 0,286 m ³ | 0,367 m ³ |





IMPASTATRICI PER CARNE IC


| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 50C1P | 50C2P | 75C1P | 95C2P |
|--|--|----------------------|--------|--------------------|---------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,5 kW (2 HP) | | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230-400V/3/50Hz | | | |
| CAPACITÀ VASCA MIN / MAX HOLDING CAPACITY MIN / MAX CAPACITE CUVE MIN / MAX FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER MIN / MAX CAPACIDAD CUBA MIN / MAX ЕМКОСТЬ ДЕЖИ МИН / МАКС | | 25/50 Kg | | 35/75 Kg | 50/95 Kg |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 30rpm | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 800x470x1030h (mm) | | 990x580x1030h (mm) | 1170x580x1030h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 79 Kg | 116 Kg | 82 Kg | 130 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 96 Kg | 133 Kg | 99 Kg | 147 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1220x670x1150h (mm) | | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,940 m ³ | | | |





95C2P


 Struttura interamente in acciaio inox sabbiato - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili.

 Sanded stainless steel body - switch on lid - reverse - emergency button - tank tipping (110°) for easy emptying - removable blades.

 Structure entièrement en acier inox sablé - micro-interrupteur sur couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - basculement de la cuve (110°) pour faciliter son vidage - pales escamotables.

 Struktur komplett aus sandgestrahltem Edelstahl - Mikroschalter am Deckel - Drehrichtungsumkehr - Not-Aus-Taster - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln.

 Estructura completa de acero inoxidable enarenado - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - pulsador de emergencia - cuba abatible (110°) para facilitar el vaciado - paletas extraíbles.

 Каркас полностью выполнен из нержавеющей стали, низковольтные органы управления, микровыключатель на крышке, реверс, аварийная кнопка, опрокидывающаяся дежа (110°) для облегчения выгрузки, съемные лопасти.



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | LT7/OR | LT7/VE | LT14/OR | LT14/VE |
|--|---|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | | 7 Lt. | | 14 Lt. | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 2rpm | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 1200x400x400h (mm) | 400x450x1050h (mm) | 1550x450x450h (mm) | 450x450x1400h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 18 Kg | 26 Kg | 27 Kg | 36 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 29 Kg | 37 Kg | 37 Kg | 47 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 800x350x480h (mm) | | 960x410x500h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,134 m ³ | | 0,197 m ³ | |

Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - 2 velocità, una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbutoi 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Stainless steel body - aluminium piston - 2 speeds, one slow for piston advancement, the other fast for return - 3 funnels supplied 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Structure en acier inox - piston en aluminium - 2 vitesses : lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 3 trémies 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Struktur aus Edelstahl - Aluminiumkolben - 2 Geschwindigkeiten, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - mitgeliefert 3 Trichter mit 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - 2 velocidades, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para el retorno - en dotación 3 embudos de 8mm - 16,5mm - 23,5mm.

Каркас из нержавеющей стали, поршень из алюминия, 2 скорости: медленная - для подачи поршня, быстрая - для его возврата, в комплекте с 3 насадками 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.





PRESSAMBURGER F/10

| | | |
|--|---|----------------------|
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 300x190x285h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС ЧЕТТО | 5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 6 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 280x210x340h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,019 m ³ |

Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.

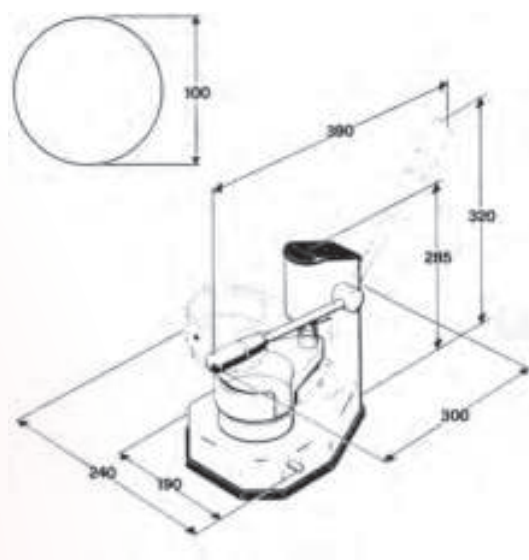
Anodised aluminium body - stainless steel parts in contact with meat.

Structure en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.

Struktur aus Eloxaluminium - die mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.

Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable.

Каркас из анодированного алюминия, части, контактирующие с мясом, из нержавеющей стали.





LAVORAZIONE PASTA 🇮🇹

PASTA PROCESSING 🇬🇧

TRAVAIL DE LA PATE 🇫🇷

TEIGVERARBEITUNG 🇩🇪

ELABORACIÓN PASTA 🇪🇸

ОБРАБОТКА ТЕСТА 🇷🇺





INDICE

| | | |
|--|------|----|
| IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CNS - FN SPIRAL KNEADER PETRISSEUSE A SPIRALE SPIRALENTEIGKNETMASCHINE AMASADORA CON ESPIRAL СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС | pag. | 31 |
| IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT LN SPIRAL KNEADER PETRISSEUSE A SPIRALE SPIRALENTEIGKNETMASCHINE AMASADORA CON ESPIRAL СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС | pag. | 34 |
| IMPASTATRICI PLANETARIE IPF ROTARY KNEADER PETRISSEUSE PLANETAIRE RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM AMASADORA PLANETARIA ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС | pag. | 35 |
| IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID | pag. | 38 |
| IMPASTATRICE A FORCELLA FF/30 FORK KNEADER PETRISSEUSE A FOURCHE TEIGKNETMASCHINE MIT GABEL AMASADORA CON HORQUILLA ВИЛЬЧАТЫЙ ТЕСТОМЕС | pag. | 41 |
| MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF KITCHENAID ROTARY KNEADER PETRISSEUSE PLANETAIRE KITCHENAID RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID | pag. | 42 |
| SFOGLIATRICI - STENDIPIZZA SI PASTA AND PIZZA ROLLING MACHINE FORMEUSE A PATE ET A PIZZA PIZZA- UND NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PASTA Y PIZZA ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА – ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ | pag. | 45 |
| STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FI PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ | pag. | 46 |
| STENDIPIZZA MONORULLO FIM/42 FIM/42 SINGLE ROLLER PIZZA DOUGH SHEETER FORMEUSE À PIZZA À UN ROULEAU FIM/42 PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT EINER WALZE FIM/42 MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA MONO RODILLO FIM/42 ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА С ОДНИМ ВАЛКОМ FIM/42 | pag. | 47 |
| SFOGLIATRICI IMPERIA PASTA ROLL MACHINE IMPERIA MACHINE A PATE IMPERIA NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA MÁQUINA PARA PASTA IMPERIA ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА МОД. IMPERIA | pag. | 48 |

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IMPASTATRICI A SPIRALE

SN - CNS - FN



Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox. Le versioni CNS e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CNS la vasca è removibile.

Optional: 2° velocità (escluso mod. 7), timer meccanico o digitale (esclusi mod. 7 e 50), salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote, maniglie estrazione pentola (solo per mod. CNS).

Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral and kneader rod) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - standard smoked polycarbonate lid on models 12-18-25-38. Models 7 and 50 are only available with stainless steel mesh lid. CNS and FN versions have a lifting top and the basin is only removable on the CNS version.

Optional: 2 speeds (excluding mod. 7), mechanical or digital timer (excluding mod. 7 and 50), motor overload protection, grated cover in stainless steel only for models 12-18-25-38, wheel and low trolley with wheel kit, pot extraction handle (only for mod. CNS).

Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-éraflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série sur les modèles 12-18-25-38. Les modèles 7 et 50 sont disponibles uniquement avec une grille de couverture en acier inox. Les versions CNS et FN sont munies d'une tête rabattable. Pour la version CNS uniquement, la cuve est amovible.

Extras: 2ème vitesse (mod. 7 exclu), minuterie mécanique ou numérique (mod. 7 et 50 exclus), discontacteur, grille de couverture en acier inox uniquement pour les modèles 12-18-25-38, kit de roues et chariot bas sur roues, poignées pour l'extraction casserole (seulement pour le mod. CNS).

Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig bei den Modellen 12-18-25-38. Die Modelle 7 und 50 sind nur mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl erhältlich. Bei den Versionen CNS und FN kann der Kopf angehoben werden und nur bei der Version CNS kann der Behälter entfernt werden.

Extras: 2. Drehzahl (außer Mod. 7), mechanischer oder digitaler Timer (außer Mod. 7 und 50), Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, nur für Modelle 12-18-25-38, Rädersatz und niedriger Wagen mit Rädern, Griffe zum Herausziehen des Behälters (nur für Mod. CNS).



25/SN



25/FN



25/CNS



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - HANDLES FOR THE BOWL EXTRACTION (OPTIONAL)



IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CNS - FN

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



TIMER DIGITALE
DIGITAL TIMER
(OPTIONAL)



7/SN



18/SN



50/CNS

● Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirrayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé de serie en los modelos 12-18-25-38. Los modelos 7 y 50 se encuentran disponibles solamente con tapa rejilla de acero inoxidable.

Las versiones CNS y FN poseen el cabezal levadizo y sólo en la versión CNS la cuba es extraíble.

Opcionales: 2° velocidad (excluido mod. 7), temporizador mecánico o digital (excluidos mod. 7 e 50), interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable sólo para modelos 12-18-25-38, kit de ruedas y carro bajo con ruedas, mangos de extracción de la olla (sólo para mod. CNS).

● Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль и тестоделительный стержень), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; модели 12-18-25-38 серийно оснащаются крышкой из дымчатого поликарбоната, модели 7 и 50 - только сетчатой крышкой из нержавеющей стали.

Модели CNS и FN оснащены подъемной головкой с месильным органом, модель CNS имеет съемную дежу.

Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 7), механический или цифровой таймер (кроме мод. 7 и 50), защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали только для моделей 12-18-25-38, комплект колес и низкая тележка на колесах, ручки для извлечения кастрюли (только для мод. CNS).

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IMPASTATRICI A SPIRALE

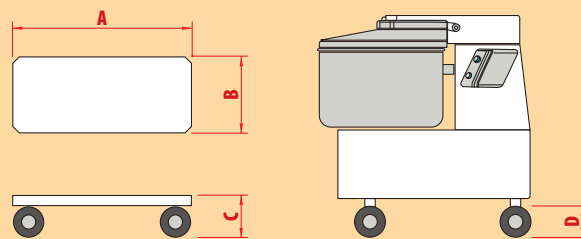
SN - CNS - FN



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 7/SN | 12/SN-CNS-FN | 18/SN-CNS-FN | 25/SN-CNS-FN | 38/SN-CNS-FN | 50/SN-CNS-FN | |
|--|---|--------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,75 kW (1 HP) | | 1,5 kW (2 HP) | | 2,2 kW (3 HP) | |
| POTENZA 2° VELOCITÀ 2ND SPEED POWER PUISSANCE 2EME VITESSE LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT ПОТЕНЦИЯ 2° VELOCIDAD МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ | | | 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) | | 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) | | 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | | | | | 230-400V /3/50Hz | |
| IMPASTO PER CICLO PATE POUR CYCLE MASA POR CICLO | CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ | 7 Kg | 12 Kg | 18 Kg | 25 Kg | 38 Kg | 50 Kg | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 21 Kg/h | 36 Kg/h | 54 Kg/h | 75 Kg/h | 114 Kg/h | 150 Kg/h | |
| DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA | TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ | 10 Lt. (ø 260x200h mm) | 16 Lt. (ø 320x210h mm) | 22 Lt. (ø 360x210h mm) | 32 Lt. (ø 400x260h mm) | 42 Lt. (ø 450x260h mm) | 62 Lt. (ø 500x310h mm) | |
| GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL | SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ | 90 rpm | | | | | 80 rpm | |
| GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ | | 90/180 rpm | | | | | 80/160 rpm | |
| DIMENSIONI SN* DIMENSIONS SN* DIMENSIONES SN* | DIMENSIONS SN* ABMESSUNGEN SN* РАЗМЕРЫ SN* | 560x280x 570÷800h (mm) | 650x350x 600÷900h (mm) | 670x390x 600÷920h (mm) | 780x430x 710÷1090h (mm) | 800x480x 710÷1110h (mm) | 920x530x 920÷1350h (mm) | |
| DIMENSIONI CNS-FN* DIMENSIONS CNS-FN* DIMENSIONES CNS-FN* | DIMENSIONS CNS-FN* ABMESSUNGEN CNS-FN* РАЗМЕРЫ CNS-FN* | | 650x350x 620÷1060h (mm) | 670x390x 620÷1090h (mm) | 780x430x 730÷1240h (mm) | 800x480x 730÷1340h (mm) | 920x530x 940÷1630h (mm) | |
| PESO NETTO SN POIDS NET SN PESO NETO SN | NET WEIGHT SN NETTOGE WICHT SN BEC NETTO SN | 39 Kg | 56 Kg | 57 Kg | 96 Kg | 100 Kg | 170 Kg | |
| PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN | NET WEIGHT CNS-FN NETTOGE WICHT CNS-FN BEC NETTO CNS-FN | | 63 Kg | 61 Kg | 107 Kg | 114 Kg | 209 Kg | |
| PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN | GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN BEC БРУТТО SN | 50 Kg | 66 Kg | 70 Kg | 107 Kg | 113 Kg | 193 Kg | |
| PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN | NET WEIGHT CNS-FN NETTOGE WICHT CNS-FN BEC NETTO CNS-FN | | 73 Kg | 74 Kg | 118 Kg | 127 Kg | 230 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO* PACKAGED DIMENSIONS* DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE* VERPACKUNGSABMESSUNGEN* DIMENSIONES DEL EMBALAJE* РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ* | | 700x460x770h (mm) | | | 850x550x890h (mm) | | 1050x600x 1090h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,250 m ³ | | | 0,420 m ³ | | 0,690 m ³ | |

* CON TIMER DIGITALE ALTEZZA MACCHINA E IMBALLO + 120 mm | * MACHINE AND PACKING HEIGHT WITH DIGITAL TIMER + 120 mm | * AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE HAUTEUR MACHINE ET EMBALLAGE + 120 mm | * MIT DIGITALEM TIMER HÖHE MASCHINE UND VERPACKUNG + 120 mm
 * CON TEMPORIZADOR DIGITAL ALTURA MÁQUINA Y EMBALAJE + 120 mm | * С ЦИФРОВОМ ТАЙМЕРОМ ВЫСОТА МАШИНЫ И УПАКОВКИ + 120 mm

DIMENSIONI CARRELLI
TROLLEYS DIMENSIONS
DIMENSIONS CHARIOTS
WAGEN ABMESSUNGEN
DIMENSIONES CARRITO
РАЗМЕРЫ КОРЗИНА



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 7/SN | 12/SN-CNS-FN | 18/SN-CNS-FN | 25/SN-CNS-FN | 38/SN-CNS-FN | 50/SN-CNS-FN |
|-----------------------------|---------------------------|--------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| A | | 420 mm | 520 mm | 520 mm | 600 mm | 600 mm | 760 mm |
| B | | 250 mm | 280 mm | 280 mm | 330 mm | 380 mm | 470 mm |
| C | | 80 mm | 80 mm | 80 mm | 80 mm | 80 mm | 130 mm |
| D | | 130 mm | 130 mm | 130 mm | 130 mm | 130 mm | 170 mm |



IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT LN

NEW

SPIRAL KNEADER
PETRISEUSE A SPIRALE
SPIRENTTEIGNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 20/LN | 30/LN |
|--|---|--------------------------------|--------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,55 kW | 0,75 kW |
| POTENZA 2° VELOCITÀ PUISSANCE 2EME VITESSE ПОТЕНЦИЯ 2° VELOCIDAD | 2ND SPEED POWER LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ | | 0,75/0,55 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | |
| IMPASTO PER CICLO PATE POUR CYCLE MASA POR CICLO | CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ | 16 Kg | 25 Kg |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOURLY PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 48 Kg/h | 75 Kg/h |
| DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA | TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ | 22 Lt. (ø 360x210h mm) | 32 Lt. (ø400x260h mm) |
| GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL | SPIRAL REVOLUTIONS SPIRENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ | 80 rpm | |
| GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ | | 80/60 rpm | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 380x600 x560h (mm) | 420x680 x660h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 45 Kg | 69 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 55 Kg | 84,4 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 700x450 x760h (mm) | 850x550 x890h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,239 m ³ | 0,420 m ³ |



Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè.

Optional: 2° velocità (solo mod. 30), timer meccanico, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox, kit ruote.

Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - smoked polycarbonate lid.

Optional: 2 speeds (only mod. 30), mechanical timer, motor overload protection, grated cover in stainless steel, wheel.

Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-écaflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé.

Extras: 2ème vitesse (seulement mod. 30), minuterie mécanique, disjoncteur, grille de couverture en acier inox, kit de roues.

Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polycarbonat.

Extras: 2. Drehzahl (nur Mod. 30), mechanischer Timer, Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, Griffe.

Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé.

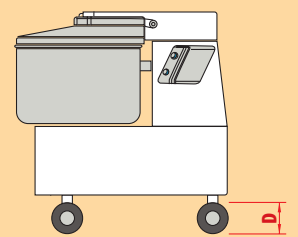
Opcionales: 2° velocidad (sólo mod. 30), temporizador mecánico, interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable, kit de ruedas.

Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель

Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 30), механический таймер, защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали, высота колеса.

ALTEZZA RUOTE
WHEELS HEIGHT
HAUTEUR DES ROUES
RADHÖHE
ALTURA DE LA RUEDA
ВЫСОТА КОЛЕСА



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 20/LN | 30/LN |
|-----------------------------|---------------------------|--------|--------|
| D | | 130 mm | 130 mm |



Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di Spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc.

Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità - timer 0÷15 minuti solo su IP/60F e IP/80F - salvamotore escluso modello IP/10F - carrello estrazione vasca solo su IP/80F. I modelli IP/10F e IP/20F sono da banco.

Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissant, brioche, pastries, sponge cake, pie crust, meringue, mash, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc.

Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin, whip and mesh lid - aluminium spiral and spatula - micro switch on lid and basin - removable basin - quick coupling tools - mechanical 3-speed gear - 0 - 15 minute timer only on IP/60F - IP/80F - motor overload cut-off excluded on model IP/10F - basin removal trolley only on IP/80F. IP/10F and IP/20F are counter top models.

Machine pour différents types de pâtes, comme la pizza, le pain, les biscuits, les croissants, les brioches, les beignets, la pâte génoise, la pâte brisée, les meringues, la purée, la mayonnaise, les sauces, la crème chantilly, etc.

Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve, fouet et grille de couverture en acier inox - spirale et spatule en aluminium - micro-interrupteur sur couvercle et cuve - cuve amovible - emboîtement rapide des ustensiles - changement mécanique à trois vitesses - minuterie 0 à 15 minutes uniquement sur IP/60F - IP/80F - discontacteur sauf modèle IP/10F - chariot extraction cuve uniquement sur IP/80F. Les modèles IP/10F et IP/20F sont des modèles de comptoir.

Maschine für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Beignets, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne, etc.

Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter, Schneebesen und Gitterrostdeckel aus Edelstahl - Spirale und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Deckel und Behälter - ausziehbarer Behälter - Werkzeug-Schnellanschlüsse - Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten - Timer 0÷15 Minuten nur bei IP/60F - IP/80F - Motorschutzschalter ausgenommen Modell IP/10F - Wagen zum Herausziehen des Behälters nur bei IP/80F. Die Modelle IP/10F und IP/20F sind für eine Arbeitsfläche vorgesehen.



IP/10F



IP/20F



IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IP/40F

● Máquina para diferentes tipos de masa, como pizza, pan, bizcochos, croissant, bollos, petisús, bizcochuelo, pasta frola, merengues, purés, mayonesas, distintos tipos de salsas, nata montada, etc.

Estructura revestida con pintura antirayado - cuba, batidor y tapa rejilla de acero inoxidable - espiral y espátula de aluminio - microinterruptor en tapa y cuba - cuba extraíble - montaje rápido de los utensilios - cambio mecánico de 3 velocidades - temporizador 0÷15 minutos sólo en IP/60F - IP/80F - interruptor de sobrecalentamiento excluido en el modelo IP/10F - carro extracción cuba sólo en IP/80F. Los modelos IP/10F y IP/20F son para mostrador.

● Машина предназначена для замеса самых разнообразных сортов теста - для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, безе, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок и т.п.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; оснащена съемной дежей, быстроразъемным креплением рабочих органов, 3-скоростным переключателем, таймером на 0÷15 минут (только в моделях IP/60F - IP/80F), защитой двигателя от перегрузок (кроме модели IP/10F), тележкой для откатывания дежи (только в моделях IP/80F). Модели IP/10F e IP/20F - настольные.



CARRELLO / TROLLEY IP/80F






IP/80F



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | IP/10F | IP/20F | IP/30F | IP/40F | IP/60F | IP/80F | |
|--|--|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,55 kW (0,75 HP) | 0,75 kW (1 HP) | 1,1 kW (1,5 HP) | 3 kW (4 HP) | 3,7 kW (5 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz - 400V/3N/50Hz | | 400V/3N/50Hz | | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 78/179/309 rpm | | | | 70/210/360 rpm | | |
| DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVÉ DIMENSIONES CUBA | TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ | 10 Lt. (ø 245x220h mm) | 20 Lt. (ø 320x280h mm) | 30 Lt. (ø 370x350h mm) | 40 Lt. (ø 390x370h mm) | 60 Lt. (ø 460x410h mm) | 80 Lt. (ø 500x470h mm) | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 480x400 x650h (mm) | 560x550 x900h (mm) | 650x580 x1050h (mm) | 685x620 x1050h (mm) | 930x800 x1500h (mm) | 950x840 x1500h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 37 Kg | 98 Kg | 195 Kg | 200 Kg | 450 Kg | 520 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 38 Kg | 118 Kg | 220 Kg | 225 Kg | 520 Kg | 590 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 500x470 x740h (mm) | 520x650 x1053h (mm) | 800x670x1240h (mm) | | 1240x980x1780h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,174 m ³ | 0,355 m ³ | 0,472 m ³ | | 2,163 m ³ | | |

QUANTITÀ MASSIME CONSIGLIATE PER TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE
MAXIMUM RECOMMENDED QUANTITIES FOR DIFFERENT INGREDIENTS
QUANTITÉS MAXIMALES CONSEILLÉES PAR TYPE DE TRAVAIL
EMPFOHLENE HÖCHSTMENGEN JENACH VERARBEITUNGSART
CANTIDADES MÁXIMAS ACONSEJADAS PARA LOS DIVERSOS TIPOS DE ELABORACIÓN
МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО, РЕКОМЕНДУЕМОЕ ДЛЯ ТИПА ОБРАБОТКИ

| | MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | IP/10F | IP/20F | IP/30F | IP/40F | IP/60F | IP/80F |
|--|--|---|--|--------|--------|--------|--------|--------|
| FRUSTA WHIP FOUET BESEN BATIDOR ВЕНЧИК  | PANNA MONTATA CRÈME CHANTILLY NATA MONTADA | WHIPPED CREAM SCHLANGSAHNE ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ | A VOLUME / BY VOLUME / SELON VOLUME / JE NACCH ZUNAHME / POR VOLUMEN / ПО ОБЪЕМУ | | | | | |
| | MERINGHE MERINGUE MERENGUE | MERINGUES BAISER БЕЗЕ | 0,5 Kg | 1,5 Kg | 2,2 Kg | 3 Kg | 4,5 Kg | 6 Kg |
| | PAN DI SPAGNA N. UOVA GÉNOISE NR. D'ŒUF BIZCOCHO NR. HUEVO | SPONGE CAKE EGG NR. BISKUIT NR. EIER БИСКВИТЫ ЯЙЦА | 10 | 30 | 45 | 60 | 90 | 120 |
| | ALBUMI D'UOVO BLANCS D'ŒUF CLARAS DE HUEVO | EGG WHITES EIKLAR ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ | 12 | 32 | 48 | 64 | 96 | 128 |
| SPATOLA SPATULA SPATULE SPACHTEL ESPÁTULA ЛОПАТКА  | PURÉ PURÉE ПЮРЕ | PURÉE PÜREE ПЮРЕ | 3,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg | 30 Kg | 40 Kg |
| | FONDENTE FONDANT AZÚCAR FONDANT | FONDANT FONDANT ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД | 2 Kg | 6 Kg | 9 Kg | 12 Kg | 18 Kg | 24 Kg |
| | CARNI VIANDES CARNES | MEATS FLEISCH МЯСО | 3,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg | 30 Kg | 40 Kg |
| UNCINO HOOK CROCHET HAKEN GANCHO КРЮК  | PIZZA PIZZA PIZZA | PIZZA PIZZA ПИЦЦА | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | PANE PAIN PAN | BREAD BROT ХЛЕБ | 2 Kg | 6 Kg | 9 Kg | 12 Kg | 18 Kg | 24 Kg |
| | PASTA FROLLA PÂTE BRISÉE PASTA FROLA | PASTRY MÜRBEITEIG ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО | 1,5 Kg | 4 Kg | 6 Kg | 8 Kg | 12 Kg | 16 Kg |
| | PASTA PER BIGNÉ PÂTE À BEIGNETS MASA PARA PETITS-CHOUX | CREAM PUFF PASTRY BEIGNETMASSE ЗАВАРНОЕ ТЕСТО | 1,5 Lt. | 4 Lt. | 6 Lt. | 8 Lt. | 12 Lt. | 16 Lt. |
| | PASTA PER BRIOCHE PÂTE À BRIOCHE MASA PARA BOLLOS | BRIOCHE PASTRY BRIOCHETEIG СДОБНОЕ ТЕСТО | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | PASTA PER CROISSANT PÂTE À CROISSANTS MASA PARA CROISSANT | CROISSANT PASTRY CROISSANTTEIG ТЕСТО ДЛЯ КРУАССОНОВ | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |



IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID
RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID
AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID



K5



K7P

38

K5 - Struttura rivestita con vernice antigraffio - 1 vasca inox da 4,83 Litri - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 58 a 220 rpm.

K7P - Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 6,9 lt - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta lavabili in lavastoviglie - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 40 a 200 rpm (da 0 a 10) - griglia di protezione vasca - pulsante arresto di emergenza.

Accessori: FGA (tritacarne) - MVSA (affetta-grattugia verdure) - FVSP (passaverdura-frutta) - KPRA (sfogliatrice, tagliafoglia per pasta "delux") - KRAV (raviolatrice) - FPPC (set composto da 3 accessori: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (estrattore succo - solo mod. K5).

K5 - Structure lined with scratchproof paint - 1 4.83 litre stainless steel basin - 3 supplied tools - hook, spatula and whip - 1 accessory socket - 58 - 220 rpm electronic variator.

K7P - Structure coated with white scratch-resistant paint - 1 6.9 litre stainless steel bowl - 3 supplied tools: dishwasher safe hook, spatula and whisk - 1 power take off for accessories - 40-200 rpm electronic switch (from 0 to 10) - bowl safeguard - emergency stop button.

Accessories: FGA (meat grinder) - MVSA (vegetable slicer-grater) - FVSP (vegetable fruit strainer) - KPRA (pasta rolling machine with 2 pasta cutters "delux") - KRAV (ravioli maker) - FPPC (3 accessory set: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (slow juicer - only mod. K5).

K5 - Châssis recouvert de peinture anti-éraflures - 1 cuve inox de 4,83 litres - 3 ustensiles de série, crochet, spatule et fouet - 1 prise de force pour accessoires - variateur électronique de 58 à 220 rpm.

K7P - Structure revêtue de peinture anti-éraflures blanche - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 ustensiles de série, crochet, spatule et fouet lavables en lave-vaisselle - 1 prise de force pour accessoires - variateur électronique de 40 à 200 rpm. (de 0 à 10) - grille de protection cuve - bouton d'arrêt d'urgence.

Accessoires: FGA (hachoir à viande) - MVSA (trancheuse-râpe à légumes) - FVSP (passe-légumes-fruits) - KPRA (laminoir, roulette à pâte "delux") - KRAV (raviolatrice) - FPPC (ensemble de 3 accessoires : FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (presse-agrumes lente - seulement mod. K5).

K5 - Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - 1 Edelstahlbehälter mit 4,83 Liter Fassungsvermögen - 3 mitgelieferte Zubehörteile, Knethaken, Spachtel und Schneebesen - 1 Außenantrieb für Zubehör - 1 elektrischer Geschwindigkeitsregler (58 bis 220 Umdrehungen pro Minute).

K7P - Struktur mit Beschichtung aus kratzfestem weißem Lack - 1 Edelstahlbehälter zu 6,9 l - 3 mitgelieferte spülmaschinenfeste Zubehörteile: Knethaken, Spachtel und Schneebesen - 1 Außenantrieb für Zubehör - elektronischer Drehzahlregler von 40 bis 200 U/min (von 0 bis 10) - Schutzgitter für Behälter - Not-Aus-Schalter.

Zubehör: FGA (Fleischwolf) - MVSA (Gemüseschneider und -reibe) - FVSP (Gemüse- und Obst-Passierer) - KPRA (Nudelteigausrollmaschine, Nudelteigschneider "Delux") - KRAV (Ravioli-Maschine) - FPPC (Set mit 3 Zubehörteilen: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (Langsamen Juicer - nur mod. K5).



K5 - Estructura revestida con pintura antirayado - 1 cuba de acero inoxidable de 4,83 litros - 3 utensilios en dotación, gancho, espátula y batidor - 1 toma de fuerza para los accesorios - variador electrónico de 58 a 220 r.p.m.

K7P - Estructura revestida con pintura antirayado blanca - 1 cuba inoxidable de 6,9 l - 3 utensilios en dotación, gancho, espátula, batidor lavables en lavavajillas - 1 toma de fuerza para accesorios - variador electrónico de 40 a 200 rpm (de 0 a 10) - rejilla de protección de la cuba - botón de parada de emergencia.

Accesorios: FGA (picadora de carne) - MVSA (corta-ralla verduras) - FVSP (licuadora verdura-fruta) - KPRA (máquina extendedora de masa, cortadora de hojaldre "delux") - KRAV (máquina de raviolos) - FPPC (juego compuesto de tres accesorios: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (exprimidor lenta - sólo mod. K5).

K5 - Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; 1 дежа из нержавеющей стали емкостью 4,83 литра, 3 насадки в комплектации - крюк, лопатка и венчик, 1 вал отбора мощности для дополнительных приспособлений, электронный вариатор скорости от 58 до 220 об./мин.

K7P - Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям белой краской - 1 дежа из нержавеющей стали емкостью 6,9 л - 3 насадки в комплектации - крюк, лопатка и венчик, пригодные для мытья в посудомоечной машине - 1 вал отбора мощности для дополнительных приспособлений - электронный вариатор скорости от 40 до 200 об./мин (от 0 до 10) - защитная решетка дежи - кнопка аварийной остановки.

Комплекующие: FGA (мясорубка) - MVSA (насадка для нарезки и истирания овощей) - FVSP (насадка для протирания овощей и фруктов) - KPRA (раскаточная насадка, насадка для формовки специальных сортов макаронных изделий) - KRAV (насадка для приготовления ravioli) - FPPC (комплект из 3 насадок: FGA + MVSA + FVSP) - 5KSM1JA (медленно соковыжималка - только для мод. K5).



KPRA



FGA



KRAV



FPPC = FGA + MVSA + FVSP



FVSP



MVSA



IMPASTATRICI PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARY PASTA MAKER
PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES KITCHENAID
RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID
AMASADORAS PLANETARIAS KITCHENAID
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID

| | | | |
|--|--|----------------------|----------------------|
| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | K5 | K7P |
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 315 W | 325 W |
| POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA | POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ | 315 W | 1,3 HP |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| UTENSILI USTENSILES HERRAMIENTAS | TOOLS ZUBEHÖR НАСАДКИ | n. 3 | |
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | | 4,83 Lt (n. 1) | 6,9 Lt (n.1) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 390x290x420h (mm) | 340x370x420h mm |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 12,5 Kg | 13 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 14 Kg | 14,8 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 390x320x500h (mm) | 430x340x490 h mm |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,063 m ³ | 0,071 m ³ |





Macchina per diversi tipi di impasto, adatta anche per i più duri come quelli all'uovo. Carcasa in vetroresina - vasca e forcella in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer 0÷30 minuti - salvamotore.
Accessori: carrello alto o basso con ruote.

Machine for various types of dough, even harder ones like egg dough. Fibreglass machine body - stainless steel basin and fork - safety micro switch on basin lid - 0 - 30 minute timer - motor overload cut-out.
Accessories: High or low trolley with wheels.

Machine pour différents types de pâtes, même pour les plus dures comme la pâte aux oeufs. Corps en vitrorésine - cuve et fourche en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - minuterie 0 à 30 minutes - discontacteur.
Accessoires: chariot haut ou bas sur roues.

Maschine für verschiedene Teigtypen, auch für härtere wie Eier-Teig. Gehäuse in Glasfaserkunststoff - Behälter und Gabel aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Timer 0÷30 Minuten - Motorschutzschalter.
Zubehör: Niedriger oder hoher Wagen mit Rädern.

Máquina para diferentes tipos de masa, incluso las más duras como las masas con huevo. Carcasa fibra de vidrio - cuba y horquilla de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - temporizador 0÷30 minutos - interruptor de sobrecalentamiento.
Accesorios: Carro alto o bajo con ruedas.

Машина предназначена для приготовления различных типов теста, в том числе и самого крутого - яичного. Корпус выполнен из стеклопластика, дежа и вилка - из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, оснащена таймером на 0÷30 минут и защитой двигателя от перегрузки.
Комплекующие: высокая или низкая тележка на колесах.

| | | |
|---|--|------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230-400V/3/50Hz |
| IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE MASA POR CICLO | CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ | 30 Kg |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 90 Kg/h |
| DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA | TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ | ø 500x210h (mm) |
| GIRI FORCELLA TOURS DE FOURCHE VUELTAS HORQUILLA | FORK REVOLUTIONS GABELUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ ВИЛКИ | 30,2 rpm |
| CAVALLETTO ALTO CON RUOTE HIGH RACK WITH WHEELS CHARIOT ELEVE SUR ROUES HOHER STÄNDER MIT RÄDERN CABALLETE ALTO CON RUEDAS ВЫСОКАЯ СТОЙКА НА КОЛЕСАХ | | 630x580x670h (mm) |
| CAVALLETTO BASSO CON RUOTE LOW TROLLEY WITH WHEELS CHARIOT BAS A ROULETTES TIEFER STÄNDER MIT RÄDERN CABALLETE BAJO CON RUEDAS НИЗКАЯ ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ | | 760x470x130h (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 650x900x680÷1230h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС ЧЕТТО | 81 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 100 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1000x700x840h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,588 m ³ |





MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



MPF 1,5N



MPF 2,5N



MPF 4N

Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - versioni MPF4N e MPF8N con raffreddamento della zona di estrusione di serie.

Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5N (di serie su MPF4N e su MPF8N) - cavalletto (di serie su MPF8N).

Accessori: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.

Machine to mix and mould egg pasta in different shapes. Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid - versions MPF4N and MPF8N with standard expulsion area cooling.

Optional: Electronic pasta cutter for MPF2.5N (standard on MPF4N and MPF8N) - stand (standard on MPF8N).

Accessories: Brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve à crochet pétrisseur en acier inox - hélice en alliage laiton/bronze - micro-interrupteur sur couvercle de cuve - versions MPF4N et MPF8N avec refroidissement de la zone d'extrusion de série.

Extras: Coupe-pâtes électronique pour MPF2,5N (de série sur MPF4N et MPF8N) - chevalet (de série sur MPF8N).

Accessoires: filières en alliage laiton/bronze en différents formats.

Maschine zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier-teig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter und Knehtaken aus Edelstahl - Schraube in Messing-/Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel - Versionen MPF4N und MPF8N serienmäßig mit Kühlung des Ausrollbereichs.

Extras: elektrischer Nudelteigschneider für MPF2,5N (serienmäßig für MPF4N und MPF8N)

Zubehör: Ziehzubehör in Messing-/Bronzelegierung in verschiedenen Formaten.

Máquina para amasar y extrudir masas al huevo con diferentes formatos. Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable - hélice de aleación latón/bronze - microinterruptor en tapa cuba - versiones MPF4N y MPF8N con enfriamiento de serie de la zona de extrusión.

Opcionales: Corta pasta electrónico MPF2,5N (de serie en MPF4N y en MPF8N) - caballete (de serie en MPF8N).

Accesorios: Extrusor de aleación latón/bronze de diferentes formatos.

Машина для замешивания и выдавливания теста, в том числе яичного, для формовки изделий различного формата. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа и месильный крюк выполнены из нержавеющей стали, винт из латунного/бронзового сплава, на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, модели MPF4N и MPF8N серийно оснащены системой охлаждения зоны выдавливания.

Дополнительная комплектация: Электронное устройство для нарезки макаронных изделий для MPF2,5N (входит в стандартную комплектацию моделей MPF4N и MPF8N), стойка (входит в стандартную комплектацию модели MPF8N).

Комплектующие: фильеры из латунного/бронзового сплава различных форматов.



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MPF/1,5N | MPF/2,5N | MPF/4N | MPF/8N |
|--|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,3 kW (0,4 HP) | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,75 kW (1 HP) | 1 kW (1,3 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | 230-400V/3N/50Hz | |
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITÉ CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | | 1,5 Kg | 2,5 Kg | 4 Kg | 8 Kg |
| PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE PRODUKTION PRO STUNDE PRODUCCIÓN HORARIA ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | | 5 Kg/h | 8 Kg/h | 13 Kg/h | 25 Kg/h |
| TRAFILA FILIERE DISCO EXTRUSOR | NOZZLE MATRIZE ФИЛЬБРА | Ø 50 mm | Ø 57 mm | | Ø 78 mm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 250x480x290÷460h (mm) | 260x600x380÷560h (mm) | 350x760x450÷640h (mm) | 450x720x750÷990h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО | 18 Kg | 29 Kg | 42 Kg | 87 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 20 Kg | 38 Kg | 51 Kg | 97 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 590x320x410h (mm) | 720x370x580h (mm) | 740x460x670h (mm) | 1000x800x940h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,077 m ³ | 0,155 m ³ | 0,228 m ³ | 0,524 m ³ |

CAVALLETTO
FRAME



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | ACCARMPF |
|--|---|----------------------|
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 580x400x560h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО | 12,2 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 13,6 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 640x430x610h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,168 m ³ |



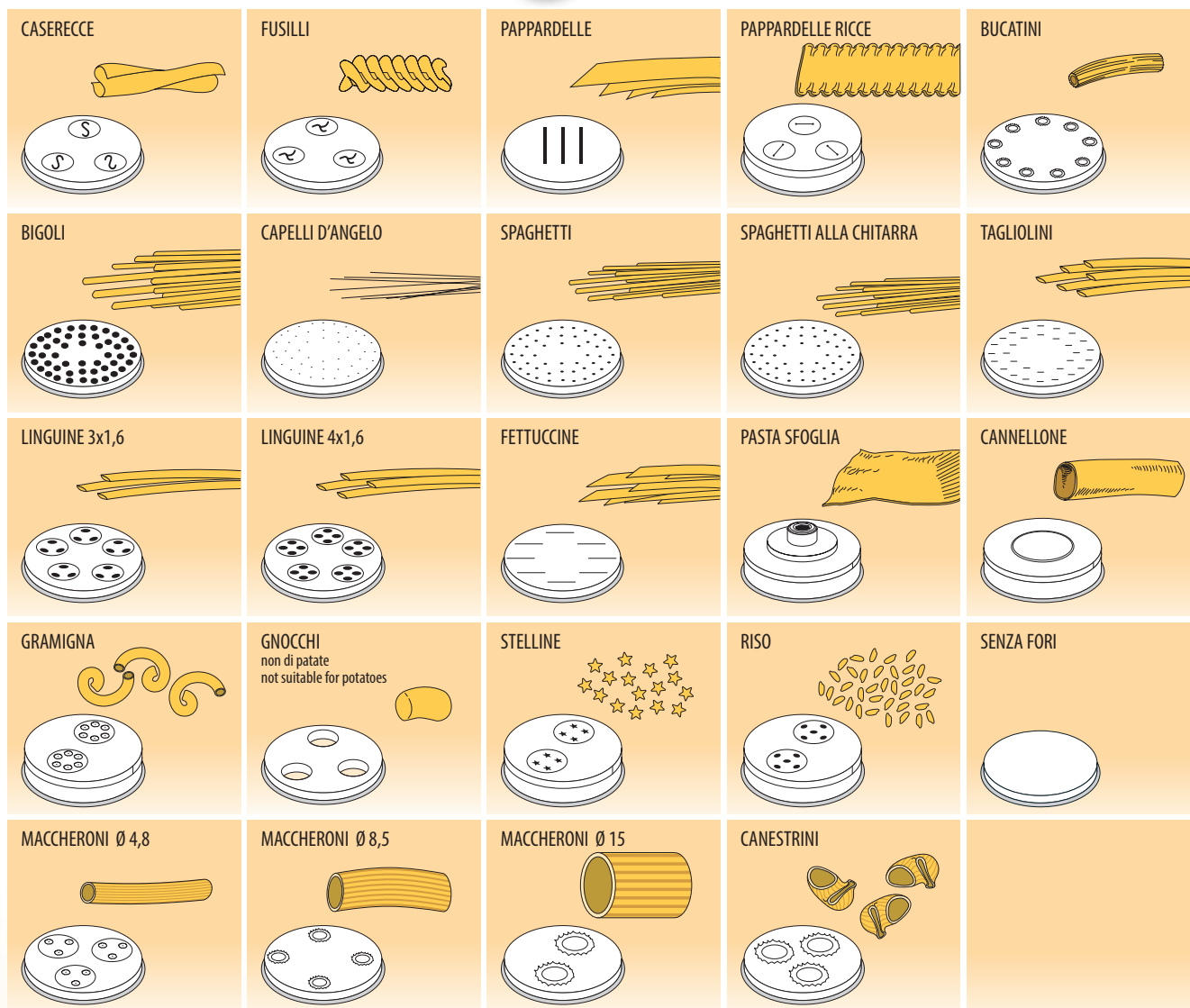
MPF/8N



MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF



PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



I DISEGNI DELLE TRAFILE SONO INDICATIVI. IL NUMERO DEI FORI CAMBIA IN BASE AL MODELLO DELLA MACCHINA. | THE MOUND'S DRAWINGS ARE INDICATIVE. THE NUMBER OF THE HOLES DIFFERS IN ACCORDANCE TO THE MODEL OF THE MACHINE.
LES Dessins des filières sont indicatifs. Le nombre de trous varie selon le modèle de la machine. | Die Entwürfe der Matrizen sind unverbindlich. Die Anzahl der Löcher unterscheidet sich je nach Maschinentyp.
Los diseños de los estrusores son indicativos. El número de orificios varía en función del modelo de máquina. | Эскизы фильеры показательны. Номер отверстий изменяется в основе на модель автомата.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MPF/1,5N | MPF/2,5N | MPF/4N | MPF/8N | MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MPF/1,5N | MPF/2,5N | MPF/4N | MPF/8N |
|---|---------------------------|----------|----------|---------|---------|--|---------------------------|----------|----------|----------|----------|
| CASERECCE | | 9x5 mm | 9x5 mm | 9x5 mm | 9x5 mm | FETTUCCINE | | 8 mm | 8 mm | 8 mm | 8 mm |
| FUSILLI | | Ø 9 mm | Ø 9 mm | Ø 9 mm | Ø 9 mm | PASTA SFOGLIA spessore thickness MIN 1 mm - MAX 4 mm | | 135 mm | 155 mm | 155 mm | 205 mm |
| PAPPARDELLE | | 16 mm | 16 mm | 16 mm | 16 mm | CANNELLONE PER RIPIENO | | Ø 25 mm | Ø 25 mm | Ø 25 mm | 30 mm |
| GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes | | Ø 12 mm | Ø 12 mm | Ø 12 mm | Ø 12 mm | GRAMIGNA | | Ø 3,5 mm | Ø 3,5 mm | Ø 3,5 mm | Ø 3,5 mm |
| BUCATINI | | Ø 4 mm | Ø 4 mm | Ø 4 mm | Ø 4 mm | RICCE | | 16 mm | 16 mm | 16 mm | 16 mm |
| BIGOLI | | Ø 3 mm | Ø 3 mm | Ø 3 mm | Ø 3 mm | STELLINE | | 5 mm | 5 mm | 5 mm | 5 mm |
| CAPELLI D'ANGELO | | Ø 1 mm | Ø 1 mm | Ø 1 mm | Ø 1 mm | RISO | | 7 mm | 7 mm | 7 mm | 7 mm |
| SPAGHETTI | | Ø 2 mm | Ø 2 mm | Ø 2 mm | Ø 2 mm | MACCHERONI Ø 4,8 | | Ø 4,8 mm | Ø 4,8 mm | Ø 4,8 mm | Ø 4,8 mm |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA | | 2x2 mm | 2x2 mm | 2x2 mm | 2x2 mm | MACCHERONI Ø 8,5 | | Ø 8,5 mm | Ø 8,5 mm | Ø 8,5 mm | Ø 8,5 mm |
| TAGLIOLINI | | 3 mm | 3 mm | 3 mm | 3 mm | MACCHERONI Ø 15 | | Ø 15 mm | Ø 15 mm | Ø 15 mm | Ø 15 mm |
| LINGUINE 3x1,6 | | 3 mm | 3 mm | 3 mm | 3 mm | CANESTRINI | | Ø 16 mm | Ø 16 mm | Ø 16 mm | Ø 16 mm |
| LINGUINE 4x1,6 | | 4 mm | 4 mm | 4 mm | 4 mm | | | | | | |



Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada.
 Struttura interamente in acciaio inox - rulli in acciaio inox lucidati a specchio - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.
Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine suited to roll egg, pizza and bread dough.
 Structure fully made of stainless steel - mirror polished stainless steel rollers - last passage thickness adjustment knob - micro switch on roller protection lid.
Accessories: single pasta cutters in various sizes: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et la piada.
 Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en acier inox poli brillant - poignée de réglage d'épaisseur dernier passage - micro-interrupteur sur couvercle de protection des rouleaux.
Accessoires: Coupe laminoinr individuel à différentes mesures de coupe: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Maschine zum Ausrollen von Eier-, Pizza- und Piadateig.
 Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Hochglanz-Edelstahl - Knauf zur Regulierung der Stärke beim letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen.
Zubehör: einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Máquina idónea para estirar masas al huevo, pizza y tortillas.
 Estructura totalmente de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - pomo de regulación espesor último paso - microinterruptor de protección rodillos en tapa.
Accesorios: Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Машина подходит для раскатки яичного теста, теста для пиццы и тонких лепешек.
 Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из нержавеющей стали, отполированной до зеркального блеска, имеется ручка для регулировки толщины на последнем проходе, микровыключатель на крышке валков.
Комплектующие: приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 2мм - 4мм - 6мм - 12мм.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SI/320 | SI/420 | SI/520 |
|--|---|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz | | |
| LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS | ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ | 320 mm | 420 mm | 520 mm |
| APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS | ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ | 0 ÷ 10 mm | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 580x480 x400h (mm) | 680x480 x400h (mm) | 780x480 x400h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 52 Kg | 61 Kg | 70 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 61 Kg | 70 Kg | 79 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 770x520x580h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,232 m ³ | | |

**ACCESSORI TAGLIASFOGLIA
 CUTTING ATTACHMENT
 ACCESSOIRES DE COUPE
 SCHNITZUBEHÖRE
 ACCESORIOS DE CORTE
 ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TGP2 | TGP4 | TGP6 | TGP12 |
|---|---|-----------------|------|------|-------|
| LARGHEZZA DI TAGLIO LARGEUR DE COUPE ANCHO DE CORTE | CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ | 2 mm | 4 mm | 6 mm | 12 mm |
| TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE | USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 220 mm | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 295x70x55h (mm) | | | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 3,5 Kg | | | |



SI/420 + TAGLIASFOGLIA / CUTTING ATTACHMENT



SI/420



STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FI

PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS
FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN
MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS
ТЕТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FI/32N | FI/42N | FIP/42N |
|--|---|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | |
| LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS | ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ | 320 mm | 420 mm | 420 mm |
| APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS | ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАБОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ | min 0,3 mm - max 5,5 mm | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 490x510 x655/775h (mm) | 590x510 x775/895h (mm) | 590x510 x715/835h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO | 36 Kg | 44 Kg | 45 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO | 45 Kg | 53 Kg | 54 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 680x610x760h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,357 m ³ | | |

Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - rulli superiori inclinati (FI/32N-42N) o paralleli (FIP/42N) per realizzare diverse forme. Sistema con micro di sicurezza, posto sul coperchio protezione rulli superiori, che permette il funzionamento solo a coperchio chiuso con la stessa funzionalità della pedaliera.

