

CATALOGO  CATALOGUE 
CATALOGUE  KATALOG 
CATÁLOGO  КАТАЛОГИ 

2015/16

EASY LINE[®]

SNACK BAR EQUIPMENT

by fimar





La linea economica che concilia prezzo e affidabilità. Prodotti di importazione, distribuiti e garantiti da un'azienda tutta italiana che da 35 anni lavora con voi e per voi. Noi vi diamo l'alternativa, a voi la scelta!

Easyline è un nuovo brand del gruppo Fimar, nato per soddisfare il desiderio sempre più crescente di una linea di prodotti "facili", essenziali e dal prezzo molto competitivo. I prodotti Easyline sono il risultato di un lungo periodo di ricerca, selezione e prove rigidissime; solo i prodotti che hanno dimostrato i requisiti necessari e hanno soddisfatto i parametri qualitativi del gruppo Fimar sono entrati a far parte di questo catalogo. Sono prodotti di importazione, selezionati e garantiti e per permettervi il massimo della competitività hanno un prezzo straordinariamente contenuto e sono tutti pronti a magazzino.



The economical line that is both convenient and reliable. Imported products, distributed and guaranteed by an all-Italian company that has been working for the last 35 years with you and for you. We provide the choice, you decide!

Easyline is a new Fimar brand, created to meet the growing need for a line of products that are easy to use, essential and competitively priced. Easyline products are the result of significant research, selection and strict tests; only products with the necessary requirements and the appropriate Fimar-approved quality parameters have been included in this catalogue. These are imported products, selected and guaranteed. They are competitive as they are extremely low priced and are always in stock.



La ligne économique qui allie prix et fiabilité. Produits d'importation, distribués et garantis par une entreprise entièrement italienne qui, depuis 35 ans, travaille avec vous et pour vous. Nous vous proposons une alternative, à vous de choisir!

Easyline est une nouvelle marque du groupe Fimar, née pour satisfaire le désir toujours croissant d'une ligne de produits « faciles », essentiels et aux prix extrêmement compétitifs. Les produits Easyline sont le résultat d'une longue période de recherche, de sélection et d'essais extrêmement sévères ; seuls les produits qui ont rempli les exigences nécessaires et satisfait les paramètres qualitatifs du groupe Fimar ont été admis à faire partie de ce catalogue. Il s'agit de produits d'importation sélectionnés et garantis et, pour vous offrir un maximum de compétitivité, leurs prix sont extraordinairement bas et ils sont tous disponibles en entrepôt.



Die kostengünstige Linie, die Preis und Zuverlässigkeit in Einklang bringt. Importprodukte, die von einem hundertprozentig italienischen Unternehmen vertrieben und gewährleistet werden, das seit 35 Jahren mit Ihnen und für Sie arbeitet. Wir zeigen Ihnen die Alternativen, Sie wählen!

Easyline ist eine neue Marke der Gruppe Fimar, die den immer größer werdenden Bedarf an einer Produktlinie abdeckt, die "leicht", auf Wesentliche beschränkt und äußerst wettbewerbsfähig ist. Die Produkte Easyline sind das Resultat langer Untersuchungen, Auswahlverfahren und strenger Kontrollen; nur die Produkte, die die nötigen Anforderungen bewiesen und die Qualitätsmaßstäbe der Gruppe Fimar erfüllt haben, sind nun fester Bestandteil dieses Katalogs. Es sind Importprodukte, die ausgewählt und gewährleistet werden und Ihnen ein Höchstmaß an Wettbewerbsfähigkeit zusichern: Sie sind überaus kostengünstig und versandbereit.



La línea económica que concilia el precio con la fiabilidad. Productos de importación, distribuidos y garantizados por una empresa totalmente italiana que desde hace 35 años trabaja con vosotros y para vosotros. Os damos la alternativa, ¡depende de vosotros la elección!

Easyline es una nueva marca del grupo Fimar, nacida para satisfacer el deseo cada vez más creciente de una línea de productos "fáciles", esenciales y con un precio competitivo. Los productos Easyline son el resultado de un largo periodo de investigación, selección y pruebas muy específicas; solamente los productos que han demostrado los requisitos necesarios y que han cumplido con los parámetros de calidad del grupo Fimar han entrado a formar parte de este catálogo. Son productos de importación, seleccionados y garantizados y para permitir la mayor competitividad posible, tienen un precio muy accesible y están preparados para su almacenaje.



Экономичная линия, где удачно сочетаются цена и надежность оборудования. Импортируемая продукция, распространяемая и гарантируемая полностью итальянским предприятием-производителем, которое уже 35 лет работает с вами и для вас. Мы предлагаем решения, выбор за вами!

Easyline - это новый бренд группы "Fimar", появившийся для удовлетворения постоянно растущей потребности в "простых" изделиях, выполняющих основные функции, которые можно приобрести по конкурентоспособной цене. Линейка Easyline является результатом долгих исследований, отбора и строжайшего тестирования; в данный каталог попала только та продукция, характеристики которой отвечают необходимым требованиям и удовлетворяют параметрам качества группы "Fimar". Это импортируемая продукция, специально отобранная и гарантируемая, а чтобы обеспечить вам наибольшую конкурентоспособность, ее цена удивительно низкая. Весь ассортимент имеется в наличии на складе.


DMB

FRULLATORI FRAPPE

Macchina per realizzare frappe, cocktails, sorbetti, ecc. Base e corpo motore in alluminio, colonna in acciaio inox - bicchiere in acciaio inox da 0,8 Lt. - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

MILK SHAKERS

Frappe, cocktail, sorbet, etc. machine. Base and motor body in aluminium, stainless steel column - 0.8 Lt. stainless steel cup. - automatic system starts only with cup inserted.

BLENDERS À FRAPPÉS

Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - verre de 0,8 l. en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.


DMB20

MILKSHAKER

Maschine zur Herstellung von Frappés, Cocktails, Sorbets, usw. Sockel und Motorblock aus Aluminium, Säule aus Inox-Stahl - Becher aus Inox-Stahl zu 0,8 Lt. - automatisches Einschaltssystem nur bei eingesetztem Becher.

LICUADORAS FRAPPÉ

Máquina para realizar frappé, cócteles, sorbetes, etc. Base y cuerpo motor de aluminio, columna de acero inoxidable - vasos de acero inoxidable de 0,8 Lt. - sistema de encendido automático solamente con el vaso introducido.

БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ СО ЛЬДОМ

Машина для приготовления коктейлей с ледяной крошкой, сорбе и т.д. Основание и корпус, где расположен двигатель, выполнены из алюминия, стойка - из нержавеющей стали - стакан объемом 0,8 л из нержавеющей стали - автоматическая система включения только при наличии вставленного стакана.

| MODELLO MODEL | MODELE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | DMB | DMB20 |
|---|--|---|----------------------|---------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 400 W | 400 + 400 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ SPEED | VITESSE GESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD СКОРОСТЬ | 16.000 rpm | 16.000 rpm |
| CAPACITÀ BICCHIERE CUP CAPACITY | CONTENANCE DU VERRE BECHERFASSUNGSVERMÖGEN | CAPACIDAD VASOS ЕМКОСТЬ СТАКАНА | 0,8 Lt. | 2 x 0,8 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 200x230x500h (mm) | 330x160x500h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 3,6 Kg | 7,5 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 4,5 Kg | 9 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 300x260x530h (mm) | 600x260x530h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,042 m ³ | 0,083m ³ |



BL020



COV002



BL021

FRULLATORI

BL020: Macchina per preparare frullati, frappe, ecc. Carcassa in plastica - bicchiere in lexan trasparente da 2 Lt. - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaggiaccio - microinterruttore di sicurezza su bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

BL021: Macchina per preparare frullati, frappe, ecc. Carcassa in acciaio inox - bicchiere in lexan trasparente da 2 Lt. - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza su bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

BL020B: Macchina per preparare frullati, frappe, ecc. Carcassa in plastica cromata - bicchiere in lexan trasparente da 2 Lt. - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza su bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

BL008: Macchina per preparare frullati, frappe, ecc. Carcassa in plastica - bicchiere in lexan trasparente da 2 Lt. - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza su bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.

COV002: insonorizzatore in policarbonato trasparente, riduce il rumore dell'80%.

BINOX: Bicchiere in acciaio inox (solo per BL020, BL020B e BL021).

PROFESSIONAL MIXERS

BL020: Shake, frappe, etc. machine. Plastic body - 2 Lt. transparent lexan cup. - two-speed motor - 4 stored programs (8-12-30-60") - slow/fast "pulse" button - ice mincer button - safety micro switch on cup - knife with 4 stainless steel blades - cap on lid to add ingredients during work.

BL021: Shake, frappe, etc. machine. Stainless steel body - 2 Lt. transparent lexan cup - speed regulator - "pulse" button - safety micro switch on cup - knife with 4 stainless steel blades - cap on lid to add ingredients during work.

BL020B: Shake, frappe, etc. machine. Chromed plastic body - 2 Lt. transparent lexan cup - speed regulator - "pulse" button - safety micro switch on cup - knife with 4 stainless steel blades - cap on lid to add ingredients during work.