Pizza and bread dough rolling machine. Structure fully made of stainless steel - food safe resin rollers - thickness adjustment lever on both units - upper tilted rollers (FI/32N-42N) or parallel (FIP/42N) to create different shapes. System with micro-switch located on the upper roller protective cover, which allows operation only with the cover closed with the same functionality as the pedal board.

Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc. Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur sur les deux groupes - rouleaux supérieurs inclinés (FI/32N-42N) ou parallèles (FIP/42N) pour réaliser différentes formes. Système avec micro de sécurité, placé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs, qui permet le fonctionnement seulement lorsque le couvercle est fermé avec la même fonctionnalité du pédalier.

Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig etc. Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regulierung der Walzenstärke an beiden Gruppen - Obere Walzen geneigt (FI/32N-42N) oder parallel (FIP/42N) zur Erstellung verschiedener Formen. System mit Sicherheitsmikroschalter an Schutzabdeckung der oberen Walzen, mit dem der Betrieb nur bei geschlossenem Deckel möglich ist; dieselbe Betriebsweise des Pedals.

Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - rodillos superiores inclinados (FI/32N-42N) o paralelos (FIP/42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada con la misma funcionalidad del pedal.

Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, хлебо-булочные изделия, лепешки и т.д. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из пищевого полимера, имеется рычаг для регулировки толщины на обоих узлах, верхние валки могут располагаться под углом (мод. FI/32N-42N) или параллельно (мод. FIP/42N) для получения изделий различной формы. Система оснащена противоваарийным микровыключателем, который расположен на защитной крышке верхних валков и позволяет работать только при закрытой крышке с одинаковой функциональностью педального механизма.



FIP/42N



FI/42N



FI/32N

FIM/42 SINGLE ROLLER PIZZA DOUGH SHEETER
 FORMEUSE À PIZZA À UN ROULEAU FIM/42
 PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT EINER WALZE FIM/42
 MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA MONO RODILLO FIM/42
 ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА С ОДНИМ ВАЛКОМ FIM/42

STENDIPIZZA MONORULLO FIM/42



Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. - struttura interamente in acciaio INOX - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione stessore.

Machine to roll out dough for pizza, flat bread, focaccia, etc. - structure made completely in stainless steel - single pair of food safe resin rollers - thickness adjustment lever.

Machine pour étendre les pâtes à pizza, piada, fougasses, etc. - structure entièrement en acier INOX - une paire de rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur.

Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. - Struktur komplett aus Edelstahl - Einzelnes Walzenpaar aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regelung der Stärke.

Máquina para estirar masas de pizza, pasta, etc. - estructura totalmente de acero inoxidable - pareja única de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación del espesor.

Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, лепешки и т.д. - корпус полностью выполнен из нержавеющей стали - одна пара валков из пищевого полимера - рычаг для регулировки толщины.

| | | |
|--|---|-------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz |
| LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS | ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ | 420 mm |
| APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS | ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ | min 0,3 mm - max 5,5 mm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 560x410x445h mm |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 29,5 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 38 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x500x450h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,168 m ³ |





imperia
dal 1932

SFOGLIATRICI IMPERIA

PASTA ROLL MACHINE IMPERIA
MACHINE A PATE IMPERIA
NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA
MÁQUINA PARA PASTA IMPERIA
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА МОД. IMPERIA

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SM/220 | SE/220N |
|--|---|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | | 290 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSÖRGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50Hz |
| LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS | ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ | 220 mm | |
| APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS | ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ | 0÷5 mm | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 490x340 x260h (mm) | 350x340 x260h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 10 Kg | 15 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 12 Kg | 17 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 430x360x370h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,057 m ³ | |

**ACCESSORI TAGLIASFOGLIA
CUTTING ATTACHMENT
ACCESSOIRES DE COUPE
SCHNITZUBEHÖRE
ACCESORIOS DE CORTE
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | ST1 | ST2 | ST3 | ST4 | ST5 |
|--|--|--------|------|------|--------|-------|
| LARGHEZZA DI TAGLIO LARGEUR DE COUPE LARGUEZA DE CORTE | CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ | 1,5 mm | 2 mm | 4 mm | 6,5 mm | 12 mm |

Macchina per ottenere diversi spessori di sfoglia - struttura in acciaio cromato - rulli in acciaio inox - funzionamento manuale (mod. SM) - funzionamento elettrico (mod. SE).

Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine that rolls different pasta to varying thickness - chromed steel structure - stainless steel rollers - manual operations (mod. SM) - electric operations (mod. SE).

Accessories: Single pasta cutters in various sizes: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine pour obtenir différentes épaisseurs de pâte - châssis en acier chromé - rouleaux en acier inox - fonctionnement manuel (mod. SM) - fonctionnement électrique (mod. SE).

Accessoires: Coupe laminoir individuel à différentes mesures de coupe: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Maschine zur Erstellung verschiedener Teigstärken - Struktur aus verchromtem Stahl - Walzen aus Edelstahl - Handbetrieb (Mod. SM) - Elektrobetrieb (Mod. SE).

Zubehör: Einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Máquina para obtener diferentes espesores de hojaldre - estructura de acero cromado - rodillos de acero inoxidable - funcionamiento manual (mod. SM) - funcionamiento eléctrico (mod. SE).

Accesorios: Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Позволяет получать пласты теста различной толщины; корпус выполнен из хромированной стали, предлагается с механическим приводом (мод. SM) или с электроприводом (мод. SE).

Комплектующие: приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 1,5мм - 2мм - 4мм - 6,5мм - 12мм.



SE/220N



SM/220



**PELATURA, TAGLIO 
E CONSERVAZIONE**

**PEELING, CUTTING 
AND STORAGE**

**EPLUCHAGE, COUPE 
ET CONSERVATION**

**SCHÄLEN, SCHNITT 
UND KONSERVIERUNG**

**PELADO, CORTE 
Y CONSERVACIÓN**

**ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, 
РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ**





INDICE

| | | |
|--|------|----|
| TAGLIAVERDURE: 4000 "L'ortolana" - 2000RN "La Romagnola" - 3000N - 2500 VEGETABLE CUTTER COUPE-LEGUMES GEMÜSESCHEIDER CORTAVERDURAS ОВОЩЕРЕЗКА | pag. | 51 |
| TAGLIAVERDURE FNT VEGETABLE CUTTER COUPE-LEGUMES GEMÜSESCHEIDER CORTAVERDURAS ОВОЩЕРЕЗКА | pag. | 54 |
| DISCHI DISCS DISQUES SCHEIBEN DISCOS ДИСКАМИ | pag. | 55 |
| TAGLIAMOZZARELLA TAC - TAS MOZZARELLA CUTTER COUPE-MOZZARELLE MOZZARELLA-SCHNEIDER CORTA-MOZZARELLA СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦЦАРЕЛЛЫ | pag. | 57 |
| CUTTER CL CUTTER CUTTER CUTTER CUTTER КУТТЕР | pag. | 59 |
| CUTTER BC CUTTER CUTTER CUTTER CUTTER КУТТЕР | pag. | 61 |
| PELATAPATE PPN/PPF - LAVACOZZE LCN/LCF POTATO PEELER - MUSSEL WASHER EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ | pag. | 62 |
| LAVAVERDURE LAV VEGETABLE WASHER LAVEUSE POUR LEGUMES GEMÜSEWÄSCHER LAVADORA DE VERDURA ОВОЩЕМОЕЧНАЯ МАШИНА | pag. | 67 |
| AFFETTATRICI A VOLANO FLYWHEEL MANUAL SLICER COUPE-JAMBONS A VOLANT SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN CORTADORAS CON VOLANTE СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА | pag. | 68 |
| AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL - HR GRAVITY SLICER COUPE-JAMBONS A GRAVITE AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEIDBLOCK CORTADORAS DE GRAVEDAD ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ | pag. | 69 |
| AFFETTATRICI VERTICALI K - V VERTICAL SLICER COUPE-JAMBONS VERTICAL VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINEN CORTADORAS VERTICALES ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ | pag. | 72 |
| TERMOGILLATRICI TS TS HEAT SEALERS THERMOSELLEUSES TS THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE TS TERMOSELLADORAS TS ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА | pag. | 74 |
| MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD CUPOLA VACUUM PACK MACHINE MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА | pag. | 77 |
| MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD ECO MCD ECO BELL-SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINES MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE MCD ECO VAKUUMKAMMERGERÄTE MCD ECO MÁQUINAS ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA MCD ECO КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ЭКО | pag. | 79 |
| MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SOLDANTE MSD VACUUM PACK MACHINE WITH A HEAT SEAL BAR MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A BARRE DE SOUDURE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO CON BARRA SOLDADORA ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ | pag. | 81 |
| ASCIUGA LUCIDA POSATE ALP ALP CUTLERY DRYER-POLISHER MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS ALP BESTECKTROCKNER/-POLIERER ALP SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS ALP СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ | pag. | 83 |
| MIXER AD IMMERSIONE MX - FX IMMERSION BLENDER MIXEUR A IMMERSION EINTAUCH-MIXSTAB MEZCLADOR ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР | pag. | 85 |



Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocchie, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

TAGLIAVERDURA 4000 "L'ortolana": Macchina dalle elevate prestazioni, ottima qualità di taglio poiché il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore. Carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinteruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore di raccolta - doppia bocca inserimento prodotto - pulsantiera a pressione.

TAGLIAVERDURA 2000RN "La Romagnola": Restyling del tagliaverdura TV2000 "La Romagnola", presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati internazionali. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 3000N: Carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 2500: Carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - disponibile solo monofase.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.

VEGETABLE CUTTER 4000 "L'ortolana": High performance machine, excellent slicing quality since cut product falls directly in the collection container without using the ejection disk. Body, mouth and collection container made of AISI 304 stainless steel - safety switch on the handle, mouth and collection container - double product insertion mouth - pressure push button panel.

VEGETABLE CUTTER 2000RN "La Romagnola": "La Romagnola", the TV2000 vegetable slicer successfully sold world-wide for over 20 years, has been restyled. AISI 304 stainless steel removable body and inlet - safety micro switch on the handle and inlet - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 3000N: AISI 430 stainless steel body and inlet - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 2500: Scratchproof polyurethane painted body - plastic inlet suited for contact with food - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet - single-phase only available.

Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

COUPE-LEGUMES 4000 "L'ortolana": Machine à performances élevées, excellente qualité de coupe puisque le produit travaillé tombe directement dans le récipient de collecte sans utiliser le disque expulseur. Corps, bouche et récipient de collecte en acier inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur le manche, la bouche et le récipient de collecte - double bouche d'alimentation de produit - clavier à pression.

COUPE-LEGUMES 2000RN "La Romagnola": Nouveau design du coupe-légumes TV2000 "La Romagnola", présente depuis plus de 20 ans avec succès sur tous les marchés internationaux. Corps et goulotte escamotable en acier inox AISI 304 - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.



TV4000 "L'ortolana"



TV4000 "L'ortolana" smontato



TAGLIAVERDURE: 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagnola" - 3000N - 2500

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LEGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА



COUPE-LEGUMES 3000N: Corps et goulotte en acier inox AISI 430 - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction.

COUPE-LEGUMES 2500: Corps recouvert de peinture au polyuréthane anti-éraflures - goulotte en plastique apte au contact avec les aliments - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction - disponible uniquement en monophasé.

Accessoires: disques à découper de différents modèles.

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

GEMÜSESCHNEIDER 4000 "L'ortolana": Gerät mit hohem Leistungsvermögen und optimaler Schnittqualität, da das verarbeitete Produkt direkt in den Sammelbehälter fällt, ohne Benutzung der Auswerfscheibe. Gehäuse, Öffnung und Sammelbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Griff, an der Öffnung und am Sammelbehälter - Doppelöffnung für Produktzufuhr - Druckknopftafel.

GEMÜSESCHNEIDER 2000RN "La Romagnola": Neues Design für den Gemüseschneider TV2000 "La Romagnola", bereits seit mehr als 20 Jahren präsent auf allen internationalen Märkten. Gehäuse und abnehmbare Öffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff und auf der Öffnung - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 3000N: Gehäuse und Öffnung aus Edelstahl AISI 430 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 2500: Gehäuse mit kratzfestem Polyurethan-Lack beschichtet - Öffnung aus für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetem Plastikmaterial - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung - nur Monophase erhältlich.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen.

Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

CORTAVERDURAS 4000 "L'ortolana": Máquina de grandes prestaciones, excelente calidad de corte ya que el producto cortado cae directamente en el contenedor de recolección sin utilizar el disco expulsor. Carcasa, boca y contenedor de recolección de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor de recolección - boca doble para introducir el producto - botonera a presión.

CORTAVERDURAS 2000RN "La Romagnola": Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", presente exitosamente desde hace más de 20 años en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - disponible sólo versión monofásica.

Accesorios: Discos de corte de varios modelos.





| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 4000 "L'ortolana" | 2000RN "La Romagnola" - 3000N | 2500 |
|--|--|-----------------------------------|--------------------------------|--------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | 230V/1N/50Hz |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 310 rpm | 255 rpm | |
| DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ | | ~ 150x70 (mm) | ~155x75 (mm) | |
| DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ | | ø 56 (mm) | | |
| DIMENSIONI PENTOLA RACCOLTA PRODOTTO PRODUCT COLLECTION CONTAINER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE DE RECUPERATION DU PRODUIT ABMESSUNGEN PRODUKTSAMMELTOPF DIMENSIONES CONTENEDOR RECOLECCIÓN PRODUCTO РАЗМЕРЫ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ СБОРА ПРОДУКТА | | Ø 240x165h (mm); 7,40 lt. | / | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 280x630x550h (mm) | 220x610x520h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 27 Kg | 22 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 34 Kg | 24 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 670x370x630h (mm) | 620x300x580h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,156 m ³ | 0,108 m ³ | |

Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.

ОВОЩЕРЕЗКА 4000 "L'ortolana": Высокие эксплуатационные характеристики, отличное качество резки благодаря тому, что обработанный продукт падает непосредственно в емкость для сбора продукта без применения выталкивающего диска. Корпус, загрузочное отверстие и емкость для сбора продукта из нержавеющей стали AISI 304, предохранительные микровыключатели на ручке, на отверстии и на емкости для сбора продукта, двойное отверстие для загрузки продукта, пульт с нажимными кнопками.

ОВОЩЕРЕЗКА 2000RN "La Romagnola": Модернизированная модель овощерезки TV2000 "La Romagnola", которая на протяжении более 20 лет пользуется успехом на рынке. Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 304, предохранительный выключатель на ручке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 3000N: Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 430, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 2500: Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям полиуретановой краской, загрузочное отверстие из пищевой пластмассы, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта, предлагается только в однофазном исполнении.

Комплекующие: режущие диски различных моделей.



2500

TAGLIAVERDURE FNT

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FNT | FNT2V |
|---|--|----------------------------------|---------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz 230-400V/3N/50Hz | 400V/3N/50Hz |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 255 rpm | 255/165 rpm |
| DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ | | ~147x75 (mm) | |
| DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ | | ø 46 (mm) | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 240x450x580h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 18 Kg | 19 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 20 Kg | 21 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 620x300x580h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ | |



FNT

Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella. Carcassa in acciaio inox - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella. Stainless steel body - cover and handle in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the handle and the inlet - dual inlet for insertion of the food product.

Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

Corps en acier inox - couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.

Accessoires: disques à découper de différents modèles.

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

Rahmen mit Kratzschutz-Lacküberzug - Deckel und Griff aus lebensmittelechtem Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Griff und Öffnung - Doppelte Produkteinführöffnung.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen

Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella. Carcasa de acero inoxidable - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto.

Accesorios: Discos de corte de varios modelos.

Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.

Корпус из нержавеющей стали, крышка и рукоятка из пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на рукоятке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

Комплектующие: режущие диски различных моделей.

DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape. La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

DISCS FOR SLICING

E1 - E2 - S1 - S2: Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms.
E3: Apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: Tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

DISCS FOR SHREDDING /GRATING

Z2 - Z3: Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V: Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.
Z7: Mozzarella.

DISCS FOR CUTTING IN CUBES

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

DISCS FOR CUTTING MATCHSTICK SIZE

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.
The combination of discs B6 - B8 - B10 with discs E6 - E8 - E10 obtains matchstick size pieces for the whole length of the food product with the desired thickness.

DISQUES POUR COUPER EN TRANCHES

E1 - E2 - S1 - S2: Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES POUR ÉMINCER OU RÂPER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.
Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une vaste gamme de dés pour minestrone et macédoines.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN ALLUMETTES

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves.
La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir des allumettes sur toute la longueur de produit selon l'épaisseur voulue.





SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffeln, Chips, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, gekochte Kartoffeln, Kohl, Rüben, Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas, Grapefruit.
E8 - E10 - E14: Gekochte Kartoffeln und Karotten, Auberginen, Rote Beete.

SCHNEIDSCHLEIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.
Z4: Rote Beete, Rotkohl, Wurzeln, Greyzer Käse, Schokolade.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Schokolade, Nüsse.
Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHLEIBEN ZUM WÜRFELN

Die Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 erlaubt den Erhalt einer großen Vielzahl von Würfelgrößen für Gemüsesuppen und Obstsalate.

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben.
Die Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 erlaubt den Erhalt von Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Stärke.



DISCO PARA CORTAR EN LONCHAS

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.
E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.
E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.
E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.
E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCO PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.
Z4: Remolachas, repollo rojo, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.
V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.
Z7: mozzarella.

DISCO PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para menestras y macedonias.

DISCO PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos.
La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos con todo el largo del producto y con el espesor deseado.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

E1 - E2 - S1 - S2: Картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.
E3: яблоки, бананы, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.
E4 - E6: свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.
E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы, грейпфруты.
E8 - E10 - E14: вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ/НАТИРАНИЯ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.
Z4: свекла, красная капуста, корнеплоды, швейцарский сыр, шоколад.
V: сыр Пармезан, сухари, миндаль, орехи, шоколад, фундук.
Z7: сыр моцарелла.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ


Использование дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 - E14 позволяет получать кубики самых разных форм и размеров для овощных супов, фруктовых салатов, и картофеля-фри.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, корнеплоды, морковь, картофель, репа.
Использование дисков B6 - B8 - B10 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 позволяет нарезать соломку требуемой толщины по всей длине продукта.






 Macchina realizzata appositamente per sfilacciare (TAS) e cubettare (TAC) mozzarella. Carcassa in acciaio inox - corpo centrale e coperchio in alluminio - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.


TAGLIAMOZZARELLA TAS: Macchina per sfilacciare mozzarella in varie misure; in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

TAGLIAMOZZARELLA TAC: Macchina per ottenere cubetti di mozzarella in varie misure in base ai dischi utilizzati. La produzione oraria varia dai 120-190 Kg in base ai dischi utilizzati.

 An appliance appropriately realized for shredding (TAS) Mozzarella and also cutting Mozzarella into cubes (TAC). Stainless steel body - central body and cover in aluminium - safety microswitch on the cover and the handle.


MOZZARELLA CUTTER TAS: An appliance for shredding Mozzarella in various sizes. On the basis of the utilization of the various discs, a mixed shredding and a spaghetti cut is obtained.

MOZZARELLA CUTTER TAC: An appliance for obtaining Mozzarella cubes in various sizes on the basis of the discs utilized. The hourly production varies from 120 - 190 kgs on the basis of the discs utilized.

 Machines spécialement conçues pour effiler (TAS) et couper la mozzarella en dés (TAC). Corps en acier inox - corps central et couvercle en aluminium - microcontacts de sécurité sur le couvercle et la poignée.


COUPE - MOZZARELLE MOD. TAS: Machines pour effiler la mozzarella en différentes tailles. Selon le disque utilisé, on obtient un effilochage mixte ou une découpe en forme de spaghetti.

COUPE - MOZZARELLE MOD. TAC: Machine pour obtenir des dés de mozzarella de différentes tailles selon les disques employés. La production par heure varie de 120-190 Kg en fonction des disques utilisés.

 Eigens zur Zerfransung (TAS) und zum Würfeln (TAC) von Mozzarella entwickelte Maschine. Rahmen aus Inox-Stahl - Zentralkörper aus Aluminium - Sicherheitsschalter auf Deckel und Griff.


MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAS: Maschine zur Zerfransung von Mozzarella in verschiedenen Größen. Je nach Einsatz der verschiedenen Scheiben erhalten Sie sowohl einen gemischten als auch einen Spaghetti-Schnitt.

MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAC: Maschine zum Erhalt von Mozzarella-Würfeln in verschiedenen Größen je nach den verwendeten Scheiben. Die Stundenproduktion variiert zwischen 120 und 190 kg je nach den verwendeten Scheiben.

 Máquinas realizadas especialmente para deshilar (TAS) y cortar en cubitos (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable - cuerpo central y tapa de aluminio - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAS: Máquinas para deshilar mozzarella con diferentes tamaños; en función del uso de los diferentes discos se consigue ya sea un deshilado mixto que un corte tipo espagueti.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAC: Máquina para cortar en cubitos la mozzarella, de varios tamaños, dependiendo de los discos empleados. La producción horaria varía de los 120-190 kg dependiendo de los discos utilizados.

 Mášiny, speciálně vyvíjené pro mletí (TAS) a nakrážku kubičky (TAC) sýra mozzarella. Korpus vyroben z nerezavějícího oceli, hlavní blok a kryška - z hliníku, na kryšce a rukojeti mají ochranné mikrovykločovací. **СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ MOD. TAS:** Mášiny, předurčené pro mletí sýra mozzarella na kousky různých velikostí; v závislosti od používaných disků umožňuje mletí nebo nakrážku solímkou.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ MOD. TAC: Mášina slouží pro nakrážku sýra mozzarella na kubičky různých velikostí v závislosti od používaných disků. Póčasová výrobnost varíruje v omezeních 120-190 kg v závislosti od používaných disků.



TAGLIAMOZZARELLA TAC - TAS

| MODELLO MÔDELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TAS | TAC |
|---|--|--------------------------------|------------------|
| POTENZA MONOFASE SINGLE PHASE POWER PUISSANCE MONOPHASEE EINPHASENLEISTUNG POTENCIA MONOFÁSICA МОЩНОСТЬ ОДНОФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ | | 0,3 kW (0,4 HP) | 0,4 kW (0,55 HP) |
| POTENZA TRIFASE THREE PHASE POWER PUISSANCE TRIPHASEE DREIHPHASENLEISTUNG POTENCIA TRIFÁSICA МОЩНОСТЬ ТРЕХФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ | | 0,35 kW (0,5 HP) | 0,45 kW (0,6 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 300 rpm | 140 rpm |
| DIMENSIONI BOCCA (FORMA IRREGOLARE) OUTLET DIMENSIONS (IRREGULAR SHAPE) DIMENSIONS DE LA BOUCHE (FORME IRREGULIERE) ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG (UNREGELMÄSSIGE FORM) DIMENSIONES BOCA (FORMA IRREGULAR) РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ (СЛОЖНАЯ ФОРМА) | | ~ 80x65mm | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 250÷300 Kg/h | 120÷190 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 330x380x690h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 15 Kg | 17 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 17 Kg | 19 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 430x400x800h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,138 m ³ | |



TAS - 2PZ8



TAS - 4PZ8



TAC - P5



TAC - NPD 8x8x8




TAS - PZ4




TAS - PZ7




 Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca - freno motore - doppia velocità (solo su modello CL/5 e CL/8) - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.


Accessori: coltello a 2 o 4 lame sbattitrici - coltello a 2 o 4 lame taglienti.

 An appliance to homogenize, knead, crumble and mix. Stainless steel body - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - pressure keyboard, safety microswitch on the cover and on the base of the pan support - motor brake - dual speed (only on models CL/5 and CL/8) - pan capacity 3 - 5 - 8 litres - equipped with a twin-bladed knife.


Accessories: 2 or 4 blade beaters - 2 or 4 bladed knife.

 Machine pour pétrir, émietter et mélanger. Corps en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - boîte à boutons-poussoirs - microcontacts de sécurité sur le couvercle et sur le socle de la cuve - frein moteur - double vitesse (uniquement sur les modèles CL/5 et CL/8) - capacité de la cuve 3-5-8 litres - munie d'un couteau à 2 lames tranchantes.


Accessoires: Couteau à 2 ou 4 lames batteuses - couteau à 2 ou 4 lames tranchantes.

 Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen. Rahmen aus In-ox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Drucktastentafel - Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel und am Stützsockel der Schale - Motorbremse - Doppelte Geschwindigkeit (nur beim Modell CL/5 und CL/8) - Schalenfassungsvermögen 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 Schneidklingen.

Zubehör: Messer mit 2 oder 4 Schlagklingen - Messer mit 2 oder 4 Schneidklingen.

 Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en la base de apoyo de la cuba - freno motor - doble velocidad (sólo en los modelos CL/5 y CL/8) - capacidad de la cuba 3-5-8 litros - en dotación un cuchillo de dos hojas cortantes.

Accesorios: Cuchillo de 2 o 4 hojas batidoras - cuchillo de 2 o 4 hojas cortantes.

 Машина служит для замешивания, измельчения и перемешивания. Корпус из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, пульт с нажимными кнопками, предохранительные микровыключатели на крышке и на основании опоры дежи, тормоз двигателя, две скорости (только в моделях CL/5 и CL/8), емкость дежи 3-5-8 литров, оснащена 2-лопастным ножом.

Комплектующие: 2 или 4 лопастной нож для взбивания, 2 или 4 лопастной нож для резки.







CUTTER CL


CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
KYTTEP


| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CL/3 | CL/5 | CL/8 | CL/52V | CL/82V |
|--|--|-----------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) | | | 0,6 - 0,8 kW (0,8 - 1,1 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz | | | 400V/3N/50Hz | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 1400 rpm | | | 1400/2800 rpm | |
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | | 3 Lt. (ø 210x105h) | 5 Lt. (ø 210x160h) | 8 Lt. (ø 210x205h) | 5 Lt. (ø 210x160h) | 8 Lt. (ø 210x205h) |
| CAPACITÀ MAX LIQUIDI IN VASCA MAX LIQUID CAPACITY IN TANK CONTENANCE MAX LIQUIDES DANS LA CUVE MAXIMALES FASSUNGSVERMÖGEN FÜR FLÜSSIGKEITEN IN DEM BEHÄLTER CAPACIDAD MAX LÍQUIDOS EN CUBA МАКС ВМЕСТИМОСТЬ ЖИДКОСТИ В ДЕЖЕ | | 1,8 Lt. | 2,1 Lt. | 2,4 Lt. | 2,1 Lt. | 2,4 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 240x310x460h (mm) | 240x310x570h (mm) | 240x310x620h (mm) | 240x310x570h (mm) | 240x310x620h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 18 Kg | 19 Kg | | 21 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 20 Kg | 21 Kg | | 23 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 400x300x670h (mm) | | | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,080 m ³ | | | | |





 Carcasa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3 / 5 / 8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.

 Anodised aluminium body - stainless steel removable tank and blades - food-safe transparent polycarbonate upper lid - safety micro switches on lid and tank - 3 / 5 / 8 litre tank capacity - 2 cutting edge knife included.

 Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur couvercle et cuve - contenance cuve 3 / 5 / 8 litres - muni de couteau à 2 lames.

 Gehäuse aus Eloxaluminium - Behälter und Klinge aus Edelstahl (ausziehbar) - Oberer Deckel aus transparentem Lebensmittel-Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Deckel und Behälter - Fassungsvermögen Behälter 3 / 5 / 8 Liter - ausgestattet mit Messer mit Doppelschneideklinge.

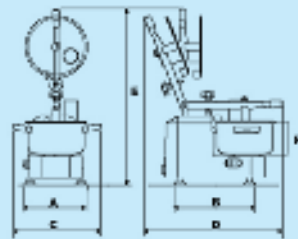
 Carcasa de aluminio anodizado - cuba y cuchillas de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la cuba - capacidad de la cuba 3 / 5 / 8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.

 Корпус из анодированного алюминия - съемные дежа и ножи из нержавеющей стали - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - защитные микровыключатели на крышке и деже - емкость дежи 3 / 5 / 8 литра - оснащена 2-лопастным ножом.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | BC3N | BC5N | BC8N |
|--|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW | 0,75 kW | 0,75 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 1300 rpm * | | |
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | | 3 Lt. Ø 210 x110 (mm) | 5 Lt. Ø 210 x160 (mm) | 8 Lt. Ø 210 x210 (mm) |
| CAPACITÀ MAX LIQUIDI IN VASCA MAX LIQUID CAPACITY IN TANK CONTENANCE MAX LIQUIDES DANS LA CUVE MAXIMALES FASSUNGSVERMÖGEN FÜR FLÜSSIGKEITEN IN DEM BEHÄLTER CAPACIDAD MAX LÍQUIDOS EN CUBA МАКС ВМЕСТИМОСТЬ ЖИДКОСТИ В ДЕЖЕ | | 1,7 Lt. | 2,8 Lt. | 4 Lt. |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 12 Kg | 24 Kg | 25 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 13,5 Kg | 26 Kg | 27 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x380 x380h (mm) | 485x630 x530h (mm) | 485x630 x550h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,067 m ³ | 0,160 m ³ | 0,170 m ³ |

* Per BC5N e BC8N con variatore la velocità è 260-2120rpm / For BC5N and BC8N with variator speed is 260-2120rpm
Pour BC5N et BC8N avec vitesse variable et 260-2120rpm / Für BC5N und BC8N mit variabler Geschwindigkeit und 260-2120rpm
Para BC5N y BC8N con velocidad variable y 260-2120rpm / Для BC5N и BC8N с переменной скоростью и 260-2120rpm

DIMENSIONI
DIMENSIONS
DIMENSIONS
ABMESSUNGEN
DIMENSIONES
РАЗМЕРЫ



| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | BC3N | BC5N | BC8N |
|--|--------------------------------------|------|------|------|
| A mm | | 200 | 260 | 260 |
| B mm | | 270 | 360 | 360 |
| C mm | | 320 | 320 | 320 |
| D mm | | 520 | 710 | 710 |
| E mm | | 620 | 850 | 900 |
| F mm | | 110 | 160 | 210 |





PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ



PPN/5

PELATATE PPN/PPF - Macchina per pelare patate e carote. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0-4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile (PTA per 5-10-18Kg, PTB per 25Kg). L'abrasivo laterale è di serie solo sul modello PPN-PPF/25. Il modello PPN5 è da banco.

Accessori: Cavalletto inox CI (di serie sui modelli PPF/5-10-18) - Cavalletto inox CB (di serie sul modello PPF/25) - Piattello abrasivo PTA (di serie sui modelli PPN-PPF/5-10-18) - Piattello abrasivo PTB (di serie sul modello PPN-PPF/25) - Piattello abrasivo PAB (solo per modelli PPN-PPF/5-10-18) - Cestello centrifuga CCV (solo per modelli PPN-PPF/10-18) - Cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli PPF) - Abrasivo laterale (escluso modello PPF-PPN/5).

LAVACOZZE LCN/LCF - Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0-4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile. Il modello LCN5 è da banco.

Accessori: cavalletto inox CI (di serie sui modelli LCF/5-10-18) - piattello a spazzole PPC (di serie sui modelli LCN-LCF/5-10-18) - cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli LCF).



PPN/10M
Con abrasivo laterale (optional)
With lateral abrasive (optional)

POTATO PEELER PPN/PPF - An appliance for peeling potatoes and carrots. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the peel residues - an extractable abrasive plate (abrasive plate PTA for 5 - 10 - 18 kgs and abrasive plate PTB for 25 kgs) is included as standard.

The lateral abrasive is only standard on model PPN-PPF/25. Model PPN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models PPF/5-10-18) - Steel stand CB (standard on model PPF/25) - Abrasive plate PTA (standard on models PPN-PPF/5-10-18) - Abrasive plate PTB (standard on model PPN-PPF/25) - Abrasive plate PAB (only for models PPN-PPF/5-10-18) - Centrifuge basket CCV (only for models PPN-PPF/10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models PPF) - Lateral abrasive (excluding model PPF-PPN/5).

MUSSEL WASHER LCN/LCF - An appliance for cleaning mussels. Stainless steel structure - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the cleaning residues - an extractable plate and brushes is included as standard. Model LCN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models LCF/5-10-18) - Plate and brushes PPC (standard on models LCN-LCF/5-10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models LCF).



EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE PPN/PPF - Machine pour éplucher les pommes de terre et les carottes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure - de série tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18Kg, PTB pour 25Kg). L'abrasif latéral n'est de série que sur le modèle PPN-PPF/25. Le modèle PPN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires: Support inox CI (de série sur les modèles PPF/5-10-18) - Support inox CB (de série sur le modèle PPF/25) - Tournette abrasive PTA (de série sur les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Tournette abrasive PTA (de série sur le modèle PPN-PPF/25) - Tournette abrasive PAB (uniquement pour les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Panier de centrifugation CCV (uniquement sur les modèles PPN-PPF/10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCV (applicable uniquement sur les modèles PPF) - Abrasif latéral (sauf modèle PPF-PPN/5).

LAVE-MOULES LCN/LCF - Machine à laver les moules. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie de 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus de nettoyage - de série tournette à brosses escamotable. Le modèle LCN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires: Support inox CI (de série sur les modèles LCF/5-10-18) - Tournette à brosses PPC (de série sur les modèles LCN-LCF/5-10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCF (applicable uniquement sur les modèles LCF).

KARTOFFELSCHÄLER PPN/PPF - Maschine zum Schälen von Kartoffeln und Karotten. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0÷4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfall - mit ausziehbarem Reibteller (PTA für 5-10-18 kg, PTB für 25 kg). Die Seitenreibe ist serienmäßig nur beim Modell PPN-PPF/25 vorgesehen. Das Modell PPN5 ist für den Tresen bestimmt.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/5-10-18) - Ständer Inox CB (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/25) - Reibteller PTA (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Reibteller PTB (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/25) - Reibteller PAB (nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Zentrifugeneinsatz CCV (nur bei den Modellen PPN-PPF/10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen PPF) - Seitenreibe (ausgenommen Modell PPF-PPN/5).

MIESMUSCHELWÄSCHER LCN/LCF - Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0÷4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Reinigungsabfall - mit ausziehbarem Bürstenteller. Das Modell LCN5 ist für den Tresen.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen LCF/5-10-18) - Bürstenteller PPC (serienmäßig nur bei den Modellen LCN-LCF/5-10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen LCF).



PPF/5



PPF/25 + CCF



PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ



PTA / PTB



PPC



PAB



CCV



CCF

PELADORA DE PATATAS PPN/PPF - Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en dotación plato abrasivo extraíble (PTA para 5-10-18Kg, PTB para 25Kg). El abrasivo lateral se incluye de serie sólo en el modelo PPN-PPF/25. El modelo PPN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos PPF/5-10-18) - Caballete de acero inoxidable CB (de serie en el modelo PPF/25) - Plato abrasivo PTA (de serie en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Plato abrasivo PTB (de serie en los modelos PPN-PPF/25) - Plato abrasivo PAB (sólo en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Cesto centrífuga CCV (sólo en los modelos PPN-PPF/10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos PPF) - Abrasivo lateral (excluido el modelo PPF-PPN/5).

LAVADORA DE MEJILLONES LCN/LCF - Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos LCF/5-10-18) - Plato con cepillos PPC (de serie en los modelos LCN-LCF/5-10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos LCF).

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PPN/PPF - Машина для очистки картофеля и моркови. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0÷4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным абразивным диском (PTA для 5-10-18 кг, PTB для 25 кг). Боковой абразив устанавливается серийно в моделях PPN-PPF/25. Модель PPN5 - настольная.

Комплектующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях PPF/5-10-18) - Стойка из нержавеющей стали CB (серийно устанавливается в модели PPF/25) - Абразивный диск PTA (серийно устанавливается в моделях PPN-PPF/5-10-18) - Абразивный диск PTB (серийно устанавливается в модели PPN-PPF/25) - Абразивный диск PAB (только для моделей PPN-PPF/5-10-18) - Центрифужная корзина CCV (только для моделей PPN-PPF/10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей PPF) - Боковой абразив (кроме модели PPF-PPN/5).

МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ LCN/LCF - Машина для очистки мидий. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0÷4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным щеточным диском. Модель LCN5 - настольная.

Комплектующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях LCF/5-10-18) - Щеточный диск PPC (серийно устанавливается в моделях LCN-LCF/5-10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей LCF).

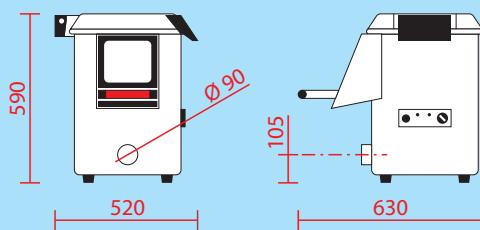
POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
 EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
 KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
 PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
 КАРТОФЕЛИЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ

PELATATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

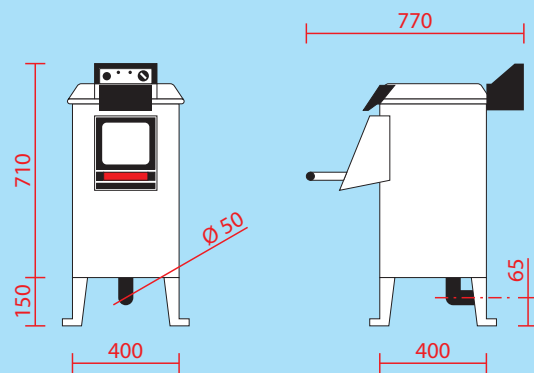


| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PPN/5 | PPF/5 | PPN/10M | PPF/10M | PPN/18M | PPF/18M | PPN/25 | PPF/25 |
|--|--|-----------------------------------|-------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------|-----------------------------|--------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | | 0,75 kW (1 HP) | | 1,1 kW (1,5 HP) | | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz | | | | | | | |
| CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MÁX. | MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА | 5 Kg | | 10 Kg | | 18 Kg | | 25 Kg | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 60 Kg/h | | 120 Kg/h | | 220 Kg/h | | 450 Kg/h | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO | 26 Kg | 29 Kg | 37 Kg | 36 Kg | 40 Kg | 38 Kg | 64 Kg | 70 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО | 37 Kg | 39 Kg | 48 Kg | 47 Kg | 51 Kg | 49 Kg | 82 Kg | 88 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 830x530x740h (mm) | | 830x 530x 950h (mm) | 830x 530x 740h (mm) | 830x530x950h (mm) | | 1105x600x1123h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,326 m ³ | | 0,463 m ³ | 0,326 m ³ | 0,463 m ³ | | 0,775 m ³ | |
| DIMENSIONI IMBALLO CI-CB PACKAGED DIMENSIONS CI-CB DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI-CB DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI-CB РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI-CB | | | | CI 600x410x 490h (mm) | CI 600x410x 490h (mm) | CI 600x410x 490h (mm) | | CB 680x450x 500h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO CI-CB PACKAGED VOLUME CI-CB VOLUME DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSVOLUMEN CI-CB VOLUMEN DEL EMBALAJE CI-CB ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI-CB | | | | CI 0,121 m ³ | CI 0,121 m ³ | CI 0,121 m ³ | | CB 0,153 m ³ | |

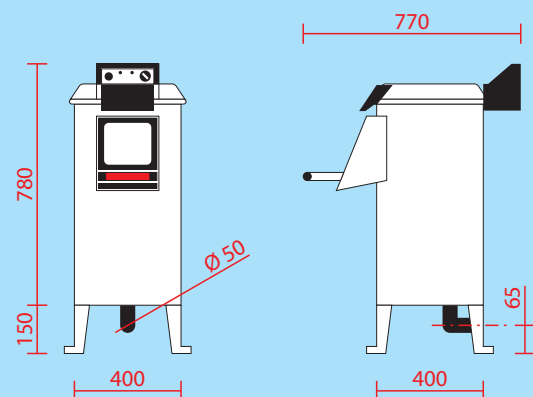
PPN-LCN/5



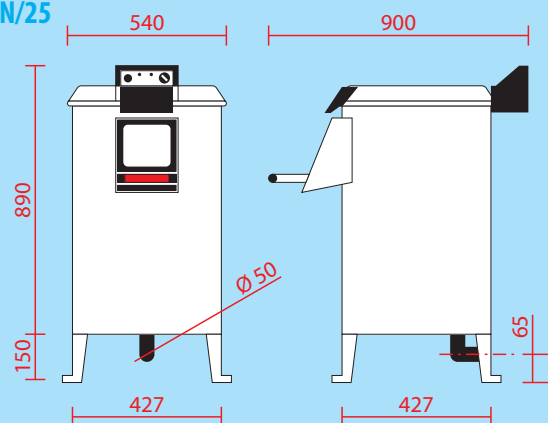
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M



PPN/25



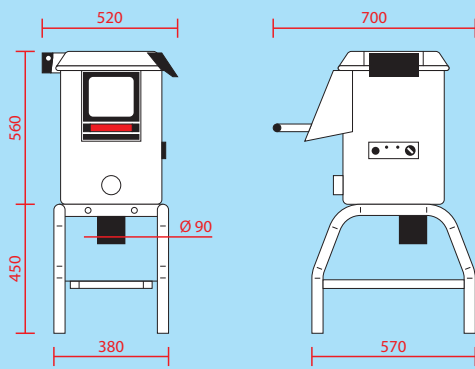


PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

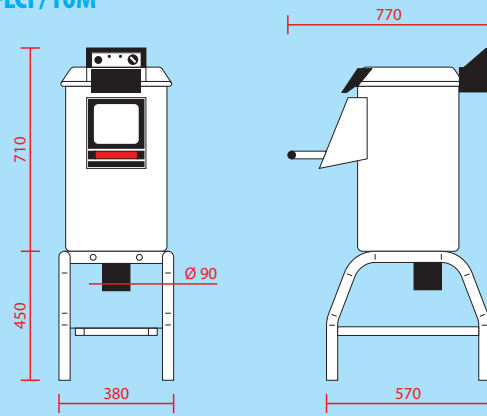
POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | LCN/5 | LCF/5 | LCN/10M | LCF/10M | LCN/18M | LCF/18M |
|--|--|-----------------------------------|-------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,26 kW (0,35 HP) | | 0,55 kW (0,75 HP) | | 0,9 kW (1,2 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz | | | | | |
| CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MÁX. | MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА | 3/5 Kg | | 6/10 Kg | | 10/18 Kg | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 60Kg/h | | 120Kg/h | | 220Kg/h | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 26 Kg | 29 Kg | 37 Kg | 36 Kg | 40 Kg | 38 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 37 Kg | 39 Kg | 48 Kg | 47 Kg | 51 Kg | 49 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 830x530x740h (mm) | | 830x530x 950h (mm) | 830x530x 740h (mm) | 830x530x950h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,326 m ³ | | 0,463 m ³ | 0,326 m ³ | 0,463 m ³ | |
| DIMENSIONI IMBALLO CI PACKAGED DIMENSIONS CI DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI | | CI 600x410x 490h (mm) | | | CI 600x410x 490h (mm) | CI 600x410x 490h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO CI PACKAGED VOLUME CI VOLUME DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSVOLUMEN CI VOLUMEN DEL EMBALAJE CI ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI | | CI 0,121 m ³ | | | CI 0,121 m ³ | CI 0,121 m ³ | |

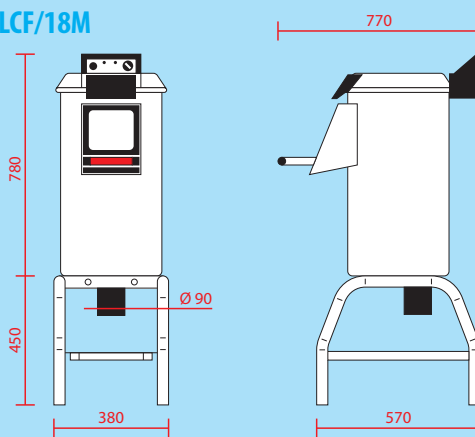
PPF-LCF/5



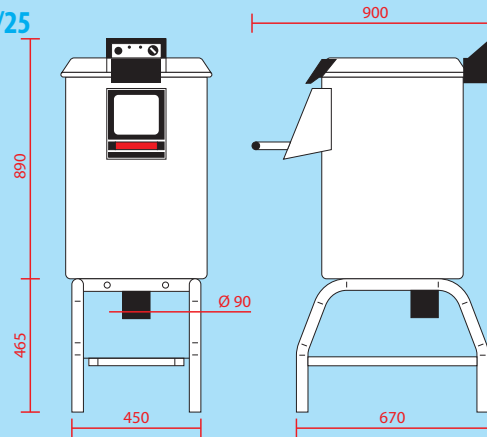
PPF-LCF/10M



PPF-LCF/18M



PPF/25





Macchina per lavare e centrifugare ortaggi e verdure. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale.

An appliance for washing and centrifuging vegetables and salads. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the cover - cartridge filter and a filter on the removable pan discharge - discharge pump that can be externally inspected - twin-speed, three-phase motor; one speed for washing, one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - button "dry" for manual centrifugation.

Machine pour laver et centrifuger les légumes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontact de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir et filtre sur vidange de cuve escamotables - la pompe de vidange peut être inspectée de l'extérieur - moteur triphasé à 2 vitesses, une pour le lavage et une pour la centrifugation - possibilité de choix de deux cycles de lavage et trois temps de durée par cycle - bouton "dry" pour centrifugation manuelle.

Maschine zum Waschen und Schleudern von Gemüse. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Drucktastentafel - Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel - Herausnehmbarer Filtereinsatz und Filter auf dem Wannenabfluss - Von außen inspizierbare Auslasspumpe - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, einer für den Waschgang und einer für den Schleudergang - Möglichkeit der Wahl von zwei Waschzyklen und drei Zeitdauern für jeden Zyklus - taste "dry" für manuelle schleuder.

Máquina para lavar y centrifugar hortalizas y verduras. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga cuba extraíbles - bomba de descarga para controlar desde fuera - motor trifásico de 2 velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir uno de los 2 ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración para cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual.

Машина для мойки и centrifугирования овощей и фруктов. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на крышке, съемные кассетный фильтр и фильтр на сливном отверстии бака, сливной насос (может осматриваться извне), 2-скоростной трехфазный двигатель (одна скорость для мойки, другая - для centrifугирования), возможность выбора двух циклов мойки и трех уставок времени для задания продолжительности каждого цикла, сухой кнолку, чтобы вручную слина.

| | | |
|--|--|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 400V/3N/50Hz |
| CAPACITÀ CESTELLO BASKET CAPACITY CAPACITÉ DU PANIER KORBKAPAZITÄT CAPACIDAD DE LA CESTA ЕМКОСТЬ КОРЗИНЫ | | 4 Kg (verdure pesanti - heavy vegetables - légumes compacts schwere gemüse - verdura con peso - тяжелые овощи) |
| | | 1,5 Kg (verdure in foglia - leaf vegetables - légumes en feuille blattgemüse - verdura en hojas - листовые овощи) |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 20/25 Kg/h |
| DURATA CICLO DURÉE DU CYCLE DURACIÓN DEL CICLO | CYCLE DURATION ZYKLUSDAUER ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА | 3,5/4,5 minuti |
| CONSUMO ACQUA PER CICLO WATER CONSUMPTION PER CYCLE CONSUMATION D'EAU PAR CYCLE WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO DE AGUA POR CICLO РАСХОД ВОДЫ ЗА ОДИН ЦИКЛ | | 30/35 Lt. |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 450 rpm |
| DIMENSIONI CESTELLO DIMENSIONS PANIER DIMENSIONES CESTA | BASKET DIMENSIONS KORBABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ | ø 280x270h |
| COLLEGAMENTO IDRICO CONNEXION HYDRAULIQUE WASSERANSCHLUB ALIMENTACIÓN HÍDRICA РАЗЪЕМ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ КИСТОЧНИКУ ВОДОСНАБЖЕНИЯ | WATER SUPPLY | 3/4" |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x610x800h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 40 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 50 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 850x550x1070h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,500 m ³ |





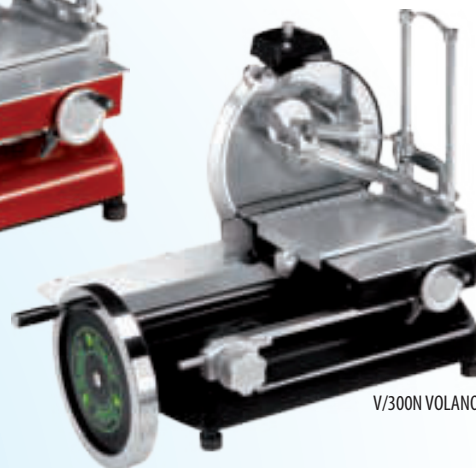
AFFETTATRICI A VOLANO

FLYWHEEL MANUAL SLICER
COUPE-JAMBONS A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCHEIDMASCHINEN
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | V/300 VOLANO | V/350 VOLANO |
|--|--|-----------------------|------------------------|
| Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA | Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА | 300 mm | 350 mm |
| SPESORE TAGLIO ÉPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE | SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ | 0÷20 mm | 0÷25 mm |
| TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE | USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 260x190h (mm) | 320x245h (mm) |
| DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 440x360 (mm) | 660x550 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 720x600 x500h (mm) | 830x720 x640h (mm) |
| DIMENSIONI PIEDISTALLO DIMENSIONS DU PIED DIMENSIONES PLATAFORMA | STAND DIMENSIONS SOCKELABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ПОДСТАВКИ | 560x380 x800h (mm) | 730x600 x800h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 42 Kg | 91 Kg |
| PESO NETTO PIEDISTALLO POIDS NET DU PIED PESO NETO PLATAFORMA | STAND NET WEIGHT NETTOGEWICHT SOCKEL ВЕС НЕТТО ПОДСТАВКИ | 71 Kg | 74 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 75 Kg | 123 Kg |
| PESO LORDO PIEDISTALLO POIDS BRUT DU PIED PESO BRUTO PLATAFORMA | STAND GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT SOCKEL ВЕС БРУТТО ПОДСТАВКИ | 87 Kg | 106 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 840x750 x850h (mm) | 1000x900 x980h (mm) |
| DIMENSIONI IMBALLO PIEDISTALLO STAND PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE DU PIED SOCKELVERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES EMBALAJE PLATAFORMA РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ПОДСТАВКИ | | 1000x900x980h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,536 m ³ | 0,882 m ³ |
| VOLUME IMBALLO PIEDISTALLO STAND PACKAGING VOLUME VOLUME EMBALLE DU PIED SOCKELVERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN EMBALAJE PLATAFORMA ОБЪЕМ УПАКОВКИ ПОДСТАВКИ | | 0,882 m ³ | |



V/350 VOLANO



V/300N VOLANO



V/350 VOLANO
Con piedistallo (optional)
With stand (optional)

Macchina manuale per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello.

Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

A manual machine for slicing cold meats, cheeses, etc. Structure painted in fire-engine red or black - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic advancement of the carriage.

Accessories: pedestal in red or black painted cast iron.

Machine manuelle à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure vernie à chaud de couleur rouge ou noir - anneau fixe de protection de lame - réglage d'épaisseur de coupe et de progression automatique du chariot.

Accessoires: piédestal en fonte peinte de couleur rouge ou noir.

Hand-Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw. Rahmen mit roter oder schwarzer Ofenlackierung - Fester Messerschuttring - Einstellung der Schneidstärke und automatischer Schlittenvorlauf.

Zubehör: Sockel aus rot oder schwarz lackiertem Gusseisen.

Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para protección cuchilla - regulación espesor corte y avance automático del carro.


Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.


Ручная машина для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. Каркас окрашен в красный цвет горячим методом или черная, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, регулировка толщины нарезки и автоматическая подача каретки.


Комплектующие: подставка из чугуна, окрашенная в красный цвет или черная.





 Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello sui modelli HS250-300, HL300, H330-350-370 - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

 An appliance for slicing cold meats and salami, cheeses, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage on models HS250-300, HL300, H330-350-370 - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening of the blade.

 Machine à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot sur les modèles HS250-300, HL300, H330-350-370 - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour l'aiguillage de la lame.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens bei den Modellen HS250-300, HL300, H330-350-370 - Fester Messerschutzring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro en los modelos HS250-300, HL300, H330-350-370 - anillo fijo protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla.

 Машина для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки в моделях HS250-300, HL300, H330-350-370, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями.





AFFETTATRICI A GRAVITÀ

H - HS - HL - HR

GRAVITY SLICER
COUPE-JAMBONS A GRAVITE
AUFSCNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEIDBLOCK
CORTADORAS DE GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | H/220 | H/250 | HS/250 | HR/250 | H/275 | H/300 |
|--|---|----------------------|----------------------|--------|-------------------|-------------------|---------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,18 kW (0,25 HP) | 0,23 kW (0,3 HP) | | 0,18 kW (0,25 HP) | 0,23 kW (0,3 HP) | 0,26 kW (0,35 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | | | | 230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz |
| Ø LAMA Ø LAME Ø КУЧИЛЛА | Ø BLADE Ø SCNEIDESCHIBE Ø НОЖА | 220 mm | 250 mm | | | 275 mm | 300 mm |
| SPESSORE TAGLIO EPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE | SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ | 0÷15 mm | | | | | |
| TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE | USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 190x160h (mm) | 220x190h (mm) | | 190x190h (mm) | 220x210h (mm) | 220x220h (mm) |
| DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 410x290 (mm) | 450x300 (mm) | | 410x290 (mm) | 450x300 (mm) | 480x350 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 580x405x340h (mm) | 620x425x370h (mm) | | | 620x440x390h (mm) | 650x495x440h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 14 Kg | 17 Kg | | 15 Kg | 18 Kg | 24 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 16Kg | 19 Kg | | 17 Kg | 20 Kg | 27 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 490x470x400h (mm) | 540x460x450h (mm) | | | | 640x520x490h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,092 m ³ | 0,112 m ³ | | | | 0,163 m ³ |



H/350

GRAVITY SLICER
 COUPE-JAMBONS A GRAVITE
 AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEIDBLOCK
 CORTADORAS DE GRAVEDAD
 ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

H - HS - HL - HR



| HS/300 | HL/300 | HR/300 | H/330 | H/350 | H/370 | MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ |
|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------|--|---|
| 0,26 kW (0,35 HP) | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,23 kW (0,3 HP) | 0,37 kW (0,5 HP) | | | POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ |
| 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz | | | ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ |
| 300 mm | | | 330 mm | 350 mm | 370 mm | Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA | Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА |
| 0÷15 mm | | | | | | SPESORE TAGLIO EPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE | SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ |
| 220x220h (mm) | 260x220h (mm) | 220x210h (mm) | 260x235h (mm) | 310x260h (mm) | 300x275h (mm) | TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE | USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ |
| 480x350 (mm) | 550x410 (mm) | 450x300 (mm) | 550x410 (mm) | 600x430 (mm) | | DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | |
| 650x495x440h (mm) | 770x540x460h (mm) | 620x425x370h (mm) | 770x550x465h (mm) | 890x585x480h (mm) | | DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ |
| 24 Kg | 31 Kg | 20 Kg | 32 Kg | 36 Kg | 37 Kg | PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO |
| 27 Kg | 42 Kg | 24 Kg | 43 Kg | 52 Kg | 53 Kg | PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО |
| 640x520x490h (mm) | 700x650x640h (mm) | 640x520x490h (mm) | 700x650x640h (mm) | 800x730x670h (mm) | | DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | |
| 0,163 m ³ | 0,291 m ³ | 0,163 m ³ | 0,291 m ³ | 0,391 m ³ | | VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | |





HL/300





AFFETTATRICI VERTICALI K - V


VERTICAL SLICER
COUPE-JAMBONS VERTICAL
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ


 Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello (solo sui modelli V escluso modello V250) - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Le affettatrici verticali possono essere fornite, a richiesta, con piatto carne.

 An appliance for slicing cold meats, cheeses, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage (only on models V, excluding model V250) - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening the blade. Vertical slicers can be supplied with a meat tray on request.

 Machine à couper la charcuterie, la viande, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot (uniquement sur les modèles V sauf modèle V250) - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour aiguisage de la lame. Sur commande, les trancheuses verticales peuvent être livrées avec un plateau à viande.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Fleisch, Käse usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens (nur bei den Modellen V ausgenommen Modell V250) - Fester Messerschutzring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers. Die vertikalen Aufschnittmaschinen können auf Anfrage mit Fleischsteller geliefert werden.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, carne, quesos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro (sólo en los modelos V excluido el modelo V250) - anillo fijo de protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla. Las cortadoras de embutidos verticales pueden dotarse, a pedido, de plato carne.

 Машина для нарезки колбасных изделий, мяса, сыров и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки (только в моделях V кроме модели V250), неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями. Вертикальные слайсеры по запросу могут поставляться в комплекте с лотком для мяса.



V/250



K/350



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | V/250 | VR/300 | V/300 | V/330 | V/350 | V/370 | K/300 | K/330 | K/350 | K/370 | |
|--|---|---------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|-------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,26 kW (0,35 HP) | | | | | | 0,37 kW (0,5 HP) | | | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/ 50Hz | | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | | | | | | | | |
| Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA | Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА | 250 mm | 300 mm | 330 mm | 350 mm | 370 mm | 300 mm | 330 mm | 350 mm | 370 mm | | |
| SPESSORE TAGLIO ÉPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE | SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ | 0 ÷ 15 mm | | | | | | | | | | |
| TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE | USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 240x170h (mm) | | 240x 195h (mm) | 300x 230h (mm) | 310x 240h (mm) | 330x 260h (mm) | 260x 200h (mm) | 250x 210h (mm) | 300x 265h (mm) | 290x 275h (mm) | |
| DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 470x370 (mm) | | 550x 370 (mm) | 610x460 (mm) | | | 570x470 (mm) | | 660x540 (mm) | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 530x 430x 500h (mm) | 610x 520x 520h (mm) | 700x 510x 430h (mm) | 740x 580x 480h (mm) | 760x645x500h (mm) | | 710x550x610h (mm) | | 820x650x640h (mm) | | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 24 Kg | 27,6 Kg | 35 Kg | 44 Kg | 45 Kg | 46 Kg | 35 Kg | 36 Kg | 43 Kg | 46 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 34 Kg | 40 Kg | 43 Kg | 53 Kg | 54 Kg | 55 Kg | 47 Kg | 48 Kg | 55 Kg | 58 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 700x 630x 630h (mm) | 700x 630x 700h (mm) | 780x650x720h (mm) | | | | 700x620x700h (mm) | | 820x720x760h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,278 m ³ | 0,309 m ³ | 0,365 m ³ | | | 0,304 m ³ | | 0,449 m ³ | | | |



V/370M



V/350



TERMOSIGILLATRICI TS

TS HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES TS
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE TS
TERMOSELLADORAS TS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА




TS1




TS3A




TSAVG

 Macchina per termo sigillare in maniera pratica ed igienica gli alimenti dentro le vaschette permettendo loro di mantenere fragranza e gusto ma senza prolungarne la conservazione. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta prolungando così i tempi di conservazione degli alimenti e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) tale tempo si allunga ulteriormente. Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette. I modelli TS sono con sigillatura manuale tramite pressione leva, i modelli TSA sono con sigillatura automatica. I modelli TS1-TS2-TS1A-TS2A sono dotati di un unico stampo brevettato con varie combinazioni di dimensioni per le diverse tipologie di vaschette. I modelli TS3A e TSAVG non hanno lo stampo di serie; se ne può scegliere uno o più tra quelli presenti nella sottostante tabella. Per esigenze particolari è possibile fare stampi su misura, ma solo per questi ultimi due modelli. Il modello TSAVG ha il sensore di vuoto e la predisposizione per l'utilizzo di gas inerti.

Accessori: Vaschette, realizzate in polipropilene, certificate per il contatto con gli alimenti in diverse misure (vedere tabella sottostante). Film protettivo composto da una miscela di PET + POLIPROPILENE, certificato ad un uso alimentare. Stampi per TS3A e TSAVG (vedere tabella sottostante)

 This machine practically and hygienically heat seals food inside containers, allowing it to maintain its aroma and taste but without prolonging storage. The TSAVG model creates a vacuum inside the container, thus prolonging food storage time. Adding inert gas (a mixture of nitrogen and carbon dioxide) further prolongs this time. All the machines are made of stainless steel with an internal sealing plate to avoid burns, completely automatic film drag, and electronic sealing temperature control to perfectly seal containers. The TS models seal manually via pressure lever, the TSA models seal automatically. The TS1-TS2-TS1A-TS2A models are equipped with a patented mould with various dimension combinations for different container types. The TS3A and TSAVG models do not have standard moulds; there is a choice between one or more of those shown in the table below. Moulds can be made to size for particular needs, but only for these last two models. The TSAVG model has empty sensors and is set up to use inert gasses.

Accessories: Polypropylene containers, certified for contact with food products in different sizes (see table below). Protective film made of a mixture of PET + POLYPROPYLENE, certified for food use. Moulds for TS3A and TSAVG (see table below)

 Machine pour thermosceller de façon pratique et hygiénique les aliments dans les barquettes, permettant ainsi de garder leur parfum et leur saveur mais sans prolonger leur conservation. Le modèle TSAVG peut faire le vide à l'intérieur de la barquette en prolongeant ainsi les délais de conservation des aliments et en ajoutant le gaz inerte (mélange d'azote et d'anhydride carbonique) ce délai se prolonge davantage. Toutes les machines sont fabriquées en acier inox, avec plaque soudante interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aucune aide manuelle, contrôle électronique de la température de soudage pour sceller parfaitement les barquettes. Les modèles TS sont avec scellage manuel au moyen de la pression d'un levier, les modèles TSA sont avec scellage automatique. Les modèles TS1-TS2-TS1A-TS2A sont équipés d'un seul moule breveté avec diverses combinaisons de dimensions pour les différents types de barquettes. Les modèles TS3A et TSAVG n'ont pas le moule de série; il est possible d'en choisir un ou plusieurs parmi ceux présents dans le tableau ci-dessous. Pour des besoins particuliers, il est possible de réaliser des moules sur mesure, mais seulement pour ces deux derniers modèles. Le modèle TSAVG est équipé d'un capteur de vide et d'une prédisposition pour l'utilisation de gaz inertes.

Accessoires: Barquettes, réalisées en polypropylène, certifiées pour le contact avec les aliments de différentes tailles (voir tableau ci-dessous). Film de protection composé d'un mélange de PET + POLYPROPYLENE, certifié à un usage alimentaire. Moules pour TS3A et TSAVG (voir tableau ci-dessous)



Gerät für die praktische und hygienische Thermoversiegelung von Lebensmitteln in Schalen, zum Beibehalt des Wohlgeruchs und Geschmacks, jedoch ohne eine Verlängerung der Haltbarkeit. Das Modell TSAVG kann ein Vakuum in der Schale erzeugen und so die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern; durch Beigabe von Inertgas (Stickstoff-Kohlendioxid-Gemisch) verlängert sich der Zeitraum weiter. Alle Geräte bestehen aus rostfreiem Stahl und verfügen über eine interne Heizplatte zum Schutz vor Verbrennungen, eine automatische Folienmitnahme ohne manuelle Unterstützung sowie eine elektronische Steuerung der Schweißtemperatur für eine perfekte Versiegelung der Schalen. Bei den Modellen TS findet eine manuelle Versiegelung durch Betätigung eines Hebels statt; die Modelle TSA verfügen über eine automatische Versiegelungsfunktion. Die Modelle TS1-TS2-TS1A-TS2A sind mit einer einzelnen patentierten Form mit verschiedenen Größenkombinationen für die verschiedenen Arten von Schalen ausgestattet. Die Modelle TS3A und TSAVG haben keine serienmäßige Form; aus der nachfolgenden Tabelle können eine oder mehrere Formen ausgewählt werden. Auf Anfrage ist für die beiden zuletzt genannten Modelle die Fertigung von Formen nach Maß möglich. Das Modell TSAVG verfügt über einen Vakuumsensor und die Vorrüstung für eine Verwendung von Inertgas.

Zubehör: Schalen aus Polypropylen in verschiedenen Größen mit Zertifizierung für den Kontakt mit Lebensmitteln (siehe nachfolgende Tabelle). Schutzfolie aus einem Gemisch von PET + POLYPROPYLEN mit Zertifizierung für Nahrungszwecke. Formen für TS3A und TSAVG (siehe nachfolgende Tabelle)




Máquina para termosellar de manera práctica e higiénica los alimentos en el interior de las bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor pero sin prolongar su conservación. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja, prolongando de esta manera los tiempos de conservación de los alimentos; además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) este tiempo se extiende aún más. Todas las máquinas se fabrican de acero inoxidable, con placa de sellado interna para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Los modelos TS son de sellado manual mediante presión de palanca, los modelos TSA son de sellado automático. Los modelos TS1-TS2-TS1A-TS2A están dotados de un molde único patentado con varias combinaciones de dimensiones para los diferentes tipos de bandejas. Los modelos TS3A y TSAVG no tienen molde de serie; es posible elegir entre los que se indican en la tabla siguiente. Para exigencias particulares, es posible realizar moldes a medida, pero sólo para estos dos últimos modelos. El modelo TSAVG posee el sensor de vacío y la predisposición para el uso de gases inertes.



Accesorios: Bandejas de polipropileno, certificadas para el contacto con los alimentos, de diferentes medidas (véase la tabla siguiente). Film protector compuesto por una mezcla de PET + POLIPROPILENO, certificado para uso alimentario. Moldes para TS3A y TSAVG (véase la tabla siguiente)



Термозапечатывающая машина служит для практического и гигиенически чистого упаковывания продуктов в емкости, что позволяет сохранить их аромат и вкус, но не продлевает срок хранения продуктов. Модель TSAVG может создавать вакуум внутри емкости, увеличивая таким образом срок хранения продуктов, а с добавлением инертных газов (смеси азота и двуокси углерода) этот срок увеличивается еще больше. Все машины изготовлены из нержавеющей стали, с внутренней сварной пластиной для избежания получения ожогов, с автоматическим разворачиванием пленки без необходимости проводить какие-либо действия вручную, с электронным контролем температуры сварки для идеального запечатывания емкости. У моделей TS сварка выполняется вручную путем оказания давления на рычаг, модели TSA выполняют сварку в автоматическом режиме. Модели TS1-TS2-TS1A-TS2A оснащены уникальным запатентованным штампом с различными комбинациями размеров для заваривания емкостей разного вида. Модели TS3A и TSAVG не имеют серийного штампа; можно выбрать один или несколько штампов из тех, что представлены в расположенной ниже таблице. Для двух последних моделей возможно изготовление штампов по размерам. Модель TSAVG имеет датчик вакуума и предназначена для использования инертных газов.



Комплектующие: Емкости различных размеров, изготовленные из полипропилена и прошедшие сертификацию для контакта с пищевыми продуктами (см. таблицу ниже) Защитная пленка, состоящая из смеси ПЭТ + ПОЛИПРОПИЛЕН, прошедшая сертификацию для использования с пищевыми продуктами. Штампы для TS3A и TSAVG (см. таблицу ниже)



COMBINAZIONE VASCHETTE / CONTAINER COMBINATIONS
COMBINAISON BARQUETTES / KOMBINATION SCHALEN
COMBINACIÓN DE BANDEJAS / ВАРИАНТЫ ЕМКОСТЕЙ





| | | | |
|------------|--|---|---|
| TS1 / TS1A |  |  |  |
| | 140x190 mm | 150x205 mm | (2x) 150x100 mm |
| | 140x125 mm | | |
| | 140x95 mm | | |

| | | |
|------------|--|---|
| TS2 / TS2A |  |  |
| | 140x190 mm | 180x180 mm |
| | 120x140 mm | |
| | 140x95 mm | |





| | | |
|------------|--|---|
| TS2 / TS2A |  |  |
| | 250x190 mm | 260x190 mm |
| | 230x190 mm | 230x190 mm |
| | 140x190 mm | 140x190 mm |
| | 140x95 mm | 120x140 mm |
| | | (2x) 140x95 mm |

| | | | |
|------|--|-----------|---|
| TS3A |  | MULTIFORM |  |
| | 250x190 mm | | 370x280 mm |
| | 230x190 mm | | |
| | 140x190 mm | | |
| | 140x95 mm | | |

| | | |
|------|--|---|
| TS3A |  |  |
| | (2x) 180x280 mm | (4x) 180x135 mm |

| | | |
|-------|--|---|
| TSAVG |  |  |
| | 320x260 mm | (2x) 260x180 mm |
| |  |  |
| | (3x) 260x116 mm | (4x) 180x125 mm |

BOBINE FILM / FILM REELS
BOBINES DE FILM / FOLIENSPULEN
BOBINAS DE FILM / БОБИНЫ С ПЛЕНКОЙ

| | | | |
|--|--------------------|---|------------|
|  | TS1 / TS1A |  | TS2 / TS2A |
| BOB-01 | 150 mm | BOB-02 | 200 mm |
|  | TS3 / TS3A + TSAVG |  | TSAVG |
| BOB-03 | 330 mm | BOB-04 | 380 mm |



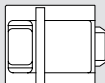
TERMOSIGILLATRICI TS

TS HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES TS
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE TS
TERMOSELLADORAS TS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TS1 | TS1A | TS2 | TS2A | TS3A | TSAVG |
|--|---|-------------------|--------|-------------------|---------|-------------------|-------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,5 kW | 0,5 kW | 0,7 kW | 0,75 kW | 1,5 kW | 2,5 - 3,5 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | | | | |
| PROGRAMMI PRE-IMPOSTATI PRE-SET PROGRAMS PROGRAMMES PRÉ-CONFIGURÉS VOREINGESTELLTE PROGRAMME PROGRAMAS PRECONFIGURADOS ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ | | N° 9 | | | | N° 10 | |
| CICLI AL MINUTO CYCLES PAR MINUTE CICLOS POR MINUTO | CYCLES PER MINUTE ZYKLEN/MINUTE ЦИКЛОВ В МИНУТУ | N° 5-8 | | | | N° 5-10 | |
| SOTTOVUOTO SOUS VIDE VACÍO | VACUUM VAKUUM ВАКУУМ | / | / | / | / | / | √ |
| POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO | VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС | / | / | / | / | / | 16 m³/h |
| ATMOSFERA PROTETTIVA ATMOSPHERE DE PROTECTION ATMÓSFERA PROTECTORA | PROTECTIVE ATMOSPHERE SCHUTZATMOSPHERE ЗАЩИТНАЯ СРЕДА | / | / | / | / | / | √ |
| LARGHEZZA BOBINA FILM LARGEUR BOBINE DE FILM ANCHURA BOBINA FILM | FILM REEL WIDTH BREITE FOLIENSPULE ШИРИНА БОБИНЫ С ПЛЕНКОЙ | 150 mm | | 200 mm | | 330 mm | 330-380 mm |
| DIAMETRO BOBINA FILM DIAMÈTRE BOBINE DE FILM DIÁMETRO BOBINA FILM | FILM REEL DIAMETER DURCHMESSER FOLIENSPULE ДИАМЕТР БОБИНЫ С ПЛЕНКОЙ | 160 mm | | 200 mm | | 200 mm | |
| LUNGHEZZA BOBINA LONGUEUR BOBINE LONGITUD BOBINA | REEL LENGTH LÄNGE SPULE ДЛИНА БОБИНЫ | 150 Mt. | | | | | |
| FORMATO VASCLETTE FORMAT DES BARQUETTES FORMATO BANDEJAS | CONTAINER SIZE FORMAT SCHALEN ФОРМАТ ЕМКОСТЕЙ | N° 5 | | N° 13 | | N° 7 | N° 4 |
| SALDATURA AUTOMATICA SOUDAGE AUTOMATIQUE SOLDADURA AUTOMÁTICA | AUTOMATIC SEALING AUTOMATISCHE VERSIEGELUNG АВТОМАТИЧЕСКАЯ СВАРКА | - | √ | - | √ | √ | √ |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 250x385x505h (mm) | | 295x450x550h (mm) | | 460x495x555h (mm) | 470x710x680h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO | 20 Kg | | 25 Kg | | 35 Kg | 150 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО | 23 Kg | | 28 Kg | | 40 Kg | 165 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 260x420x520h (mm) | | 320x460x570h (mm) | | 470x510x570h (mm) | 485x750x700h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,0567 m³ | | 0,0839 m³ | | 0,1367 m³ | 0,2550 m³ |

STAMPI / MOULDS / MOULES / FORMEN / MOLDES / ШТАМПЫ

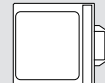
TS3A



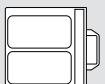
MULTIFORM

140x190 - 140x95 mm

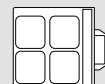
260x130 - 260x190 mm



370x280 mm




(2x) 180x280 mm




(4x) 180x135 mm


TSAVG




320x260 mm



(2x) 260x180 mm



(3x) 260x116 mm



(4x) 180x125 mm



Le macchine sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi in modo pratico e permettono di prolungare i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Grazie all'atmosfera protettiva dei gas inerti ed al sottovuoto, si blocca la proliferazione batterica e si impediscono alterazioni del prodotto da conservare. Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, hanno la vasca stampata, il display LCD in 5 lingue (I, GB, F, D, E), il coperchio in plexiglass trasparente e sono predisposte per l'utilizzo di gas inerti e per il sottovuoto esterno. La barra saldante è azionata da pistoni pneumatici. Tutte le macchine adottano pompe a bagno d'olio BUSCH, azienda leader del mercato mondiale.

Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati. Stampante e tastiera per etichettatura del prodotto (escluso modello MCD320).

The Chamber vacuum machines are suitable to pack the food in a practical way and they allow the preservation time to increase, while keeping the organoleptic characteristic unchanged. Thanks to the protective atmosphere of the inert gases and to the vacuuming, the bacteria proliferation is interrupted and all the alterations of the product to preserve are avoided. All the machines are manufactured in stainless steel, with a pressed tank, an LCD display in 5 languages (Italian, English, French, German and Spanish) and a transparent Plexiglas lid. They are predisposed for the utilisation with inert gases and for the external vacuuming. The sealing bars are activated by pneumatic pistons. All the machines use the oil sealed pumps by BUSCH, leader on the worldwide market. **Accessories:** standard smooth bags and cooking bags in several sizes. Printer and keyboard for product labelling (except for model MCD320I.)

Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments d'une façon pratique et de prolonger les temps de conservation, en maintenant les caractéristiques organoleptiques intactes. Grâce à l'atmosphère protectrice des gaz inertes et au sous vide, la prolifération des bactéries est arrêtée et toute altération du produit à conserver est empêchée. Toutes les machines sont construites en acier inox, elles ont la cuve imprimée, le display LCD en 5 langues (I, GB, F, D, E), le couvercle en plexiglas transparent et elles sont équipées pour l'utilisation de gaz inertes et pour le sous vide extern. La barre soudant est actionnée par pistons pneumatiques. Toutes les machines emploient pompes à bain d'huile BUSCH, société leader sur le marché mondial.

Accessoires: sachets lis normaux et pour cuisson en différents formats. Imprimante et clavier pour l'étiquetage du produit (modèle MCD320 exclu).

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen sind geeignet für eine praktische Verpackung von Lebensmittel und für längere Konservierungszeiten mit der Gewährleistung der organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Die schützende Atmosphäre von Edelgasen und vom Vakuum unterbinden die Vermehrung von Keimen und hindern die Veränderungen des konservierten Produktes. Maschinen aus Edelstahl, mit bedruckter Schale, LCD Display in 5 Sprachen (I, GB, F, D, E), Deckel aus durchsichtigem Plexiglas und für den Einsatz von Edelgasen und Aussenvakuum vorbereitet. Schweißstab durch pneumatische Kolben betätigt. Eingebaute Oelbadpumpen "Busch" (führende Firma auf dem Weltmarkt).

Zubehör: glatte Beutel und spezielle Beutel für Kochen in verschiedenen Größen. Drucker und Tastatur zur Etikettierung des Produkts (außer Modell MCD320).



MCD/420S



MCD/750CS

STAMPANTE E TASTIERA: OPTIONAL / PRINTER AND KEYBOARD: OPTIONAL
IMPRIMANTE ET CLAVIER : OPTION / DRUCKER UND TASTATUR: OPTIONAL
IMPRESORA Y TECLADO: OPCIONALES / ПРИНТЕР И КЛАВИАТУРА: ДОПОЛНИТЕЛЬНО



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD

CUPOLA VACUUM PACK MACHINE
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MCD/320 | MCD/420 | MCD/420S | MCD/520 | MCD/520S | MCD/520 C-CS | MCD/650 C-CS | MCD/750 C-CS |
|--|---|---------------------------|----------------------|----------|----------------------|----------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,45 kW | 0,81 kW | | 0,83 kW | | | 1,31 kW | 1,5 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | | | | 400V/3N/50-60Hz | |
| BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA | HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА | 320 mm | 420 mm | | 520 mm | | | 650 mm | 750 mm |
| POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO | VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС | 8 m ³ /h | 21 m ³ /h | | 25 m ³ /h | | | 40 m ³ /h | 63 m ³ /h |
| DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ | | 330x 330x 230h (mm) | 430x430x230h (mm) | | 530x530x200h (mm) | | | 660x 540x 200h (mm) | 760x 540x 200h (mm) |
| VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MAX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА | | 98% | | | | | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 390x420x 410h (mm) | 490x530x460h (mm) | | 590x630x500h (mm) | | 590x630x 1050h (mm) | 770x690x 1050h (mm) | 870x690x 1050h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 36 Kg | 55 Kg | 58 Kg | 75 Kg | 78 Kg | 93 Kg | 150 Kg | 175 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGE WICHT BEC БРУТТО | 45 Kg | 68 Kg | 70 Kg | 85 Kg | 88 Kg | 134 Kg | 202 Kg | 227 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 620x 580x 630h (mm) | 720x620x680h (mm) | | 820x620x680h (mm) | | | 820x 620x 1280h (mm) | 1050x 850x 1280h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,227 m ³ | 0,304 m ³ | | 0,345 m ³ | | | 0,651 m ³ | 1,142 m ³ |

Las máquinas de vacío de campana permiten envasar los alimentos de manera práctica y prolongar los tiempos de conservación manteniendo intactas las características organolépticas. Gracias a la atmósfera protectora de los gases inertes y al vacío, se bloquea la proliferación de bacterias y se impiden alteraciones del producto a conservar. Todas las máquinas están fabricadas de acero inoxidable, tienen la cuba moldeada, el display LCD en 5 idiomas (I, GB, F, D, E), la tapa de plexiglás transparente y están predispuestas para el uso de gases inertes y para el vacío exterior. La barra de soldadura se acciona mediante pistones neumáticos. Todas las máquinas adoptan bombas en baño de aceite BUSCH, empresa líder en el mercado mundial.

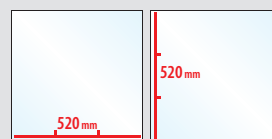
Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción en varios formatos. Impresora y teclado para el etiquetado del producto (excluido modelo MCD320).

Колпаковые вакуумные упаковочные машины практично упаковывают продукты питания и позволяют и позволяют увеличить время хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Благодаря защитной атмосфере инертных газов и вакууму, блокируется размножение бактерий и изменение свойств продукта. Все машины выполнены из нержавеющей стали, оснащены штампованным баком, ЖК-дисплеем на 5 языках (итальянский, английский, французский, немецкий и испанский), колпаком из прозрачного оргстекла, возможность использования инертных газов для внешнего вакуума. Сварочная планка приводится в действие пневматическими поршнями. На всех машинах применяются насосы с масляной ванной BUSCH, лидер на мировом рынке.

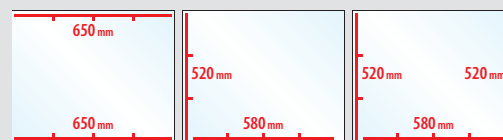
Комплектующие: обыкновенные гладкие пакеты для варки, в различных форматах. Принтер и клавиатура для этикетирования продукции (кроме модели MCD320).

BARRA SALDANTE / HOT-WELD SEALER / BARRE SOUDANTE VERSCHWEIßSTAB / BARRA SALDADORA / СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА

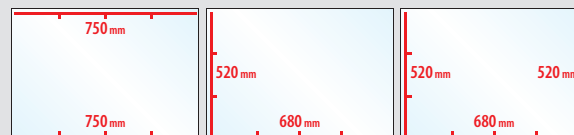
MCD 520C-CS



MCD 650C-CS



MCD 750C-CS



NEW



Le macchine a sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi in modo pratico e permettono di prolungare i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Grazie al sottovuoto ed alla sigillatura si ottiene un notevole allungamento della conservazione del prodotto. Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, hanno la vasca stampata, il coperchio in plexiglass trasparente. La barra saldante è azionata da pistoni pneumatici, le pompe del sottovuoto sono a bagno d'olio.
Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

Bell-shaped vacuum packaging machines allow food to be practically packaged and prolong storage time, keeping the organoleptic characteristics intact. Thanks to the vacuum effect and to the sealing, food storage is notably prolonged. All machines are made in stainless steel, and have a moulded tank with a transparent plexiglass lid. The sealing bar is activated by pneumatic pistons, the vacuum pumps are in an oil bath.
Accessories: normal smooth bags and bags for cooking in various sizes.

Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments de façon pratique et permettent de prolonger les délais de conservation, en gardant leurs caractéristiques organoleptiques intactes. Grâce au sous vide et au scellage, un allongement remarquable de la conservation du produit est obtenu. Toutes les machines sont fabriquées en acier inox, sont équipées d'une cuve moulée et d'un couvercle en plexiglas transparent. La barre soudante est actionnée par des pistons pneumatiques, les pompes du sous vide sont à bain d'huile.
Accessoires: sachets lisses normaux et pour cuisson de différents formats.