BL008: Shake, frappe, etc. machine. Plastic body - 2 Lt. transparent lexan cup. - speed regulator - "pulse" button - safety micro switch on cup - knife with 4 stainless steel blades - cap on lid to add ingredients during work.

COV002: silencer in transparent polycarbonate, reducing the noise up to 80%.

BINOX: Glass stainless steel (only BL020, BL021 and BL020B)

BLENDERS

BL020: Appareil permettant de préparer des milk-shakes, frappés, etc. Corps en plastique - verre de 2 l. en lexan transparent - moteur à deux vitesses - 4 programmes mémorisés (8-12-30-60") - touche « pulse » lente et rapide - touche hache-glace - microrupteur de sécurité sur le verre - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.

BL021: Appareil permettant de préparer des milk-shakes, frappés, etc. Corps en acier inox - verre de 2 l. en lexan transparent - régulateur de vitesse - touche « pulse » - microrupteur de sécurité sur le verre - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.

BL020B: Appareil permettant de préparer des milk-shakes, frappés, etc. Corps en plastique chromé - verre de 2 l. en lexan transparent - régulateur de vitesse - touche « pulse » - microrupteur de sécurité sur le verre - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.

BL008: Appareil permettant de préparer des milk-shakes, frappés, etc. Corps en plastique - verre de 2 l. en lexan transparent - régulateur de vitesse - touche « pulse » - microrupteur de sécurité sur le verre - couteau à 4 lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.

COV002: silencieux en polycarbonate transparent, qui réduit jusqu'à 80% du bruit.

BINOX: Acier inoxydable Verre (seulement BL020, BL021 et BL020B).

MIXER

BL020: Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés, usw. Gehäuse aus Kunststoff - Becher aus durchsichtigem Lexan zu 2 Lt. - Motor mit zwei Geschwindigkeiten - 4 speicherbare Programme (8-12-30-60") - Taste "Pulse" langsam und schnell - Taste Eiszerkleinerer - Sicherheits-Mikroschalter am Becher - 4-Klingenmesser aus Inox-Stahl - Öffnung am Deckel zum Einfüllen von Zutaten während des Betriebs.

BL021: Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés, usw. Gehäuse aus Inox-Stahl - Becher aus durchsichtigem Lexan zu 2 Lt. - Geschwindigkeitsregler - Taste "Pulse" - Sicherheits-Mikroschalter am Becher - 4-Klingenmesser aus Inox-Stahl - Öffnung am Deckel zum Einfüllen von Zutaten während des Betriebs.

BL020B: Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés, usw. Gehäuse aus verchromtem Kunststoff - Becher aus durchsichtigem Lexan zu 2 Lt. - Geschwindigkeitsregler - Taste "Pulse" - Sicherheits-Mikroschalter am Becher - 4-Klingenmesser aus Inox-Stahl - Öffnung am Deckel zum Einfüllen von Zutaten während des Betriebs.

BL008: Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Frappés, usw. Gehäuse aus Kunststoff - Becher aus durchsichtigem Lexan zu 2 Lt. - Geschwindigkeitsregler - Taste "Pulse" - Sicherheits-Mikroschalter am Becher - 4-Klingenmesser aus Inox-Stahl - Öffnung am Deckel zum Einfüllen von Zutaten während des Betriebs.

COV002: Schalldämpfer aus transparentem Polycarbonat für die Reduzierung der Geräusche bis zum 80%.

BINOX: Glas Edelstahl (nur BL020, BL021 und BL020B).



BL020B

BINOX

BL008

LICUADORAS

BL020: Máquina para preparar batidos, frappé, etc. Carcasa de plástico - vasos de lexan transparente de 2 Lt. - motor con dos velocidades - 4 programas memorizados (8-12-30-60") - botón "pulse" lento y rápido - botón picadora de hielo - microinterruptor de seguridad en vasos - cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante la elaboración.

BL021: Máquina para preparar batidos, frappé, etc. Carcasa de acero inoxidable - vasos de lexan transparente de 2 Lt. - regulador de velocidad - botón "pulse" - microinterruptor de seguridad en vasos - cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante la elaboración.

BL020B: Máquina para preparar batidos, frappé, etc. Carcasa de plástico cromado - vasos de lexan transparente de 2 Lt. - regulador de velocidad - botón "pulse" - microinterruptor de seguridad en vasos - cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante la elaboración.

BL008: Máquina para preparar batidos, frappé, etc. Carcasa de plástico - vasos de lexan transparente de 2 Lt. - regulador de velocidad - botón "pulse" - microinterruptor de seguridad en vasos - cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante la elaboración.

COV002: silenciador de policarbonato transparente, que reduce el ruido en un 80%.

BINOX: Acero inoxidable vidrio (sólo BL020, BL021 y BL020B)

БЛЕНДЕРЫ

BL020: Машина для приготовления фруктовых коктейлей, молочных коктейлей и т.д. Корпус из пластика - стакан объемом 2 л из прозрачного пластика - двухскоростной двигатель - 4 запоминаемые программы (8-12-30-60") - кнопка "pulse" ("пульсовый режим") медленный и быстрый - кнопка измельчения льда - аварийный микровыключатель на стакане - нож с 4 лезвиями из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в процессе работы.

BL021: Машина для приготовления молочных коктейлей, фруктовых коктейлей и т.д. Корпус из нержавеющей стали - стакан объемом 2 л из прозрачного пластика - регулятор скорости - кнопка "pulse" ("пульсовый режим") - аварийный микровыключатель на стакане - нож с 4 лезвиями из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в процессе работы.

BL020B: Машина для приготовления молочных коктейлей, фруктовых коктейлей и т.д. Корпус из хромированного пластика - стакан объемом 2 л из прозрачного пластика - регулятор скорости - кнопка "pulse" ("пульсовый режим") - аварийный микровыключатель на стакане - нож с 4 лезвиями из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в процессе работы.

BL008: Машина для приготовления фруктовых коктейлей, молочных коктейлей и т.д. Корпус из пластика - стакан объемом 2 л из прозрачного пластика - регулятор скорости - кнопка "pulse" ("пульсовый режим") - аварийный микровыключатель на стакане - нож с 4 лезвиями из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в процессе работы.

COV002: глушитель прозрачного поликарбоната, он снижает уровень шума на 80%.

BINOX: Нержавеющая сталь Стекло (только BL020, BL021 и BL020B).

| MODELLO MODEL | MODELE MODELL | МОДЕЛО МОДЕЛЬ | BL020 | BL021 | BL020B | BL008 |
|---|--|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 1500 W | 1500 W | 1500 W | 1000 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | АЛИМЕНТАЦИОННОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ SPEED | VITESSE GESCHWINDIGKEIT | ВЕЛОЦИТАД СКОРОСТЬ | 28.000 rpm | 28.000 rpm | 28.000 rpm | 28.000 rpm |
| CAPACITÀ BICCHIERE CUP CAPACITY | CONTENANCE DU VERRE BECHERFASSUNGSVERMÖGEN | CAPACIDAD VASOS ЕМКОСТЬ СТАКАНА | 2 Lt. | 2 Lt. | 2 Lt. | 2 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 200x260x520h (mm) | 200x260x520h (mm) | 190x220x490h (mm) | 190x230x510h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 5 Kg | 5,2 Kg | 4,2 Kg | 4 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 6 Kg | 6,5 Kg | 5,2 Kg | 5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 330x260x530h (mm) | 330x260x530h (mm) | 330x260x530h (mm) | 330x260x530h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,045m ³ | 0,045m ³ | 0,045m ³ | 0,045m ³ |



SM-CJ4

SPREMIAGRUMI

SM-CJ4: Spremiagrumi elettrico in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna

SM-CJ6: Spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.

CITRUS JUICER

SM-CJ4: Electric citrus juicer in painted aluminium alloy - removable plastic basin, filter, spray guard and cones - triple cone

SM-CJ6: Electric citrus juicer with lever in satin aluminium - on/off with citrus juicer lever - removable stainless steel bowl, filter, cone and spray guard.

PRESSE-AGRUMES

SM-CJ4: Presse-agrumes électrique en alliage d'aluminium peint - récipient, filtre, pare-éclaboussures et cônes en plastique amovibles - triple cône.

SM-CJ6: Presse-agrumes électrique à levier en alliage d'aluminium satiné - actionnement et arrêt moyennant l'utilisation du levier presse-agrumes - récipient, filtre, cône et pare-éclaboussures amovibles en acier inox.

ZITRUSPRESSE

SM-CJ4: Elektrische Zitruspresse in lackierter Aluminiumlegierung - Wanne, Spritzschutz und Presskegel aus Kunststoff, ausziehbar - dreifacher Presskegel.

SM-CJ6: Elektrische Zitruspresse mit Hebel in matterter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - Wanne, Filter, Spritzschutz und Presskegel aus Inox-Stahl, ausziehbar.



SM-CJ6

EXPRIMIDORES

SM-CJ4: Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio pintado - contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos de plástico extraíbles - triple cono

SM-CJ6: Exprimidor eléctrico con palanca de aleación de aluminio satinado - encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta - contenedor, filtro, cono y protector de salpicaduras extraíbles de acero inoxidable.

СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

SM-CJ4: Электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша, фильтр, брызгозащитные бортики и выжимные конусы из пластика - тройной выжимной конус

SM-CJ6: Электрическая соковыжималка для цитрусовых из сатинированного алюминиевого сплава - включение и выключение путем нажатия и отпускания прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр, выжимной конус и брызгозащитные бортики из нержавеющей стали.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | SM-CJ4 | SM-CJ6 |
|---|--|--|---------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 180 W | 230 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ SPEED | VITESSE GESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD СКОРОСТЬ | 1800 rpm | 980 rpm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 220x310x340h (mm) | 220x290x415h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 5 Kg | 8,7 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 5,5 Kg | 9,7 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 310x220x360h (mm) | 360x280x470h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,024m ³ | 0,047 m ³ |



NEW



SM-CJ5

SPREMIAGRUMI

SM-CJ5: Spremiagrumi elettrico in lega di alluminio satinato - vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in plastica estraibili - tripla pigna.

SM-CJ5A: Spremiagrumi elettrico a leva in lega di alluminio satinato - azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva premi agrumi - vasca, pigna e filtro in plastica - paraspruzzi in acciaio inox.

CITRUS JUICER

SM-CJ5: Electric citrus juicer in painted satin aluminium - removable plastic basin, filter and cones - triple cone.

SM-CJ5A: Electric citrus juicer with lever in satin aluminium - on/off with citrus juicer lever - removable plastic bowl, filter, cone and spray guard.

PRESSE-AGRUMES

SM-CJ5: Presse-agrumes électrique en alliage d'aluminium satiné - récipient, filtre, cônes en plastique amovibles - triple cône.

SM-CJ5A: Presse-agrumes électrique à levier en alliage d'aluminium satiné - actionnement et arrêt moyennant l'utilisation du levier presse-agrumes - récipient, filtre, cône et pare-éclaboussures amovibles en plastique.

ZITRUSPRESSE

SM-CJ5: Elektrische Zitruspresse in Mattierter Aluminiumlegierung - Wanne, Filter, Presskegel aus Kunststoff, ausziehbar - dreifacher Presskegel.

SM-CJ5A: Elektrische Zitruspresse mit Hebel in mattierter Aluminiumlegierung - Ein- und Ausschaltung über Druckhebel - Wanne, Filter, Spritzschutz und Presskegel aus ausziehbar.

SM-CJ5A

EXPRIMIDORES

SM-CJ5: Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio satinado - contenedor, filtro, conos de plástico extraíbles - triple cono.

SM-CJ5A: Exprimidor eléctrico con palanca de aleación de aluminio satinado - encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta - contenedor, filtro, cono y protector de salpicaduras extraíbles de plástico.

СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

SM-CJ5: электрическая соковыжималка для цитрусовых из сатинированного алюминиевого сплава - съемные чаша, фильтр и выжимные конусы из пластика - тройной выжимной конус.

SM-CJ5A: электрическая соковыжималка для цитрусовых из сатинированного алюминиевого сплава - включение и выключение при помощи рычага для выжимания сока из цитрусовых - пластмассовые чаша, фильтр и выжимные конусы - брызгозащитные бортики из нержавеющей стали - тройной выжимной конус.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | SM-CJ5 | SM-CJ5A |
|---|--|--|----------------------|-----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 180 W | 230 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ SPEED | VITESSE GESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD СКОРОСТЬ | 1800 rpm | 1450 rpm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 340x202x420h (mm) | 335x202x475/680h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO БЕС НЕТТО | 5,5 Kg | 8,0 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO БЕС БРУТТО | 6,5 Kg | 8,8 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 360x252x455h (mm) | 380x240x510h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,042 m ³ | 0,047 m ³ |



WF-A6000

CENTRIFUGHE

PC700: Macchina per realizzare centrifugati di frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea al contatto con gli alimenti - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti in plastica - coperchio superiore in policarbonato trasparente - microinterruttore di sicurezza su aggancio coperchio superiore - filtro e disco in acciaio inox.

WF-A6000: Macchina per realizzare centrifugati di frutta e verdura - struttura in alluminio lucidato - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti in plastica - microinterruttore di sicurezza su aggancio coperchio superiore - vasca, filtro e disco in acciaio inox.

CENTRIFUGES

PC700: Fruit and vegetable centrifuge machine - stainless steel and plastic body suited for contact with food - automatic pulp ejection - scrap container in plastic - transparent polycarbonate upper cover - safety micro switch on upper lid hook - stainless steel filter and disk.

WF-A6000: Fruit and vegetable centrifuge machine - polished aluminium body - automatic pulp ejection - scrap container in plastic - safety micro switch on upper lid hook - stainless steel basin, filter and disk.

CENTRIFUGEUSES

PC700: Appareil permettant de réaliser des concentrés de fruits et de légumes. Structure en acier inox et plastique adapté au contact avec les aliments - expulsion automatique de la pulpe - récipient en plastique pour les déchets - couvercle supérieur en polycarbonate transparent - microrupteur de sécurité sur la fixation du couvercle supérieur - filtre et disque en acier inox.

WF-A6000: Appareil permettant de réaliser des concentrés de fruits et de légumes. Structure en aluminium poli - expulsion automatique de la pulpe - récipient en plastique pour les déchets - microrupteur de sécurité sur la fixation du couvercle supérieur - cuve, filtre et disque en acier inox.



PC700

ZENTRIFUGEN

PC700: Maschine zur Herstellung von Obst- und Gemüsesäften - Rahmenstruktur aus Inox-Stahl und Kunststoff, geeignet für den Lebensmittelkontakt - automatischer Ausstoß des Fruchtfleisches - Abfallbehälter aus Kunststoff - oberer Deckel aus durchsichtigem Polycarbonat - Sicherheits-Mikroschalter am Verschluss des oberen Deckels - Filter und Scheibe aus Inox-Stahl.

WF-A6000: Maschine zur Herstellung von Obst- und Gemüsesäften - Rahmenstruktur aus poliertem Aluminium - automatischer Ausstoß des Fruchtfleisches - Abfallbehälter aus Kunststoff - Sicherheits-Mikroschalter am Verschluss des oberen Deckels - Wanne, Filter und Scheibe aus Inox-Stahl.

CENTRÍFUGA

PC700: Máquina para realizar centrifugados de fruta y verdura - estructura de acero inoxidable y plástico adecuada para el contacto con los alimentos - expulsión automática de la pulpa - contenedor desechos de plástico - tapa superior de policarbonato transparente - microinterruptor de seguridad con enganche a tapa superior - filtro y disco de acero inoxidable.

WF-A6000: Máquina para realizar centrifugados de fruta y verdura - estructura de aluminio pulido - expulsión automática de la pulpa - contenedor desechos de plástico - microinterruptor de seguridad con enganche a tapa superior - filtro y disco de acero inoxidable.

ЦЕНТРИФУГИ

PC700: Центрифуга для приготовления соков из фруктов и овощей - корпус из нержавеющей стали и пищевого пластика - автоматическое выталкивание жюма - пластиковый контейнер для отходов - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната - сцепной аварийный микровыключатель на верхней крышке - фильтр и диск из нержавеющей стали.

WF-A6000: Центрифуга для приготовления соков из фруктов и овощей - корпус из полированного алюминия - автоматическое выталкивание жюма - пластиковый контейнер для отходов - сцепной аварийный микровыключатель на верхней крышке - чаша, фильтр и диск из нержавеющей стали.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | PC700 | WF-A6000 |
|---|--|--|---------------------|---------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 850 W | 550 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ SPEED | VITESSE GESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD СКОРОСТЬ | 2800 rpm | 2800 rpm |
| DIMENSIONI BOCCA OUTLET DIMENSIONS | DIMENSIONS DE LA BOUCHE ABMESSUNGEN DER OFFNUNG | DIMENSIONES BOCA РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ | Ø 70 mm | Ø 70 mm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 230x310x395h (mm) | 380x260x480h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 5 Kg | 13 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 6 Kg | 15 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 330x270x440h (mm) | 430x305x485h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,039m ³ | 0,064m ³ |


CJE6203

ESTRATTORE SUCCHI

Macchina per l'estrazione a bassa velocità (slow juicer) dei succhi da frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti e succhi in plastica - microinterruttore di sicurezza sul coperchio - 3 filtri in dotazione in acciaio inox (uno per gelato).

SLOW JUICER

Slow juicer for fruit and vegetables - structure in food contact stainless steel and plastic - automatic ejection of the pulp - plastic container for rejects and juices - safety micro switch on the lid - 3 stainless steel filters provided (one for ice cream).

PRESSE-AGRUMES LENTE

Extracteur à basse vitesse (slow juicer) de jus de fruits et de légumes - structure en acier inox et plastique adaptée aux aliments - expulsion automatique de la pulpe - cuvette des déchets et des jus en plastique - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle - trois filtres en dotation en acier inox (un pour glace).

LANGSAMEM JUICER

Maschine für Low-Speed-Extraktions-Verfahren (Slow Juicer) von Frucht- und Gemüsesäften - Rahmenstruktur aus Edelstahl und Kunststoff, geeignet für Lebensmittel - automatischer Ausstoß des Fruchtfleisches - Abfall- und Saftbehälter aus Kunststoff - Sicherheits-Mikroschalter am Deckel - 3 mitgelieferte Filter aus Edelstahl (einer für Eiscreme).

EXPRIMIDOR LENTA

Extractor de zumos a baja velocidad (slow juicer) zumos de fruta y verdura - estructura de acero inoxidable y plástico ideal para alimentos - expulsión automática de la pulpa - recipiente de residuos y jugos de plástico - microinterruptor de seguridad en la tapa - 3 filtros incluidos de acero inoxidable (uno para helado).

МЕДЛЕННО СОКОВЫЖИМАЛКА

Прибор для медленного выжимания (slow juicer) сока из фруктов и овощей - корпус из нержавеющей стали и пластмассы, пригодной для продуктов питания - автоматический выброс мякоти - пластмассовая емкость для отходов и сока - предохранительный микровыключатель на крышке - в комплект входят 3 фильтра из нержавеющей стали (один для мороженого).

| MODELLO MODEL | MODELE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | CJE6203 |
|---|---|--|---------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 150 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ SPEED | VITESSE GESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD СКОРОСТЬ | 60 rpm |
| DIMENSIONI BOCCA OUTLET DIMENSIONS | DIMENSIONES DE LA BOUCHE ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG | DIMENSIONES BOCA РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ | 60x35 mm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 240X170X445h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 7,5 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 9 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 390X305X330h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,040m ³ |



SMX5

Vasca 5,5 Lt. - 5.5 Lt. Bowl - Cuve de 5,5 l.
Wanne 5,5 Lt. - Depósito 5,5 Lt. - Чаша объемом 5,5 л

Bicchiere frullatore - Mixer cup 1,5 Lt.
Verre du mixeur - Mixbecher SMX5
Vaso licuador - Stakan блендера



SEM7

Vasca 7 Lt. - 7 Lt. Bowl - Cuve de 7 l.
Wanne 7 Lt. - Depósito 7 Lt. - Чаша объемом 7 л.

Bicchiere frullatore - Mixer cup 1,5 Lt.
Verre du mixeur - Mixbecher SEM7
Vaso licuador - Stakan блендера

IMPASTATRICI PLANETARIE

Struttura in alluminio con vernice antigraffi o di colore bianco - 1 vasca da 5,5 Lt. per il mod. SMX5 e da 7 Lt. per il mod. SEM7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - Regolatore di velocità - Timer con pannello digitale.

Accessori: Bicchiere frullatore da 1,5 Lt. - Vasca supplementare.

PLANETARY PASTA MAKERS

Aluminium body with white scratch-proof paint - 5.5 Lt. bowl for the SMX5 model and 7 Lt. for the SEM7 model - 3 supplied tools: dishwasher safe hook, spatula and whisk - Speed regulator - Digital timer panel.

Accessories: 1.5 Lt. mixer cup. - Additional bowl.

PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES

Structure en aluminium avec peinture anti-griffe ou de couleur blanche - cuve de 5,5 l. pour le modèle SMX5 et de 7 l. pour le modèle SEM7 - 3 ustensiles fournis (crochet, spatule et fouet) - régulateur de vitesse - minuteur avec panneau numérique.

Accessoires : Verre du mixeur de 1,5 l. - Cuve supplémentaire.

RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM

Rahmenstruktur aus Aluminium mit kratzfestem Lack oder weiß - 1 Wanne zu 5,5 Lt. für das Mod. SMX5 und 7 Lt. für das Mod. SEM7 - mit 3 Werkzeugen im Lieferumfang, Rührhaken, Spachtel und Schneebesens - Geschwindigkeitsregler - Timer mit digitalem Bedienfeld.

Zubehör: Mixbecher zu 1,5 Lt. - Zusatzwanne.

AMASADORAS PLANETARIAS

Estructura de aluminio con pintura antirrayado de color blanco - 1 depósito de 5,5 Lt. para el mod. SMX5 y de 7 Lt. para el mod. SEM7 - 3 utensilios en dotación, punzón, espátula y remove-dor - Regulador de velocidad - Temporizador con panel digital.

Accesorios: Vaso licuador de 1,5 Lt. - Depósito adicional.

ПЛАНЕТАРНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Алюминиевый корпус, покрытый стойкой к механическим воздействиям краской или краской белого цвета - 1 чаша объемом 5,5 л для модели SMX5 и объемом 7 л для модели SEM7 - 3 насадки в комплекте: крюк, лопатка и венчик - Регулятор скорости - Таймер с цифровой панелью.

Комплектующие: Stakan для блендера объемом 1,5 л - Дополнительная чаша.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | МОДЕЛО МОДЕЛЬ | SMX5 | SEM7 |
|---|--|---|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 1000 W | 1200 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| UTENSILI TOOLS | USTENSILES ZUBEHÖR | HERRAMIENTAS НАСАДКИ | 3 (N°) | 3 (N°) |
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY | CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER | CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | 5,5 Lt. | 7 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 400x280x360/500h (mm) | 380x310x360/470h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 12 Kg | 9,5 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 13 Kg | 11 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 590x260x590h (mm) | 495x275x460h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,058 m ³ | 0,062 m ³ |



SL-B5

Vasca 5 Lt. - 5 Lt. Bowl - Cuve de 5 l.
Wanne 5 Lt. - Depósito 5 Lt. - Чаша объемом 5 л

SL-B7

Vasca 7 Lt. - 7 Lt. Bowl - Cuve de 7 l.
Wanne 7 Lt. - Depósito 7 Lt. - Чаша объемом 7 л.

IMPASTATRICI PLANETARIE

SL-B5/7: struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5Lt per la SL-B5 e da 7Lt per la SL-B7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità.

Accessori: Vasca supplementare.

PLANETARY PASTA MAKERS

SL-B5/7: brushed stainless steel structure - 1 x 5-litre basin for the SL-B5 and 1 x 7-litre basin for the SL-B7 - 3 tools supplied: hook, spatula and whisk - speed regulator.

Accessories: additional basin.

PÉTRISSEUSES PLANÉTAIRES

SL-B5/7: structure en acier inox satiné - 1 cuve de 5 l pour le modèle SL-B5 et de 7 l pour le modèle SL-B7 - 3 ustensiles en dotation, crochet, spatule et fouet tous en acier inox - régulateur de vitesse.

Accessoires: cuve supplémentaire.

RÜHRMASCHINEN MIT UMLAUFSYSTEM

SL-B5/7: Rahmenstruktur aus satiniertem Edelstahl - 1 Behälter zu 5 l für SL-B5 und zu 7 l für SL-B7 - 3 mitgelieferte Zubehörteile aus Edelstahl: Kneithaken, Spachtel und Schneebesen - Geschwindigkeitsregler.

Zubehör: Zusatzwanne.

AMASADORAS PLANETARIAS

SL-B5/7: estructura de acero inoxidable satinado - 1 cuba de 5L para la SL-B5 y de 7L para la SL-B7 - 3 piezas incluidas, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad.

Accesorios: cuba adicional.

ПЛАНЕТАРНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

SL-B5/7: корпус из сатинированной нержавеющей стали - 1 емкость на 5 л для SL-B5 и на 7 л для SL-B7 - в комплекте с 3 насадками из нержавеющей стали: крюк, лопатка и венчик - регулятор скорости.

Комплектующие: дополнительная чаша.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | МОДЕЛО МОДЕЛЬ | SL-B5 | SL-B7 |
|---|---|---|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 500 W | 500 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| VELOCITÀ ROTAZIONE CAPACITY ROTATION | VITESSE REVOLUTION UMDREHUNGSGESCHWINDIGKEIT | VELOCIDAD DE ROTACIÓN СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ | 0-1000 rpm | 0-1000 rpm |
| VELOCITÀ PLANETARIA SPEED PLANETARY | VITESSE PLANÉTAIRE GESCHWINDIGKEIT DES PLANETENGETRIEBES | VELOCIDAD PLANETARIO СКОРОСТЬ ПЛАНЕТАРНАЯ | 0-302 rpm | 0-302 rpm |
| UTENSILI TOOLS | USTENSILES ZUBEHÖR | HERRAMIENTAS НАСАДКИ | 3 (N°) | 3 (N°) |
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY | CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER | CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | 5 Lt. | 7 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 380x240x500h (mm) | 380x240x550h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 13 Kg | 15 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGE WICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 14 Kg | 16 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 450x330x460h (mm) | 460x330x490h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,069 m ³ | 0,075 m ³ |



EG-01

EG-02



EG-03

EG-03M

PIASTRE DI COTTURA IN GHISA

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. - struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - termostato 0÷300 °C - piastra superiore auto bilanciata - piastre singole rigate, piastre doppie miste (metà lisce e metà rigate) o rigate.

CAST IRON COOKING GRILLS

Meat, fish, vegetable, toast, sandwich, etc. heating and cooking appliance - stainless steel body - cast iron cooking grill - 0÷300 °C thermostat - self-balance upper grill - single lined grill, double mixed (half smooth, half lined) or lined grills.