Die Vakuumkammergeräte erlauben ein praktisches Verpacken von Speisen und ermöglichen eine Verlängerung der Haltbarkeit, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben. Dank des Vakuums und der Versiegelung verlängert sich die Haltbarkeit des Produkts beachtlich. Alle Geräte bestehen aus rostfreiem Stahl, haben einen formgestanzten Behälter und einen Deckel aus transparentem Plexiglas. Der Schweißbalken wird mit Pneumatikkolben angetrieben; die Vakuumpumpen arbeiten mit Ölbad.
Zubehör: Beutel, glatt normal und für Garung in diversen Formaten.

Las máquinas envasadoras al vacío de campana permiten envasar alimentos de manera práctica y prolongar los tiempos de conservación, manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas. Gracias al vacío y a la selladura es posible ampliar de manera significativa la conservación del producto. Todas las máquinas se fabrican de acero inoxidable, tienen cuba moldeada y tapa de plexiglás transparente. La barra soldadora es accionada por pistones neumáticos, las bombas de vacío son en baño de aceite.
Accesorios: bolsas lisas normales y para cocción en varios formatos.

Колпаковые вакуумные упаковочные машины позволяют практичным образом упаковывать продукты и увеличивают сроки их хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Благодаря созданию вакуума и запечатыванию достигается значительное увеличение срока хранения продукта. Все машины изготовлены из нержавеющей стали, оснащены штампованным баком, крышкой из прозрачного органического стекла. Сварочная планка приводится в действие пневматическими поршнями; вакуумные насосы работают с масляной ванной.
Комплектующие: обыкновенные гладкие пакеты для варки различных форматов.



MCD/360E




MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD ECO



MCD ECO BELL-SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINES
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE MCD ECO
VAKUUMKAMMERGERÄTE MCD ECO
MÁQUINAS ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA MCD ECO
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ЭКО


| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MCD/260E | MCD/360E | MCD/420E | MCD520/E |
|--|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,45 kW | 0,9 kW | | 1,1 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | | |
| BARRA SALDANTE BARRÉ SOUDANTE BARRA SALDADORA | HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА | 250 mm | 350 mm | 420 mm | 520 mm |
| POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO | VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС | 6 m ³ /h | 12 m ³ /h | 20 m ³ /h | |
| DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ | | 270x350x180h (mm) | 430x370x190h (mm) | 430x430x200h (mm) | 530x530x200h (mm) |
| VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА | | 98 % | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x470x340h (mm) | 540x490x450h (mm) | 550x540x500h (mm) | 650x640x500h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 30 Kg | 50 Kg | 60 Kg | 78 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 35 Kg | 55 Kg | 72 Kg | 90 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 600x800x600h(mm) | 640x680x710h(mm) | | 730x800x710h(mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,288 m ³ | 0,309 m ³ | | 0,415 m ³ |




 Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

Carcassa in acciaio inox (escluso mod. MSD300P che è in plastica) - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco (escluso modello MSD500 che è a bagno d'olio). Tutti i modelli sono automatici e digitali, sono provvisti di sensore di regolazione altimetrica. I modelli MSD400 e MSD500 hanno la doppia saldatura.

Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.


 An appliance for prolonging food conservation times by maintaining the organoleptic characteristics intact. Via the use of appropriate bags and containers a vacuum is created that stops bacteria proliferation at low temperatures. Stainless steel body (excluding mod. MSD300P which is made of plastic) - solenoid valve rapid opening of the heat seal bar - dry pump (excluding model MSD 500 that has an oil bath). All models are automatic, digital and are provided with a height adjustment sensor. Models MSD400 and MSD500 have double sealed seams.

Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

 Machine pour prolonger les délais de conservation des aliments, en conservant toutes les caractéristiques organoleptiques. Par l'emploi de sachets ou récipients adaptés, on crée un niveau de vide qui empêche la prolifération des bactéries à basse température.


Corps en acier inox (sauf mod. MSD300P qui est en plastique) - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec (sauf modèle MSD500 qui est à bain d'huile). Tous les modèles sont automatiques et numériques. Ils sont munis de capteur de réglage altimétrique. Les modèles MSD400 et MSD500 sont équipés de double soudure.

Accessoires: sachets gaufrés en différents formats - rouleaux gaufrés pour obtenir des sachets de la longueur voulue.

 Maschine zur Gewährleistung längerer Konservierungszeiten der Lebensmittel und der organoleptischen Eigenschaften. Mit Hilfe spezieller Beutel oder Behälter entsteht ein Vakuumlevel, das die Vermehrung von Keimen bei niedriger Temperatur unterbindet.

Rahmen aus Inox-Stahl (ausgeschlossen Modell MSD300P aus Plastik) - Elektroventil zur schnellen Öffnung der Schweißleiste - Trockenpumpe (ausgenommen Modell MSD500, dieses ist mit Ölbad ausgestattet). Alle die Modelle sind automatisch und digital sowie ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Die Modelle MSD400 und MSD500 sind mit doppelter Schweißung ausgestattet.

Zubehör: Goufrierte Beutel in verschiedenen Größen - Goufrierte Rollen zum Erhalt von Beuteln der gewünschten Länge.

 Máquinas para prolongar los tiempos de conservación de los alimentos, manteniendo intactas las características organolépticas. Utilizando las bolsas o los contenedores específicos se crea un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura.

Carcasa de acero inoxidable (excluido el mod. MSD300P fabricado con plástico) - electroválvula apertura rápida de la barra - bomba a seco (excluida en el modelo MSD500 en baño de aceite). Todos los modelos son automáticos y digitales, están provistos de sensor de regulación altimétrica. Los modelos MSD400 y MSD500 realizan la soldadura doble.

Accesorios: Bolsas gofradas de formatos diferentes - Rollos gofrados para confeccionar bolsas de largo variable.



MSD/300P



MSD/300



MSD/400



MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE MSD

VACUUM PACK MACHINE WITH A HEAT SEAL BAR
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A BARRE DE SOUDURE
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO CON BARRA SOLDADORA
ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MSD/300P | MSD/300 | MSD/400 | MSD/500 |
|--|--|-----------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,49 kW | | 1,1 kW | 1,2 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | |
| BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SOLDADORA | HOT-WELD SEALER VERSCHWEISSSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА | 320 mm | | 420 mm | 520 mm |
| POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO | VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС | 0,9 m ³ /h | | 1,8 m ³ /h | 3 m ³ /h |
| VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА | | 80 % | | | 98 % |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 390x310x140h (mm) | 390x310x200h (mm) | 560x290x210h (mm) | 600x450x250h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС NETTO | 4,5 Kg | 7 Kg | 13 Kg | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 5,5 Kg | 8 Kg | 14 Kg | 31 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 420x350x190h (mm) | 420x360x260h (mm) | 610x340x270h (mm) | 700x640x490h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,028 m ³ | 0,039 m ³ | 0,056 m ³ | 0,220 m ³ |

Эти машины позволяют продлевать срок хранения пищевых продуктов, сохраняя неизменными их органолептические свойства. При использовании специальных пакетов или контейнеров, в них создается такой уровень вакуума, который при низкой температуре способен приостановить рост микроорганизмов.

Каркас из нержавеющей стали (за исключением мод. MSD300P, которая выполнена из пластмассы), электроклапан для быстрого открывания планки, вакуумный насос с сухим уплотнением (за исключением модели MSD500, где насос работает в масляной ванне). Все модел являются автоматическими цифровыми и оснащены датчиками регулировки высоты. Модели MSD400 и MSD500 оснащены устройством двойной сварки.

Комплектующие: гофрированные пакеты различных форматов - рулоны с гофрированной пленкой для получения пакетов нужной длины.



MSD/500



Le asciughe lucide posate sono macchine realizzate per asciugare e lucidare velocemente posate bagnate, appena uscite dalla lavastoviglie. Grazie alla sinergia della vibrazione della vasca interna e allo sfregamento della polvere di tutolo di mais, le posate escono in meno di un minuto perfettamente asciutte e brillanti, senza macchie di calcare, evitando così la lunga lucidatura manuale. Tutte le macchine sono realizzate in acciaio inox - dotate di una lampada UV che diminuisce drasticamente la carica batterica presente nelle posate anche dopo il lavaggio - la vasca interna è rivestita con una particolare resina resistente agli urti e certificata ad uso alimentare. Il modello ALP/3000, da banco, è in grado di lucidare circa 50 posate al minuto. Il modello ALP/6000, carrellato, è in grado di lucidare circa 100 posate al minuto. L'asciugatura e lucidatura avvengono utilizzando granulato di mais (tutolo), prodotto completamente vegetale, atossico, trattato con particolari agenti antibatterici. Mentre la macchina asciuga e lucida le posate, la lampada UV le sterilizza garantendo così una perfetta igiene.

Accessori: Confezione tutolo di mais da 3,5 kg - confezione prodotto lucida argenteria da 0,5 kg.

Cutlery dryer-polishers are machines created to quickly dry and polish wet cutlery straight out of the dishwasher. Thanks to the synergy of the internal tank vibrations and to the friction of the corncob powder, the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale spots, in under a minute thus avoiding lengthy polishing by hand. All the machines are made in stainless steel - equipped with a UV lamp that drastically reduces the bacteria present on cutlery after washing - the internal tank is coated with a particular impact-resistant coating which is certified for food use. The ALP/3000 counter model can polish approximately 50 pieces of cutlery a minute. The ALP/3000 trolley model can polish approximately 100 pieces of cutlery a minute. Drying and polishing are done using granulated corncob, a completely plant-based, non-toxic product treated with special antibacterial agents. While the machine dries and polishes the cutlery, the UV lamp sterilises it, guaranteeing perfect hygiene.

Accessories: 3,5 kg package of corncob - 0,5 kg package of silverware polish.

Les machines à essuyer et polir les couverts sont réalisées pour essuyer et polir rapidement les couverts mouillés, tout juste sortis du lave-vaisselle. Grâce à la synergie de la vibration de la cuve interne et au frottement de la poussière de la rafle de maïs, les couverts sortent en moins d'une minute parfaitement secs et brillants, sans taches de calcaire, évitant ainsi le long polissage manuel. Toutes les machines sont réalisées en acier inox - équipées d'une lampe UV qui diminue drastiquement la charge bactérienne présente dans les couverts, même après le lavage - la cuve interne est revêtue d'une résine particulière résistante aux chocs et certifiée à usage alimentaire. Le modèle ALP/3000, de comptoir, est en mesure de polir environ 50 couverts par minute. Le modèle ALP/6000, sur roues, est en mesure de polir environ 100 couverts par minute. L'essuyage et le polissage sont effectués en utilisant du granulé de maïs (jaune), un produit entièrement végétal, non toxique, traité avec des agents antibactériens particuliers. Tandis que la machine essuie et polit les couverts, la lampe UV les stérilise en garantissant ainsi une hygiène parfaite.

Accessoires: Boite de jaune de maïs de 3,5 kg - boite produit pour le polissage de l'argenterie de 0,5 kg.



ALP/3000



ALP/6000



ASCIUGA LUCIDA POSATE ALP

ALP CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS ALP
BESTECKTROCKNER-/POLIERER ALP
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS ALP
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | ALP/3000 | ALP/6000 |
|--|--|---------------------------|---------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,5 kW | 0,9 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | |
| CAPACITÀ TUTOLO MAIS CORNCOB CAPACITY CAPACITÉ DE LA RAFLE DE MAÏS INHALT MAISSPINDEL CAPACIDAD GRANULADO DE MAÍZ ВЕС СЕРДЦЕВИНЫ КУКУРУЗНОГО ПОЧАТКА | | 1,5 Kg | 7 Kg |
| PRODUZIONE ORARIA (PEZZI) HOURLY PRODUCTION (PIECES) PRODUCTION HORAIRE (PIÈCES) PRODUKTION/STUNDE (TEILE) PRODUCCIÓN HORARIA (PIEZAS) ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ЧАС (ШТ.) | | 3000 | 6000 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 500x600x 400h (mm) | 850x720x 840h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 43Kg | 115Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 53Kg | 130Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 550x 650x 500h (mm) | 880x 780x 900h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,179 m ³ | 0,618 m ³ |

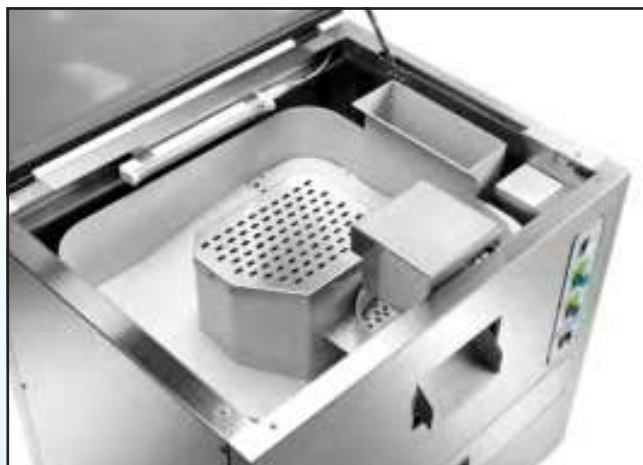
Die Besteckrockner und -polierer sind Geräte zum schnellen Trocknen und Polieren von nassem Besteck, das soeben aus dem Geschirrspüler kommt. Dank des Zusammenwirkens der Vibration des internen Behälters mit der Reibung der pulverisierten Maisspindel tritt das Besteck perfekt getrocknet, glänzend und ohne Kalkflecken wieder aus und macht so das lange Polieren von Hand unnötig. Alle Geräte bestehen aus rostfreiem Stahl und verfügen über eine UV-Lampe, welche die Bakterien, die sich auch nach der Reinigung auf dem Besteck befinden, drastisch reduziert. Der interne Behälter ist mit einem stoßfesten Spezialharz verkleidet und für Nahrungszwecke zertifiziert. Das Tischmodell ALP/3000 kann circa 50 Besteckteile pro Minute polieren. Das Modell ALP/6000 mit Wagen kann circa 100 Besteckteile pro Minute polieren. Trocknen und Polieren erfolgen mithilfe von Maisspindelgranulat, einem vollkommen pflanzlichen und ungiftigen Produkt, das mit speziellen antibakteriellen Stoffen behandelt wird. Während das Gerät das Besteck trocknet und poliert, übernimmt die UV-Lampe dessen Desinfektion und gewährleistet so eine perfekte Hygiene.
Zubehör: Packung Maisspindel zu 3,5 kg - Packung Silberpolitur zu 0,5 kg.

Las secadoras abrillantadoras de cubiertos son máquinas realizadas para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos de la lavavajillas. Gracias a la sinergia de la vibración de la cuba interna y al roce del granulado de maíz, los cubiertos salen en menos de un minuto perfectamente secos y brillantes, sin manchas de cal, evitando el largo abrillantado manual. Todas las máquinas se realizan de acero inoxidable - dotadas de lámpara UV que disminuye drásticamente la carga bacteriana presente en los cubiertos incluso después del lavado - la cuba interna está revestida con una resina especial, resistente a los golpes y certificada para uso alimentario. El modelo ALP/3000, de sobremesa, es capaz de abrillantar unos 50 cubiertos al minuto. El modelo, ALP/6000, sobre ruedas, es capaz de abrillantar unos 100 cubiertos al minuto. El secado y el abrillantado se realizan usando granulado de maíz (olote), producto totalmente vegetal, no tóxico, tratado con agentes antibacterianos especiales. Mientras la máquina seca y abrillanta los cubiertos, la lámpara UV los esteriliza garantizando una higiene perfecta.


Accesorios: Envase de granulado de maíz de 3,5 kg - envase de abrillantador para cubiertos de 0,5 kg.

Сушильно-полировочные машины для столовых приборов изготовлены для быстрого высушивания и полирования влажных столовых приборов после их выхода из посудомоечной машины. Благодаря вибрации внутреннего бака и трению кукурузного порошка, столовые приборы менее чем за минуту становятся абсолютно сухими и блестящими, без известковых разводов, тем самым нет необходимости в их длительном полировании вручную. Все машины изготовлены из нержавеющей стали - оснащены УФ-лампой, которая значительно сокращает количество бактерий, присутствующих на столовых приборах даже после мойки - поверхность внутреннего бака покрыта особым сертифицированным пищевым полимером, устойчивым к ударам. Модель ALP/3000 (настольное исполнение) в состоянии отполировать около 50 столовых приборов в минуту. Модель ALP/6000 (передвижная) в состоянии отполировать около 100 столовых приборов в минуту. Просушивание и полирование осуществляются при помощи гранулированной кукурузы (сердцевины початка), нетоксичного материала растительного происхождения, прошедшего обработку антибактериальными веществами. Пока машина выполняет осушение и полирование столовых приборов, УФ-лампа выполняет их стерилизацию, гарантируя тем самым гигиеничность процесса.

Комплектующие: Упаковка сердцевины кукурузного початка весом 3,5 кг - упаковка средства для полирования изделий из серебра весом 0,5 кг.






 Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. **MESCOLATORE** per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. **FRUSTA** per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.

I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

Accessori: mescolatori in acciaio inox da 300, 500 e 600 mm di lunghezza.

 An appliance to obtain various food products on the basis of the utensil utilized. **MIXER** to realize minestrone, vegetable purée, sauces, batters, mayonnaise, tomato purée, pesto, etc. Entirely manufactured in stainless steel. **WHIPPER** to obtain whipped cream, custards, omelettes, soufflés, etc. Manufactured in stainless steel.


Models MX40 and FX40 differ only in the type of handle. The MX25 model is only equipped with a 30 cm mixer.

Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

 Machine pour obtenir différents produits en fonction de l'outil utilisé: **MELANGEUR** pour préparer des minestrone, des purées de légumes, des sauces, des pâtes à frire, des mayonnaises, de la purée de tomate, du pesto, etc. Fabriqué entièrement en acier inox. **FOUET** pour battre la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés, etc. Fabriqué en acier inox.


Les modèles MX40 et FX40 se distinguent par le type de poignée. Le modèle MX25 n'est équipé que du mélangeur de 30 cm.

Accessoires: mélangeurs en acier inox de 300, 500 et 600 mm de long.

 Maschine zum Erhalt verschiedener Produkte je nach dem verwendeten Werkzeug: **MISCHAGGREGAT** zur Herstellung von Gemüsesuppen, Gemüsepurees, Saucen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. Vollständig in Inox-Stahl ausgeführt. **SCHNEEBESEN** zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes, Omelettes, Soufflés usw. Ausgeführt in Inox-Stahl.


Die Modelle MX40 und FX40 unterscheiden sich in der Art des Griffes. Das Modell MX25 ist nur mit dem 30cm-Mixer ausgestattet.

Zubehör: Mischaggregat aus Inox-Stahl von 300, 500 und 600 mm Länge.

 Máquina indicada para preparar diferentes productos en función del utensilio empleado: **MEZCLADOR** para realizar menestras, purés de verduras, salsas, masa para rebozar, mayonesas, zumo de tomate, pesto, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable. **BATIDOR** para preparar nata montada, cremas, omelet, soufflé, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable.

Los modelos MX40 y FX40 se diferencian por el tipo de empuñadura. El modelo MX25 posee solamente el mezclador de 30 cm.

Accesorios: Batidores de acero inoxidable de 300, 500 y 600 mm de largo.

 Машина служит для приготовления различной продукции в зависимости от используемых насадок: **СМЕСИТЕЛЬ** для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д. Полностью выполнен из нержавеющей стали. **ВЕНЧИК** для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Выполнен из нержавеющей стали.

Модели MX40 и FX40 отличаются между собой по типу рукоятки. Модель MX25 оснащена только смесителем на 30 см.

Комплектующие: смесители из нержавеющей стали длиной 300, 500 и 600 мм.



MIXER AD IMMERSIONE MX - FX

| MODELLO MÓDELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MX/25 | MX/40 | FX/40 |
|---|--|---|---|---|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 250W | 400W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | |
| VELOCITÀ MESCOLATORE VITESSE MIXEUR VELOCIDAD MEZCLADOR | MIXER SPEED MISCHERGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ | 13000 rpm | 2500÷11000 rpm | |
| VELOCITÀ FRUSTA VITESSE FOUET VELOCIDAD BATIDOR | WHIP SPEED SCHNEEBESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ВЕНЧИКА | | 250÷1500 rpm | |
| LUNGHEZZA MESCOLATORE LONGUEUR MIXEUR LARGO MEZCLADOR | MIXER LENGTH MISCHERLÄNGE ДЛИНА СМЕСИТЕЛЯ | 270 mm | 300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm | |
| LUNGHEZZA FRUSTA LONGUEUR FOUET LARGO BATIDOR | WHIP LENGTH SCHNEEBESENLÄNGE ДЛИНА ВЕНЧИКА | | 350 mm | |
| LIVELLO MAX DI IMMERSIONE MESCOLATORE MAX MIXER IMMERSION LEVEL NIVEAU MAX D'IMMERSION DU MIXEUR MAXIMALE EINTAUCHTIEFE MISCHER NIVEL MÁX. DE IMMERSION MEZCLADOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ СМЕСИТЕЛЯ | | 150 mm | (300mm) 190 mm (400mm) 290 mm (500mm) 390 mm (600mm) 490 mm | |
| LIVELLO MAX DI IMMERSIONE FRUSTA MAX WHIP IMMERSION LEVEL MAXIMALE EINTAUCHTIEFE SCHNEEBESEN NIVEAU MAX D'IMMERSION DU FOUET NIVEL MÁX. DE IMMERSION BATIDOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА | | | 200 mm | |
| CAPACITÀ VASCA CAPACITE CUVE CAPACIDAD CUBA | HOLDING CAPACITY FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | 30 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 250 mm | 60 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 400 mm | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 135x100x600h (mm) | 155x120x790h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 155x120x710h (mm) con frusta / with whip | 170x120x740h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 170x120x660h (mm) con frusta / with whip |
| PESO MESCOLATORE MIXER WEIGHT POIDS MIXEUR MISCHERGEWICHT PESO MEZCLADOR ВЕС СМЕСИТЕЛЯ | | 0,6 Kg | (300mm) 1,2 Kg (400mm) 1,4 Kg (500mm) 1,6 Kg (600mm) 1,8 Kg | |
| PESO FRUSTA POIDS DU FOUET PESO BATIDOR | WHIP WEIGHT SCHNEEBESENGEWICHT ВЕС ВЕНЧИКА | | 1 Kg | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО | 2,2 Kg | 4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip | 4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 3,4 Kg | 6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip | 6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 410x280x170h (mm) | 490x390x170h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,020 m ³ | 0,032 m ³ | |





COTTURA 🇮🇹

COOKING 🇬🇧

CUISSON 🇫🇷

GAREN 🇩🇪

COCCIÓN 🇪🇸


ПРИГОТОВЛЕНИЕ 🇷🇺





INDICE


| | | |
|--|------|-----|
| FORNI ELETTRICI MICROV E MINI ELECTRIC OVEN FOUR ELECTRIQUE ELEKTROOFEN HORNO ELÉCTRICO ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ | pag. | 89 |
| FORNI ELETTRICI FME - FES ELECTRIC OVENS FOURS ELECTRIQUES ELEKTROÖFEN HORNOS ELÉCTRICOS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ | pag. | 91 |
| FORNI ELETTRICI FML - FYL ELECTRIC OVENS FOURS ELECTRIQUES ELEKTROÖFEN HORNOS ELÉCTRICOS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ | pag. | 94 |
| FORNI ELETTRICI FMD ELECTRIC OVENS FOURS ELECTRIQUES ELEKTROÖFEN HORNOS ELÉCTRICOS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ | pag. | 96 |
| FORNI A GAS FGI GAS OVENS FOURS A GAZ GASÖFEN HORNOS A GAS ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ | pag. | 98 |
| CAVALLETTI BASES CHEVALETS UNTERGESTELLEN CABALLETES СТОЙКИ | pag. | 99 |
| CELLE DI LIEVITAZIONE PROVING CHAMBERS CELLULES DE LEVAGE DE LA PÂTE GÄRZELLEN CELDAS DE FERMENTACIÓN РАСТОЕЧНАЯ КАМЕРА | pag. | 100 |
| FORNETTO PIZZA FP PIZZA OVEN PETIT FOUR A PIZZA PIZZAOFEN HORNILLO PARA PIZZA ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ | pag. | 102 |
| FORNI GAS A CONVEZIONE FN GAS CONVECTION OVENS FOURS AU GAZ A CONVECTION GASKONVEKTIONSÖFEN HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | pag. | 103 |
| FORNI PER GASTRONOMIA A CONVEZIONE - ELETTRICI FN-GN ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS FOURS POUR GASTRONOMIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES FN-GN ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - FN-GN FÜR DAS GASTSTÄTTENGEWERBE HORNOS PARA GASTRONOMÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS FN- GN КУЛИНАРНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ FN- GN | pag. | 104 |
| FORNI PER GASTRONOMIA MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - ELETTRICI GE-GD ELECTRIC - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - ÉLECTRIQUES GE-GD ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GE-GD FÜR DAS GASTSTÄTTENGEWERBE HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO-ELÉCTRICOS GE-GD КУЛИНАРНЫЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ GE-GD | pag. | 106 |
| FORNI PER GASTRONOMIA MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - GAS GE/M-GD/M GAS - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - GAZ GE/M-GD/M ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GAS GE/M-GD/M FÜR DAS GASTSTÄTTENGEWERBE HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO-GAS GE/M-GD/M КУЛИНАРНЫЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ГАЗОВЫЕ GE/M-GD/M | pag. | 108 |
| FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD ELECTRIC - CONVECTION PASTRY / BAKING OVENS FOURS POUR PÂTISSERIE / BOULANGERIE A CONVECTION - ÉLECTRIQUES PA-PD ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - PA-PD FÜR KONDITOREIEN / BÄCKEREIEN HORNOS PARA PASTELERÍA / PANADERÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS PA-PD КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ PA-PD | pag. | 111 |
| ARMADI PER PASTICCERIA - PANETTERIA E GASTRONOMIA PASTRY - BAKING AND GASTRONOMY CABINETS ARMOIRES POUR PÂTISSERIE - BOULANGERIE ET GASTRONOMIE SCHRÄNKE FÜR KONDITOREIEN - BÄCKEREIEN UND GASTSTÄTTENGEWERBE ARMARIOS PARA PASTELERÍA - PANADERÍA Y GASTRONOMÍA ШКАФЫ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ - ПЕКАРНИ И ГАСТРОНОМИИ | pag. | 113 |
| FORNI A MICROONDE SAMSUNG SAMSUNG MICROWAVE OVENS FOURS A MICRO-ONDES SAMSUNG MIKROWELLEN SAMSUNG HORNOS DE MICROONDAS SAMSUNG МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG | pag. | 114 |
| FORNI A MICROONDE PANASONIC PANASONIC MICROWAVE OVENS FOURS A MICRO-ONDES PANASONIC MIKROWELLE PANASONIC HORNOS DE MICROONDAS PANASONIC МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC | pag. | 115 |
| GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL LAVA STONE GRILLS GRILS A PIERRE LAVIQUE LAVASTEIN GRILL PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ | pag. | 116 |
| GRIGLIE A PIETRA LAVICA B LAVA ROCK GRILLS GRILS A PIERRE LAVIQUE LAVASTEINROST PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ | pag. | 118 |
| GRIGLIE COMBI-ACQUA GW GW WATER GRILL GRILLE EAU GW WASSERGRILL GW PARRILLA AGUA GW ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ GW | pag. | 120 |
| FRY TOP ELETTRICI ELECTRIC FRY TOPS FRY TOP ELECTRIQUES ELEKTRISCHE FRY TOPS FRY TOP ELÉCTRICOS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ | pag. | 122 |
| FRY TOP A GAS GAS FRY TOP FRY TOP A GAZ GAS FRY TOP FRY TOP A GAS ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ | pag. | 124 |
| GYROS ELETTRICI ELECTRIC GYROS GYROS ELECTRIQUES GYROS ELETTRICI GYROS ELÉTRICOS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ | pag. | 126 |
| GYROS A GAS GAS GYROS GYROS AU GAZ GYROSGAS GYROS A GAS ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ | pag. | 129 |
| SALAMANDRE SALAMANDERS SALAMANDRE SALAMANDER-GRILLS SALAMANDRAS САЛАМАНДР-ГРИЛЬ | pag. | 133 |
| FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI 4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L. ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT. FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 L ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л. | pag. | 135 |
| FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI 13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L. ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 LT. FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 L ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л. | pag. | 138 |
| FRIGGITRICI A GAS GAS FRYERS FRITEUSES A GAZ GASFRITTEUSEN FREIDORAS A GAS ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ | pag. | 142 |
| CUOCIPASTA ELETTRICI ELECTRIC PASTA COOKERS CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES ELEKTRONUEDELKOCHEK COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ | pag. | 146 |
| CUOCIPASTA A GAS GAS PASTA COOKERS CUISEUR DE PATES AU GAZ GASNUDELKOCHEK COCEDORES DE PASTA A GAS ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ | pag. | 149 |
| COTTURA SOUS-VIDE ELECTIC SOUD VIDE SOUS VIDE ELECTRIQUES ELEKTRO SOUS VIDE SOUS VIDE ELECTRICOS СУ СМОТРИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | pag. | 152 |
| CUCINE KITCHENS RANGES CUISINIÈRES HERDE COCINAS ПЛИТЫ | pag. | 154 |





 Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV 1C - 4 termostati per modello MICROV 2C. Porte con vetro di ispezione in pirex (a richiesta con porta cieca). A richiesta per modello MICROV 1C: altezza camera 18 o 22 cm. Il modello con camera da 22 cm è dotato di luce e pirometro.

 Professional electric pizza, bread oven. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - 3 thermostats for mod. MINI, 2 thermostats for mod. MICROV 1C and 4 thermostats for mod. MICROV 2C. Doors with Pyrex inspection glass (with blind door on request). On request for MICROV 1C model: chamber height 18 or 22 cm. The model with 22 cm chamber is equipped with a light and pyrometer.

 Four électrique professionnel pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 3 thermostats pour mod. MINI, 2 thermostats pour mod. MICROV 1C et 4 thermostats mod. MICROV 2C. Portes à vitre d'inspection en pyrex (sur demande avec porte sans vitre). Sur demande pour modèle MICROV 1C : hauteur de la chambre 18 ou 22 cm Le modèle à chambre de 22 cm est équipé d'un éclairage et d'un pyromètre.

 Profi-Elektroofen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - 3 Thermostate für das Mod. MINI, 2 Thermostate für das Mod. MICROV 1C und 4 Thermostate für das Mod. MICROV 2C. Türen mit Sichtfenster aus Pyrex (auf Anfrage mit fensterloser Tür) Auf Anfrage für Modell MICROV 1C: Kammerhöhe 18 oder 22 cm. Das Modell mit Kammerhöhe 22 cm ist mit Licht und Pyrometer ausgestattet.

 Horno eléctrico profesional para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - 3 termostatos para mod. MINI, 2 termostatos para mod. MICROV 1C y 4 termostatos para mod. MICROV 2C. Puertas con vidrio pirex de inspección (a petición con puerta ciega). A petición para modelo MICROV 1C: altura cámara 18 ó 22 cm. El modelo con cámara de 22 cm está provisto de luz y pirómetro.

 Профессиональная электрическая печь для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, 3 термостата для мод. MINI, 2 термостата для мод. MICROV 1C и 4 термостата для мод. MICROV 2C. Дверки со смотровым стеклом пирекс (по запросу поставляются глухие дверки) По запросу для модели MICROV 1C: высота камеры 18 или 22 см. Модель с камерой в 22 см оборудована подсветкой и пирометром.



MICROV 1C - A RICHIESTA / ON REQUEST



MICROV C22



MICROV 2C



FORNI ELETTRICI MICROV E MINI


ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | MICROV 1C MICRO 1C | MICROV C18 | MICROV C22 | MICROV 2C MICRO 2C | MINI |
|---|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--|-------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,2 kW | | | 4,4 kW | 6 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | 230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz | |
| ASSORBIMENTO ALIMENTATION ALIMENTACIÓN | CURRENT NETZSPANNUNG ПОГЛОЩЕНИЕ | 9,5A | | | 19A (230V/1N) 9,6A (400V/3N) | 27A (230V/1N) 9A (400V/3N) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 50 ÷ 500 °C | | | | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 405x405 x110h (mm) | 405x405 x180h (mm) | 405x405 x220h (mm) | 405x405 x110h (mm) x 2 | 500x500 x110h (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 555x460 x290h (mm) | 555x460 x360h (mm) | 600x560 x400h (mm) | 555x460 x530h (mm) | 780x600 x530h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 27 Kg | 29 Kg | 33 Kg | 54 Kg | 66 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 35 Kg | 34 Kg | 40 Kg | 63 Kg | 79 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 620x620 x450h (mm) | 610x610 x500h (mm) | 630x610 x540h (mm) | 620x620 x690h (mm) | 850x820 x690h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,173 m ³ | 0,186 m ³ | 0,208 m ³ | 0,265 m ³ | 0,481 m ³ |





MINI





 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FES - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FME - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FES - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FME - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FES - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FME - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FES - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FME - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FES - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FME - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Profesionální elektrické pece pro výrobu pizzy, pečesek a t.p.. Obličková z nerezavějícího oceli nebo "pod starinu", pouze nerezavějící ocel pro mod. FES, ohnivzdorná topná plocha, teploizolační povrch z minerální vlny, dveře s výhledovými okénky z plexiskla, pyrometry pouze pro mod. FME, vnitřní osvětlení, 2 termostaty pro každou komoru.



FME/4+4



FME/4



FORNI ELETTRICI FME - FES

ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FME/4 | FME/4+4 | FME/6 | FME/6+6 | FMEW/6 | FMEW/6+6 |
|---|---|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 4,2 kW | 8,4 kW | 7,2 kW | 14,4 kW | 6,4 kW | 12,8 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz | | | | | |
| ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ | | 20A - 7A (230V/1N) (400V/3N) | 40A - 15A (230V/1N) (400V/3N) | 30A - 10A (230V/1N) (400V/3N) | 63A - 21A (230V/1N) (400V/3N) | 28A - 10A (230V/1N) (400V/3N) | 55A - 19A (230V/1N) (400V/3N) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 50 ÷ 500 °C | | | | | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 610x610x 140h (mm) | 610x610x 140h (mm) x2 | 610x910x 140h (mm) | 610x910x 140h (mm) x2 | 910x610x 140h (mm) | 910x610x 140h (mm) x2 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 900x735 x420h (mm) | 900x735 x750h (mm) | 900x1020 x420h (mm) | 900x1020 x750h (mm) | 1150x735 x420h (mm) | 1150x735 x750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО | 66 Kg | 114 Kg | 85 Kg | 150 Kg | 100 Kg | 185 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 86 Kg | 139 Kg | 110 Kg | 179 Kg | 125 Kg | 210 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1000x960 x570h (mm) | 1000x960 x920h (mm) | 1210x960 x570h (mm) | 1210x960 x920h (mm) | 1250x960 x570h (mm) | 1250x960 x920h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,547 m ³ | 0,883 m ³ | 0,669 m ³ | 1,068 m ³ | 0,684 m ³ | 1,104m ³ |



FES/4



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FME/9 | FME/9+9 | FES/4 | FES/4+4 | FES/6 | FES/6+6 |
|---|---|-------------------------------------|-----------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 9,6 kW | 19,2 kW | 4,2 kW | 8,4 kW | 7,2 kW | 14,4 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/ 50-60Hz | 230-400V/ 3-3N/50-60Hz | 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz | | | |
| ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ | | 42A - 16A (230V/1N) (400V/3N) | 33A (400V/3N) | 20A - 7A (230V/1N) (400V/3N) | 40A - 15A (230V/1N) (400V/3N) | 30A - 10A (230V/1N) (400V/3N) | 63A - 21A (230V/1N) (400V/3N) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEI TEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 50 ÷ 500 °C | | | | | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 910x910 x140h (mm) | 910x910 x140h (mm) x2 | 660x660 x140h (mm) | 660x660 x140h (mm) x2 | 660x995 x140h (mm) | 660x995 x140h (mm) x2 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 1150x1020 x420h (mm) | 1150x1020 x750h (mm) | 900x785 x420h (mm) | 900x785 x750h (mm) | 900x1080 x420h (mm) | 900x1080 x750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 115 Kg | 252 Kg | 73 Kg | 123 Kg | 93 Kg | 159 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 145 Kg | 275 Kg | 85 Kg | 136 Kg | 106 Kg | 174 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1210x1210 x570h (mm) | 1210x1210 x920h (mm) | 990x960 x580h (mm) | 990x960 x930h (mm) | 1200x960 x580h (mm) | 1200x960 x930h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,835 m ³ | 1,347 m ³ | 0,551 m ³ | 0,883 m ³ | 0,668 m ³ | 1,071 m ³ |





FES/4+4





FORNI ELETTRICI FML - FYL


ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FYL - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FML - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FYL - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FML - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FYL - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FML - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FYL - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FML - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FYL - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FML - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FYL, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FML, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FML/4



FML/6+6



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FML/4 FYL/4 | FML/4+4 FYL/4+4 | FML/6 FYL/6 | FML/6+6 FYL/6+6 | FMLW/6 | FMLW/6+6 | FML/9 | FML/9+9 |
|---|---|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 6 kW | 12 kW | 9 kW | 18 kW | 9 kW | 18 kW | 13,2 kW | 26,4 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz | | | | | | | 230-400V/ 3-3N/ 50-60Hz |
| ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ | | 27A - 9A (230V/1N) (400V/3N) | 54A - 18A (230V/1N) (400V/3N) | 36A - 12A (230V/1N) (400V/3N) | 72A - 24A (230V/1N) (400V/3N) | 36A - 12A (230V/1N) (400V/3N) | 72A - 24A (230V/1N) (400V/3N) | 60A - 20A (230V/1N) (400V/3N) | 40A (400V/3N) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLER BEI TEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ TEMPERATURA | | 50 ÷ 500 °C | | | | | | | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 720x 720x 140h (mm) | 720x 720x 140h (mm) x2 | 720x 1080x 140h (mm) | 720x 1080x 140h (mm) x2 | 1080x 720x 140h (mm) | 1080x 720x 140h (mm) x2 | 1080x 1080x 140h (mm) | 1080x 1080x 140h (mm) x2 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 1010x850x 420h (mm) | 1010x850x 750h (mm) | 1010x1210x 420h (mm) | 1010x1210x 750h (mm) | 1370x850x 420h (mm) | 1370x850x 750h (mm) | 1370x1210x 420h (mm) | 1370x1210x 750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 86 Kg | 146 Kg | 116 Kg | 200 Kg | 130 Kg | 215 Kg | 170 Kg | 350 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 108 Kg | 173 Kg | 143 Kg | 231 Kg | 155 Kg | 240 Kg | 190 Kg | 370 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1090x 1040x 570h (mm) | 1090x 1040x 920h (mm) | 1090x 1400x 570h (mm) | 1090x 1400x 920h (mm) | 1450x 1040x 570h (mm) | 1450x 1040x 920h (mm) | 1450x 1400x 570h (mm) | 1450x 1400x 920h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,657m ³ | 1,032m ³ | 0,885m ³ | 1,389m ³ | 0,860m ³ | 1,387m ³ | 1,198m ³ | 1,827m ³ |





FYL/4+4





FORNI ELETTRICI FMD


ELECTRIC OVENS
FOURS ELECTRIQUES
ELEKTROÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna.

 Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableaux de commandes numériques - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - Garkammer innen hitzebeständig - Digitalbedientafel - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción completamente de material refractario - panel de mando digital - aislamiento térmico con revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, пекарная камера полностью выполнена из огнеупорного материала, цифровая панель управления, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры, внутренняя подсветка.



FMDW/6+6




| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FMD/4 | FMD/4+4 | FMD/6 | FMD/6+6 | FMDW/6 | FMDW/6+6 | FMD/9 | FMD/9+9 |
|---|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 6 kW | 12 kW | 9 kW | 18 kW | 9 kW | 18 kW | 13,2 kW | 26,4 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz | | | | | | | 400V/3N 50-60Hz |
| ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ | | 27A - 9A (230V/1N) (400V/3N) | 54A - 18A (230V/1N) (400V/3N) | 36A - 12A (230V/1N) (400V/3N) | 72A - 24A (230V/1N) (400V/3N) | 36A - 12A (230V/1N) (400V/3N) | 72A - 24A (230V/1N) (400V/3N) | 60A - 20A (230V/1N) (400V/3N) | 40A (400V/3N) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0 ÷ 400 °C | | | | | | | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 720x 720x 140h (mm) | 720x 720x 140h (mm) x2 | 720x 1080x 140h (mm) | 720x 1080x 140h (mm) x2 | 1080x 720x 140h (mm) | 1080x 720x 140h (mm) x2 | 1080x 1080x 140h (mm) | 1080x 1080x 140h (mm) x2 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 1150x850x 420h (mm) | 1150x850x 750h (mm) | 1150x1210x 420h (mm) | 1150x1210x 750h (mm) | 1520x850x 420h (mm) | 1520x850x 750h (mm) | 1520x1210x 420h (mm) | 1520x1210x 750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 135 Kg | 235 Kg | 195 Kg | 350 Kg | 200 Kg | 365 Kg | 225 Kg | 465 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 157 Kg | 262 Kg | 222 Kg | 377 Kg | 225 Kg | 390 Kg | 275 Kg | 485 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1250x 1040x 570h (mm) | 1250x 1040x 920h (mm) | 1250x 1400x 570h (mm) | 1250x 1400x 920h (mm) | 1650x 1040x 570h (mm) | 1650x 1040x 920h (mm) | 1650x 1400x 570h (mm) | 1650x 1400x 920h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,741 m ³ | 1,196 m ³ | 0,998 m ³ | 1,610 m ³ | 0,978 m ³ | 1,579 m ³ | 1,317 m ³ | 2,123 m ³ |




FMDW/6+6 APERTO / OPEN

FORNI A GAS FGI


| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FGI/4 | FGI/6 | FGI/9 |
|---|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 13,9 kW | 18 kW | 24,5 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 11.954 kcal/h 47.437 BTU/h | 15.480 kcal/h 61.429 BTU/h | 21.070 kcal/h 83.611 BTU/h |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20 = 1,470 m³/h | G20 = 1,904 m³/h | G20 = 2,592 m³/h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G25 = 1,710 m³/h | G25 = 2,215 m³/h | G25 = 3,015 m³/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 3/4" G | | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 4 | | N° 6 |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0 ÷ 450 °C | | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 620x 620x 155h (mm) | 620x 920x 155h (mm) | 920x 920x 155h (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 1000x 840x 470h (mm) | 1000x 1140x 470h (mm) | 1300x 1140x 470h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO | 112 Kg | 141 Kg | 179 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO | 129 Kg | 162 Kg | 201 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1060x 1030x 640h (mm) | 1330x 1060x 640h (mm) | 1380x 1310x 640h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,699 m³ | 0,902 m³ | 1,157 m³ |

 Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale.


Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

 Professional gas pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - interior lighting - digital thermostat.


Accessories: Wind coupling to improve combustion - 2 oven stacking coupling.

 Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique.


Accessoires: Raccord anti-refouleur pour améliorer la combustion - raccord de superposition de 2 fours.

 Profi-Gasöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - piezoelektrische Einschaltung - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Innenbeleuchtung - digitales thermostat.