PLAQUES DE CUISSON EN FONTE

Appareil pour cuire et réchauffer la viande, le poisson, les légumes, les toasts farcis, les sandwiches, etc. Structure en acier inox - plaque de cuisson en fonte - thermostat de 0 à 300 °C - plaque supérieure auto-équilibrée - plaques individuelles rainurées, plaques double mixte (moitié lisse/moitié rainurée) ou rainurées.

KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN

Gerät zum Garen und Erwärmen von Fleisch, Fisch, Gemüse, belegten Brötchen, Toasts, usw. - Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen - Thermostat 0÷300 °C - selbstausgleichende obere Platte - gestreifte Einzelplatten, doppelte kombiniert (halb glatt, halb gestreift) oder gerillter.

PLANCHAS DE COCCIÓN EN HIERRO FUNDIDO

Máquina para cocer y calentar carne, pescado, verduras, tostadas rellenas, bocadillos, etc. - estructura de acero inoxidable - plancha de cocción en hierro fundido - termostato 0÷300 °C - plancha superior auto-equilibrada - planchas individuales con rayas, plancha doble mixta (mitad lisa mitad rayada) o rayada.

ЧУГУННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Машина для приготовления и подогрева мяса, рыбы, овощей, бутербродов и т.д. - корпус из нержавеющей стали - варочная панель из чугуна - регулятор температуры 0÷300 °C - самовыравнивающаяся верхняя панель - рифленные одиночные панели, двойные плиты рифлёные или смешанные (половина - гладкая, половина - рифлёная).

| MODELLO MODEL | MODELE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | EG-01 | EG-02 | EG-03 / EG-03M |
|--|---|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 1800 W | 2200 W | 3600 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS | DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE | DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | 240x230 (mm) | 340x230 (mm) | 475x230 (mm) |
| TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE | TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITTEMPERATUR | TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА | 0÷300 °C | 0÷300 °C | 0÷300 °C |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 300x340x210/500h (mm) | 410x305x210/500h (mm) | 570x305x210/500h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO BES NETTO | 12,5 Kg | 19 Kg | 25 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO BES BRUTTO | 14 Kg | 21 Kg | 32 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 360x460x280h (mm) | 480x460x280h (mm) | 630x460x410h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,047 m ³ | 0,062 m ³ | 0,115 m ³ |



EST-A-3

TOSTAPANE CONTINUO

Tostapane per tostare pane a ciclo continuo - struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura con isolamento termico - regolatore velocità di scorrimento tappeto di cottura (manuale per il mod. EST-A-3, elettronico per il mod. CVT1) - resistenze con tubi al quarzo - 3 modalità accensione resistenze - modalità risparmio energetico (solo per EST-A-3) - uscita del pane tostato frontale o posteriore.

TOASTER

Continuous bread toaster - stainless steel body - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber with heat insulation - toasting mat sliding speed adjustment (manual for the EST-A-3 model, electronic for the CVT1 model) - heaters with quartz tubes - 3 heater ignition modes - energy saving mode (only for the EST-A-3 model) - toasted bread comes out from the front or back.

GRILLE-PAIN CONTINU

Grille-pain permettant de griller le pain à cycle continu. Structure en acier inox - tapis de grillage à défilement en acier inox - chambre de cuisson avec isolation thermique - régulateur de la vitesse de défilement du tapis de cuisson (manuel pour le modèle EST-A-3, électronique pour le modèle CVT1) - résistances avec tubes à quartz - 3 modes d'allumage des résistances - modalité économie d'énergie (uniquement pour le mod. EST-A-3) - sortie du pain grillé vers l'avant ou vers l'arrière.



CVT1

TOASTER IM DAUERZYKLUS

Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus - Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Wärmeisolierung - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit (manuell für das Mod. EST-A-3, elektronisch für das Mod. CVT1) - Widerstände mit Quarzrohren - 3 Einschaltarten für Widerstände - energiesparbetrieb (nur für das mod. EST-A-3) - vorder- oder rückseitige Brotentnahme.

TOSTADORA DE PAN CONTINUA

Tostadora de pan para tostar pan de manera continuada - estructura de acero inoxidable - tapa de tueste de acero inoxidable - cámara de cocción con aislamiento térmico - regulador de velocidad deslizamiento tapa de cocción (manual para el mod. EST-A-3, electrónico para el mod. CVT1) - resistencias con tubos de cuarzo - 3 modalidades de encendido resistencias - modo de ahorro energético (solo para el mod. EST-A-3) - salida del pan tostado frontal y posterior.

ТОСТЕР НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК

Тостер непрерывного действия для приготовления гренков - корпус из нержавеющей стали - поворотный жарочный конвейер из нержавеющей стали - жарочная камера с термоизоляцией - регулятор скорости вращения конвейера (ручной - для модели EST-A-3, электронный - для модели CVT1) - нагревательные элементы с кварцевыми трубками - 3 режима включения нагревательных элементов - режим энергосэкономии (только для мод. EST-A-3) - выход гренков с передней или с задней стороны тостера.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | EST-A-3 | CVT1 |
|---|---|---|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 2450 W | 1300 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS | DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE | DIMENSIONES TAPETE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА | 350 (mm) | 180 (mm) |
| TEMPO DI COTTURA COOKING TIME | TEMPS DE CUISSON GARZEIT | TIEMPO DE COCCIÓN ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 90÷340" | 90÷340" |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION | PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG | PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 120÷350 (N°) | 50÷150 (N°) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 480x560x430h (mm) | 340x690x400h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 27 Kg | 14 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 29 Kg | 16 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 500x520x440h (mm) | 480x380x400h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,115 m ³ | 0,072 m ³ |



WM1

WAFFLE MACHINE

Macchina per realizzare waffle - struttura in acciaio inox - piastra di cottura teflonata Ø 185 mm - termostato 0÷300°C - timer 0÷5 minuti.

WAFFLE MACHINE

Waffle machine - stainless steel body - Teflon cooking grill Ø 185 mm - thermostat 0÷300°C - 0÷5 minute timer.

APPAREIL À GAUFRES

Appareil pour préparer les gaufres. Structure en acier inox - plaque de cuisson en téflon Ø 185 mm - thermostat 0÷300°C - minuterie 0÷5 minutes.

WAFFELMASCHINE

Maschine zur Herstellung von Waffeln - Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Garplatte aus Teflon Ø 185 mm - Thermostat 0÷300°C - timer 0÷5 Minuten.

GOFRERA

Máquina para hacer gofres - estructura de acero inoxidable - placa de cocción de teflón Ø 185 mm - termostato 0÷300°C - timer 0÷5 minutos.

МАШИНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВАФЕЛЬ

Машина для приготовления вафель - корпус из нержавеющей стали - жарочная панель с тефлоновым покрытием Ø 185 мм - регулятор температуры 0÷300°C - таймер 0÷5 минут.



HK28RC

FORNETTO A CONVEZIONE

Fornetto a convezione ventilato - struttura e maniglia in acciaio inox - camera cottura in alluminio - 4 modalità di accensione resistenze - funzione grill - termostato 100÷250 °C - timer 0÷60 minuti - girarrosto.

CONVECTION OVEN

Ventilated convection oven - stainless steel body and handle - aluminium cooking chamber - 4 heater ignition modes - grill function - 100÷250 °C thermostat - 0÷60 minute timer - spit.

MINI-FOUR À CONVECTION

Mini-four à convection ventilé. Structure et poignée en acier inox - chambre de cuisson en aluminium - 4 modes d'allumage des résistances - fonction grill - thermostat de 100 à 250°C - minuteur de 0 à 60 minutes - rôtissoire.

KONVEKTIONSOFEN

Konvektionsofen mit Umluft - Rahmenstruktur und Griff aus Inox-Stahl - Garkammer aus Aluminium - 4 Einschaltarten für Heizwiderstände - Grill-Funktion - Thermostat 100÷250 °C - Timer 0÷60 Minuten - Bratspieß.

HORNILLO DE CONVECCIÓN

Hornillo de convección ventilado - estructura con manivela de acero inoxidable - cámara cocción de aluminio - 4 modalidades de encendido resistencias - función grill - termostato 100÷250 °C - temporizador 0÷60 minutos - asador.

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧКА

Вентилируемая конвекционная печь - корпус и ручка из нержавеющей стали - алюминиевая жарочная камера - 4 режима включения нагревательных элементов - функция гриля - регулятор температуры 100÷250 °C - таймер 0÷60 минут - гриль.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | WM1 | HK28RC |
|---|--|--|-----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 1000W | 1500W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50-60Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY | CAPACITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER | CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | / | 28 Lt. |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS | DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER | DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | / | 350x290x180h (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 255x435x255/570h (mm) | 500x410x315h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO BES NETTO | 6 Kg | 7 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO BES BRUTTO | 8 Kg | 8 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 440x260x260h (mm) | 552x420x390h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,029 m ³ | 0,090 m ³ |



PFD/20



PFD/27



PFD/35

PIASTRE AD INDUZIONE

Macchina per cuocere in breve tempo, senza fiamma, con sistema ad induzione di calore dalla piastra al contenitore. Rimosso il contenitore, che deve essere assolutamente di tipo metallico, la macchina si arresta. Struttura in acciaio inox (in plastica per mod. PFD/20) - piastra in vetroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura (°C) - timer.