Zubehör: Winddichtes Verbindungsstück zur Verbesserung der Verbrennung - Verbindungsstück zum Übereinanderstellen von 2 Öfen.

 Hornos a gas profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - encendido con piezoeléctrico - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - iluminación interior - termostato digital.

Accesorios: Acople anti-viento para mejorar la combustión - acople superposición 2 hornos.

 Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.

Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.



FGI/6



RAV01

RSP01




| MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO МОДЕЛЬ | DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО | PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ |
|--|---|--|---|--|--|
| MINI | 780x600x980h (mm) | 26 Kg | 27 Kg | 790x610x130h (mm) | 0,063 m ³ |
| FME 4 | 900x735x980h (mm) | 30 Kg | 31 Kg | 910x750x130h (mm) | 0,088 m ³ |
| FME 4+4 | 900x735x850h (mm) | 30 Kg | 31 Kg | 910x750x130h (mm) | 0,088 m ³ |
| FME 6 | 900x1020x980h (mm) | 38 Kg | 39 Kg | 910x1030x130h (mm) | 0,122 m ³ |
| FME 6+6 | 900x1020x850h (mm) | 38 Kg | 39 Kg | 910x1030x130h (mm) | 0,122 m ³ |
| FES 4 | 900x785x980h (mm) | 33 Kg | 34 Kg | 740x890x130h (mm) | 0,085 m ³ |
| FES 4+4 | 900x785x850h (mm) | 31 Kg | 32 Kg | 740x890x130h (mm) | 0,085 m ³ |
| FES 6 | 900x1080x980h (mm) | 41 Kg | 42 Kg | 1020x890x130h (mm) | 0,118 m ³ |
| FES 6+6 | 900x1080x850h (mm) | 39 Kg | 40 Kg | 1020x890x130h (mm) | 0,118 m ³ |
| FMEW6 | 1150x735x980h (mm) | 39 Kg | 40 Kg | 1160x750x130h (mm) | 0,113 m ³ |
| FMEW6+6 | 1150x735x850h (mm) | 39 Kg | 40 Kg | 1160x750x130h (mm) | 0,113 m ³ |
| FME9 | 1150x1020x980h (mm) | 47 Kg | 48 Kg | 1160x1030x130h (mm) | 0,155 m ³ |
| FME9+9 | 1150x1020x850h (mm) | 47 Kg | 48 Kg | 1160x1030x130h (mm) | 0,155 m ³ |
| FML/FYL/FMD 4 | 1010x850x980h (mm) | 39 Kg | 40 Kg | 1020x860x130h (mm) | 0,114 m ³ |
| FML/FYL/FMD 4+4 | 1010x850x850h (mm) | 39 Kg | 40 Kg | 1020x860x130h (mm) | 0,114 m ³ |
| FML/FYL/FMD 6 | 1010x1210x980h (mm) | 48 Kg | 49 Kg | 1020x1220x130h (mm) | 0,162 m ³ |
| FML/FYL/FMD 6+6 | 1010x1210x850h (mm) | 48 Kg | 49 Kg | 1020x1220x130h (mm) | 0,162 m ³ |
| FMLW/FMDW6 | 1370x850x980h (mm) | 45 Kg | 46 Kg | 1380x860x130h (mm) | 0,154 m ³ |
| FMLW/FMDW6+6 | 1370x850x850h (mm) | 45 Kg | 46 Kg | 1380x860x130h (mm) | 0,154 m ³ |
| FML/FMD9 | 1370x1210x980h (mm) | 63 Kg | 64 Kg | 1380x1220x130h (mm) | 0,219 m ³ |
| FML/FMD9+9 | 1370x1210x850h (mm) | 63 Kg | 64 Kg | 1380x1220x130h (mm) | 0,219 m ³ |
| FGI4 | 1000x840x1000h (mm) | 34 Kg | 35 Kg | 1020x770x130h (mm) | 0,102 m ³ |
| FGI6 | 1000x1140x1000h (mm) | 42 Kg | 43 Kg | 1020x1070x130h (mm) | 0,142 m ³ |
| FGI9 | 1300x1140x1000h (mm) | 52 Kg | 53 Kg | 1310x1070x130h (mm) | 0,182 m ³ |






CELLE DI LIEVITAZIONE

 Cella di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero. Utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.

Accessori: Riscaldatore - portateglie 60x40 cm (Mod. Mini 48x48 cm) - kit ruote.

 Proving chamber for pizza ovens in black sheet metal. They can be used as oven supports in alternative to stands.


Accessories: Heater - rack supports 60x40 cm (Mod. Mini 48x48 cm) - wheels.

 Cellules de levage de la pâte pour fours à pizzas en tôle peinte en noir. Utilisables comme supports pour les fours, en alternative aux chevalets.


Accessoires : Réchauffeur - porte-plaques 60x40 cm (Mod. Mini 48x48 cm) - kit de roues.

 Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz lackiertem Blech. Als Alternative zu den Gestellen, als Träger für die Öfen einsetzbar.

Zubehör: Wärmer - Backformhalter 60x40 cm (Mod. Mini 48x48 cm) - Rädersatz.

 Celdas de levitación para hornos para pizzas en placa barnizada de negro. Utilizables como soportes para los hornos como alternativa a los caballetes.

Accesorios: Calentador - portabandejas 60x40 cm (Mod. Mini 48x48 cm) - kit de ruedas.

 Расстоечные камеры для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.

Комплектующие: Подогреватель - держатель противней 60x40 см (Мод. Mini 48x48 см) - комплект колес.





| MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ | DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО | PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | N° TEGLIE N° RACKS N° PLAQUES ANZ. BACKFORMEN N° BANDEJAS КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ |
|--|---|--|---|--|--|---|
| MINI | 780x605x980h (mm) | 50 Kg* / 52 Kg** | 60 Kg* / 62 Kg** | 850x810x980h (mm) | 0,670 m ³ | 9* / 11** |
| FME 4 | 900x740x980h (mm) | 60 Kg* / 62 Kg** | 74 Kg* / 76 Kg** | 990x960x1130h (mm) | 1,070 m ³ | 9* / 11** |
| FME 4+4 | 900x740x850h (mm) | 55 Kg* / 56 Kg** | 69 Kg* / 70 Kg** | 990x960x980h (mm) | 0,930 m ³ | 7* / 9** |
| FME 6 | 900x1025x980h (mm) | 71 Kg* / 75 Kg** | 87 Kg* / 91 Kg** | 1200x960x1130h (mm) | 1,300 m ³ | 9* / 11** |
| FME 6+6 | 900x1025x850h (mm) | 63 Kg* / 67 Kg** | 79 Kg* / 83 Kg** | 1200x960x980h (mm) | 1,300 m ³ | 7* / 9** |
| FES 4 | 900x790x980h (mm) | 62 Kg* / 64 Kg** | 76 Kg* / 78 Kg** | 990x960x1130h (mm) | 1,073 m ³ | 9* / 11** |
| FES 4+4 | 900x790x850h (mm) | 57 Kg* / 58 Kg** | 71 Kg* / 72 Kg** | 990x960x980h (mm) | 0,931 m ³ | 7* / 9** |
| FES 6 | 900x1085x980h (mm) | 73 Kg* / 77 Kg** | 89 Kg* / 93 Kg** | 1200x960x1130h (mm) | 1,301 m ³ | 9* / 11** |
| FES 6+6 | 900x1085x850h (mm) | 65 Kg* / 69 Kg** | 81 Kg* / 85 Kg** | 1200x960x980h (mm) | 1,128 m ³ | 7* / 9** |
| FMEW6 | 1150x740x980h (mm) | 69 Kg* / 73 Kg** | 85 Kg* / 89 Kg** | 1200x960x1130h (mm) | 1,300 m ³ | 9* / 11** |
| FMEW6+6 | 1150x740x850h (mm) | 62 Kg* / 65 Kg** | 78 Kg* / 81 Kg** | 1200x960x980h (mm) | 1,130 m ³ | 7* / 9** |
| FME9 | 1150x1025x980h (mm) | 82 Kg* / 88 Kg** | 105 Kg* / 111 Kg** | 1200x1200x1130h (mm) | 1,630 m ³ | 9* / 11** |
| FME9+9 | 1150x1025x850h (mm) | 74 Kg* / 78 Kg** | 97 Kg* / 101 Kg** | 1200x1200x980h (mm) | 1,410 m ³ | 7* / 9** |
| FML/FYL/FMD 4 | 1010x855x980h (mm) | 69 Kg* / 72 Kg** | 85 Kg* / 88 Kg** | 1090x1040x1130h (mm) | 1,280 m ³ | 9* / 11** |
| FML/FYL/FMD 4+4 | 1010x855x850h (mm) | 64 Kg* / 65 Kg** | 80 Kg* / 81 Kg** | 1090x1040x980h (mm) | 1,140 m ³ | 7* / 9** |
| FML/FYL/FMD 6 | 1010x1215x980h (mm) | 85 Kg* / 90 Kg** | 103 Kg* / 108 Kg** | 1400x1090x1130h (mm) | 1,280 m ³ | 9* / 11** |
| FML/FYL/FMD 6+6 | 1010x1215x850h (mm) | 78 Kg* / 81 Kg** | 96 Kg* / 99 Kg** | 1400x1090x980h (mm) | 1,500 m ³ | 7* / 9** |
| FMLW/FMDW6 | 1370x855x980h (mm) | 84 Kg* / 89 Kg** | 102 Kg* / 107 Kg** | 1400x1090x1130h (mm) | 1,720 m ³ | 9* / 11** |
| FMLW/FMDW6+6 | 1370x855x850h (mm) | 77 Kg* / 80 Kg** | 95 Kg* / 98 Kg** | 1400x1090x980h (mm) | 1,500 m ³ | 7* / 9** |
| FML/FMD9 | 1370x1215x980h (mm) | 104 Kg* / 110 Kg** | 127 Kg* / 133 Kg** | 1400x1400x1130h (mm) | 2,210 m ³ | 9* / 11** |
| FML/FMD9+9 | 1370x1215x850h (mm) | 96 Kg* / 100 Kg** | 119 Kg* / 123 Kg** | 1400x1400x980h (mm) | 1,920 m ³ | 7* / 9** |
| FGI4 | 1000x845x1000h (mm) | 67 Kg* / 70 Kg** | 83 Kg* / 86 Kg** | 1090x1040x1130h (mm) | 1,280 m ³ | 9* / 11** |
| FGI6 | 1000x1145x1000h (mm) | 79 Kg* / 83 Kg** | 96 Kg* / 100 Kg** | 1340x1070x1130h (mm) | 1,620 m ³ | 9* / 11** |
| FGI9 | 1300x1145x1000h (mm) | 91 Kg* / 96 Kg** | 111 Kg* / 116 Kg** | 1370x1340x1130h (mm) | 2,070 m ³ | 9* / 11** |

* CON RUOTE / WITH WHEELS / AVEC ROUES / MIT RÄDERN / CON RUEDAS / С КОЛЕСАМИ
** SENZA RUOTE / WITHOUT WHEELS / SANS ROUES / OHNE RÄDER / SIN RUEDAS / БЕЗ КОЛЕС



FORNETTO PIZZA FP

PIZZA OVEN
 PETIT FOUR A PIZZA
 PIZZAOFEN
 HORNILLO PARA PIZZA
 ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

| | | |
|---|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,75 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz |
| DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРЧНОЙ РЕШЕТКИ | | 300x330 (mm) |
| ALTEZZA CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER HEIGHT HAUTEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON HÖHE DER BACKKAMMER ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN ВЫСОТА ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 50 mm |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷300° C |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 500x400x210h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 14 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 16 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 580x500x290h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,084 m ³ |

Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster oven. Stainless steel structure - removable grill with folding handle - 50 - 300°C thermostat - 0 - 15 minute timer - drip drawer.

Petit four pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments pré-cuits, les steak hachés, les « piadine », etc. Structure en acier inox - grille amovible à manche escamotable - thermostat 50 à 300 °C - minuterie 0 à 15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

Tischofen zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - ausziehbarer Rost mit Klappgriff - Thermostat 50 ÷ 300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Garreste-Sammelkasten.

Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón recolección residuos de la cocción.

Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сэндвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C, таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.





Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 minuti - termostato 50÷270°C - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile.

Capacità 4 GN2/3 passo 75mm - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (defrost, convezione, grill) per i mod. FN/423MV-GV.

Stainless steel structure - 0 - 120 minute timer - 50 - 270°C thermostat - internal lighting - double glass door, removable internal glass - removable rack support guides - mounted door gasket - removable condensation collection tray.

4 GN2/3 capacity, 75 mm clearance - 1 centrifuge fan - humidifier with flow regulator and 3 function selector (defrost, convection, grill) for models FN-423GV-MV.

Structure en acier inox - minuterie 0 à 120 minutes - thermostat 50 à 270°C - éclairage intérieur - porte à double vitrage, vitre intérieure extractible - guides de support de plaques extractibles - joint de porte à encastrement - tiroir de collecte de condensation extractible.

Contenance 4 GN2/3 pas 75 mm - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur à régulateur d'énergie et sélecteur à 3 fonctions (décongélation, convection, grill) pour les mod. FN423GV-MV.

Struktur aus Edelstahl - Timer 0÷120 Minuten - Thermostat 50÷270°C - innere Beleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - ausziehbares inneres Glas - ausziehbare Backformauflageführungen - Einbautürdichtung - Sammelbehälter für Kondenswasser.

Fassungsvermögen 4 GN2/3 mit 75mm-Abstand - 1 Zentrifugenventilator - Befeuchter mit Wasserregelung und Wahlschalter mit 3 Funktionen (Defrost, Konvektion, Grill) für die Mod. FN423GV-MV.

Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 minutos - termostato 50÷270°C - iluminación interna - puerta con vidrio doble, vidrio interno extraíble - guías de apoyo para bandejas extraíbles - guarnición puerta de encastre - cajón extraíble para recolección de la condensación.

Capacidad 4 GN2/3 distancia 75mm - 1 ventilador centrifugo - humidificador con regulador de entrada de agua y selector con 3 funciones (defrost, convección y grill) para los mod.FN423GV-MV.

Корпус из нержавеющей стали, таймер 0÷120 минут, термостат 50÷270°C, внутренняя подсветка, дверь с двойным стеклопакетом, съемное внутреннее стекло, съемные направляющие опоры для противней, вставной уплотнитель дверки, извлекаемый поддон для сбора конденсата.

Вместимость 4 GN2/3 с шагом 75 мм, 1 центробежный вентилятор, автоматический увлажнитель с регулятором мощности для мод. FN-423GV-MV - переключатель функций на 3 поз. (размораживание, конвекционный нагрев, гриль).

| | | | |
|---|--|--|------------------------------------|
| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FN/423M-MV | FN/423G-GV |
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 4 kW | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 3.450 kcal/h 13.662 BTU/h | |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20 = 0,42 m ³ /h G25 = 0,49 m ³ /h | / |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | / | G30 = 0,29 kg/h G31 = 0,31 kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 01 | |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 4 x GN2/3 P=75mm | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷270°C | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 620x645x615h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 38 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 49 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 680X680x785h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,363 m ³ | |



FN/423MV-GV



FORNI PER GASTRONOMIA A CONVEZIONE - ELETTRICI FN-GN

ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES FN-GN
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA GASTRONOMÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS FN-GN
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ FN-GN



FN/423EV

FN423 E-EV: Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 - termostato 50÷270°C - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423 EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili.

GN5N-7N-10N: Elettromeccanico - Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore con regolatore di energia - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.

Accessori GN: Cavalletto

FN423 E-EV: Stainless steel structure - 0÷120 timer - 50÷270°C thermostat - internal light - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for the mod. FN423 EV - 8 functions selector (defrost, 4 convection modalities, 2 grill modalities, fan only) - door with removable double glazed glass - recessed door gasket - removable drawer for the condense collection - removable tray support runners.

GN5N-7N-10N: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - humidifier with energy regulator - double glazed glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.

Accessories GN: Stand



GN/5N

FN423 E-EV: Structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 50÷270°C - éclairage interne - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le mod. FN423 EV - sélecteur à 8 fonctions (defrost, 4 modalités de convection, 2 modalités grill, seulement ventilateur) - porte avec double vitre interne amovible - garniture porte encastrée - bac amovible pour le ramassage de la condense - glissières de support bac amovibles.

GN5N-7N-10N: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur avec régulateur d'énergie - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.

Accessoires GN: Chevalet



GN/10N

FN423 E-EV: Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120 - Thermostat 50÷270°C - Innenbeleuchtung - 1 Fliehkraftventilator - Automatischer Luftbefeuchter mit Energieregler für das Modell FN423 EV - Betriebsartenschalter mit 8 Funktionen (Defrost, 4 im Konvektion-Modus, 2 im Grill-Modus, nur Ventilator) - Ausziehbare Innendoppelglasstür - Einbautürdichtung - Kondenswasser Sammelkasten - Ausziehbare Backformhalterungen.

GN5N-7N-10N: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120 - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Luftbefeuchter mit Energieregler - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.

Zubehör GN: Untergestel



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FN/423E - EV | GN/5N | GN/7N | GN/10N | CAVG57 | CAVG10 |
|---|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 3,1 kW | 7,25 kW | 12,5 kW | 14,5 kW | / | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 400V/3N/50Hz | | | / | |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 4x GN2/3 P=75mm | 5 x GN1/1 P=70mm | 7 x GN1/1 P=70mm | 10 x GN1/1 P=70mm | / | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEI TEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 50÷270° C | 70÷300° C | | | / | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 620x600x 580h (mm) | 830x695x 600h (mm) | 830x695x 760h (mm) | 830x695x 970h (mm) | 830x585x 850h (mm) | 830x585x 750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO | 35 Kg | 50 Kg | 62 Kg | 76 Kg | 15 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO | 46 Kg | 60 Kg | 76 Kg | 91 Kg | 17Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 680x680x 785h (mm) | 920x740x 730h (mm) | 920x750x 980h (mm) | 960x800x 1110h (mm) | 940x690x 870h (mm) | 940x690x 770h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,363 m ³ | 0,497 m ³ | 0,676 m ³ | 0,852 m ³ | 0,560 m ³ | 0,500 m ³ |

FN423 E-EV: Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 - termostato 50÷270°C - iluminación interna - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el mod. FN423 EV - selector de 8 funciones (descongelado, 4 modalidades de convección, 2 modalidad grill, solo ventilador) - puerta con cristal doble interno extraíble - junta puerta empotrable - cajón de recolección condensado extraíble - guías soporte fuentes extraíbles.

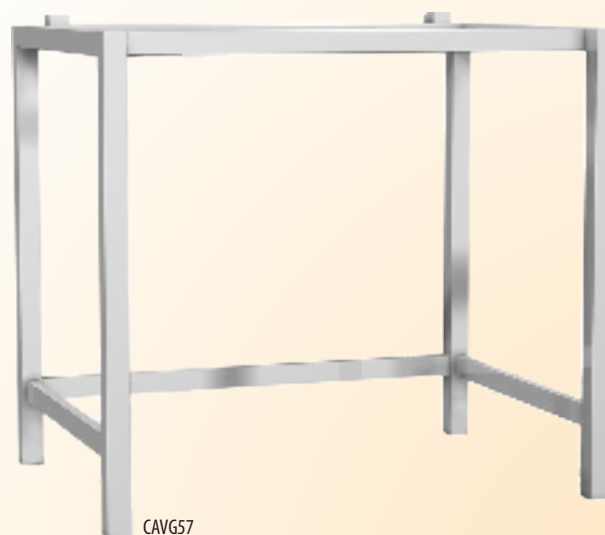
GN5N-7N-10N: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidificador con regulador de energía - puerta con cristal doble (vidrio interno abrible) y bisagras ajustables.

Accesorios GN: Caballete

FN423 E-EV: Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 50÷270°C - внутренняя подсветка - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором мощности для мод. FN423 EV - переключатель функций с 8 пол. (размораживание, 4 режима конвекционного нагрева, 2 режима гриля, только вентилятор) - дверка с двойным стеклопакетом и внутренним съёмным стеклом - вставной уплотнитель дверки - извлекаемый поддон для сбора конденсата - съёмные направляющие опоры для противней.

GN5N-7N-10N: Электромеханическая - Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - увлажнитель с регулятором энергии - дверка с двойным стеклопакетом (Открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.

Комплектующие GN: Стойка



CAVG57



FORNI PER GASTRONOMIA

MISTI CONVEZIONE/VAPORE

DIRETTO - ELETTRICI GE-GD

ELECTRIC - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
 FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - ÉLECTRIQUE GE-GD
 ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GE-GD
 HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO - ELÉCTRICOS GE-GD
 ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ GE-GD



GE/7

GE5-7-10: Elettromeccanico - struttura in acciaio inox - timer 0÷120' - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore manuale - scarico acqua - selettore a 4 funzioni (convezione, vapore, misto, raffreddamento a porta aperta) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.

GD5-7-10: Digitale con controllo elettronico - struttura in acciaio inox - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - scarico acqua - 99 programmi - fino a 4 cicli in sequenza automatica - display - oltre 90 ricette memorizzate - sistema di controllo automatico del clima - autodiagnosi - programma di lavaggio semiautomatico - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili - sonda al cuore multipunto - doccia.

Accessori: Cavalletto.

GE5-7-10: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - manual humidifier - water drain - 4 functions selector (convection, steam, combi, open door cooling) - double glazed glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.

GD5-7-10: Digital with electronic control - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - water drain - 99 programs - automatic cooking sequence of maximum 4 cycles - display - 90 pre-loaded recipes - automatic climate control system - auto-diagnosis - semiautomatic cleaning program - double glazed glass door (internal glass opens) and adjustable hinges - multi-point core probe - hand shower.

Accessories: Stand.

GE5-7-10: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120' - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur manuel - vidange de l'eau - sélecteur à 4 fonctions (convection, vapeur, combi, refroidissement à porte ouverte) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.

GD5-7-10: Digital avec contrôle électronique - structure en acier inox - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - vidange de l'eau - 99 programmes - jusqu'à 4 cycles en séquence automatique - display - plus de 90 recettes mémorisées - système de contrôle automatique du climat - auto-diagnostique - programme de nettoyage semi-automatique - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables - sonde à cœur multipoint - douche.

Accessoires: Chevalet.

GE5-7-10: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120' - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - manueller Luftbefeuchter - Wasserablauf - Betriebsartenschalter mit 4 Funktionen (Konvektion, Dampf, Gemischt, Abkuehlung mit offener Tür) - Innenbeleuchtung - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.

GD5-7-10: Digital mit elektronischer Steuerung - Aussengestell aus Edelstahl - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Wasserablauf - 99 Programme - Bis zu 4 Zyklus in automatischer Abfolge - Display - Über 90 gespeicherte Rezepte - Automatische Temperaturüberprüfung - Selbstdiagnose - Halbautomatischer Reinigungsprogramm - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Mehrpunktsonde am Kern - Handbrause.

Zubehör: Untergestel.



GD/10

106



DOCCETTA / HAND SHOWER



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GE/5 | GE/7 | GE/10 | GD/5 | GD/7 | GD/10 | CAVG57 | CAVG10 | |
|---|---|-----------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 7,25 kW | 12,5 kW | 14,5 kW | 7,25 kW | 12,5 kW | 14,5 kW | / | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 400V/3N/50Hz | | | | | | | / | |
| SAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 5 x GN1/1 P=70 mm | 7 x GN1/1 P=70 mm | 10 x GN1/1 P=70 mm | 5 x GN1/1 P=70 mm | 7 x GN1/1 P=70 mm | 10 x GN1/1 P=70 mm | / | | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEI TEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ TEMPERATURA | | 70÷300° C | | | | | | | / | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 830x700x 595h (mm) | 830x700x 790h (mm) | 830x700x 970h (mm) | 830x700x 630h (mm) | 830x700x 790h (mm) | 830x700x 1000h (mm) | 830x585x 850h (mm) | 830x585x 750h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО | 50 Kg | 62 Kg | 76 Kg | 53 Kg | 72 Kg | 82 Kg | 15 Kg | | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 60 Kg | 82 Kg | 96 Kg | 60 Kg | 82 Kg | 95 Kg | 17Kg | | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 920x740x 730h (mm) | 920x750x 980h (mm) | 960x800x 1110h (mm) | 980x820x 720h (mm) | 980x820x 800h (mm) | 980x820x 1110h (mm) | 940x690x 870h (mm) | 940x690x 770h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,497 m ³ | 0,676 m ³ | 0,852 m ³ | 0,579 m ³ | 0,643 m ³ | 0,892 m ³ | 0,560 m ³ | 0,500 m ³ | |

GE5-7-10: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidificador manual - descarga de agua - selector de 4 funciones (convección, vapor, mixto, enfriamiento con puerta abierta) - iluminación interna - puerta con cristal doble (vidrio interno a prueba de golpes) y bisagras ajustables.

GD5-7-10: Digital con sistema de control electrónico - estructura de acero inoxidable - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - descarga de agua - 99 programas - hasta 4 ciclos en secuencia automática - display - más de 90 recetas memorizadas - sistema de control automático de la temperatura - función autodiagnóstico - programa de lavado semiautomático - puerta con cristal doble (vidrio interno a prueba de golpes) y bisagras ajustables- sonda al corazón multipunto - ducha.

Accesorios: Caballete.

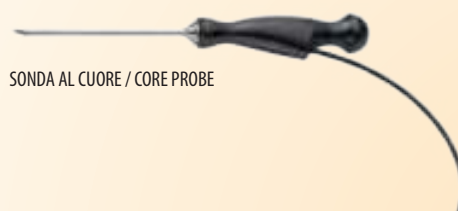
GE5-7-10: Электромеханическая - корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - выпуск воды - переключатель функций с 4 пол. (конвекционный нагрев, паровой нагрев, комбинированный нагрев, охлаждение при открытой дверке) - внутренняя подсветка - дверка с двойным стеклопакетом (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.

GD5-7-10: Цифровая с электронным контролем - корпус из нержавеющей стали - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - выпуск воды - 99 программ - до 4 циклов автоматической последовательности - дисплей - более 90 программируемых рецептов- система автоматического контроля среды - автодиагностика - программа полуавтоматической очистки - дверка с двойным стеклопакетом (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли - датчик с многоточечной сердцевиной - душ.

Комплектующие: Стойка.



CAVG57



SONDA AL CUORE / CORE PROBE



FORNI PER GASTRONOMIA MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO GAS GE/M-GD/M

GAS - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - GAZ
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAIMP - GAS
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO - GAS
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ

GE/5M-7M-10M: Forno a gas con comandi elettromeccanici - bruciatori gas ad aria soffiata premiscelata che permettono, rispetto ai tradizionali bruciatori atmosferici, maggiore rapidità nel raggiungere la temperatura impostata, riduzione drastica dei consumi e resa termica superiore al 90% - selettore a 4 funzioni (convezione, vapore, misto, raffreddamento a porta aperta) - timer 0÷120' - termostato 70÷300 °C - umidificatore manuale - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.

GD/5M-7M-10M: Forno a gas con controllo elettronico a display - bruciatori gas ad aria soffiata premiscelata che permettono, rispetto ai tradizionali bruciatori atmosferici, maggiore rapidità nel raggiungere la temperatura impostata, riduzione drastica dei consumi e resa termica superiore al 90% - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 95 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili - autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccetta - sonda al cuore multipunto.

Accessori: Cavalletto.

GE/5M-7M-10M: Gas oven with electro-mechanic controls - premixed blown air gas burners in which, compared to traditional atmospheric gas burners, the set temperature is more rapidly achieved; drastic reduction in energy consumption and with heat yield above 90% - 4 function selector (convection, steam, combi, open door cooling) - 0-120' timer - 70÷300 °C thermostat - manual humidifier - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.

GD/5M-7M-10M: Gas oven with electronic control on the display - premixed blown air gas burners in which, compared to traditional atmospheric gas burners, the set temperature is more rapidly achieved; drastic reduction in energy consumption and with heat yield above 90% - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 95 preset cooking programs - automatic climate control system - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door (internal glass opens) and adjustable hinges - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multi-point core probe.

Accessories: Stand.

GE/5M-7M-10M : Four à gaz à commandes électromécaniques - brûleurs gaz à air soufflé pré-mélangé qui permettent, par rapport aux brûleurs atmosphériques traditionnels, une plus grande rapidité pour atteindre la température réglée, une diminution drastique des consommations et un rendement thermique supérieur à 90% - sélecteur à 4 fonctions (convection, vapeur, combi, refroidissement à porte ouverte) - minuteur 0÷120' - thermostat 70÷300 °C - humidificateur manuel - chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.

GD/5M-7M-10M : Four à gaz avec contrôle électronique à afficheur - brûleurs gaz à air soufflé pré-mélangé qui permettent, par rapport aux brûleurs atmosphériques traditionnels, une plus grande rapidité pour atteindre la température réglée, une diminution drastique des consommations et un rendement thermique supérieur à 90% - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 95 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douchette - sonde au cœur multipoint.

Accessoires : Chevalet.



GE/5M



GE/5M-7M-10M: Gasofen mit elektromechanischen Steuerungen - Gas-Gebläsebrenner mit Vormischung, die im Vergleich zu herkömmlichen atmosphärischen Brennern schneller die eingestellte Temperatur erreichen, den Verbrauch drastisch senken und eine bis zu 90% höhere Wärmeleistung erbringen - Schalter mit 4 Einstellungen (Konvektion, Dampf, Konvektion und Dampf, Kühlung bei offener Tür) - Zeitgeber 0÷120' - Thermostat 70÷300 °C - manueller Luftbefeuchter - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb-Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.

GD/5M-7M-10M: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - Gas-Gebläsebrenner mit Vormischung, die im Vergleich mit herkömmlichen atmosphärischen Brennern schneller die eingestellte Temperatur erreichen, den Verbrauch drastisch senken und eine bis zu 90% höhere Wärmeleistung erbringen - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 95 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - Garkammer aus Edelstahl 8/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.
Zubehör: Gestell.

GE/5M-7M-10M: Horno de gas con mandos electromecánicos - quemadores de gas con aire soplado premezclado que permiten, con respecto a los tradicionales quemadores atmosféricos, una mayor rapidez al alcanzar la temperatura configurada, una reducción drástica de los consumos y un rendimiento técnico superior al 90% - selector de 4 funciones (convección, vapor, mixto, enfriamiento con puerta abierta) - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300 °C - humidificador manual - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble (cristal interno abrible) y bisagras ajustables.

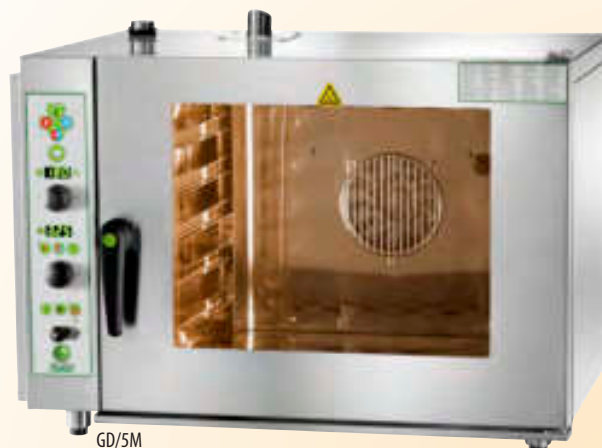
GD/5M-7M-10M: Horno de gas con control electrónico en pantalla - quemadores de gas con aire soplado premezclado que permiten, con respecto a los tradicionales quemadores atmosféricos, una mayor rapidez al alcanzar la temperatura configurada, una reducción drástica de los consumos y un rendimiento técnico superior al 90% - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 95 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble (cristal interno abrible) y bisagras ajustables - autodiagnóstico - programa de lavado semi-automático - ducha - sonda al corazón multipunto.

Accesorios: Caballete.

GE/5M-7M-10M: Газовая плита с электромеханическим управлением - газовые горелки с поддувом, которые позволяют по сравнению с традиционными атмосферными горелками достигать быстрее заданной температуры, резко сокращая расход топлива и достигая теплового КПД более 90% - переключение 4 функций (конвекция, пар, смешанный режим, охлаждение при открытой дверце) - таймер от 0 до 120' - термостат от 70 до 300 °C - ручной увлажнитель воздуха - камера приготовления из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.

GD/5M-7M-10M: Газовая плита с дисплейным электронным управлением - газовые горелки с поддувом, которые позволяют по сравнению с традиционными атмосферными горелками достигать быстрее заданной температуры, резко сокращая расход топлива и достигая теплового КПД более 90% - 99 сохраняемых программ, каждая из которых состоит из 4 циклов в автоматической последовательности - 95 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - камера приготовления из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли - автодиагностика - полуавтоматический цикл мойки - сточный желоб - датчик многоточечной сердцевины.

Комплектующие: Подставка





FORNI PER GASTRONOMIA MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO GAS GE/M-GD/M

GAS - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - GAZ
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAIMPF - GAS
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO- GAS
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GE/5M | GE/7M | GE/10M | GD/5M | GD/7M | GD/10M | CAVG57 | CAVG10 |
|---|---|--|--|--|--|--|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,25 kW | 0,50 kW | | 0,25 kW | 0,50 kW | | / | |
| POTENZA GAS PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 8,5 kW | 12 kW | 15 kW | 8,5 kW | 12 kW | 15 kW | / | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | | | | / | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | Kcal/h 7310 BTU/h 29030 | Kcal/h 10320 BTU/h 40950 | Kcal/h 12900 BTU/h 51190 | Kcal/h 7310 BTU/h 29030 | Kcal/h 10320 BTU/h 40950 | Kcal/h 12900 BTU/h 51190 | / | |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20=0,9 m ³ /h G25=1,1 m ³ /h | G20=1,27 m ³ /h G25=1,48 m ³ /h | G20=1,59 m ³ /h G25=1,85 m ³ /h | G20=0,9 m ³ /h G25=1,1 m ³ /h | G20=1,27 m ³ /h G25=1,48 m ³ /h | G20=1,59 m ³ /h G25=1,85 m ³ /h | / | |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30=0,67 Kg/h G31=0,66 Kg/h | G30=0,95 Kg/h G31=0,94 Kg/h | G30=1,19 Kg/h G31=1,17 Kg/h | G30=0,67 Kg/h G31=0,66 Kg/h | G30=0,95 Kg/h G31=0,94 Kg/h | G30=1,19 Kg/h G31=1,17 Kg/h | / | |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | | | | | | / | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 1 | | | | | | / | |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 5 x GN1/1 P=70mm | 7 x GN1/1 P=70mm | 10 x GN1/1 P=70mm | 5 x GN1/1 P=70mm | 7 x GN1/1 P=70mm | 10 x GN1/1 P=70mm | / | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | MAX 300 °C | | | | | | / | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 870x640x 595h (mm) | 870x640x 760h (mm) | 870x640x 970h (mm) | 870x640x 595h (mm) | 870x640x 760h (mm) | 870x640x 970h (mm) | 830x585x 850h (mm) | 830x585x 750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО | 68 Kg | 82 Kg | 101 Kg | 68 Kg | 82 Kg | 101 Kg | 15 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 80 Kg | 95 Kg | 115 Kg | 80 Kg | 95 Kg | 115 Kg | 17Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 920x740x 780h (mm) | 920x740x 960h (mm) | 920x740x 1160h (mm) | 920x740x 780h (mm) | 920x740x 960h (mm) | 920x740x 1160h (mm) | 940x690x 870h (mm) | 940x690x 770h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,531m ³ | 0,654m ³ | 0,790m ³ | 0,531m ³ | 0,654m ³ | 0,790m ³ | 0,560 m ³ | 0,500 m ³ |



PA5-7-10: Elettromeccanico - Struttura in acciaio inox - timer 0÷120' - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore manuale - porta con doppio vetro.

PD5-7-10: Forno digitale con controllo elettronico a display - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 64 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - 2 velocità di ventilazione con riduzione automatica di potenza - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro apribile - autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccia - sonda al cuore multipunto.

Accessori: Cavalletto

PA5-7-10: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - manual humidifier - double glazed glass door.

PD5-7-10: Digital oven with electronic control on the display - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 64 preset cooking programs - automatic climate control system - 2 fan speeds with automatic power reduction - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door that opens - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multi-point core probe.

Accessories: Stand

PA5-7-10: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120' - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur manuel - porte avec double vitre.

PD5-7-10: Four numérique avec contrôle électronique à afficheur - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 64 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - 2 vitesses de ventilation avec réduction automatique de la puissance - chambre de cuissons en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre ouvrable - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douche - sonde au cœur multipoint.

Accessoires: Chevalet

PA5-7-10: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120' - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Manueller Luftbefeuchter - Doppelglasstür.

PD5-7-10: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 64 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - 2 Gebläsegeschwindigkeiten mit automatischer Leistungskontrolle - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.

Zubehör: Untergestell



PD/5



PA/7



PA/10



DOCETTA / HAND SHOWER



FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD

ELECTRIC - CONVECTION PASTRY / BAKING OVENS
FOURS POUR PÂTISSERIE / BOULANGERIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES PA-PD
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - PA-PD FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA PASTELERÍA/PANADERÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS PA-PD
ПЕЧИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ КОНВЕКЦИОННЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ PA-PD

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PA/5 | PA/7 | PA/10 | PD/5 | PD/7 | PD/10 | CAVP57 | CAVP10 | |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 7,25 kW | 12,5 kW | 14,5 kW | 7,25 kW | 12,5 kW | 14,5 kW | / | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 400V/3N/50Hz | | | | | | | / | |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 5x600x 400 mm P=75 mm | 7x600x 400 mm P=75 mm | 10x600x 400 mm P=75 mm | 5x600x 400 mm P=75 mm | 7x600x 400 mm P=75 mm | 10x600x 400 mm P=75 mm | / | | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 70÷300° C | | | | | | | / | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 900x715x 600h (mm) | 900x715x 760h (mm) | 900x715x 970h (mm) | 900x715x 595h (mm) | 900x715x 760h (mm) | 900x715x 970h (mm) | 900x660x 850h (mm) | 900x660x 750h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 50 Kg | 62 Kg | 76 Kg | 53 Kg | 72 Kg | 82 Kg | 17 Kg | | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 60 Kg | 76 kg | 91 kg | 66 kg | 82 Kg | 95 Kg | 19 Kg | | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 920x740x 730h (mm) | 920x750x 980h (mm) | 960x800x 1110h (mm) | 980x820x 800h (mm) | 980x820x 950h (mm) | 980x820x 1150h (mm) | 940x700x880h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,497 m ³ | 0,676 m ³ | 0,852 m ³ | 0,643m ³ | 0,763m ³ | 0,924m ³ | 0,580 m ³ | | |

PA5-7-10: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidificador manual - puerta con cristal doble.

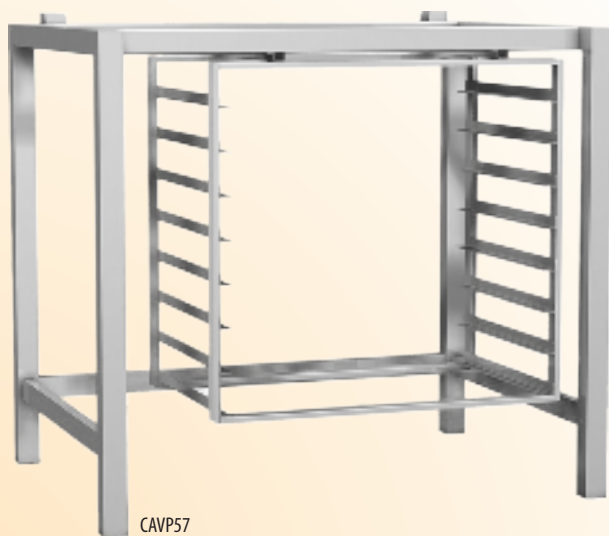
PD5-7-10: Horno digital con control electrónico en pantalla - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 64 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - 2 velocidades de ventilación con reducción automática de potencia - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble abrible -autodiagnóstico- programa de lavado semi-automático -ducha - sonda al corazón multipunto.

Accesorios: Caballete

PA5-7-10: Электромеханическая- Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - ручной увлажнитель - дверка с двойным стеклопакетом.

PD5-7-10: Цифровая печь с дисплейным электронным управлением - 99 сохраняемых программ, каждая из которых с 4 циклами готовки в автоматической последовательности - 64 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - 2 скорости вращения вентиляторов с автоматическим уменьшением мощности - камера готовки из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца -автодиагностика - полуавтоматическая программа мойки - сточный желоб - датчик с многоточечной сердцевиной.

Комплектующие: Стойка



CAVP57



ACG57-10: Armadi riscaldati per gastronomia in acciaio inox - termostato 30÷110 °C.

ACP57-10: Armadi lievitori in acciaio inox - termostato 30÷110 °C - umidificatore manuale - ventilatore centrifugo con auto reverse.

ACG57-10: Heated cabinets for gastronomy in stainless steel - 30-110 °C thermostat.

ACP57-10: Proving cabinets in stainless steel - 30-110 °C thermostat - manual humidifier - centrifugal fan with auto-reverse.

ACG57-10 : Armoires chauffées pour gastronomie en acier inox - thermostat 30÷110 °C.

ACP57-10 : Armoires pour le levage de la pâte en acier inox - thermostat 30÷110 °C - humidificateur manuel - ventilateur centrifuge avec changement de sens automatique.

ACG57-10: Erwärmte Schränke für Gaststättengewerbe aus Edelstahl - Thermostat 30÷110 °C.

ACP57-10: Erwärmte Schränke für Gaststättengewerbe aus Edelstahl - Thermostat 30÷110 °C - manueller Luftbefeuchter - Radialventilator mit Reversierbetrieb.

ACG57-10: Armarios calentados para gastronomía en acero inoxidable - termostato 30÷110 °C.

ACP57-10: Armarios fermentadores en acero inoxidable - termostato 30÷110 °C - humidificador manual - ventilador centrifugo con autoreverse.

ACG57-10: Подогреваемые шкафы для гастрономии из нержавеющей стали - термостат от 30 до 110 °C.

ACP57-10: Расстоечные шкафы из нержавеющей стали - термостат от 30 до 110 °C - ручной увлажнитель - центробежный вентилятор с автореверсом.



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | ACG57 | ACG10 | ACP57 | ACP10 |
|---|--|----------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,6 kW | | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | |
| SAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 8 x GN1/1 P=62mm | 6 x GN1/1 P=62mm | 8x600x400 mm P=75 mm | 6x600x400 mm P=75 mm |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 30÷110° C | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 830x585x850h (mm) | 830x585x750h (mm) | 880x680x850h (mm) | 880x680x750h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 59 kg | 62 kg | 72 kg | 75 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 72 kg | 75 kg | 83 kg | 86 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 880x720x1100h (mm) | | 950x800x1100h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,697 m ³ | | 0,836 m ³ | |



FORNI A MICROONDE SAMSUNG

SAMSUNG MICROWAVE OVENS
FOURS A MICRO-ONDES SAMSUNG
MIKROWELLEN SAMSUNG
HORNOS DE MICROONDAS SAMSUNG
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CM1519A CM1529A | CM1919A CM1929A |
|---|--|----------------------|--------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,9 kW | 3,2 kW |
| POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA | POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ | 1,5 kW | 1,85 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 26 Lt. | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 370x370x190h (mm) | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 464x557x368h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 32 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 34 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 660x540x460h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,164 m ³ | |



CM1519A



CM1929A

CM1519A - CM1919A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

CM1529A - CM1929A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 30 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

CM1519A - CM1919A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.

CM1529A - CM1929A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 30 programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - meter of the working cycles per program - button lock - filter cleaning's remind function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.