INDUCTION PLATES

Quick cooking appliance, flameless, with a heat induction system from the plate to the container. The machine stops when the container, metallic only, is removed. Stainless steel structure (in plastic for the PFD/20 model) - pyroceram plate - power level or temperature (°C) operating modes - timer.

PLAQUES A INDUCTION

Machine pour cuire en peu de temps, sans flamme, par système à induction de chaleur de la plaque au récipient. Après retrait du récipient, qui doit absolument être en métal, la machine s'arrête. Structure en acier inox (en plastique pour le mod. PFD/20) - plaque en vitrocéramique - fonctionnement en mode niveaux de puissance ou en mode température (°C) - minuterie.

INDUKTIONSPLATTEN

Schnellgargerät ohne Flamme, mit System zur Induktion der Hitze von der Platte auf den Behälter. Bei Abnahme des Behälters, der unbedingt aus Metall sein muss, stoppt die Maschine. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl (aus Kunststoff für das mod. PFD/20) - Kochplatte aus Glaskeramik - Betrieb im Modus Leistungsstufen oder Temperatur (°C) - Timer.

PLACAS DE INDUCCIÓN

Máquina para cocinar en un tiempo breve, sin llama, con sistema por inducción del calor de la placa al contenedor. Cuando se quita el contenedor, que debe ser exclusivamente metálico, la máquina se detiene. Estructura de acero inoxidable (en plástico para el mod. PFD/20) - placa de vitrocerámica - funcionamiento en la modalidad con niveles de potencia o en la modalidad temperatura (°C) - temporizador.

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Прибор, предназначенный для быстрого приготовления пищи, без пламени, посредством передачи тепла от плиты к емкости. При снятии с плиты емкости, которая обязательно должна быть выполнена из металла, прибор отключается. Корпус из нержавеющей стали (из пластмассы для мод. pfd20), плита из стеклокерамики, работа в режиме уровней мощности или режиме температуры (°C), таймер.

| MODELLO MODEL | MODELE MODELL | МОДЕЛО МОДЕЛЬ | PFD/20 | PFD/27 | PFD/35 |
|---|--|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 2 kW | 2,7 kW | 3,5 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz |
| POTENZA RESA POWER YIELD | PUISSANCE FOURNIE ERZIELTE LEISTUNG | RENDIMIENTO DE POTENCIA МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ | 800 ÷ 2000 (W) | 800 ÷ 2700 (W) | 800 ÷ 3500 (W) |
| SUPERFICIE INDUTTIVA INDUCTIVE SURFACE | SURFACE INDUCTIVE INDUKTIONSOBERFLÄCHE | SUPERFICIE INDUCTIVA ИНДУКТИВНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ | 118 ÷ 220 (mm) | 140 ÷ 220 (mm) | 140 ÷ 220 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 290x370x44h (mm) | 325x370x105h (mm) | 343x440x120h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 2,3 Kg | 5 Kg | 8 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 2,8 Kg | 8 Kg | 11 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 450x390x100h (mm) | 430x370x160h (mm) | 510x420x190h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,018 m ³ | 0,025 m ³ | 0,041 m ³ |



MF/914



Ø 300 mm

MULTIFUNCTION



MC/1452

FORNI A MICROONDE

MF/914: Forno a microonde con grill - comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - timer digitale 0÷95' - 5 livelli di potenza in modalità microonde, 2 in modalità combinata, 1 in modalità grill - 8 modalità di cottura preimpostate - funzione defrost - camera di cottura 25 Lt. - illuminazione interna.

MC/1452: Forno microonde con convezione, grill e comandi digitali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - timer digitale 0÷95 minuti - funzionamento combinato, C-1 microonde+convezione; C-2 microonde+grill; C-3 grill+convezione; C-4 microonde+convezione+grill - camera di cottura 25 Lt. - illuminazione interna.

ME/1630: Forno microonde professionale con comandi manuali - camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox - 1 magnetron - timer manuale 0÷10 minuti - 5 livelli di potenza - sistema rotawave - camera di cottura da 30 Lt. con fondo fisso - illuminazione interna.

MC/1800: Forno microonde professionale con comandi digitali - display a led - camera di cottura, rivestimento interno e maniglia in acciaio inox - fondo camera in vetroceramica termoresistente - 2 magnetron Toshiba con antenne contrapposte - distribuzione microonde dall'alto verso il basso - piano intermedio in vetro temperato - timer digitale 0÷60 minuti - 5 livelli di potenza - 10 tasti programmabili - ampia camera di cottura da 35 Lt. per GN2/3 - filtro aria removibile - segnale acustico fine ciclo - illuminazione interna.

MICROWAVE OVENS

MF/914: Microwave oven with grill - digital controls - stainless steel cooking chamber and external lining - 1 magnetron - 0÷95' digital timer - 5 power levels in microwave mode, 2 in combo mode, 1 in grill mode - 8 preset cooking modes - defrost - 25 Lt. cooking chamber - internal light.

MC/1452: Microwave oven with grill and digital controls - stainless steel cooking chamber and external lining - 1 magnetron - 0 - 95 minute digital timer - combined operations, C-1 microwave+convection; C-2 microwave+grill; C-3 grill+convection; C-4 microwave+convection+grill - 25 Lt. cooking chamber - interior lighting.

ME/1630: Professional microwave oven with manual controls - stainless steel cooking chamber and exterior lining - 1 magnetron - 0 - 10 minute manual timer - 5 power levels - rotawave system - 30 Lt. cooking chamber with fixed bottom - interior lighting.

MC/1800: Professional microwave oven with digital controls - LED display - stainless steel handle, internal lining and cooking chamber - chamber bottom in heat resistant glass-ceramic - 2 Toshiba magnetrons with opposite antennas - microwave distribution from top to bottom - middle shelf in tempered glass - 0÷60 minute digital timer - 5 power levels - 10 programming buttons - large 35 Lt. cooking chamber for GN2/3 - removable air filter - end cycle acoustic signal - internal light.

FOURS A MICRO-ONDES

MF/914: Four à micro-ondes avec grill - commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - minuterie numérique de 0 à 95 minutes - 5 niveaux de puissance en mode micro-ondes, 2 en mode combiné, 1 en mode grill - 8 modalités de cuisson prééglées - fonction décongélation - chambre de cuisson 25 Lt. - éclairage intérieur.

MC/1452: Four à micro-ondes à convection, grill et commandes numériques - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - minuterie numérique de 0 à 95 minutes - fonctionnement combiné, C-1 micro-ondes + convection; C-2 micro-ondes + grill; C-3 grill + convection; C-4 micro-ondes + convection + grill - chambre de cuisson 25 Lt. - éclairage intérieur.

ME/1630: Four à micro-ondes professionnel à commandes manuelles - chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox - 1 magnétron - minuterie manuelle de 0 à 10 minutes - 5 niveaux de puissance - système Rotawave - chambre de cuisson de 30 l. à fond fixe - éclairage intérieur.

MC/1800: Four à micro-ondes professionnel à commandes numériques. Affichage à DEL - chambre de cuisson, revêtement intérieur et poignée en acier inox - fond de chambre en vitroceramique thermorésistante - 2 magnétrons Toshiba avec antennes opposées - distribution des micro-ondes du haut vers le bas - plaque intermédiaire en verre trempé - minuteur numérique de 0 à 60 minutes - 5 niveaux de puissance - 10 touches programmables - grande chambre de cuisson de 35 l. pour GN2/3 - filtre à air amovible - avertisseur sonore de fin de cycle - éclairage intérieur.

MIKROWELLE

MF/914: Mikrowelle mit Grill - digitalen Bedienelementen - Garkammer und Außenbeschichtung aus Inox-Stahl - 1 Magnetron - digitaler Timer 0÷95 Minuten - 5 Leistungsstufen im Mikrowellen-Modus, 2 im Kombi-Modus, 1 im Grill-Modus - 8 voreingestellte Kocharten - Auftaufunktion - Garkammer 25 Lt. - Innenbeleuchtung.

MC/1452: Mikrowelle mit Konvektion, Grill und digitalen Bedienelementen - Garkammer und Außenbeschichtung aus Inox-Stahl - 1 Magnetron - digitaler Timer 0÷95 Minuten - Kombi-Betrieb, C-1 Mikrowelle+Konvektion; C-2 Mikrowelle+Grill; C-3 Grill+Konvektion; C-4 Mikrowelle+Konvektion+Grill - Garkammer 25 l - Innenbeleuchtung.

ME/1630: Profi-Mikrowelle mit manuellen Bedienelementen - Garkammer und Außenbeschichtung aus Inox-Stahl - 1 Magnetron - manueller Timer 0÷10 Minuten - 5 Leistungsstufen - Rotawave System - Garkammer 30 l mit festem Boden - Innenbeleuchtung.

MC/1800: Profi-Mikrowelle mit digitalen Bedienelementen - LED-Anzeige - Garkammer, Innenbeschichtung und Griff aus Inox-Stahl - Boden aus wärmebeständiger Doppelglasscheibe - 2 Magnetron Toshiba mit gegenüberliegenden Antennen - Mikrowellenverteilung von oben nach unten - mittlere Ebene aus gehärtetem Glas - digitaler Timer 0÷60 Minuten - 5 Leistungsstufen - 10 programmierbare Tasten - große Garkammer zu 35 Lt. für GN2/3 - abnehmbare Luftfilter - Tonzeichen bei Zyklusende - Innenbeleuchtung.