CM1519A - CM1919A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson de 26 Lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable.

CM1529A - CM1929A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétons - 30 programmes de cuisson et fonction self service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail par program - blocage boutons - fonction de rappelle du nettoyage philtre - chambre de cuisson de 26 Lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable

CM1519A - CM1919A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 5 Leistungsstufen - Manuelle Steuerung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.

CM1529A - CM1929A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 30 Garprogramme und Selfservice-Funktion - Programmierbar - Multiplikatorfunktion x 2 - Arbeitszykluszaehler - Tastensperre - Funktion Meldung Filterreinigung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.

CM1519A - CM1919A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.

CM1529A - CM1929A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 30 programas de cocción y función self-service - programable - función multiplicador x2 - contador de ciclos operativos programas - bloqueo de las teclas - función de aviso limpieza filtro - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.

CM1519A - CM1919A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 5 уровней мощности в режиме микроволн - ручное управление - печная камера объёмом 26 л. с неподвижным поддом - внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.

CM1529A - CM1929A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 30 программ приготовления пищи и режим автоприготовления - программируемая - режим мультипликатора x2 - счётчик рабочих циклов в программе - блокировка клавиш - функция предупреждения очистки фильтра - печная камера объёмом 26 л. с неподвижным поддом - внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.





PA-NE1840 - PA-NE 3240: Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44Lt. in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramato - timer 0÷60 minuti.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Stainless steel external structure - 4 magnetron - 44 Lt. cooking chamber able to contain a GN1/1 tray - fixed ceramic glass bottom - interior lighting - removable ceramic glass middle shelf - 0 - 60 minute timer.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Structure extérieur en acier inox - 4 magnétron - chambre de cuisson de 44 l. en mesure de contenir une barquette GN1/1 - fond fixe en vitrocéramique - éclairage intérieur - étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique - minuterie 0 à 60 minutes.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Außenstruktur aus Inox-Stahl - 4 Magnetron - Garkammer 44 l, ausgelegt zur Aufnahme einer GN1/1 Wanne - fester Boden aus Glaskeramik - Innebeleuchtung - ausziehbarer Zwischenboden aus Glaskeramik - Timer 0÷60 Minuten.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Estructura externa de acero inoxidable - 4 magnetron - cámara de cocción de 44 l capaz de contener una cuba GN1/1 - fondo fijo de vidrio cerámico - iluminación interior - repisa intermedia extraíble de viario cerámico - temporizador 0÷60 minutos.


PA-NE1840 - PA-NE 3240: Наружная часть корпуса из нержавеющей стали, 4 магнетрона, печная камера объемом 44 л., способная вместить поддон GN1/1, неподвижный под из стеклокерамики, внутренняя подсветка, выдвигаемая промежуточная полка из стеклокерамики, таймер 0÷60 минут.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PA-NE1840 | PA-NE3240 |
|---|--|----------------------|--------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 3,20 kW | 4,96 kW |
| POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA | POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ | 1,8 kW | 3,20 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 400V/3N/50Hz |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 44Lt. (N° 1 GN1/1) | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 535x330x250h (mm) | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 650x526x471h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 54 Kg | 65 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 65 Kg | 73 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 760x670x680h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,346 m ³ | |




PA-NE1840


GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL

 Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiera piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - cassetto raccolta residui di cottura.


Accessori: Griglia per pesce.

 Counter top meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. Stainless steel structure - cooking grill in stainless steel V-shaped sheet metal - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - drip drawer.


Accessories: Fish grill.

 Machine de comptoir pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Structure en acier inox - grille de cuisson en tôles cintrées en V en acier inox - allumage à piézoélectrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - tiroir de récolte des résidus de cuisson.


Accessoires : Grille pour poisson.

 Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Rahmen aus Inox-Stahl - Grillrost aus aus V-förmig gebogenem Edelstahlblech - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG - Bausatz als Beigabe - Kochreste-Sammelkasten.

Zubehör: Fischgrill.

 Máquina de mostrador para cocinar carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla con soporte de acero. Estructura de acero inoxidable - parrilla de cocción en placas plegadas en V en acero inoxidable - encendido con piezoeléctrico - alimentación metano, en dotación kit GPL - cajón recolección residuos de cocción.

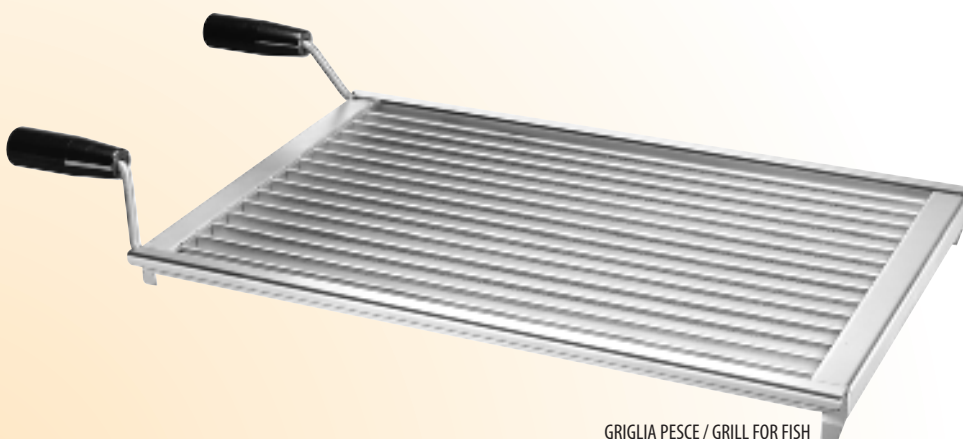
Accesorios: Parrilla para pescado.

 Настольный прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Корпус из нержавеющей стали, решетка для приготовления в форме "V" из гнутого нержавеющей листового железа, пьезоэлектрическое зажигание, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, газовая подача, набор GPL в комплекте поставки, поддон для сбора отходов.

Комплектующие: Решетка для рыбы.



GL/33



GRIGLIA PESCE / GRILL FOR FISH



| | | | |
|---|--|--|--|
| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GL/33 | GL/66 |
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 6,5 kW | 13 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | METANO - GPL | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 5.589 kcal/h 22.179 BTU/h | 11.178 kcal/h 44.358 BTU/h |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | 0,71 m ³ /h 0,79 m ³ /h | 1,42 m ³ /h 1,59 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | 0,49 Kg/h | 0,98 Kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 1 | N° 2 |
| ACCENSIONE ALLUMAGE ENCENDIDO | IGNITION EINSCHALTUNG ЗАЖИГАНИЕ | N° 1 PIEZOELETTRICO | N° 2 PIEZOELETTRICI |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 312x483 (mm) | 312x483+312x483 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 330x540x220h (mm) | 660x540x220h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 24 Kg | 49 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 30 Kg | 55 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 395x670x370h (mm) | 725x670x426h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,0979m ³ | 0,2069m ³ |



GL/66




GRIGLIE A PIETRA LAVICA B

LAVA ROCK GRILLS
GRILS A PIERRE LAVIQUE
LAVASTEINROST
PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ




B/50

 Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce.


Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso.

 Meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. The machine is equipped with a opaque enamel cast iron cooking grill that can be used for meat on one side and for fish on the other.

Stainless steel structure - dual insulation wall - piezoelectric ignition - Methane gas powered, L.P.G. kit supplied - patented cooking grill with 4-way tilt - drip drawer. Models 80 and 115 independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Optional: Open or closed housing unit.


 Machine pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'un gril de cuisson en fonte émaillée opaque qui peut servir pour la viande ou pour le poisson.

Structure en acier inox - double cloison d'isolation - allumage au piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - gril de cuisson brevetée, inclinable dans 4 positions - tiroir de récolte des résidus de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

En option: meuble d'appui ouvert ou fermé.




B/80


 Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Das Gerät ist mit einem Garrost aus matt lackiertem Gusseisen ausgestattet, das von einer Seite für Fleisch, von der anderen für Fisch verwendet kann.

Rahmen aus Inox-Stahl - doppelte Isolierwand - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methan-Versorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - in 4 Positionen neigbarer, patentierter Garrost - Kochreste-Sammelkasten. Die Modelle 80 und 115 erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Optional: offenes oder geschlossenes Aufnahmemeubel

 Máquina para cocer carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla de soporte de acero. La máquina está dotada de una parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado opaco que puede emplearse de un lado para la carne y del otro para el pescado. Estructura de acero inoxidable - pared de aislamiento doble - encendido con piezoeléctrico - alimentación con gas metano, en dotación kit G.P.L. - parrilla de cocción patentada, inclinable de 4 posiciones - cajón recolección de residuos de la cocción. Los modelos 80 y 115 permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Optional: Mueble de soporte abierto o cerrado.

 Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Прибор оснащен жарочной решеткой из матового эмалированного чугуна, которая с одной стороны может использоваться для приготовления мяса, а с другой стороны - для приготовления рыбы.

Корпус из нержавеющей стали, двойная изоляционная перегородка, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, запатентованная жарочная решетка, 4 угла наклона, поддон для сбора отходов. В моделях 80 и 115 существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

Дополнительная комплектация: открытая или закрытая опорная тумба.



B/115 CON MOBILE / WITH HOUSING UNIT



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | B/50 | B/80 | B/115 |
|--|--|--|--|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 8,5 kW | 17 kW | 23 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | METANO - GPL | | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 7.309 kcal/h 29.002 BTU/h | 14.617 kcal/h 58.004 BTU/h | 19.776 kcal/h 78.476 BTU/h |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGAŠVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20 = 0,90 m ³ /h G25 = 1,05 m ³ /h | G20 = 1,80 m ³ /h G25 = 2,09 m ³ /h | G20 = 2,43 m ³ /h G25 = 2,83 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30/G31 = 0,67 kg/h | G30/G31 = 1,34 kg/h | G30/G31 = 1,81 kg/h |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 3 | N° 6 | N° 8 |
| ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO | IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ | N° 1 PIEZOELETRICI | N° 2 PIEZOELETRICI | |
| MANOPOLA REGOLAZIONE MANETTE DE REGLAGE POMO DE REGULACIÓN | ADJUSTMENT KNOB EINSTELLKNOPF РЕГУЛИРОВОЧНАЯ РУЧКА | N° 1 | N° 2 | |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDAMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | | |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 320x540 (mm) | 640x540 (mm) | 960x540 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 490x800x380h (mm) | 810x800x380h (mm) | 1140x800x380h (mm) |
| DIMENSIONI CON MOBILE DIMENSIONS WITH HOUSING UNIT DIMENSIONS AVEC LE MEUBLE ABMESSUNGEN MIT MÖBELSTÜCK DIMENSIONES CON MUEBLE РАЗМЕРЫ С ТУМБОЙ | | 490x800x900h (mm) | 810x800x900h (mm) | 1140x800x900h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 42 Kg | 73 Kg | 103 Kg |
| PESO NETTO MOBILE NET TROLLEY WEIGHT POIDS NET DU MEUBLE NETTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO NETO MUEBLE BEC NETTO TUMBOY | | 18 Kg | 22 Kg | 27 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 48 Kg | 80 Kg | 110 Kg |
| PESO LORDO MOBILE GROSS TROLLEY WEIGHT POIDS BRUT DU MEUBLE BRUTTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO BRUTO MUEBLE BEC БРУТТО TUMBOY | | 20 Kg | 24 Kg | 31 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 740x540x530h (mm) | 980x740x530h (mm) | 1200x740x530h (mm) |
| DIMENSIONI IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DES MÖBELSTÜCKS DIMENSIONES EMBALAJE MUEBLE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ TUMBOY | | 730x520x150h (mm) | 830x700x160h (mm) | 1150x700x160h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,212 m ³ | 0,384 m ³ | 0,471 m ³ |
| VOLUME IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING VOLUME VOLUME D'EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSVOLUMEN DES MÖBELSTÜCKS VOLUMEN EMBALAJE MUEBLE ОБЪЕМ УПАКОВКИ TUMBOY | | 0,057 m ³ | 0,093 m ³ | 0,129 m ³ |

GRIGLIE COMBI-ACQUA GW


NEW





GW40M
 CON SPORTELLO / WITH DOOR (optional)





GW80M


 La cottura alla griglia è una cottura naturale; i grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). La griglia è costruita interamente in acciaio inox, la sua forma consente di operare su un'ampia superficie; adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure, ecc). Accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano (in dotazione kit a GLP) - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.

 Grilling is a natural way of cooking; the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). The shape and size of the stainless steel grill makes it suitable for various types of food (meat, fish, vegetables, etc.). Piezoelectric ignition - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - pilot flame - safety valve and thermocouple.

 Cuire à la grille est une cuisson naturelle ; les graisses de cuisson, en se déversant dans le récipient de l'eau, évitent les fumées et permettent un nettoyage très facile de l'appareil (il est possible d'utiliser l'appareil même sans eau). La grille entièrement en acier inox a une forme qui permet de travailler sur une grande superficie et est adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes, etc.). Allumage par piézo-électrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - flamme pilote - thermocouple de sécurité.

 Grillen ist ein natürlicher Kochvorgang; das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Der Grillrost ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und verfügt über eine breite Oberfläche, die sich für verschiedene Lebensmittel eignet (Fleisch, Fisch Gemüse, usw.). Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG-Bausatz als Beigabe - Zündflamme - Sicherheitsventil mit Thermoelement.

 Cocinar a la parrilla es una cocción natural; las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). La parrilla completamente fabricada en acero inoxidable tiene una forma que permite usarla en una amplia gama de alimentos diferentes (carne, pescado, verduras, etc.). Encendido piezoeléctrico - alimentación con metano y kit para GLP suministrado - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.

 Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Полностью изготовленная из нержавеющей стали решетка имеет форму, позволяющую работать на большой поверхности, пригодной для различных видов продуктов (мясо, рыба, овощи и т.д.). Пьезоэлектрическое зажигание - питание от метана с входящим в поставку комплектом питания от СНГ - контрольное пламя - предохранительный клапан с термопарой.

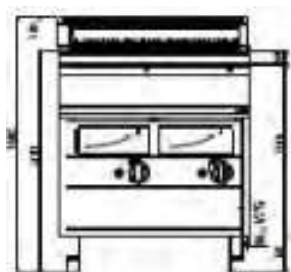
GW WATER GRILL
GRILLE EAU GW
WASSERGRILL GW
PARRILLA AGUA GW
ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ GW

NEW

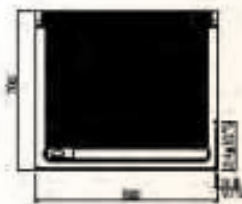
GRIGLIE COMBI-ACQUA GW



| | | | |
|---|--|--|--|
| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GW/40 | GW/80 |
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 9 kW | 18 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | METANO - GPL | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 7.738 kcal/h 30.709 BTU/h | 15.477 kcal/h 61.418 BTU/h |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | 0,71 m ³ /h 0,95 m ³ /h | 1,42 m ³ /h 1,90 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | 0,71 Kg/h | 1,42 Kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | R 1/2 UNI ISO 7/1 | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 1 | N° 2 |
| ACCENSIONE ALLUMAGE ENCENDIDO | IGNITION EINSCHALTUNG ЗАЖИГАНИЕ | N° 1 PIEZOELETTRICO | N° 2 PIEZOELETTRICO |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 344x500 (mm) | 708x500 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 700x400x1040h (mm) | 700x800x1040h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 45 Kg | 85 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 56 Kg | 96 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x790x1210h (mm) | 880x790x1210h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,450 m ³ | 0,842 m ³ |



GW80M



GW40M





FRY TOP ELETTRICI

NEW

ELECTRIC FRY TOPS
FRY TOP ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRY TOPS
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



FRY1/L

Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300 °C - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Electric dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel or glass-ceramic cooking surface (only mod. FRY2VCE) - 50 - 300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitrocerámica (soulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl oder Glaskeramik (nur mod. FRY2VCE)- Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf 50÷300 °C - Kochreste-Sammelkasten. Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.



FRY2/VCE

Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300 °C - cajón recolección residuos de cocción. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300 °C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.



FRY2/LRC



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FRY1/L - LC | FRY1/R - RC | FRY2/L - LC | FRY2/LR - LRC | FRY2/VCE | NEW |
|---|--|----------------------|----------------|----------------------|---------------|---|------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 3 kW | | 6 kW | | 1,7 kW | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | 400V/3N/50-60Hz | | | |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 325x480 (mm) | | 650x480 (mm) | | 550x300 (mm) | |
| SUPERFICIE SURFACE СУПЕРФИЦИЕ | SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ | LISCIA / SMOOTH | RIGATA / LINED | LISCIA / SMOOTH | MISTA / MIXED | LISCIA IN VETROCERAMICA SMOOTH GLASS CERAMIC | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷300° C | | | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 335x570x300h (mm) | | 665x570x300h (mm) | | 630x450x150h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО | 22 Kg | | 40 Kg | | 13 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 30 Kg | | 53 Kg | | 22 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 670x410x430h (mm) | | 750x670x430h (mm) | | 730x530x370h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,118 m ³ | | 0,216 m ³ | | 0,144 m ³ | |



FRY1/LC



FRY2/LR



FRY TOP A GAS

GAS FRY TOP
 FRY TOP A GAZ
 GAS FRY TOP
 FRY TOP A GAS
 ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



FRY1/LMC

Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrici. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Gas dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel cooking surface - Methane gas powered, L.P.G kit supplied - flame adjustment knob - drip drawer - piezoelectric ignition. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - alimentation au gaz méthane, de série kit GPL - manettes de réglage de puissance de flamme - tiroir de récolte de résidus de cuisson - allumage par piézoélectriques. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.



FRY1/RM



FRY2/LM



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FRY1/LM - LMC | FRY1/RM - RMC | FRY2/LM - LMC | FRY2/LRM - LRMC |
|---|--|--|----------------|--|-----------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 4 kW | | 8 kW | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | METANO - GPL | | | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 3.308 kcal/h 13.235 BTU/h | | 3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h | |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20 = 0,41 m ³ /h G25 = 0,51 m ³ /h | | G20 = 0,41+0,41 m ³ /h G25 = 0,51+0,51 m ³ /h | |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30/G31 = 0,31 kg/h | | G30/G31 = 0,31 +0,31 kg/h | |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | | | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 1 | | N° 2 | |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 325x480 (mm) | | 650x480 (mm) | |
| SUPERFICIE SURFACE SUPERFICIE | SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ | LISCIA / SMOOTH | RIGATA / LINED | LISCIA / SMOOTH | MISTA / MIXED |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 335x600x300h (mm) | | 665x600x300h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 24 Kg | | 42 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 31 Kg | | 55 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 670x410x430h (mm) | | 750x670x430h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,118 m ³ | | 0,216 m ³ | |




FRY2/LRM



GYROS ELETTRICI



GYR/40

 Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica, con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.


Accessori:

ACCOLGYR100 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama \varnothing 95mm e regolazione spessore di taglio.

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

 Kebab cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork - ceramic lined infrared resistances with protection glass resistant to high temperatures that facilitates cleaning and lowers consumption - separate sector resistance regulation - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.


Accessories:

ACCOLGYR100 electric knife with vertical handle with \varnothing 95 mm blade and cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

 Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - résistances à infrarouges revêtues de céramique, avec vitre de protection résistante aux températures élevées, qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des résistances aux secteurs - réglage de la distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

Accessoires:

ACCOLGYR100 couteau électrique à manche vertical avec une lame \varnothing 95mm et réglage de l'épaisseur de coupe.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/60



Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauffangschaufel aus Edelstahl - in Keramik beschichtete Infrarot-Widerstände mit hitzebeständigem Schutzglas zur Erleichterung der Reinigung und Reduzierung des Stromverbrauchs - Einstellung der Heizwiderstände nach Sektoren - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

Zubehör:

ACCOLGYR100 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge \varnothing 95mm und Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y pala recoge carne de acero inoxidable - resistencias de infrarrojo revestidas de cerámica, con vidrio de protección resistente a altas temperaturas que facilita la limpieza y disminuye los consumos - regulación resistencias por sectores - regulación distancia de las resistencias a la varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable.

Accesorios:

ACCOLGYR100 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de \varnothing 95mm y ajuste espesor de corte.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HM cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencia del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные ТЭНы с керамическим покрытием, с жаростойким защитным стеклом, облегчающим чистку и способствующим экономии электроэнергии - секторная регулировка ТЭНов - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR100 электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием \varnothing 95 мм и регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием \varnothing 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием \varnothing 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Комплект защитных стекол - вытяжной колпак с фильтром с активированным углем 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/80



GYR/100



GYROS ELETTRICI

ELECTRIC GYROS
 GYROS ELECTRIQUES
 GYROS ELETTRICI
 GYROS ELÉTRICOS
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GYR40 | GYR60 | GYR80 | GYR100 |
|---|---|----------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,8 kW | 4,2 kW | 5,6 kW | 7,0 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230-400V/3-3N/50Hz | | |
| RESISTENZE RESISTANCES RESISTENCIAS | RESISTANCE HEIZWIDERSTÄNDE ТЭНЫ | N° 4 | N° 6 | N° 8 | N° 10 |
| DIAMETRO MAX CARNE MAX MEAT DIAMETER DIAMÈTRE MAX DE LA VIANDE MAX. FLEISCHDURCHMESSER DIÀMETRO MÁX CARNE МАКС. ДИАМЕТР МЯСА | | 470 mm | | | |
| ALTEZZA UTILE COTTURA COOK WORKING HEIGHT HAUTEUR DE CUISSON UTILE GARNUTZHOHE ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | 280/320 (mm) | 410/460 (mm) | 590/640 (mm) | 710/760 (mm) |
| CAPACITÀ CARNE MEAT CAPACITY CONTENANCE DE VIANDE FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN CANTIDAD DE CARNE ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА | | 5÷10 kg | 10÷30 kg | 30÷65 kg | 50÷85 kg |
| LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA | POWER LEVEL LEISTUNGSEBEL УРОВНИ МОЩНОСТИ | N° 3 | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 510x530x750h (mm) | 510x530x870h (mm) | 510x530x1060h (mm) | 510x530x1220h (mm) |
| CON CAPPA CON FILTRO WITH HOOD WITH FILTER AVEC HOTTE AVEC FILTRE MIT HAUBE MIT FILTER CON CAMPANA CON FILTRO С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ | | 510x530x1220h (mm) | 510x530x1340h (mm) | 510x530x1530h (mm) | 510x530x1690h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 21,5 kg | 26 kg | 29,5 kg | 33,5 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 56,5 kg | 61 kg | 64,5 kg | 68,5 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 625x625x1130h (mm) | | | 720x650x1400h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,441 m ³ | | | 0,655 m ³ |



GYR80
 CON KIT VETRI / WITH GLASS KIT (OPTIONAL)



CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER



ACCOLGYR100




ACCOLGYR80D



ACCOLGYR80HM



 Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.

GYR80MD gyros ad alte prestazioni, con 16 bruciatori disposti in doppia colonna per una cottura più veloce e uniforme.


Accessori:

ACCOLGYR100 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama \varnothing 100mm e regolazione spessore di taglio

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

 Kebab meat cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork . infrared burners with ceramic plate - removable burner protection mesh - separate burner sector regulation - piezoelectric ignition - L.P.G. gas powered with methane gas kit - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.

GYR80MD high performance gyros, with 16 burners placed in double row for faster and more even cooking.


Accessories:

ACCOLGYR100 electric knife with vertical handle with \varnothing 100 mm blade and cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

 Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - brûleurs à infrarouges avec plaque en céramique - grille de protection des brûleurs amovible - réglage des brûleurs aux secteurs - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - réglage distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

GYR80MD gyros à hautes performances, avec 16 brûleurs disposés en double colonne pour une cuisson rapide et uniforme.

Accessoires:

ACCOLGYR100 couteau électrique à manche vertical avec une lame \varnothing 100mm et réglage de l'épaisseur de coupe.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/60M



GYR/80M



GYROS A GAS

GAS GYROS
GYROS AU GAZ
GASGYROS
GYROS A GAS

ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ



GYR/80MD

● Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischfangschaufel aus Edelstahl - Infrarot-Brenner mit Keramikplatte - entfernbares Brenner-Schutznetz - Einstellung der Brenner nach Sektoren - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

GYR80MD Gyros und andere Anwendungen, mit 16 Brennern, die auf zwei Säulen verteilt angeordnet sind, für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen.

Zubehör:

ACCOLGYR100 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge \varnothing 100mm und Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittdickeinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

● Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y pala recoge carne de acero inoxidable - quemadores de infrarrojo con placas de cerámica - red de protección para quemadores extraíble - regulación quemadores por sectores - encendido piezoeléctrico - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - regulación distancia de las resistencias a varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable

GYR80MD gyros con gran rendimiento, con 16 quemadores dispuestos en doble columna para una cocción más rápida y uniforme.

Accesorios:

ACCOLGYR100 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de \varnothing 100mm y ajuste espesor de corte.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HM cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencia del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.



Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка для горелок - посекторная регулировка горелок - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

GYR80MD высокоэффективный горископ с 16 горелками, расположенными в парных колоннах для более быстрого и равномерного приготовления.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR100 электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием Ø 100 мм и регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/80M
CON CAPPA CON FILTRO / WITH HOOD WITH FILTER (OPTIONAL)



ACCOLGYR80D



ACCOLGYR80HM



ACCOLGYR100



CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER



GYROS A GAS

GAS GYROS
GYROS AU GAZ
GASGYROS
GYROS A GAS
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

| MODELLO MÔDELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GYR60M | GYR80M | GYR80MD |
|---|--|--|--|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 10,2 kW | 13,6 kW | 13,6+13,6 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 8.772 kcal/h 34.810 BTU/h | 11.696 kcal/h 46.413 BTU/h | 11.696+11.696 kcal/h 46.413+46.413 BTU/h |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20 = 1,05 m ³ /h G25 = 1,23 m ³ /h | G20 = 1,27 m ³ /h G25 = 1,48 m ³ /h | G20 = 1,27+1,27 m ³ /h G25 = 1,48+1,48 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30/G31 = 0,71 kg/h | G30/G31 = 0,95 kg/h | G30/G31 = 0,95+0,95 kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 6 | N° 8 | N° 8 + 8 |
| DIAMETRO MAX CARNE MAX MEAT DIAMETER DIAMÈTRE MAX DE LA VIANDE MAX. FLEISCHDURCHMESSER DIAMETRO MÁX CARNE МАКС. ДИАМЕТР МЯСА | | 500 mm | | 580 mm |
| ALTEZZA UTILE COTTURA COOK WORKING HEIGHT HAUTEUR DE CUISSON UTILE GARNUTZHOHE ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | 470/520 (mm) | 630/680 (mm) | 620/670 (mm) |
| CAPACITÀ CARNE MEAT CAPACITY CONTENANCE DE VIANDE FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN CANTIDAD DE CARNE ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА | | 10÷30 kg | 30÷65 kg | 50÷80 kg |
| LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA | POWER LEVEL LEISTUNGSPEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 480x500x940h (mm) | 480x500x1105h (mm) | 570x620x1120h (mm) |
| CON CAPPA CON FILTRO WITH HOOD WITH FILTER AVEC HOTTE AVEC FILTRE MIT HAUBE MIT FILTER CON CAMPANA CON FILTRO С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ | | 480x500x1210h (mm) | 480x500x1375h (mm) | 570x620x1590h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 26 kg | 32 Kg | 39 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 61 Kg | 67 kg | 74 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 625x625x1130h (mm) | | 720x650x1400h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,441 m ³ | | 0,655 m ³ |



🇮🇹 Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati regolazione potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.

🇬🇧 Stainless steel structure - removable chrome grill and drip drawer - power adjustment thermostats - adjustable grill position. Model SAL600MB has a mobile headstock.

🇫🇷 Structure en acier inox - gril chromée et tiroir de récolte des résidus de cuisson escamotable - thermostats de réglage de puissance - réglage de position du gril. Le modèle SAL600MB est muni de tête mobile.

🇩🇪 Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - verchromter Grill und Kochreste-Sammelkasten - Thermostat zur Leistungseinstellung - Einstellung der Rost-Position. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

🇪🇸 Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

🇷🇺 Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.



RS/40



RS/70



SALAMANDRE

SALAMANDERS
SALAMANDRE
SALAMANDER-GRILLS
SALAMANDRAS
САЛАМАНДР-ГРИЛЬ

| MODELLO MÓDELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | RS/40 | RS/70 | SAL/600MB |
|--|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,2 kW | 3,2 kW | 4,7 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | 400V/3N/50-60Hz |
| DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ | | 400x290 (mm) | 670x290 (mm) | 530x325 (mm) |
| ALTEZZA UTILE HAUTEUR UTILE ALTURA ÚTIL | WORKING HEIGHT NUTZHÖHE ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА | 70 ÷ 210 (mm) | | 110 ÷ 270 (mm) |
| LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA | POWER LEVEL LEISTUNGSEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ | N° 3 | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 600x370x400h (mm) | 880x370x400h (mm) | 600x560x620h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 15 Kg | 21 Kg | 47 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 17 Kg | 23 Kg | 59 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 650x450x460h (mm) | 930x470x470h (mm) | 670x630x880h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,138 m ³ | 0,205 m ³ | 0,371 m ³ |



SAL/600MB

4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 L
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI



🇮🇹 Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato 50÷190 °C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R, FR88R, FR10R e FR1010R sono dotati di rubinetti di sicurezza.

🇬🇧 Stainless steel structure, basin and lid - chrome mesh removable baskets - heat insulated plastic lid knobs and basket handles - stainless steel resistances - 50 - 190°C thermostat - safety thermostat with reset button - two-basin versions with dual thermostats for independent use - removable headstock and resistances. Models FR8R, FR88R, FR10R and FR1010R are equipped with safety faucets.

🇫🇷 Structure, cuve et couvercle en acier inox - paniers à mailles escamotable en fil chromé - poignées de paniers et boutons de couvercles en plastique calorifuge - résistances en inox - thermostat 50 à 190 °C - thermostat de sécurité à bouton de rétablissement - versions à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances escamotables. Les modèles FR8R, FR88R, FR10R et FR1010R sont munis de robinets de sécurité.

🇩🇪 Rahmen, Behälter und Deckel aus Inox-Stahl ausziehbare Netzkörbe aus verchromtem Draht - Griffe der Körbe und Knäufe der Deckel aus wärmeisolierendem Kunststoff - Inox-Widerstände - Thermostat 50÷190 °C - Sicherheitsthermostat mit Rücksetztaster - Versionen mit zwei Behältern und Doppelthermostat für unabhängigen Einsatz - Kopfteil und Widerstände abnehmbar. Die Modelle FR8R, FR88R, FR10R und FR1010R sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet.

🇪🇸 Estructura, contenedor y tapa de acero inoxidable - cesta de red extraíble con alambre cromado - manijas cestos y tapas de plástico termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato 50÷190 °C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versiones de dos contenedores con doble termostato para un uso independiente - cabezal y resistencias extraíbles. Los modelos FR8R, FR88R, FR10R y FR1010R están dotados de grifos de seguridad.

🇷🇺 Корпус, ванна и крышка из нержавеющей стали, выдвижные корзины из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек из термоизолирующего пластика, ТЭНы из нержавеющей стали, термостат 50÷190 °C, предохранительный термостат с кнопкой возврата в исходное состояние, в исполнении с двумя ваннами с двойным термостатом для независимого использования, съемные верхний блок и ТЭНы. Модели FR8R, FR88R, FR10R и FR1010R оснащены предохранительными кранами.



FR4

135



FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 L
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

| MODELLO MÔDELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FR4 | FR44 | FR8 | FR88 | FR8R | FR88R |
|--|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,5 kW | 2,5 + 2,5 kW | 3 kW | 3 + 3 kW | 3 kW | 3 + 3 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | | | |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАШНИ | | 6 Lt. | 6 + 6 Lt. | 10 Lt. | 10 + 10 Lt. | 10 Lt. | 10 + 10 Lt. |
| CAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HUILE CAPACIDAD ACEITE | OIL CAPACITY OEL KAPAZITÄT ЕМКОСТЬ НЕФТИ | 4 Lt. | 4 + 4 Lt. | 8 Lt. | 8 + 8 Lt. | 8 Lt. | 8 + 8 Lt. |
| CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA | BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ | 0,5 kg | 0,5 + 0,5 kg | 1 Kg | 1 + 1 Kg | 1 Kg | 1 + 1 Kg |
| TEMPO 0 → 180°C TEMPS 0 → 180°C TIEMPO 0 → 180°C | TIME 0 → 180°C ZEIT 0 → 180°C ВРЕМЯ 0 → 180°C | ~ 10' | | ~ 18' | | | |
| TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO | FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ | ~ 4' | | ~ 7' | | | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0 ± 180° C | | | | | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 4,5 Kg | 4,5 + 4,5 Kg | 8 Kg | 8 + 8 Kg | 8 Kg | 8 + 8 Kg |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 175x440 x310h (mm) | 380x420 x330h (mm) | 270x490 x365h (mm) | 565x490 x365h (mm) | 270x490 x365h (mm) | 565x490 x365h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 4,5 Kg | 10 Kg | 9,5 Kg | 17 Kg | 9,5 Kg | 17 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 5 Kg | 10,5 Kg | 10 Kg | 18 Kg | 10 Kg | 18 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 440x255 x370h (mm) | 480x430 x370h (mm) | 566x344 x440h (mm) | 620x520 x440h (mm) | 566x344 x440h (mm) | 620x520 x440h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,042 m ³ | 0,077 m ³ | 0,085 m ³ | 0,142 m ³ | 0,086 m ³ | 0,142 m ³ |



FR88

4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS
 FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.
 ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 L
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

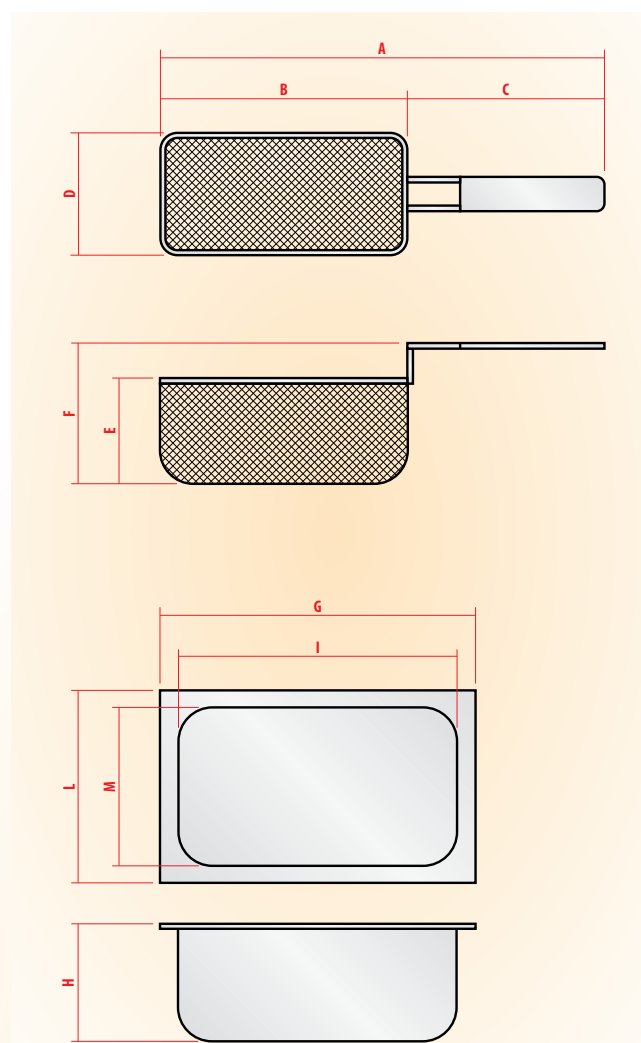


| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FR10R | FR1010R |
|--|---|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 6 kW | 6 + 6 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 400V/3N/50-60Hz | |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАШНИ | | 12 Lt. | 12 + 12 Lt. |
| CAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HUILE CAPACIDAD ACEITE | OIL CAPACITY OEL KAPAZITÄT ЕМКОСТЬ НЕФТИ | 10 Lt. | 10 + 10 Lt. |
| CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA | BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ | 1,25 Kg | 1,25 + 1,25 Kg |
| TEMPO 0 → 180°C TEMPS 0 → 180°C TIEMPO 0 → 180°C | TIME 0 → 180°C ZEIT 0 → 180°C ВРЕМЯ 0 → 180°C | ~ 12' | |
| TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREIDO | FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ | ~ 5' | |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0 ÷ 180° C | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 11 Kg | 11 + 11 Kg |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 275x530 x365h (mm) | 565x530 x365h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 11,5 Kg | 19 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 12 Kg | 20 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 566x344 x440h (mm) | 620x640 x460h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,086 m ³ | 0,142 m ³ |

| MODELLO MODELE MODELL MODELO МОДЕЛЬ | FR4 FR44 | FR8 FR88 FR8R FR88R | FR10R FR1010R |
|---|-------------|------------------------------|------------------|
| A | 430 mm | 430 mm | 500 mm |
| B | 240 mm | 255 mm | 295 mm |
| C | 190 mm | 175 mm | 205 mm |
| D | 133 mm | 207 mm | 207 mm |
| E | 92 mm | 110 mm | 110 mm |
| F | 230 mm | 235 mm | 275 mm |
| G | 320 mm | 320 mm | 347 mm |
| H | 200 mm | 209 mm | 209 mm |
| I | 298 mm | 298 mm | 370 mm |
| L | 170 mm | 260 mm | 260 mm |
| M | 149 mm | 237 mm | 237 mm |



FR1010R





FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI

NEW


13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 L.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л.




SF/25P




SFM/13

 Struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato 0÷190°C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili per i mod. SFM/13 e SF/25P - resistenze ribaltabili per i mod. SFM/18 e SFM/18D - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox (escluso mod. SF/25P) - il mod. SF/25P è dotato di rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotate di un cestello grande - i modelli SFM/18 e SFM/18D sono dotati di reti protezione in vasca - il mod. SF/25P è da banco - i mod. SFM/13, SFM/18 e SFM/18D sono dotati di mobile.


Optional: coppia di cestelli piccoli.

 Stainless steel structure, containers, lids, baskets and resistances - insulated material basket handles and lid knobs - 0 - 190° C thermostat - safety thermostat with reset button - two container version with double thermostat for independent use - removable headstock and resistances for models SFM713 and SF/25P - folding resistances for models SFM718 and SFM718D - drain faucet and oil collection basin with stainless steel filter and nozzle (except mod. SF/25P) - mod. SF/25P comes with an external safety faucet with frontal bayonet coupling drain system - equipped with a large basket - models SFM/18 and SFM/18D have protection grid built into the container - mod. SF/25P is a counter model - models SFM/13, SFM/18 and SFM/18D come with a trolley.

Optional: pair of small baskets.

 Structure, cuves, couvercles, paniers et résistances en acier inox - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - thermostat 0 à 190°C - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances amovibles pour les mod. SFM/13 et SF/25P - résistances rabattables pour les mod. SFM/18 et SFM/18D - robinet de vidange et bac de collecte d'huile avec filtre et bec en acier inox (sauf mod. SF/25P) - le mod. SF/25P est muni de robinet de sécurité extérieur avec système de vidange à amorce frontale à baïonnette - munies d'un grand panier - les modèles SFM/18 et SFM/18D sont munis de grille de protection dans la cuve - le mod. SF/25P est un modèle de comptoir - les mod. SFM/13, SFM/18 et SFM/18D sont accompagnés d'un meuble.

En option: deux petits paniers.

 Struktur, Becken, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat 0÷190°C - Sicherheitsthermostat mit Druckknopf zur Wiedereinschaltung - Version mit zwei Becken für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Kopf und Widerstände entfernbar für die Mod. SFM/13 und SF/25P - kippbare Widerstände für die Mod. SFM/18 und SFM/18D - Ölablasshahn und Ölsammelbehälter mit Filter und Ausguss aus Edelstahl (außer Mod. SF/25P) - das Mod. SF/25P ist mit einem äußeren Sicherheitshahn und Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet - mit großem Korb ausgestattet - die Modelle SFM/18 und SFM/18D sind mit Schutznetzen im Becken ausgestattet - das Mod. SF/25P ist für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/13, SFM/18 und SFM/18D sind mit einem Möbelstück ausgestattet.

Optional: kleines Korbpaar.

13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 L.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI

NEW



● Estructura, cubas, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - mangos cesta y pomos tapas de material aislante - termostato 0÷190°C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versión con dos cubas de termostato doble para usar por separado - cabezal y resistencias extraíbles para los mod. SFM/13 y SF/25P - resistencias abatibles para los mod. SFM/18 y SFM/18D - grifo descarga y recipiente para la recolección del aceite con filtro y pico de acero inoxidable (excluido mod. SF/25P) - el mod. SF/25P está dotado de grifo de seguridad externo con sistema de descarga de acople frontal tipo bayoneta - dotado de cesta grande - los modelos SFM/18 y SFM/18D están dotados de redes de protección en la cuba - y mod. SF/25P es para banco - los mod. SFM/13, SFM/18 y SFM/18D poseen mueble en dotación.

Opcional: par de cestas pequeñas.

● Корпус, емкости, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - термостат 0÷190°C - предохранительный термостат с кнопкой сброса в исходное состояние - исполнение с двумя емкостями с двоянным термостатом для использования по отдельности - съемные верхний блок и ТЭНы в мод. SFM/13 и SF/25P - откидные ТЭНы в мод. SFM/18 и SFM/18D - выпускной кран и поддон для сбора масла с фильтром и носиком из нержавеющей стали (кроме мод. SF/25P) - мод. SF/25P оснащена внешним защитным краном с системой выпуска с фронтальным байонетным соединением - оснащены большой корзиной - модели SFM/18 и SFM/18D оснащены двумя защитными сетками в емкости - мод. SF/25P в настольном исполнении - мод. SFM/13, SFM/18 и SFM/18D оснащены тумбой.

Дополнительная комплектация: две малых корзины.



SFM/18



SFM/18D



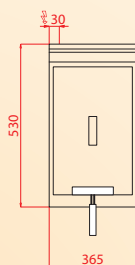
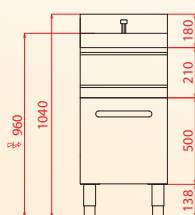


FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI

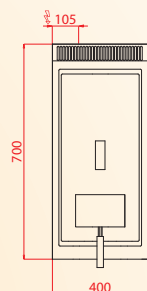
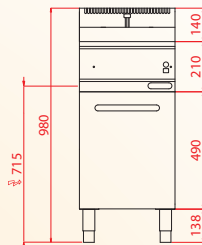
13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 L.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 L
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SFM/13 | SFM/18 | SFM/18D | SF/25P |
|--|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 9,0 kW | 11,5 kW | 11,5 + 11,5 kW | 9 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 400V/3/50-60Hz | 400V/3N/50-60Hz | | |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ | | 13 Lt. | 18 Lt. | 18 + 18 Lt. | 25 Lt. |
| CAPACITÀ CESTO BASKET CAPACITY CONTENANCE PANIER KORB-FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD CESTA ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ | | 2 kg | 2,5 kg | 2,5 + 2,5 kg | 7 kg |
| TEMPO 20 → 190°C TEMPS 20 → 190°C TIEMPO 20 → 190°C | TIME 20 → 190°C ZEIT 20 → 190°C ВРЕМЯ 20 → 190°C | ~ 5' | ~ 6' | | |
| TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO | FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ | ~ 4' | ~ 5' | | ~ 6' |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0 ÷ 195° C | | | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 30 kg/h | 30 kg/h | 60 kg/h | 45 kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 370x660x1040h (mm) | 400x700x978h (mm) | 800x700x978h (mm) | 585x660x475h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 29 kg | 40 kg | 72 kg | 22,5 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 42 Kg | 51 Kg | 85 Kg | 26 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNG DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 800x470x1210h (mm) | 800x470x1210h (mm) | 870x800x1210h (mm) | 765x665x440h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,455 m ³ | 0,455 m ³ | 0,842 m ³ | 0,290 m ³ |

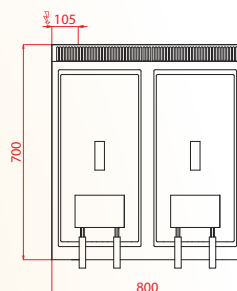
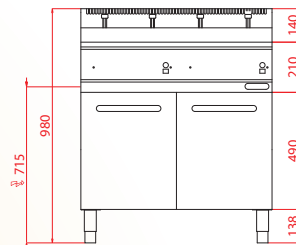
SFM/13



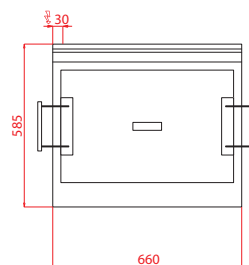
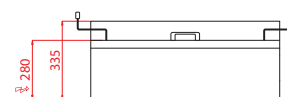
SFM/18



SFM/18D



SF/25P

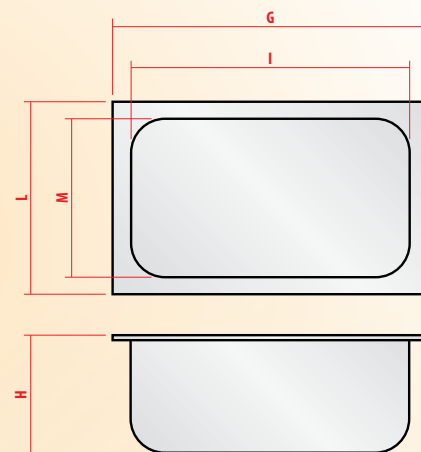
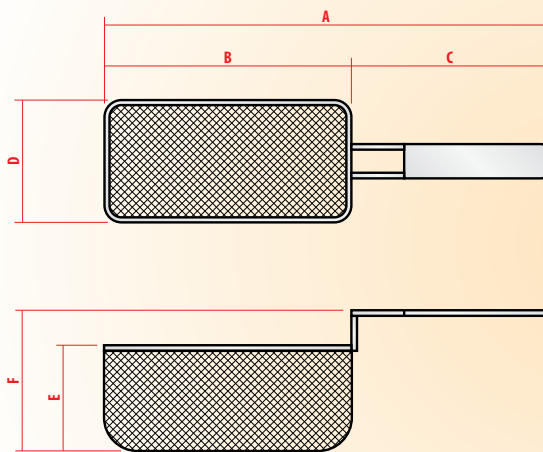


13 TO 25 LT ELECTRIC FRYERS
 FRITUSES ELECTRIQUES DE 13 A 25 L.
 ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 25 LT.
 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 25 l
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 25 Л.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 25 LITRI



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SFM/13 standard 1 basket | SFM/13 optional 2 baskets | SFM/18-18D standard 1 basket | SFM/18-18D optional 2 baskets | SF/25P standard 1 basket |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| A | | 530 mm | 530 mm | 545 mm | 545 mm | - |
| B | | 300 mm | 300 mm | 315 mm | 315 mm | 480 mm |
| C | | 210 mm | 210 mm | 210 mm | 210 mm | 55x2 mm |
| D | | 245 mm | 110 mm | 270 mm | 124 mm | 450 mm |
| E | | 115 mm | 115 mm | 115 mm | 115 mm | 125 mm |
| F | | 255 mm | 255 mm | 225 mm | 225 mm | 265 mm |
| G | | - | - | - | - | - |
| H | | 270 mm | 270 mm | 215 mm | 215 mm | - |
| I | | 330 mm | 330 mm | 400 mm | 400 mm | - |
| L | | - | - | - | - | - |
| M | | 280 mm | 280 mm | 300 mm | 300 mm | - |





FRIGGITRICI A GAS


GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GASFRIITTEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ




SF/10M




SF/10DM

 Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentando la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - i mod. SF/10M e SF/10DM sono da banco - i mod. SFM/20M e SFM/20DM sono dotati di mobile.


Optional: coppia di cestelli piccoli.

 Stainless steel structure, lids, baskets and resistances - 15/10 thick pressed stainless steel work surface and containers - insulated material basket handles and lid knobs - 7-position thermostat from 110 - 190°C - two container version with double thermostat for independent use - stainless steel tubular burners with tubular system that slows flame flow increasing yield by approximately 50%, optimised combustion with thermocouple valve and safety thermostat - protected pilot flame - piezoelectric ignition - L.P.G. powered with methane gas kit - drain faucet - large basket - models SF/10M and SF/10DM are counter models - models SFM/20M and SFM/20DM come with trolley.

Optional: pair of small baskets.

 Structure, couvercles, paniers et résistances en acier inox - plan de travail et cuves embouties en acier inox épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - thermostat à 7 positions de 110 à 190°C - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - brûleurs inox tubulaires avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement d'environ 50%, combustion optimisée à vanne thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - robinet d'écoulement - munies d'un grand panier - les mod. SF/10M et SF/10DM sont des modèles de comptoir - les mod. SFM/20M et SFM/20DM sont accompagnés d'un meuble.

En option: deux petits paniers.

 Struktur, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Arbeitsfläche und Becken aus Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat mit 7 Leistungsstufen von 110÷190°C - Zwei-Becken-Version für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Inox-Rohrbrenner mit Wirbelbrennsystem, das die Flammenintensität reduziert und deren Leistung um 50% erhöht, optimierte Verbrennung mit Thermoelement-Ventil und Sicherheits-Thermostat - geschützte Steuerflamme - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Ölabblasshahn - mit großem Korb ausgestattet - die Mod. SF/10M und SF/10DM sind für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/20M und SFM/20DM sind mit einem Möbelstück ausgestattet.

Optional: kleines Korbpaar.



● Estructura, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - superficie de trabajo y cubas estampadas de acero inoxidable de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - versión de dos cubas con termostato doble para usar por separado - quemadores de acero inoxidable tubos con sistema tubular que disminuye la intensidad de la llama aumentando el rendimiento alrededor de un 50%, combustión optimizada con válvula termopar y termostato de seguridad - llama piloto protegida - encendido piezoeléctrico - alimentación con metano, en dotación kit G.P.L. - grifo descarga - dotadas de cesto grande - los mod. SF/10M y SF/10DM son para banco - los mod. SFM/20M y SFM/20DM con mueble en dotación.

Opcional: par de cestas pequeñas.

● Корпус, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - рабочая поверхность и штампованные емкости из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - 7-позиционный термостат 110÷190°C - исполнение с двумя емкостями с двумя термостатами для независимого использования - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени и увеличивающим его производительность приблизительно на 50%, оптимизированный процесс горения при помощи клапана с термопарой и предохранительного термостата - защищенный фитиль - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - выпускной кран - оснащены большой корзиной - мод. SF/10M и SF/10DM в настольном исполнении - мод. SFM/20M и SFM/20DM оснащены тумбой.

Дополнительная комплектация: две малых корзины.



SFM/20M



SFM/20DM



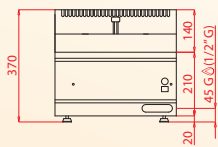


FRIGGITRICI A GAS

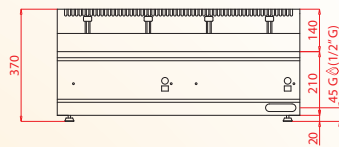
GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GASFRITTEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SF/10M | SF/10DM | SFM/20M | SFM/20DM |
|--|---|--|--|--|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 6,9 kW | 6,9 + 6,9 kW | 16,5 kW | 16,5 + 16,5 kW |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 5.934 kcal/h 23.543 BTU/h | 5.934+5.934 kcal/h 23.543+23.543 BTU/h | 14.190 kcal/h 56.298 BTU/h | 14.190+14.190 kcal/h 52.298+52.298 BTU/h |
| CONSUMO METANO CONSUMPTION DE METHANE CONSUMO METANO | METHANE CONSUMPTION ERDGASVERBRUCH РАСХОД МЕТАНА | G20 = 0,73 m ³ /h G25 = 0,85 m ³ /h | G20 = 0,73+0,73 m ³ /h G25 = 0,85+0,85 m ³ /h | G20 = 1,75 m ³ /h G25 = 2,03 m ³ /h | G20 = 1,75+1,75 m ³ /h G25 = 2,03+2,03 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30/G31 = 0,53 kg/h | G30/G31 = 0,53+0,53 kg/h | G30/G31 = 1,29 kg/h | G30/G31 = 1,29+1,29 kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | | | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 2 | N° 2+2 | N° 3 | N° 3+3 |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАШНИ | | 10 Lt. | 10+10 Lt. | 20 Lt. | 20+20 Lt. |
| CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA | BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ | 1 kg | 1+1 kg | 2,5 kg | 2,5+ 2,5 kg |
| TEMPO 20 → 190°C TEMPS 20 → 190°C TIEMPO 20 → 190°C | TIME 20 → 190°C ZEIT 20 → 190°C ВРЕМЯ 20 → 190°C | ~ 10' | | | |
| TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO | FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ | ~ 5' | | ~ 6' | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOURLY PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 12 kg/h | 12+ 12 kg/h | 25 kg/h | 25+ 25 kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x700x370 h (mm) | 800x700x370 h (mm) | 400x700x980 h (mm) | 800x700x980 h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 24 kg | 41 kg | 47 kg | 83 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 31 Kg | 55 Kg | 57 Kg | 98 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 780x480x600h (mm) | 880x800x600h (mm) | 780x480x1200h (mm) | 880x800x1200h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,225 m ³ | 0,423 m ³ | 0,449 m ³ | 0,845 m ³ |

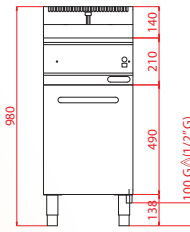
SF10M



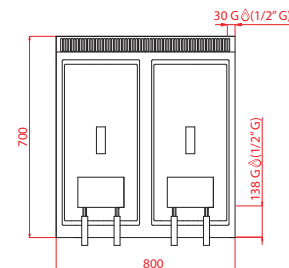
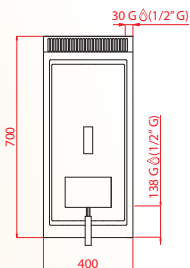
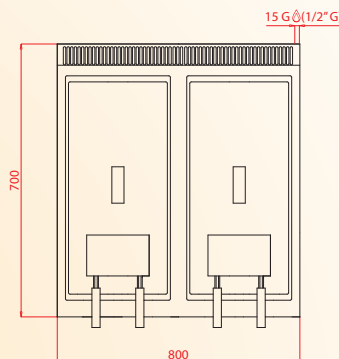
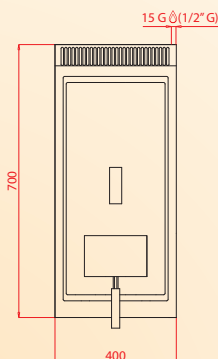
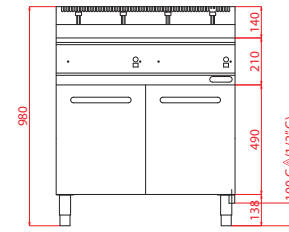
SF10DM



SFM20M

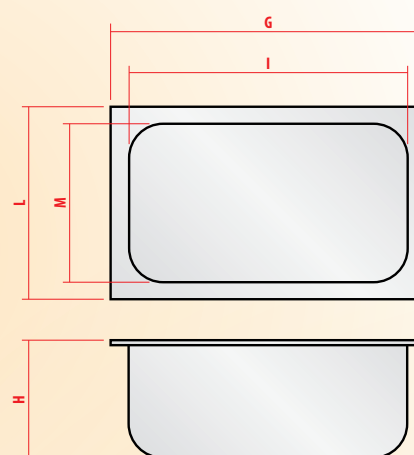
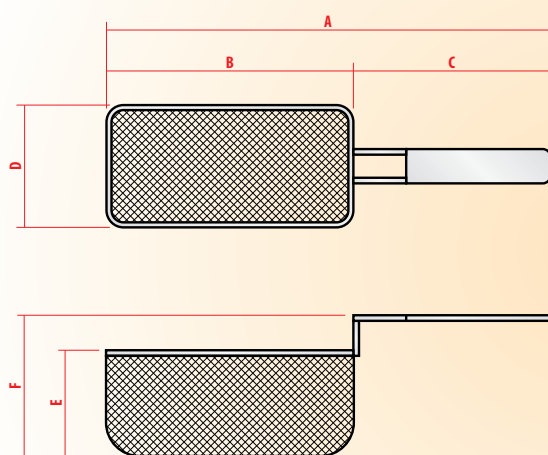


SFM20DM





| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SF/10M-10DM standard 1 basket | SF/10M-10DM optional 2 baskets | SFM/20M-20DM standard 1 basket | SFM/20M-20DM optional 2 baskets |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| A | | 550 mm | 550 mm | 545 mm | 545 mm |
| B | | 300 mm | 300 mm | 360 mm | 360 mm |
| C | | 190 mm | 190 mm | 180 mm | 180 mm |
| D | | 245 mm | 110 mm | 280 mm | 135 mm |
| E | | 115 mm | 115 mm | 150 mm | 150 mm |
| F | | 210 mm | 210 mm | 220 mm | 220 mm |
| G | | - | - | - | - |
| H | | 210 mm | 210 mm | 250 mm | 250 mm |
| I | | 345 mm | 345 mm | 405 mm | 405 mm |
| L | | - | - | - | - |
| M | | 260 mm | 260 mm | 300 mm | 300 mm |





CUOCIPASTA ELETTRICI

ELECTRIC PASTA COOKERS
CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES
ELEKTRONUDEL KOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ



Struttura, coperchi e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi - il mod. CP/11 è da banco ed è dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia i cestelli piccoli - il mod. CPM/30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.

Optional: cestello grande per il mod. CP/11 - cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) per il mod. CP/30.

Stainless steel structure. Lids and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel container - insulating material basket handles and lid knobs - incoloy stainless steel armoured resistances - water supply faucet can be connected to the mains - external safety faucet - raised exhaust with spray guard function - mod. CP/11 is a counter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers - mod. CPM/30 comes with a trolley, has a drain system connected to the mains and skimming system to eliminate pasta starch deposits.

Optional: large basket for mod. CP/11 - various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) for mod. CPM/30.

Structure, couvercles et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - résistances blindées en acier inox incoloy - robinet de vidange d'eau raccordable au réseau - robinet de sécurité extérieur - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - le mod. CP/11 est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baïonnette et paire de petits paniers - le mod. CPM/30 est accompagné d'un meuble. Il dispose d'un système de vidange raccordé au réseau et d'un système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes.

En option: grand panier pour le mod. CP/11 - paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) pour le mod. CPM/30.

Struktur, Deckel und Körbe aus Edelstahl - Becken aus AISI316-Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - geschützte Widerstände aus Incoloy-Edelstahl - ans Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn - äußerer Sicherheitshahn - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - das Mod. CP/11 ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe - das Mod. CPM/30 ist mit einem Möbelstück ausgestattet und verfügt über ein an das Wassernetz angeschlossenes Ablasssystem und ein Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablageresten.

Optional: Grosser korb für das mod. CP/11 - Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) für das mod. CPM/30.

Estructura, tapas y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - resistencias blindadas de acero inoxidable incoloy - grupo de carga agua para conectar a la red - grifo de seguridad externo - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - el mod. CP/11 es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños - el mod. CPM/30 con mueble en dotación, lleva un sistema de descarga conectado a la red y un sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.

Opcional: Cesto grande para el mod. CP/11 - cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) para el mod. CPM/30.



Корпус, крышки и корзины из нержавеющей стали - емкость из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - армированные ТЭНы из нержавеющей стали "инколой" - кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети - внешний защитный кран - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - мод. CP/11 в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины - мод. CPM/30 оснащена тумбой, системой слива, подсоединенной к канализации и сенсорной системой очистки от крахмала.

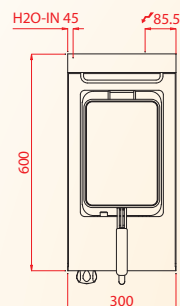
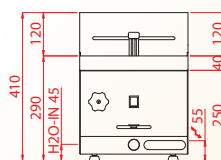
Дополнительная комплектация: большая корзина для мод. CP/11 - корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) для мод. CPM/30.



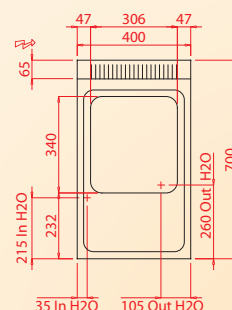
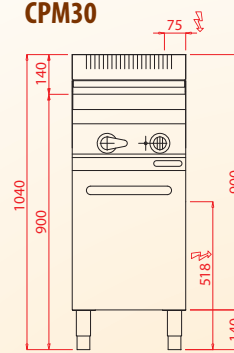
CP/11

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CP/11 | CPM/30 |
|--|--|-----------------------|------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 3,5 kW | 8,0 kW |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | 400V/3N/50-60Hz |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАШНИ | | 11 Lt. | 30 Lt. |
| CAPACITÀ CESTO BASKET CAPACITY CONTENANCE PANIER KORB-FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD CESTA ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ | | 1 kg | 3 kg |
| TEMPO 20 → 100°C TEMPS 20 → 100°C TIEMPO 20 → 100°C | TIME 20 → 100°C ZEIT 20 → 100°C ВРЕМЯ 20 → 100°C | ~ 20' | ~ 30' |
| TEMPO 90 → 100°C TEMPS 90 → 100°C TIEMPO 90 → 100°C | TIME 90 → 100°C ZEIT 90 → 100°C ВРЕМЯ 90 → 100°C | ~ 3' | ~ 6' |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 7 kg/h | 15 kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 300x600x 410h (mm) | 400x700x 1040h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО | 17 Kg | 49 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 25 Kg | 59 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 660x370x 570h (mm) | 780x480x 1200h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,139 m ³ | 0,449 m ³ |

CP/11



CPM30

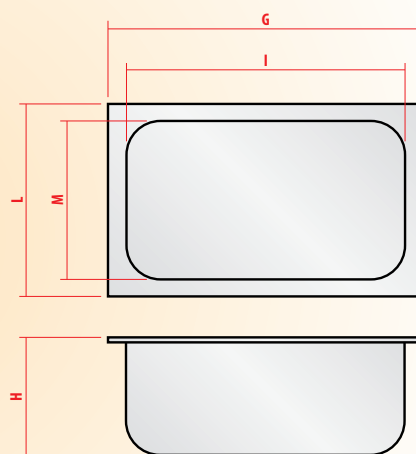
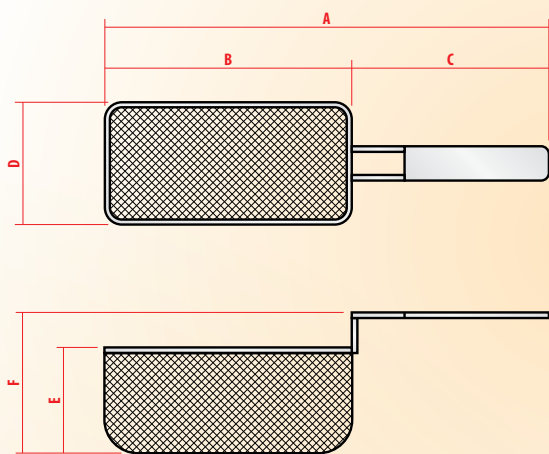




CUOCIPASTA ELETTRICI

ELECTRIC PASTA COOKERS
 CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES
 ELEKTRONUDEL KOCHER
 COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CP/11 standard 2 basket | CP/11 optional 1 baskets | CESTELLO CE 1/1 solo / only CPM/30 | CESTELLO CE 1/2 solo / only CPM/30 | CESTELLO CE 1/3 solo / only CPM/30 | CESTELLO CE 1/6 solo / only CPM/30 |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| A | | 520 mm | 520 mm | 420 mm | 550 mm | 410 mm | 195 mm |
| B | | 325 mm | 325 mm | 330 mm | 330 mm | 290 mm | 140 mm |
| C | | 190 mm | 190 mm | 60x2 mm | 220 mm | 60x2 mm | 60 mm |
| D | | 100 mm | 210 mm | 290 mm | 140 mm | 105 mm | 105 mm |
| E | | 170 mm | 170 mm | 205 mm | 205 mm | 205 mm | 205 mm |
| F | | 225 mm | 225 mm | 400 mm | 380 mm | 400 mm | 400 mm |
| G | | - | - | - | - | - | - |
| H | | 200 mm | 200 mm | 285 mm | 285 mm | 285 mm | 285 mm |
| I | | 345 mm | 345 mm | 340 mm | 340 mm | 340 mm | 340 mm |
| L | | - | - | - | - | - | - |
| M | | 225 mm | 225 mm | 310 mm | 310 mm | 310 mm | 310 mm |



POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS

| | | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| CE 1/1 | CE 1/2 | CE 1/2 | CE 1/3 | CE 1/2 | CE 1/6 | CE 1/3 | CE 1/3 | | CE 1/6 | CE 1/6 |
| | | | CE 1/3 | | CE 1/6 | | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |
| | | | CE 1/3 | | CE 1/6 | | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |





Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsferi in ceramica, sistema a sfiamento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

Optional: cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6).

Stainless steel structure and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel containers treated with special ceramic micro-sphere sanding, skimming system to eliminate pasta starch deposits - insulating material basket handles and lid knobs - practical water supply faucet can be connected to the mains on the panel - raised exhaust with spray guard function - high yield stainless steel burners with optimised combustion under the container, with safety valve and thermocouple - piezoelectric ignition and pilot flame - independent power adjustment for each container - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - equipped with false bottom basket rest and trolley.

Optional: various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Structure et paniers en acier inox - cuves en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 traitées au sablage spécial à microsphères en céramique, système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - robinet de vidange d'eau pratique, raccordable au réseau placé sur le tableau de commande - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - brûleurs en acier inox à haut rendement avec combustion optimisée, placés sous la cuve, munis de vanne de sécurité et thermocouple - allumage par piézoélectrique et flamme pilote - réglage de puissance indépendant pour chaque cuve - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - muni de double fond pour pose des paniers et meuble.

En option: Paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)



CPM/30M



CPM/30DM

CUOCIPASTA A GAS

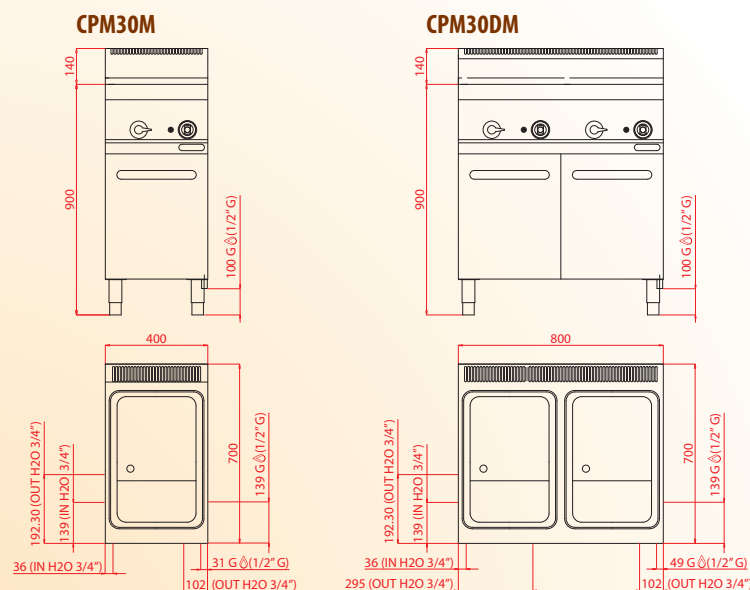
| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CPM/30M | CPM/30DM |
|--|---|------------------------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 10,0 kW | 10,0 + 10,0 kW |
| CALORIE CALORIES КАЛОРИИ | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | 8.600 kcal/h 34.120 BTU/h | 8.600 + 8.600 kcal/h 34.120 + 34.120 BTU/h |
| CONSUMO METANO CONSUMATION DE METHANE CONSUMO METANO | METHANE CONSUMPTION ERDGAASVERBRUCH РАСХОД МЕТАНА | G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h | G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMATION DE GPL LPG-VERBRUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30/G31 = 0,78 kg/h | G30/G31 = 0,78 + 0,78 kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | N° 1 | N° 2 |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ | | 25 Lt. | 25+25 Lt. |
| CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA | BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ | 2,5 kg | 2,5+2,5 kg |
| TEMPO 20 → 100°C TEMPS 20 → 100°C TIEMPO 20 → 100°C | TIME 20 → 100°C ZEIT 20 → 100°C ВРЕМЯ 20 → 100°C | ~ 25' | |
| TEMPO 90 → 100°C TEMPS 90 → 100°C TIEMPO 90 → 100°C | TIME 90 → 100°C ZEIT 90 → 100°C ВРЕМЯ 90 → 100°C | ~ 5' | |
| PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA | HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 15 kg/h | 15+15 kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x700x 1040h (mm) | 800x700x 1040h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO | 49 kg | 76 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO | 59 Kg | 91 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 780x480x 1200h (mm) | 880x800x 1200h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,449 m³ | 0,844 m³ |

Структур и Körbe aus Edelstahl - AISI319-Edelstahl (Stärke 15/10) und mit speziellem Keramik-Mikrokugel-Sandstrahlsystem behandelt, Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablageresten - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - praktischer, an das Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn auf der Rückseite des Armaturenbretts - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung unter dem Becken, ausgestattet mit Sicherheitsventil und Thermoelement - piezoelektrische Zündung und Steuerflamme - unabhängige Leistungseinstellung für jedes Becken - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - mit Blind-Abstellboden für Körbe und Möbelstück ausgestattet.
Optional: Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Estructura y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor tratadas con enarenado especial de microsferas de cerámica, sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - práctico grifo de carga de agua para conectar a la red dispuesto en el tablero - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados con válvula de seguridad y termopar - encendido piezoeléctrico y llama piloto - regulación de potencia de forma independiente de cada cuba - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - de serie con falso fondo para apoyo cestos y mueble.
Optional: cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

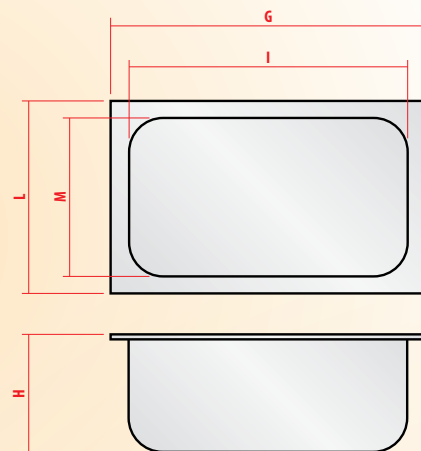
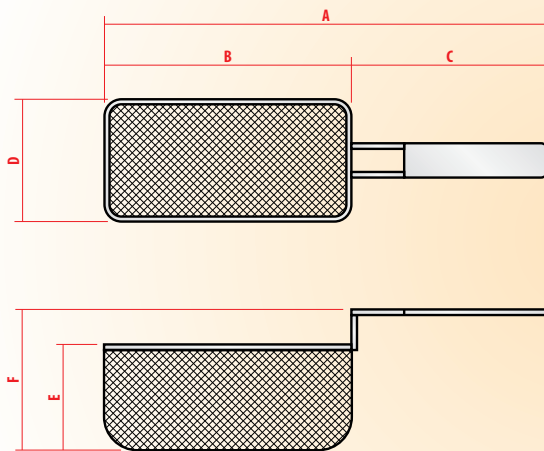
Корпус и корзины из нержавеющей стали - емкости из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 с пескоструйной обработкой керамическими микросферами, сенсорная система очистки от крахмала - ручки корзины и крышек из изолирующего материала - удобный кран для залива воды, подключаемый к водопроводной сети, расположенный на панели управления - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - высокопроизводительные горелки из нержавеющей стали с оптимизацией процесса горения, расположенные под емкостью и оснащенные защитным клапаном и термопарой - пьезоэлектрическое зажигание и фитиль - независимое регулирование мощности каждой емкости - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - оснащена фальш-дном для корзин и тумбой.

Дополнительная комплектация: корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)





| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CESTELLO CE 1/1 | CESTELLO CE 1/2 | CESTELLO CE 1/3 | CESTELLO CE 1/6 |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| A | | 420 mm | 550 mm | 410 mm | 195 mm |
| B | | 330 mm | 330 mm | 290 mm | 140 mm |
| C | | 60x2 mm | 220 mm | 60x2 mm | 60 mm |
| D | | 290 mm | 140 mm | 105 mm | 105 mm |
| E | | 205 mm | 205 mm | 205 mm | 205 mm |
| F | | 400 mm | 380 mm | 400 mm | 400 mm |
| G | | - | - | - | - |
| H | | 285 mm | 285 mm | 285 mm | 285 mm |
| I | | 340 mm | 340 mm | 340 mm | 340 mm |
| L | | - | - | - | - |
| M | | 310 mm | 310 mm <td 310 mm | 310 mm | |



POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS

| | | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| CE 1/1 | CE 1/2 | CE 1/2 | CE 1/3 | CE 1/2 | CE 1/6 | CE 1/3 | CE 1/3 | | CE 1/6 | CE 1/6 |
| | | | CE 1/3 | | CE 1/6 | | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |
| | | | CE 1/3 | | CE 1/6 | | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |




COTTURA SOUS-VIDE


NEW




SV25

 Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) - struttura e vasca in acciaio inox (solo struttura per RH50) - scheda controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda cuore e timer - rubinetto di scarico con valvola di sicurezza - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C.


Accessori: Sonda al cuore.

 Machine for vacuum cooking at low temperature - stainless steel structure and basin (structure only for RH50) - control board with 5 cooking programs - display for viewing water temperature, core probe and timer - drain faucet with safety valve - stopping of machine when there is no water - temperature sensor with delta of 0.1°C.


Accessories: Core probe.

 Appareil pour la cuisson sous-vide à basse température - structure et cuve en acier inox (seulement structure pour le modèle RH50) - fiche de contrôle avec 5 programmes de cuisson - afficheur pour visualiser les températures de l'eau, sonde au cœur en minuteur - robinet de déchargement avec valve de sécurité - bloc machine en cas de manque d'eau - capteur de température avec delta 0,1°C.


Accessoires: Sonde au cœur.

 Vakuulgargerät bei Niedertemperatur - Rahmenstruktur und Behälter aus Edelstahl (nur Rahmenstruktur für RH50) - Kontrollkarte mit 5 Garprogrammen - Display zur Visualisierung von Wassertemperatur, Herzsonde und Timer - Entladehahn mit Sicherheitsventil - Maschinensperre bei fehlendem Wasser - Temperatursensor mit Delta 0,1°C.

Zubehör: Herzsonde.

 Máquina para cocinar al vacío a baja temperatura (sous-vide) - estructura de la cuba en acero inoxidable (solo estructura para RH50) - tarjeta de control con 5 programas de cocción - pantalla para visualizar las temperaturas del agua, sonda al corazón, temporizador - grifo de descarga con válvula de seguridad - bloqueo de la máquina en ausencia de agua - sensor de temperatura con delta 0,1°C.

Accesorios: Sonda al corazón.

 Прибор для низкотемпературной готовки под вакуумом (sous-vide) - корпус и емкость из нержавеющей стали (только корпус для RH50) - плата управления с 5 программами готовки - дисплей для отображения температуры воды, щуп продукта или таймер - сливной кран с предохранительным клапаном - блокировка прибора при отсутствии воды - датчик температуры с дельта 0,1°C.

Комплектующие: Щуп продукта.



RH50

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SV25 | RH50 |
|---|--|----------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2 kW | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230/1N/50-60 Hz | |
| CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАЙНЫ | | 25 Lt. | 50 Lt. |
| TEMPO 20→70°C TEMPS 20→70°C TIEMPO 20→70°C | TIME 20→70°C ZEIT 20→70°C ВРЕМЯ 20→70°C | ~ 50' | ~ 25' |
| PRECISIONE DI LAVORAZIONE PRECISION PROCESSING TRAITEMENT DE PRÉCISION PRÄZISIONSBEARBEITUNG PROCESAMIENTO DE PRECISIÓN ТОЧНОСТЬ ОБРАБОТКИ | | ± 0,3 °C | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 522x410x360h (mm) | 150x240x390h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО | | 4,2 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | | 5,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x450x400h (mm) | 350x460x240h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,103 m ³ | 0,039 m ³ |



RH50
(BACINELLA NON INCLUSA
TANK NOT INCLUDED)





CC74G

Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW con termocoppia di sicurezza. Il modello CC74P è dotato di 4 piastre elettriche Ø 220 mm da 2,6 kW - predisposte per metano, kit GPL incluso - forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW in acciaio inox AISI 430 - guide supporto teglie removibili per una più facile pulizia - capacità 4xGN1/1 passo 75mm - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato - timer 0-120' - termostato 0-270°C.

Modelli disponibili:

- CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno
- CC74FEV: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1
- CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno
- CC76GFEV: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano giorno
- CC74P: 4 piastre elettriche + vano a giorno

Cooking surface in AISI 304 stainless steel - structure, handle and feet, adjustable in height, in AISI 430 stainless steel - independent grills - 3.5 and 6 kW cast iron burners with safety thermocouple. The CC74P model is equipped with 4 Ø 220 mm, 2.6 kW electric plates - set up for methane, LPG kit included - GN1/1 3kW ventilated electric oven in AISI 430 stainless steel - removable rack support guides for easy cleaning - 4xGN1/1 capacity, 75 mm clearance - 1 chromed steel grill supplied - 0-120' timer - 0-270°C thermostat.

Available models:

- CC74G: 4 gas burners + open unit
- CC74FEV: 4 gas burners + GN1/1 electric oven
- CC76G: 6 gas burners + open unit
- CC76GFEV: 6 gas burners + GN1/1 electric oven + open unit
- CC74P: 4 electric plates + open unit

Plan de cuisson en acier inox AISI 304 - structure, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 304 - grilles indépendantes - brûleurs en fonte de 3,5 et 6 kW avec thermocouple de sécurité. Le modèle CC74P est équipé de 4 plaques électriques Ø 220 mm de 2,6 kW - prévues pour le méthane, kit GPL fourni - four électrique ventilé GN1/1 de 3 kW en acier inox AISI 430 - guides de support des plaques amovibles pour un nettoyage plus facile - capacité 4xGN1/1 pas 75 mm - 1 grille en acier chromé fournie en équipement - minuteur 0-120' - thermostat 0-270°C.


Modèles disponibles :

- CC74G : 4 feux à gaz + logement ajouré
- CC74FEV : 4 feux à gaz + four électrique GN1/1
- CC76G : 6 feux à gaz + logement ajouré
- CC76GFEV : 6 feux à gaz + four électrique GN1/1 + logement ajouré
- CC74P : 4 plaques électriques + logement ajouré



CC76GFEV



 Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 - Struktur, Griffe und höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahl AISI 430 - eigenständige Roste - Brenner aus Gusseisen mit 3,5 und 6 kW mit Sicherheits-Thermoelement. Das Modell CC74P ist mit 4 Elektroplatten Ø 220 mm mit 2,6 kW ausgestattet - für Methan vorgerüstet, LPG-Bausatz inbegriffen - elektrischer Umluftofen GN1/1 mit 3 kW aus Edelstahl AISI 430 - herausnehmbare Backblechführungen für eine einfachere Reinigung - Leistung 4xGN1/1 Schritt 75mm - 1 verchromter Stahlrost als Beigabe - Zeitgeber 0-120' - Thermostat 0-270°C.

Verfügbare Modelle:


CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Fach

CC74FEV: 4 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1

CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Fach

CC76GFEV: 6 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1 + offenes Fach

CC74P: 4 Elektroplatten + offenes Fach

 Plano de cocción en acero inoxidable AISI 304 - estructura, manivela y patas ajustables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - parrillas independientes - quemadores en hierro fundido de 3,5 y 6 kW con termopar de seguridad. El modelo CC74P está provisto de 4 placas eléctricas Ø 220 mm da 2,6 kW - pre-dispuestas para metano, kit GPL incluido - horno eléctrico ventilado GN1/1 de 3 kW en acero inoxidable AISI 430 - guías soporte bandejas extraíbles para una limpieza más fácil - capacidad 4xGN1/1 paso 75mm - en dotación 1 parrilla en acero cromado - temporizador 0-120' - termostato 0-270°C.

Modelos disponibles


CC74G: 4 fuegos de gas + compartimento abierto

CC74FEV: 4 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1

CC76G: 6 fuegos de gas + compartimento abierto

CC76GFEV: 6 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1 + compartimento abierto

CC74P: 4 placas eléctricas + compartimento abierto

 Плита из нержавеющей стали AISI 304 - конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - независимые решетки - чугунные горелки в 3,5 и 6 кВт с защитным термоэлементом. Модель CC74P оснащена 4 электрическими плитками Ø 220 мм в 2,6 кВт - предназначенные для газовой подачи, GPL включен в комплект - электрическая духовка с вентилятором GN 1/1 в 3 кВт из нержавеющей стали AISI 430 - направляющие для опоры выдвигаемых противней для более легкой очистки - вместимость 4xGN1 / 1 шаг 75 мм - в комплекте поставляется 1 хромированная стальная решетка - таймер 0-120' - термостат 0-270 °C.

Модели в наличии:

CC74G: 4 газовые горелки + открытый отсек

CC74FEV: 4 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1

CC76G: 6 газовые горелки + открытый отсек

CC76GFEV: 6 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1 + открытый отсек

CC74P: 4 электрических плитки + открытый отсек



CC74FEV



CC74P

POTENZA - POWER - PUISSANCE - LEISTUNG - POTENCIA - МОЩНОСТЬ

| CC74G | CC74FEV | CC76G | CC76GFEV | CC74P |
|--------|---------|--------|----------|-------------------|
| 6 kW | 6 kW | 6 kW | 6 kW | 2,6 kW ø220 mm |
| 3,5 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 2,6 kW ø220 mm |
| 3,5 kW | 3,5 kW | 6 kW | 6 kW | |
| 6 kW | 6 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | |

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CC74G | CC74FEV | CC76G | CC76GFEV | CC74P |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| POTENZA TOP TOP POWER PUISSANCE TOP LEISTUNG TOP POTENCIA TOP МОЩНОСТЬ ПАНЕЛИ ПЛИТЫ | | 19 kW | 19 kW | 28,5 kW | 28,5 kW | 10,4 kW |
| POTENZA FORNO PUISSANCE FOUR POTENCIA HORNO POTENCIA HORNO | OVEN POWER LEISTUNG OFEN МОЩНОСТЬ ДУХОВКИ | / | 3 kW | / | 3 kW | / |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | / | 230V/1N/50-60 Hz | / | 230V/1N/50-60 Hz | 400V/3N/50-60 Hz |
| CALORIE CALORIES КАЛОРИАС | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | Kcal/h 16337 BTU/h 64830 | 18916 kcal/h BTU/h 75065 | 24505 kcal/h BTU/h 97244 | 27085 kcal/h BTU/h 107482 | 8942 kcal/h BTU/h 35485 |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | G20/25= 2,43 m ³ /h | G20/25= 2,00 m ³ /h | G20/25= 3,00 m ³ /h | | / |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | G30/31= 1,80 kg/h | G30/31= 1,50 kg/h | G30/31= 2,25 kg/h | | / |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 1/2" G | | | | / |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | / | 4xGN1/1 638x394x356h (mm) | / | 4xGN1/1 638x394x356h (mm) | / |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | / | MAX 300°C | / | MAX 300°C | / |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 800x700x900h (mm) | | 1200x700x900h (mm) | | 800x700x900h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO | 74 kg | 71 kg | 94 kg | 91 kg | 55 kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 85 kg | 82 kg | 108 kg | 105 kg | 65 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 860x760x915h (mm) | | 1260x760x915h (mm) | | 860x760x915h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,595 m ³ | | 0,871 m ³ | | 0,595 m ³ |



SNACK BAR 🇮🇹

SNACK BAR 🇬🇧

SNACK BAR 🇫🇷

SNACK BAR 🇩🇪

SNACK BAR 🇪🇸

ЗАКУСОЧНАЯ 🇷🇺



INDICE

| | | |
|--|------|-----|
| FRULLATORI PROFESSIONAL MIXERS MIXEURS MIXER LICUADORAS БЛЕНДЕРЫ | pag. | 159 |
| FRULLATORI FRAPPÈ MILK SHAKERS MILKSHAKER MILKSHAKER LICUADORAS FRAPPÈ БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ | pag. | 161 |
| SPREMIAGRUMI JUICE SQUEEZER PRESSE-AGRUMES ZITRUSPRESSE EXPRIMIDOR СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ | pag. | 162 |
| TRITAGHIACCIO ICE MINCER BROYEUR A GLACE EISZERKLEINER PICADORA DE HIELO ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ | pag. | 163 |
| GRUPPI MULTIPLI MULTIPLE GROUP GROUPE MULTIPLE MULTI-EINHEIT GRUPO MÚLTIPLO БАРНЫЙ КОМБАЙН | pag. | 164 |
| TOSTIERE TOP TOASTER TOASTEUR TOASTER PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA ТОСТЕР | pag. | 166 |
| TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCS TOASTER TOASTEUR TOASTER TOSTADOR DE PAN CONTINUO ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ | pag. | 167 |
| PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE CAST IRON ELECTRICAL GRILLS PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE GUSSEISENELEKTROPLATTEN PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ | pag. | 168 |
| PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV ELECTRIC CONTACT GRILLS IN GLASS CERAMIC PLAQUES ELECTRIQUES EN VITROCERAMIQUE ELEKTROPLATTEN AUS GLASKERAMIK PV PLACAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS PV ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ PV | pag. | 169 |
| CREPIERE ELETTRICHE - GAS ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ | pag. | 171 |
| HOT DOG WD3 HOT DOG HOT DOG HOT DOG HOT DOG АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ | pag. | 173 |
| HOT DOG RW8 HOT DOG HOT DOG HOT DOG HOT DOG АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ | pag. | 174 |
| PRESSAGELATO ICE CREAM PRESS PRESSE-GLACE EISPRESSE PRENSADOR DE HELADO ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО | pag. | 175 |

Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - il modello FR200P ha il variatore di velocità - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore.

Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

Shake, frappe, etc. machine. Body made of painted aluminium alloy - model FR200P has selectable speeds - micro switch on cover - 4-blade stainless steel removable knife - cap on lid to add ingredients during work - available with lexan or stainless steel cup. Double models are equipped with a knife unit and mixing unit.

Optional: Stainless steel or lexan cut for shakes or frappe.

Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - le modèle FR200P a le variateur de vitesse - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur.

Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über eine Geschwindigkeitsveränderung - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen aus Inox-Stahl - Stopfen auf dem Deckel für die Beigabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl. Die Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer-Gruppe ausgestattet.

Optionals: Becher aus Inox oder Lexan für Mixgetränke oder Frappés.

Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura en aleación de aluminio pintado - el modelo FR200P tiene un variador de velocidad - microinterruptor en la tapa - cuchilla extraíble de cuatro cuchillos de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo de cuchilla y un grupo mezclador.

Opcionales: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

Прибор для приготовления коктейлей, фραπε и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.

Дополнительная комплектация: Стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фραπε.



FR150P



FR150I



FRULLATORI

PROFESSIONAL MIXERS
MIXEURS
MIXER
LICUADORAS
БЛЕНДЕРЫ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FR150I | FR150P | FR200P | FR2150I | FR2150P |
|--|---|----------------------|--------|-------------------|---------------------|---------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 350 W | | 750 W | 350+350 W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 16000 rpm | | 14000÷24000 rpm | 2x16000 rpm | |
| CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS | CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА | 1,5 Lt. | | 2 Lt. | 1,5+1,5 Lt. | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 210x210x490h (mm) | | 210x215x485h (mm) | 380x210x490h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО | 4 Kg | | 5 Kg | 8,5 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 5 Kg | | 6,5 Kg | 10 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 300x300x530h (mm) | | | 530x310x530h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,048 m ³ | | | 0,087m ³ | |



FR2150I



Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

Frappe, cocktail, sherbet, etc. machine. Body made of aluminium alloy - available with lexan or stainless steel cup - automatic on system only with cup inserted.

Machine pour les frappés, les cocktails, les sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre en lexan ou acier inox - système de mise en marche automatique uniquement lorsque le verre est introduit dans la machine.

Maschine zur Herstellung von Frappés, Cocktails, Sorbets usw. Rahmenstruktur in Aluminiumlegierung - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Inox-Stahl - System zur automatischen Einschaltung nur bei eingesetztem Becher.

Máquina para realizar frappé, cocktails, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con vaso de encastre.

Прибор для приготовления фрappe, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | FP1I | FP1P | FP2I | FP2P |
|--|---|-----------------------|------|-----------------------|------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 120 W | | 120+120 W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 16000 rpm | | | |
| CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS | CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА | 0,55 Lt. | | 0,55+0,55 Lt. | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 150x195 x485h (mm) | | 300x195 x485h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО | 2,5 Kg | | 5 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 3,5 Kg | | 6,5 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 210x250 x570h (mm) | | 370x250 x530h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,030 m ³ | | 0,049 m ³ | |





SPREMIAGRUMI

JUICE SQUEEZER
 PRESSE-AGRUMES
 ZITRUSPRESSE
 EXPRIMIDOR
 СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

| | | | |
|--|--|-----------------------|-----------------------|
| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SPM | SPL |
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 150 W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 500 rpm | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 210x305 x330h (mm) | 210x305 x365h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 3,8 Kg | 4,5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 4,8 Kg | 5,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 390x300x440h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,051 m ³ | |

SPM: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - vasca e filtro estraibili - accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - doppia pigna in ABS alimentare.

SPL: Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - azionamento e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta - vasca, filtro e pigna removibili.

SPM: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - removable basin and filter - automatic power on and off by pressing the cone - ABS food safe double cone.

SPL: Professional electrical painted aluminium alloy citrus juicer - automatic on/off by fruit juicer lever - removable basin, filter and cone.

SPM: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - cuve et filtre amovibles - mise en marche et arrêt automatiques avec une pression sur le cône - double cône en ABS alimentaire.

SPL: Presse-agrumes électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - mise en marche et arrêt automatiques par l'emploi du manche presse-fruits - cuve, filtre et cône amovibles.

SPM: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - ausziehbare Wanne und Filter - automatisches Ein- und Ausschalten durch Druck auf den Presskegel - doppelter Presskegel aus lebensmittelechtem ABS.

SPL: Elektrische Profi-Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - automatische Ein- und Ausschaltung mit Hilfe des Hebel-Pressarms - Wanne, Filter und Presskegel abnehmbar.

SPM: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - recipiente y filtro extraíbles - encendido y apagado automáticos pulsando en la piña - doble piña de ABS de uso alimentario.

SPL: Exprimidor eléctrico profesional de aleación de aluminio pintado - puesta en marcha y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta - recipiente, filtro y piña extraíbles.

SPM: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика.

SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпуске прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.



SPM



SPL

ICE MINCER
BROYEUR A GLACE
EISZERKLEINER
PICADORA DE HIELO
ЛЪДОДРОБИТЕЛЬ

TRITAGHIACCIO TRL - ROGM



TRL: Tritaghiaccio professionale per tritare il ghiaccio in scaglie sottili, adatto per preparare granite, cocktails, ecc. Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità.

ROGM: Rompighiaccio professionale per frantumare il ghiaccio, adatto per preparare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bichiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato.

TRL: Professional ice mincer to crush ice in thin chips, ideal for frozen drinks, cocktails, etc. Body made with ABS - micro switch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection.

ROGM: Professional ice crusher to crush ice to prepare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Painted aluminium alloy body - micro switch on cover - stainless steel cup and blade unit - crushed ice size selection.

TRL: Broyeur à glace professionnel pour broyer la glace en fines lamelles, convient à la préparation de granits, cocktails, etc. Structure en ABS - micro-contacts sur le manche - trémie en acier léger - lame en acier inox - expulsion de la glace par gravité.

ROGM: Brise-glace professionnel pour concasser la glace, convient pour la préparation de Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage dimension glace broyée.

TRL: Profi-Eiszerkleiner zum Zerkleinern von Eis in dünne Splitter, geeignet für die Zubereitung von Granitas, Cocktails usw. Konstruktion aus ABS - Mikroschalter auf Hebel - Fülltrichter aus Leichtmetall - Klinge aus Inox-Stahl - Schwerkraftausstoß des Eises.

ROGM: Profi-Eisbrecher zum Zerhacken von Eis, geeignet für die Zubereitung von Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails usw. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter auf Deckel - Becher und Messergruppe aus Inox-Stahl - Einstellung der Größe des gecrushten Eises.

TRL: Picadora de hielo profesional para deshacer el hielo en delicadas escamas, se adapta para preparar granizados, cocktails, etc. Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación liviana - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad.

ROGM: Picahielo profesional para quebrar el hielo, se adapta para preparar Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulación de la medida del hielo triturado.

TRL: Профессиональный льдодробитель для измельчения льда в мелкую крошку, подходящую для приготовления гранит, коктейлей и т.д. Корпус из АБС-пластика - микровыключатель на рукоятке - воронка из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - выталкивание льда под действием силы тяжести.

ROGM: Профессиональный блендер для дробления льда, который используется для приготовления Кайпиринья, Михито и других коктейлей со льдом. Окрашенный корпус из алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стакан и блок лезвий из нержавеющей стали - возможность регулировать размеры кубиков льда.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TRL | ROGM |
|--|---|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 350 W | 150 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 1200 rpm | 800 rpm |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | ~120 Kg/h | |
| CAPACITÀ BICCHIERE CONTENANCE DU VERRE CAPACIDAD VASOS | CUP CAPACITY BECHERFASSUNGSVERMÖGEN ЕМКОСТЬ СТАКАНА | / | 3 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 210x465 x480h (mm) | 210x380 x490h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 8,2 Kg | 5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 9,2 Kg | 6 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x280 x310h (mm) | 300x300 x530h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,046 m ³ | 0,047 m ³ |



ROGM



TRL



GRUPPI MULTIPLI

MULTIPLE GROUP
GROUPE MULTIPLE
MULTI-EINHEIT
GRUPO MÚLTIPLO
БАРНЫЙ КОМБАЙН



GP2SF

Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.

GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan.

GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.

GP3SFF: composto da spremiagrumi, frullatore con bicchiere da 1,5 Lt. in lexan e frullatore frappè con bicchiere in lexan.

Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy body - independent motors.

GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 lit lexan cup.

GP2FR: composed of a mixer with 1.5 lit lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.

GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 lit lexan cup and milkshaker with lexan cup.

Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger peint - moteurs indépendants.

GP2SF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan.

GP2FR: composé d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un brise-glace avec un verre en acier inox.

GP3SFF: composé d'un presse-agrumes et d'un mixeur avec un verre de 1,5 l en lexan et d'un milkshaker avec un verre en lexan.

Maschinen zur gleichzeitigen Ausführung mehrerer Arbeitsgänge. Rahmenstruktur in lackierter Aluminiumlegierung - unabhängige Motoren.

GP2SF: bestehend aus Zitruspresse und Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan.

GP2FR: bestehend aus Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Eiscrusher mit Edelstahlbehälter.

GP3SFF: bestehend aus Zitruspresse, Mixer mit 1,5 l - Behälter aus Lexan und Milkshaker mit Behälter aus Lexan.

Máquinas para varias preparaciones a la vez. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.

GP2SF: compuesto por exprimidor y licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan.

GP2FR: compuesto por licuadora con vaso de 1,5 L. de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.

GP3SFF: compuesto por exprimidor, licuadora con vaso de 1,5 L de lexan y licuadoras frappè con vaso de lexan.

Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава – независимые двигатели.

GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.

GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.

GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фрappe со стаканом из лексана.



GP2FR



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | GP2SF | GP2FR | GP3SFF |
|--|---|----------------------|---------------|---------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 150+350 W | | 150+350+120 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50-60Hz | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 500/16000 rpm | 800/16000 rpm | 500/16000/16000 rpm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 380x240x490h (mm) | | 510x240x500h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 9 Kg | | 11 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 10 Kg | | 12 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 530x310x530h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,087 m ³ | | |



GP3SFF



TOSTIERE TOP

TOASTER
TOASTEUR
TOASTER
PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA
ТОСТЕР

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TOP/3D | TOP/6D |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2200 W | 3300 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | | 370x230 x90h (mm) | 370x230 x180h (mm) |
| CAPACITÀ TOAST TOAST CAPACITY CAPACITE DE TOASTS TOAST-KAPAZITÄT CAPACIDAD TOAST ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ САНДВИЧЕЙ | | 3 (n°) | 6 (n°) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 490x250x 230h (mm) | 490x250x 350h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 8 Kg | 9,5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 10 Kg | 11,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 360x590 340h (mm) | 370x590 x490h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,073 m ³ | 0,107 m ³ |

Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster. Stainless steel body - resistance function with quartz tubes - 0 - 15 minute timer.

Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les «piadine», etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie 0 à 15 minutes.

Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten.

Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, würstel, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos.

Прибор для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, гамбургеров, сосисок, сэндвичей, лепешек и т.п. Каркас из нержавеющей стали, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, таймер на 0÷15 минут.



TOP/3D



TOP/6D

TOASTER
TOASTEUR
TOASTER
TOSTADOR DE PAN CONTINUO
ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCS



Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

Continuous bread slice toaster. Stainless steel body - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

Máquina para tostar rebanadas de pan en ciclo continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor autoventilado con reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para programar mejor el calor deseado - ventilador para disipar el calor.

Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотный обжарочный конвейер из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочного конвейера, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TOCS | TOC |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2660 W | 3000 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | |
| DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА | | 220x330 (mm) | 305x410 (mm) |
| TEMPO DI COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN | COOKING TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 75÷270 (sec.) | 100÷360 (sec.) |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 80÷360 (n°) | 150÷480 (n°) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 370x480 x340h (mm) | 450x680 x390h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 16 Kg | 22 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 18 Kg | 25 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 560x420 x450h (mm) | 720x550 x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,106 m ³ | 0,190 m ³ |



TOC



PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA PE/N

NEW

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PE25/R-LN | PE35/R-LN | PE50/R-L-MN |
|---|--|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1800 W | 2200 W | 3600 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | 230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 230x 230 (mm) | 340x 230 (mm) | 480x 230 (mm) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷300° C | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | | 320x 360x 200/520h (mm) | 420x 360x 200/520h (mm) | 570x 360x 200/520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 16 Kg | 22 Kg | 27 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 18 Kg | 24 Kg | 34 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 460x 450x 300h (mm) | 560x 470x 300h (mm) | 690x 450x 380h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,062 m ³ | 0,079 m ³ | 0,118 m ³ |

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc.

Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato 0÷300 °C - termostato di sicurezza - piastra superiore autobilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto (metà liscio e metà rigato).

Meat, fish, egg, vegetable, cheese, toast, sandwich, etc. heating appliance. Stainless steel body - sanded cast iron cooking grill will lasting heat retention capacity - contact resistance with grills to guarantee better conductivity - 0 - 300° C thermostat - safety thermostat - self-balanced upper grill - available with smooth, lined or mixed cooking surface (half smooth, half lined).

Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les œufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc.

Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de 0 à 300°C - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - disponibles avec plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte (à moitié lisse et à moitié nervuré).

Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.

Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, in der Lage, die Temperatur lange beizubehalten - Widerstände in Kontakt mit den Platten zur Gewährleistung einer besseren Leitfähigkeit - Thermostat 0÷300 °C - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder kombiniert (halb glatt, halb gerillt) ausgeführter Kochfläche.

Máquina para cocer y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, emparedados, bocadillos, etc.

Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, capaz de mantener por un período prolongado la temperatura - resistencias en contacto con las placas para garantizar la mejor conductibilidad - termostato 0÷300 °C - termostato de seguridad - placa superior autobalanceda - disponibles con plano de cocción liso, rayado o mixto (mitad liso y mitad rayado).

Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей, сыров, сэндвичей, бутербродов и т.п.

Каркас из нержавеющей стали, жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой, которая способна сохранять тепло в течение длительного времени, нагревательные элементы, контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости, термостат на 0÷300 °C, предохранительный термостат, верхняя плита с автоматической балансировкой, предлагается с гладкой, рифленой или комбинированной (наполовину гладкой, наполовину рифленой) жарочной поверхностью.



PE50/RN



Le piastre elettriche in vetroceramica sono adatte per scaldare toast e panini e per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Sono estremamente veloci nel raggiungere la temperatura impostata grazie all'utilizzo di resistenze ad infrarossi. La struttura in acciaio inox e le piastre di cottura in vetroceramica "EUROKERA" la rendono estremamente facile da pulire. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocera- mica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infra- red elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by "EU- ROKERA" make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat

Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffa- ge de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grâce à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique "EUROKE- RA" permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balancées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermi- que en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Tempe- ratur äußerst schnell. Dank der Struktur aus rostfreiem Stahl und den Kochplatten aus Glaskeramik "EUROKERA" sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selb- stausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisol- ierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

Las placas eléctricas vitrocerámicas están especialmente indicadas para calentar emparedados y bocadillos y para cocer carne, pescado, verduras, etc. Gracias a la predisposición de resistencias de infrarrojos, estos elementos pue- den alcanzar la temperatura programada muy rápidamente. La estructura de acero inoxidable y las placas de cocción vitrocerámicas "EU- ROKERA" hacen este producto extremadamente fácil de limpiar. Placas superio- res auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - ai- slamiento térmico de fibrocéramica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики "EUROKERA" способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.



PV27/LR



PV40/LL



PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA PV

PYROCERAM GRILLS
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | PV27/LL-LR | PV40/LL-LR | PV55/LL-LR |
|---|---|-----------------------|-----------------------|---|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1700 W | 2000 W | 3400 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | | 230V/1N/50-60Hz | | 230V/1N/50-60Hz 230V/3N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | 270x300 (mm) | 400x300 (mm) | 545x300 (mm) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0÷300° C | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 390x430x190/600h (mm) | 490x450x190/600h (mm) | 630x450x190/600h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО | 11,5 Kg | 15,5 Kg | 23 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 13,5 Kg | 17,2 Kg | 32 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x430x270h (mm) | 530x530x340h (mm) | 730x530x410h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,062 m ³ | 0,095 m ³ | 0,159 m ³ |



PV55/LR

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE
CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ
ELEKTRO-GAS-CRËPERIE
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

CREPIERE ELETTRICHE - GAS



CREPIERE ELETTRICHE: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

CREPIERE A GAS: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a G.P.L., in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.

ELECTRICAL CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - 0 - 300° C thermostat - temperature adjustment on each surface - dual surfaces with independent operations.

GAS CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - 8 position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.

CRËPIÈRES ÉLECTRIQUES: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - thermostats de 0 à 300 °C de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

CRËPIÈRES AU GAZ: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - alimentation au G.P.L., livré avec kit méthane - régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

ELEKTRO-CRËPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Thermostat 0÷300 °C zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

GAS-CRËPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Speisung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Flammenstärkeregler mit acht Positionen - Einschaltung mit Piezoelektrik - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - termostato 0÷300 °C para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

MÁQUINA PARA CREPES A GAS: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en dotación kit para metano - regulador de la potencia llama con ocho posiciones - encendido piezoelectrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



CRPN



CRP2N



CRP42



CR400G2



CREPIERE ELETTRICHE - GAS

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE
 CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ
 ELEKTRO-GAS-CRÉPÉRIE
 MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | CRPN | CRP2N | CRP4 | CRP42 | CR400G1 | CR400G2 |
|---|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2400 W | 2400+2400 W | 2750 W | 2750+2750 W | 3600 W | 3600+3600 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N /50-60Hz | 400/3N /50-60Hz | 230V/1N /50-60Hz | 400/3N /50-60Hz | GPL - METANO | |
| CALORIE CALORIES CALORÍAS | CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ | | | | | 3.600 kcal/h 14.286 BTU/h | 3.600 + 3.600 kcal/h 14.286 + 14.286 BTU/h |
| CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА | | | | | | G20 = 0,34 m ³ /h G25 = 0,41 m ³ /h | G20 = 0,34 + 0,34 m ³ /h G25 = 0,41 + 0,41 m ³ /h |
| CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА | | | | | | G30/G31 = 0,23 kg/h | G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h |
| ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | | | | | 1/2" G | |
| BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES | BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ | | | | | N° 1 | N° 2 |
| ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO | IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ | | | | | N. 1 PIEZOELETRICO | N. 2 PIEZOELETRICI |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAIL BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | 0±300° C | | | | 0±280° C | |
| TEMPO COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN | COOK TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | ~ 1-3' | | | | | |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | | ø 350 (mm) | ø 2x350 (mm) | ø 400 (mm) | ø 2x400 (mm) | ø 400 (mm) | ø 2x400 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 370x370 x140h (mm) | 760x370 x140h (mm) | 400x470 x120h (mm) | 810x470 x120h (mm) | 480x480 x270h (mm) | 900x480 x270h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 12 Kg | 23 Kg | 16 Kg | 29 Kg | 23 Kg | 46 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 14 Kg | 25 Kg | 18 Kg | 35 Kg | 26 Kg | 52 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 530x440 x280h (mm) | 760x460 x220h (mm) | 530x530 x330h (mm) | 960x540 x360h (mm) | 530x530 x330h (mm) | 960x540 x450h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,065 m ³ | 0,077 m ³ | 0,093 m ³ | 0,187 m ³ | 0,093 m ³ | 0,233 m ³ |



CR400G1



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, термостат на 0±300 °C для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.



Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90 °C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

Hot dog and bun heating machine. Stainless steel body - three bun heater punchers - 30 - 90° C thermostat - glass bell jar with internal stainless steel hot dog double boiler heater.

Machine pour chauffer et cuire les petits pains et les saucisses de Francfort. Corps en acier inox - trois pointes pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90 °C - cloche en verre avec panier inox à l'intérieur pour la cuisson des saucisses de Francfort au bain-marie.

Maschine zum Erhitzen und Garen von Broten und Würsten. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drei Stempel zum Erhitzen des Brots - Thermostat 30÷90 °C - Glasglocke mit Inox-Einsatz im Innern zum Garen von Würsten im Wasserbad.

Máquina para calentar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas a baño maría.

Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Каркас из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90 °C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

| | | |
|---|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1100 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz |
| DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА | | 0÷90° C |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 480x300x350h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС ЧЕТТО | 10 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 11 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x350x380h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,072 m ³ |





HOT DOG RW8

HOT DOG
HOT DOG
HOT DOG
HOT DOG

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

| | | |
|---|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1800 W |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz |
| NUMERO RULLI NOMBRE DE ROULEAUX NÚMERO DE RODILLOS | NUMBER OF ROLLERS ROLLENANZAHL ЧИСЛО ВАЛКОВ | 8 |
| LUNGHEZZA RULLI ROLLER LENGTH LONGUEUR DES ROULEAUX ROLLENLÄNGE LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ | | 350 (mm) |
| DIAMETRO RULLI DIAMETRE DES ROULEAUX DIÁMETRO RODILLOS | ROLLER DIAMETER ROLLENDURCHMESSER ДИАМЕТР ВАЛКОВ | Ø 25 mm |
| NUMERO MAX WURSTEL MAX NUMBER OF HOT DOGS NOMBRE MAX DE SAUCISSES DE FRANCFORT MAXIMALE WÜRSTCHENANZAHL NÚMERO MÁX. DE SALCHICHAS МАКС. ЧИСЛО КОЛБАСОК | | 14 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 460x350x200h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 11 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 12 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 590x440x270h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,070 m ³ |

Macchina per riscaldare e cuocere würstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza di cottura.

Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling without manual turning them - stainless steel body - AISI304 stainless steel rollers - armoured electrical resistances in rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels.

Machine pour chauffer et cuire les saucisses et saucisses de Francfort - cuisson rapide et uniforme qui rend les produits savoureux avec la coloration typique de la cuisson au grill sans avoir à les tourner manuellement - corps en acier inox - rouleaux en acier inox AISI304 - résistances électriques blindées à l'intérieur des rouleaux - tiroir de collecte des résidus de cuisson - 3 niveaux de puissance de cuisson.

Apparat zum Erhitzen und Garen von Würstchen und Bratwürsten - das schnelle und gleichmäßige Garen verleiht den Produkten den Geschmack und die typische Färbung von Grillprodukten, ohne dass diese manuell gedreht werden müssen - Gehäuse aus Edelstahl - Rollen aus AISI304-Edelstahl - geschützte Elektrowiderstände im Inneren der Rollen - Sammelbehälter für Grillreste - 3 Leistungsstufen zum Garen.

Máquina para calentar y cocinar hot dog y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de darlos vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción.

Прибор для разогревания и приготовления сосисок и колбасок - Быстрое и равномерное обжаривание, благодаря которому продукты принимают типичный вид приготовленных на гриле без необходимости поворачивать их вручную - Корпус из нержавеющей стали - Валки из нержавеющей стали AISI304 - Армированные ТЭНы, расположенные внутри валков - поддон для сбора отходов - 3 уровня мощности.



ICE CREAM PRESS
PRESSE-GLACE
EISPRESSE
PRENSADOR DE HELADO
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

PRESSAGELATO PGEL



Piccola pressa manuale con cui, utilizzando diversi bicchieri, si possono ottenere spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.
Optional: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.

Small manual press used with various nozzles to create spaghetti, tagliatelle or asparagus shaped ice cream. Aluminium body - special anodised alloy cup - equipped with cups for spaghetti.
Optional: Tagliatelle and asparagus cups.

Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace en utilisant différents verres. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghettis.
Extras: verre à tagliatelles et verre à asperges.

Kleine Handpresse, mit der unter Verwendung verschiedener Becher Eis in Form von Spaghetti, Tagliatelle und Spargel hergestellt werden können. Rahmenstruktur aus Aluminium - Becher aus eloxierter Speziallegierung - ausgestattet mit Becher für Spaghetti-Eis.
Optionals: Becher für Tagliatelle und Spargel.

Pequeña prensa manual con la cual, empleando diferentes vasos, se puede moldear el helado para obtener espaguetis finos o gruesos o espárragos de helado. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - dotada de vaso para espaguetis.
Opcionales: Vaso espaguetis finos y vaso espárragos.

Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти".
Дополнительная комплектация: стакан для мороженого типа "лапша" и стакан для мороженого типа "спаржа".

| | | |
|--|---|----------------------|
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 205x245x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС ЧЕТТО | 3 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 4 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 230x220x520h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,026 m ³ |





CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **COSTO DELL'IMBALLO:** compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.
- **PER ORDINI DI IMPORTO INFERIORE A € 80,00 COSTO FISSO GESTIONE ORDINI € 5,00.**
- **CONDIZIONI DI PAGAMENTO:** Si richiede il pagamento in contanti o in contrassegno: 1. per le prime forniture - 2. al superamento del fido - 3. per l'invio dei ricambi.
- **DILAZIONI DI PAGAMENTO:** da definire.
- **PREZZI:** non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. **I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A.**
- **TERMINI DI CONSEGNA:** 1. spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino - 2. per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.
- **ASSISTENZA TECNICA:** a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar spa si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar spa non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.
- **TRASPORTO FRANCO FABBRICA:** la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
- **GARANZIA:** 12 mesi.
- **LISTINO:** il presente annulla tutti i precedenti. I dati tecnici e immagini riportati nel presente listino sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
- **TUTTE LE NOSTRE MACCHINE SONO COPERTE DA ASSICURAZIONE (RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI) ESCLUSO U.S.A. E CANADA**



GENERAL CONDITIONS OF SALE

- **COST OF PACKING:** included in price for machines. € 5,00 for spare parts and accessories.
- **FIXED HANDLING FEE OF € 5,00 FOR ORDERS OF LESS THAN € 80,00.**
- **CONDITIONS OF PAYMENT:** Cash payment or on delivery: 1. for first orders - 2. for orders in excess of granted credit - 3. for shipment of spare parts.
- **DEFERRED PAYMENTS:** to define.
- **PRICES** are not binding. They can be subjected to changes without prior advise. In anycase they will be defined by the order confirmation. **PRICES DO NOT INCLUDE VAT**
- **DELIVERY TIME:** 1. daily after receipt of orders for machines already available - 2. about 25 working days after receipt of orders for machines to be produced, subject to absence of unforeseen difficulties.
- **TECHNICAL ASSISTANCE:** provided by the DEALER for the entire duration of the GUARANTEE, (1 year). Fimar spa undertakes to provide, under warranty, all replacement parts considered defective. The sale price invoiced to the end user will include not only the price of the finished products sold, but also the management, by the dealer, of the warranty that covers them. Fimar spa will not incur any direct or indirect expenses incurred by the dealer for warranty management.
- **DELIVERY EX WORKS.** We are not responsible for any damage the goods can suffer during the transport: the goods are carried at the customer's own risk. Any eventual complaint must be reported within law terms.
- **WARRANTY:** 12 months.
- **PRICE LIST:** this price-list replaces all previous lists. The technical data and pictures illustrated in this price-list are only approximate. The manufacturer reserves the right to change technical and visual characteristics and to suspend production at any time without giving prior notice.
- **ALL OUR MACHINE ARE COVERED BY THE THIRD PARTY PRODUCT LIABILITY INSURANCE (U.S.A. AND CANADA EXCLUDED)**



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- **COÛT DE L'EMBALLAGE:** compris dans le prix pour les machines. € 5,00 pour les pièces de rechange et les accessoires.
- **POUR TOUTES COMMANDES INFÉRIEURES À € 80,00 COÛT FIXE DE GESTION DES COMMANDES DE € 5,00**
- **CONDITIONS DE PAIEMENT** - le paiement doit être effectué en argent comptant ou contre remboursement: 1. pour les premières fournitures - 2. au dépassement du crédit accordé - 3. pour l'envoi de pièces de rechange.
- **ECHEANCE DE PAIEMENT:** à définir.
- **PRIX:** ne sont pas définis, ils peuvent subir des variations sans obligation de préavis. Dans ce cas ils seront confirmés au moment de la commande. **LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LA TVA**
- **DELAI DE LIVRAISON** 1. livraison journalière pour les machines disponibles - 2. alors que pour les machines à produire, à environ 25 jours ouvrables, sauf imprévus.
- **ASSISTANCE TECHNIQUE:** a la charge du REVENDEUR pour toute la durée de la GARANTIE (Une année). La société Fimar spa s'engage à fournir, en garantie, tous les composants de rechange considérés défectueux. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final inclura le prix des produits finis vendus mais également la gestion, de la part du revendeur, de la garantie pour la couverture de ceux-ci. La société Fimar spa ne devra soutenir aucune dépense directe ou indirecte soutenue par le revendeur pour la gestion de la garantie.
- **TRANSPORT DEPART-USINE.** La marchandise voyage a risques et périls du client. La maison n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Les éventuelles réclamations doivent être communiquées dans les délais de la loi.
- **GARANTIE:** 12 mois.
- **LISTE DES PRIX:** la présente liste annule tous les précédents. Les données techniques contenues dans la présente liste des prix et les photos sont purement indicatives. La maison se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques de ses articles ou d'en interrompre la production, à tout moment et sans obligation de préavis.
- **TOUTES NOS MACHINES SONT COUVERTES PAR UNE ASSURANCE (RESPONSABILITÉ CIVILE ENVERS TIERS)**



ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

- **VERPACKUNGSKOSTEN:** im preis der maschinen inbegriffen. € 5,00 für ersatzteile und zubehöre.
- **FÜR BESTELLUNGEN UNTER € 80,00**
- **FIXE BEARBEITUNGS GEBÜHR € 5,00.**
- **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN** - Direktzahlung oder Zahlung bei Wareneingang wird verlangt: 1. für die erste lieferungen - 2. bei Überschreitung des gewährten Kredits - 3. für die Sendung von Ersatzteilen.
- **ZAHLUNGSZIEL:** Um zu bestimmen.
- **PREISE:** nicht verbindlich sind und können geändert sein ohne die Pflicht im Voraus zu benachrichtigen; in diesen Fall werden mit der Auftragbestätigung bestätigt sein.
- **DIE PREISE VERSTEHEN SICH AUSSCHLIESSLICH MWST LIEFERFRIST** 1. Täglich für verfügbare Maschinen - 2. für Maschinen um zu produzieren ungefähr 25 Arbeitstage, unvorhergesehene Umstände vorbehalten.
- **TECHNISCHER DIENST:** Zu lasten des WIEDERVERKÄUFERS während der gesamten Dauer der GARANTIE (1 Jahr). Fimar spa verpflichtet sich, während der Garantiezeit, zur Lieferung aller für defekt befundenen Ersatzteile. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Kosten für die Verwaltung der Garantie durch den Verkäufer. Fimar spa werden keine zusätzlichen direkten oder indirekten Kosten, die dem Verkäufer für die Verwaltung der Garantie entstehen, in Rechnung gestellt.
- **TRANSPORT FREI UNSEREM WERK.** Die Ware ist auf Gefahr der Auftraggeber transportiert, deshalb sind wir nicht verantwortlich für eventuelle Schaden der Ware während der Transport zugefügt. Eventuelle Anfechtungen sollen unbedingt nur nach den Gesetz gemacht sein.
- **GARANTIE:** 12 monate.
- **PREISLISTE:** Die vorliegende Preisliste setzt alle vorhergehenden außer Kraft. Die in der vorliegenden Preisliste angegebenen technischen Daten und die Fotos sind reine Richtwerte. Die Firma behält sich das Recht vor, die technischen oder ästhetischen Eigenschaften zu verändern oder die Produktion ohne Vorankündigung jederzeit einzustellen.
- **ALLE UNSERE MASCHINEN SIND VERSICHERUNGSGEDECKT (HAFTPFLICHT)**



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- **COSTE DEL EMBALAJE:** incluido en el precio para las máquinas - repuestos y accesorios 5,00 €
- **PARA PEDIDOS CON UN IMPORTE INFERIOR A 80,00 € COSTE FIJO GESTIÓN PEDIDOS 5,00 €**
- **CONDICIONES DE PAGO:** Se exige el pago en efectivo o contra reembolso: 1. para los primeros suministros - 2. cuando se supere el crédito - 3. para el envío de los repuestos.
- **APLAZAMIENTO DE PAGOS:** pendiente de definición.
- **PRECIOS:** no son vinculantes; pueden sufrir variaciones sin que la empresa esté obligada a avisar de ello previamente. En dicho caso, se confirmarán en el momento del pedido. **LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA.**
- **PLAZOS DE ENTREGA:** 1. envío diario para máquinas disponibles en el almacén - 2. 25 días aproximadamente, salvo imprevistos, para máquinas que deban fabricarse.
- **ASISTENCIA TÉCNICA:** A cargo del distribuidor durante todo el periodo de garantía (concretamente, 1 año). Fimar spa se compromete a suministrar, en garantía, todos los componentes de repuesto considerados defectuosos. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no solo el precio de los productos acabados vendido, sino también la gestión, por parte del distribuidor, de la garantía que los cubre. Fimar spa no asumirá ningún gasto directo o indirecto soportado por el distribuidor por la gestión de la garantía.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA:** la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente; por tanto, no asumimos ninguna responsabilidad por los posibles daños que pueda sufrir la mercancía durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse en el momento de la entrega y siempre respetando los términos legales.
- **GARANTÍA:** 12 meses
- **CATÁLOGO:** el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos y fotos incluidos en este catálogo son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho a modificar las características técnicas y estéticas, o a suspender, en cualquier momento, su producción sin estar obligada a avisar previamente.
- **TODAS NUESTRAS MÁQUINAS ESTÁN CUBIERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS)**



CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

- **CUSTO DA EMBALAGEM:** incluído no preço de máquinas - peças e acessórios € 5,00.
- **PARA ENCOMENDAS COM VALOR INFERIOR A € 80,00, CUSTO FIXO DE GESTÃO DA ENCOMENDA € 5,00.**
- **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** É solicitado o pagamento em dinheiro ou contra entrega: 1. para as primeiras entregas - 2. ao superar o crédito - 3. para o envio de peças de reposição.
- **DIFERIMENTOS DE PAGAMENTO:** a definir.
- **PREÇOS:** não são vinculantes, podem sofrer alterações sem obrigação de aviso prévio; nestes casos, serão confirmados com a encomenda. **OS PREÇOS SÃO INDICADOS SEM I.V.A.**
- **PRAZOS DE ENTREGA:** 1. expedição diária para máquinas disponíveis em estoque. 2. para máquinas a produzir, cerca de 25 dias, salvo imprevistos.
- **ASSISTÊNCIA TÉCNICA:** A cargo do revendedor durante toda a duração da garantia de um ano. A Fimar spa empenha-se em fornecer, sob garantia, todos os componentes de reposição considerados defeituosos. O preço de venda cobrado ao utilizador final compreenderá não apenas o preço dos produtos acabados vendidos, mas também a gestão, por parte do revendedor, da garantia de cobertura dos produtos. A Fimar spa não deverá arcar com nenhuma despesa, direta ou indireta, mantida pelo revendedor para a gestão da garantia.
- **TRANSPORTE FRANCO FÁBRICA:** a mercadoria viaja a risco e perigo do comitente, portanto não somos responsáveis por eventuais danos à mercadoria provocados durante o transporte. Quaisquer queixas deverão ser feitas no momento da entrega, dentro dos prazos legais.
- **GARANTIA:** 12 meses.
- **LISTA DE PREÇOS:** Esta lista anula toda as anteriores. Os dados técnicos indicados nesta lista são meramente indicativos. A Empresa reserva-se o direito de modificar as características técnicas e estéticas ou suspender, a qualquer momento, a sua produção sem obrigação de aviso prévio.
- **TODAS AS NOSSAS MÁQUINAS SÃO COBERTAS POR SEGURO (RESPONSABILIDADE CIVIL PERANTE TERCEIROS)**



ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

- **СТОИМОСТЬ УПАКОВКИ:** входит в цену для машин, запчастей и комплектующих € 5,00.
- **ДЛЯ ЗАКАЗОВ СТОИМОСТЬЮ МЕНЬШЕ € 80,00 ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ ОБРАБОТКИ ЗАКАЗА € 5,00.**
- **УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:** требуется оплата наличными или наложенным платежом: 1. для первых поставок - 2. при превышении кредита - 3. для отправки запчастей.
- **ОТСРОЧКА ПЛАТЕЖА:** уточнить.
- **ЦЕНЫ:** не являются обязательными, могут меняться без обязательства уведомления, в данном случае будут подтверждены при оформлении заказа. **ЦЕНЫ УКАЗАНЫ БЕЗ НДС.**
- **УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ:** 1. ежедневная отгрузка машин, имеющихся на складе - 2. в случае необходимости производства машины, 25 дней за исключением непредвиденных обстоятельств.
- **ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:** За счёт дилера на время действия гарантии в течение одного года. Компания Fimar spa обязуется поставить, на условиях гарантии, все запасные компоненты, признанные дефектными. Фактурированная цена продажи конечному пользователю будет включать в себя не только цену готовой продукции, но также предоставление со стороны дилера гарантии. Fimar spa не примет на себя никакие расходы, прямые или косвенные, понесенные дилером на предоставление и выполнение условий гарантии.
- **ТРАНСПОРТИРОВКА ФРАНКО-ЗАВОД:** заказчик обязуется организовать должным образом перевозку товаров, поэтому мы не несем ответственности за любой ущерб, понесенный товаром во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены по факту поставки в срок, предусмотренный законодательством.
- **ГАРАНТИЯ:** 12 месяцев
- **ПЕРЕЧЕНЬ:** настоящий отменяет все предыдущие. Технические данные, приведенные в настоящем перечне, являются ориентировочными. Фирма оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прервать производство в любой момент без обязательства уведомления.
- **ВСЕ НАШИ МАШИНЫ ПОКРЫТЫ ГАРАНТИЕЙ (ГРАЖДАНСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПЕРЕД ТРЕТЬИМИ ЛИЦАМИ)**



طورش عي بل قم اعلا

- **تكلفة التغليف:** من ضمن السعر للماكينة - قطع الغيار والملحقات 5 يورو.
- **للطلبات التي لا تتجاوز سعر 80 يورو، التكلفة الثابتة لإدارة الطلبات هي 5 يورو.**
- **شروط الدفع:** يُطلب الدفع نقداً أو عند التسليم: 1. لمرات التوريد الأولى - 2. عند تجاوز رصيد القيد على الحساب - 3. لإرسال قطع الغيار.
- **الدفع بالتقسيط:** يجب تحديده.
- **الأسعار:** الأسعار ليست إجبارية أو ثابتة، يمكن أن تخضع للتعديلات ودون سابق إنذار، في هذه الحالات سيتم تحديدها عند الطلب. الأسعار لا تشمل قيمة الضريبة المضافة (I.V.A.).
- **مواعيد التسليم:** 1. شحن يومي للماكينات المتوفرة في المخزن - 2. 25 يوم للماكينات التي يجب إنتاجها باستثناء الظروف الطارئة.
- **الدعم الفني:** يتحملة البائع طوال فترة الضمان البالغة عام واحد. تلتزم فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa بموجب الضمان بتوريد جميع مكونات قطع الغيار التي يثبت أنها معطوبة. سعر البيع الموضح في الفاتورة إلى المستخدم النهائي لا يتضمن فقط سعر المنتجات النهائية المباعة ولكنه يتضمن أيضا إدارة الضمان الذي يغطي هذه المنتجات من جانب البائع. لن تتحمل فيمار (شركة مساهمة) Fimar spa أية تكلفة مباشرة أو غير مباشرة يتكبدها البائع مقابل إدارته للضمان.
- **التسليم في أرض المصنع:** تسافر البضاعة على مسؤولية وخطر طالبيها، لذلك لا تتحمل أية مسؤولية عن الأضرار التي تصيب البضاعة أثناء النقل. أية شكاوى أو اعتراض يجب تقديمها عند استلام البضاعة وبموجب القوانين.
- **الضمان:** 12 شهر.
- **القائمة:** تلغي هذه القائمة جميع القوائم السابقة. البيانات الفنية المدونة في هذه القائمة هي إرشادية فقط. تحتفظ الشركة بحقها في تعديل المواصفات الفنية والجمالية أو إيقاف الإنتاج في أي وقت دون ضرورة إعطاء إي إنذار سابق.
- **جميع ماكيناتنا مؤمنة (المسئولية المدنية نحو أطراف ثالثة)**





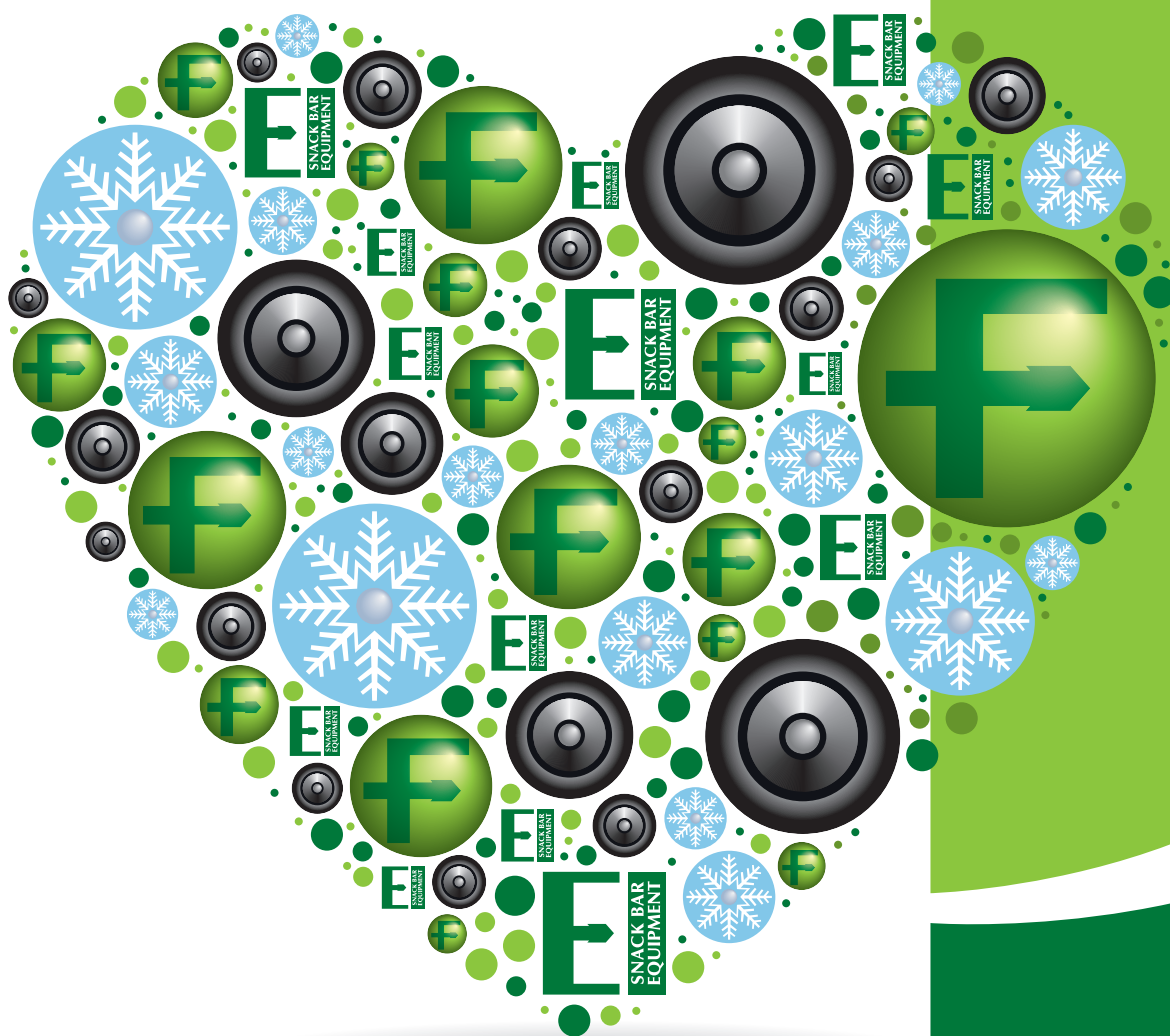




FOOD PROCESSING EQUIPMENT
MULTISERVICE TROLLEYS
REFRIGERATED LINE
SNACK BAR EQUIPMENT

fimar
group

Noi ci mettiamo il



Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
E.mail: mail@fimarspa.it - Internet: www.fimarspa.it



MasterChef
by Render Image



STUDIO 5M