ME/1630

**PROFESSIONAL
30 Lt.**



**PROFESSIONAL
35 Lt. GN2/3
2 MAGNETRON**

MC/1800

HORNOS DE MICROONDAS

MF/914: Horno de microondas con grill - mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento externo de acero inoxidable - 1 magnetron - temporizador digital 0÷95 minutos - 5 niveles de potencia en modalidad microondas, 2 en modalidad combinada, 1 en modalidad grill - función descongelado - cámara de cocción 25 Lt. - iluminación interna.

MC/1452: Horno de microondas con convección, grill y mandos digitales - cámara de cocción y revestimiento externo de acero inoxidable - 1 magnetron - temporizador digital 0÷95 minutos - funcionamiento combinado, C-1 microondas+convección; C-2 microondas+grill; C-3 grill+convección; C-4 microondas+convección+grill - cámara de cocción 25 l - iluminación interna.

ME/1630: Horno microondas profesional con mandos manuales - cámara de cocción y revestimiento externo de acero inoxidable - 1 magnetron - temporizador manual 0÷10 minutos - 5 niveles de potencia - sistema rotawave - cámara de cocción de 30 l con fondo fijo - iluminación interior.

MC/1800: Horno microondas profesional con mandos digitales - pantalla con led - cámara de cocción, revestimiento interno y manivela de acero inoxidable - fondo cámara en vitrocerámica termoresistente - 2 magnetron Toshiba con antenas contrapuestas - distribución microondas desde arriba hacia abajo - nivel intermedio de cristal templado - temporizador digital 0÷60 minutos - 5 niveles de potencia - 10 botones programables - cámara de cocción amplia de 35 Lt. por GN2/3 - filtro aire extraíble - indicador acústico final ciclo - iluminación interna.

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

MF/914: Микроволновая печь с грилем - цифровое управление - камера приготовления и внешнее покрытие из нержавеющей стали - 1 магнетрон - 0÷95' цифровой таймер - 5 уровней мощности в микроволновом режиме, 2 уровня в комбинированном режиме, 1 уровень в режиме гриль - 8 предустановленных режимов приготовления - функция "Defrost" (Размораживание) - камера приготовления объемом 25 л. - внутреннее освещение.

MC/1452: Микроволновая печь с конвекционным режимом нагрева, грилем и цифровыми органами управления - печная камера и наружная облицовка из нержавеющей стали - 1 магнетрон - таймер 0-95 минут - комбинированный режим работы, C-1 СВЧ-излучение+конвекция; C-2 СВЧ-излучение+гриль; C-3 гриль+конвекция; C-4 СВЧ-излучение+конвекция+гриль - печная камера 25 л. - внутренняя подсветка.

ME/1630: Профессиональная микроволновая печь с ручными органами управления, печная камера и наружная облицовка из нержавеющей стали, 1 магнетрон, ручной таймер 0÷10 минут, 5 уровней мощности, система rotawave, печная камера объемом 30 л., с неподвижным подом, внутренняя подсветка.

MC/1800: Профессиональная микроволновая печь с цифровым управлением - светодиодный дисплей - варочная камера, внутренняя обшивка и ручка из нержавеющей стали - днище камеры из термостойкой стеклокерамики - 2 магнетрона Toshiba со взаимонаправленными антеннами - распределение микроволн в направлении сверху вниз - средняя панель из закаленного стекла - цифровой таймер 0÷60 минут - 5 уровней мощности - 10 программируемых кнопок - просторная камера объемом 35 л для GN2/3 - съемный воздушный фильтр - акустический сигнал при окончании цикла - подсветка внутри камеры.

| MODELLO MODEL MODELE | MODELL MODELO МОДЕЛЬ | MF/914 | MC/1452 | ME/1630 | MC/1800 |
|--|---|----------------------|---|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER PUISSANCE | LEISTUNG POTENCIA МОЩНОСТЬ | 1,45 kW | 2,4 kW | 1,6 kW | 3,0 kW |
| POTENZA RESA POWER YIELD PUISSANCE FOURNIE | ERZIELTE LEISTUNG RENDIMIENTO DE POTENCIA МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ | 0,9 kW | 0,9 kW MICROWAVE 2,4 kW CONVECTION 1,4 kW GRILL | 1 kW | 1,8 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT | STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz |
| CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON | FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | 25 Lt. | 25 Lt. | 30 Lt. - GN2/3 | 35 Lt. - GN2/3 |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ | 330x350x200h (mm) | 328x343x230h (mm) | 330x345x219h (mm) | 360x400x228h (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS | ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 513x430x306h (mm) | 513x466x305h (mm) | 545x460x325h (mm) | 570x512x370h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET | NETTOGE WICHT PESO NETO BEC NETTO | 16 Kg | 18 Kg | 15 Kg | 30,5 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT | BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO BEC BRUTTO | 17,5 Kg | 20 Kg | 17 Kg | 32,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONES DEL EMBALAJE | VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 580x460x370h (mm) | 580x495x363h (mm) | 605x495x395h (mm) | 641x559x451h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE PACKAGED VOLUME | VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,099 m ³ | 0,104 m ³ | 0,118 m ³ | 0,162 m ³ |



HBS-220JS



HBS-250

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Disponibili solo a norme CE.

GRAVITY SLICERS

An appliance for slicing cold meats, cheese, etc. Anodised aluminium light alloy structure - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for blade sharpening. Available only with EC regulations.

TRANCHEUSE À GRAVITÉ

Machine permettant de trancher la charcuterie, les fromages, etc. Structure en alliage léger d'aluminium anodisé - anneau fixe de protection de la lame - pare-lame amovible - poignée de réglage de la coupe avec échelle graduée - affûteur fixe avec couple d'émeris pour aiguiser la lame. Disponibles uniquement aux normes CE.

AUFSCHNITTMASCHINEN

MIT SCHRÄG GESTELTEM SCHNEIDEBLOCK

Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse, usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium - fester Messerschutzring - abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers. Nur nach EG-Vorschriften erhältlich.

CORTADORA DE GRAVEDAD

Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura de aleación ligera de aluminio anodizado - anillo fijo protección hoja - protección de hojas extraíble - pomo de regulación vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras para filar la hoja. Disponible sólo según las normas CE.

ГРАВИТАЦИОННАЯ ЛОМТЕРЕЗКА

Машина для нарезания колбасных изделий, сыров и т.д. Корпус из легкого алюминиевого сплава с анодированием - неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг лезвия - съемный кожух ножа - ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале - встроенное устройство для заточки лезвия с двумя точильными камнями. Имеются в наличии только согласно нормам ЕС.


HBS-300

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | МОДЕЛЬ МОДЕЛЬ | HBS-220JS | HBS-250 | HBS-300 |
|---|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 120 W | 150 W | 250 W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz |
| Ø LAMA Ø BLADE | Ø LAME Ø SCNEIDESCHEIBE | Ø CUCHILLA Ø НОЖА | 220 mm | 250 mm | 300 mm |
| SPESORE TAGLIO SLICE THICKNESS | ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTSTÄRKE | ESPESOR DEL CORTE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ | 0÷12 mm | 0÷15 mm | 0÷16 mm |
| LUNGHEZZA TAGLIO CUTTING LENGTH | LONGUEUR DE COUPE SCHNITTLÄNGE | MEDIDA DEL CORTE ДЛИНА РАЗРЕЗА | 140 mm | 180 mm | 195 mm |
| DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS | DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGLÄCHE | DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | 340x240 mm | 380x250 mm | 430x300 mm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 490x370x330h (mm) | 520x420x380h (mm) | 560x490x450h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 12 Kg | 18 Kg | 23 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 14 Kg | 20 Kg | 26 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 520x420x380h (mm) | 575x465x415h (mm) | 615x525x510h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,083 m ³ | 0,111 m ³ | 0,165 m ³ |



HT-4

TAGLIA VERDURA-FRUTTA MANUALI

Taglia verdura e frutta manuali - in acciaio inox e plastica alimentare. Per frutta e verdura di media consistenza.

MANUAL VEGETABLE-FRUIT CUTTER

Manual vegetable and fruit cutter in stainless steel and food-grade plastic. For vegetables and fruits of medium consistency.

COUPE-LÉGUMES ET FRUITS MANUELS

Coupe-légumes et fruits manuels, en acier inox et plastique alimentaire. Pour légumes et fruits de consistance moyenne.

HT-5,5

MANUELLER GEMÜSE-/OBSTSCHNEIDER

Manueller Gemüse-/Obstschneider - aus Inox-Stahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Für Obst und Gemüse von mittlerer Festigkeit.

CORTADOR MANUAL DE VERDURA-FRUTA

Cortador manual de verdura y fruta - de acero inoxidable y plástico alimentario. Por frutas y vegetales de consistencia media.

РУЧНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

Ручные овощерезки - из нержавеющей стали и пищевого пластика. для фруктов и овощей средней консистенции.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | HT-4 | HT-5,5 |
|---|--|--|----------------------|----------------------|
| SPessore TAGLIO SLICE THICKNESS | ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTSTÄRKE | ESPEJOR DEL CORTE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ | 4 mm | 5,5 mm |
| NR. LAME N. OF BLADES | N° DE LAMES Nr. MESSERKLINGEN | NR. HOJAS КОЛ-ВО ЛЕЗВИЙ | 13 | 10 |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 450x200x205h (mm) | 450x200x205h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETTO ВЕС НЕТТО | 5 Kg | 5 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOWEICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 6 Kg | 6 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 450x210x210h (mm) | 450x210x210h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,020 m ³ | 0,020 m ³ |



Z3035

COLTELLO ELETTRICO

Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

ELECTRIC KNIFE

Electric knife with abs body and stainless steel blade.

COUPEAU ÉLECTRIQUE

Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

ELEKTROMESSER

Elektromesser mit Gehäuse aus ABS und Messerklinge aus Inox-Stahl.

CUCHILLA ELÉCTRICA

Cuchilla eléctrica con cuerpo en abs y hoja de acero inoxidable.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ

Электрический нож с корпусом из АБС-пластика и лезвием из нержавеющей стали.



T906

BOLLITORE ELETTRICO

Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacità contenitore 1,7 Lt. - Livello acqua visibile - base in plastica.

ELECTRIC KETTLE

Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1.7 Lt. container. - Visible water level - plastic base.

BOULLOIRE ÉLECTRIQUE

Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - contenance du réservoir 1,7 l. - niveau d'eau visible - base en plastique.

ELEKTROKOCHER

Elektrokocher aus Inox-Stahl - automatische Abschaltung bei Erreichen der Siedetemperatur - zwei Leistungsstufen - Behälterkapazität 1,7 Lt. - Sichtbarer Wasserstand - Sockel aus Kunststoff.

HERVIDOR ELÉCTRICO

Hervidor eléctrico de acero inoxidable - apagado automático al llegar a la ebullición - dos niveles de potencia - capacidad depósito 1,7 Lt. - Nivel agua visible - base de plástico.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК

Электрический чайник из нержавеющей стали - автоматическое выключении при закипании - два уровня мощности - объем 1,7 л - Видимый уровень воды - основание из пластика.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | Z3035 | T906 |
|--|--|--|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 180W | 1850-2200W |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 220-240V/1N/50Hz | 220-240V/1N/50-60Hz |
| CAPACITÀ CONTENITORE CONTAINER CAPACITY | CONTENANCE RÉSERVOIR BEHÄLTERKAPAZITÄT | CAPACIDAD DEPÓSITO ОБЪЕМ | / | 1,7 Lt. |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 470x140x70h (mm) | 150x220x230h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGEWICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 1 Kg | 1,3 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 1,5 Kg | 1,5 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 250x80x150h (mm) | 220x180x250h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,003 m ³ | 0,010 m ³ |



HF-100

Confezione cellophan da 1 Kg
1 Kg cellophane package
Emballage cellophane de 1 kg
Zellophan-Verpackung 1 kg
Caja celofán de 1 Kg
Упаковка целлофана 1 кг

HF-130

Confezione cellophan da 1 Kg
1 Kg cellophane package
Emballage cellophane de 1 kg
Zellophan-Verpackung 1 kg
Caja celofán de 1 Kg
Упаковка целлофана 1 кг

PRESSAMBURGER MANUALI

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

MANUAL HAMBURGER PRESS

Anodised aluminium body. The meat is in contact with stainless steel parts.

PRESE-HAMBURGER MANUELS

Structure en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox.

MANUELLE HAMBURGER-PRESSE

Struktur aus Eloxaluminium, die mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile sind aus Inox-Stahl.

PLANCHA PARA HAMBURGUESAS MANUAL

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

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

Корпус из алюминия с анодированием; детали, соприкасающиеся с мясом, - из нержавеющей стали.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | МОДЕЛО МОДЕЛЬ | HF-100 | HF-130 |
|---|--|---|----------------------|----------------------|
| Ø HAMBURGER Ø HAMBURGER | Ø HAMBURGER Ø HAMBURGER | Ø HAMBURGUESA Ø ГАМБУРГЕРА | 100 mm | 130 mm |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 320x250x300h (mm) | 330x250x300h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO BEC NETTO | 5,2 Kg | 5,2 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO BEC БРУТТО | 6,5 Kg | 6,7 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 275x220x295h (mm) | 275x220x295h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,018 m ³ | 0,018 m ³ |


SBP/350

ITALIAN
PRODUCT


SBP/400

MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE SBS-SBP

Macchine per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si ottiene un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica. Carcassa in acciaio inox (in plastica ABS per il modello SBS300P) - pompa a secco - pannello comandi digitale con ciclo di lavoro automatico e/o manuale - saldatura da 5mm.

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

VACUUM PACKAGING MACHINES WITH SEALING BAR SBS-SBP

An appliance for prolonging storage time, keeping the organoleptic characteristics intact. Via the use of appropriate bags and containers a vacuum is created that prevents the proliferation of bacteria. Stainless steel body (the SBS300P model is in ABS plastic) - dry pump - digital control panel with automatic and/or manual work cycle - 5mm seal.

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



SBS/300P

MACHINES SOUS-VIDE À BARRE DE SOUDURE SBS-SBP

Machines pour prolonger la durée de conservation des aliments tout en maintenant leurs caractéristiques organoleptiques intactes. Obtention d'un vide empêchant la prolifération des bactéries grâce à l'utilisation de sachets ou de conteneurs prévus à cet effet. Corps en acier inox (en plastique ABS pour le modèle SBS300P) - pompe à sec - panneau de commandes numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure de 5 mm.

Accessoires: sachets gauffrés de différents formats - rouleaux gauffrés pour obtenir des sachets de la longueur désirée.

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE MIT SCHWEISSLEISTE SBS-SBP

Maschinen zur Gewährleistung längerer Konservierungszeiten der Lebensmittel unter Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften. Mithilfe spezieller Beutel oder Behälter entsteht ein Vakuumlevel, das die Vermehrung von Keimen unterbindet. Rahmen aus Inox-Stahl (aus ABS-Kunststoff für das Modell SBS300P) - Trockenpumpe - digitales Bedienfeld mit automatischem und/oder manuellem Arbeitszyklus - Schweißung 5mm.

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

MÁQUINAS DE VACIADO CON BARRA DE SOLDADURA SBS-SBP

Máquinas para prolongar los periodos de conservación de los alimentos, manteniendo intactas las características organolépticas. Mediante la utilización de sobres o contenedores se obtiene un nivel de vacío tal que impide la proliferación bacteriana. Carcasa de acero inoxidable (de plástico ABS para el modelo SBS300P) - bomba de secado - panel de mandos digital con ciclo de trabajo automático y/o manual - soldadura de 5mm.

Accesorios: sobres gofrados en varios formatos - rollos gofrados para obtener sobres con la longitud deseada.

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ SBS-SBP

Упаковочные машины, предназначенные для продления срока хранения продуктов питания с сохранением в неизменном виде их органолептических характеристик. Используя специальные пакеты или контейнеры, достигается такой уровень вакуума, который препятствует размножению бактерий. Корпус из нержавеющей стали (у модели SBS300P - из АБС-пластика) - ротра а secco - цифровая панель управления с рабочим циклом в автоматическом и/или ручном режиме - сварка от 5 мм.

Комплектующие: гофрированные пакеты различных форматов - рулоны из гофрированной пленки для получения пакетов нужной длины

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | SBS/300P | SBP/350 | SBP/400 |
|---|--|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 0,19 kW | 0,25 kW | 0,27 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz |
| BARRA SALDANTE HOT-WELD SEALER | BARRE SOUDANTE VERSCHWEISSSTAB | BARRA SALDADORA СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА | 300 (mm) | 350 (mm) | 400 (mm) |
| POMPA VUOTO VACUUM PUMP | POMPE DE VIDE VAKUUMPUMPE | BOMBA DE VACIO ВАКУУМНЫЙ НАСОС | 0,6 m ³ /h | 1,2 m ³ /h | 1,2 m ³ /h |
| VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM | VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM | MÀX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА | 80 % | 80 % | 80 % |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 380x180x80h (mm) | 370x260x130h (mm) | 420x260x130h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO BEC NETTO | 2,0 Kg | 7,5 Kg | 8 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT | PESO BRUTO BEC BRUTTO | 2,5 Kg | 8,2 Kg | 9 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L'EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 440x260x120h (mm) | 420x290x210h (mm) | 510x330x240h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,014 m ³ | 0,026 m ³ | 0,040 m ³ |

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA SCC

Le macchine per sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi (sia solidi che liquidi) in modo pratico e permettono di prolungare notevolmente i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Struttura in acciaio inox - vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompe a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti.

Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.

SCC BELL-SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINES

Bell-shaped vacuum packaging machines can package foods (both solid and liquid) in a practical way and greatly prolong storage time, keeping the organoleptic characteristics intact. Stainless steel body - moulded pan in stainless steel - extractable sealing bar - transparent plexiglass lid - oil sealed pumps - digital control panel with 6 stored programs - set up to use inert gases.

Accessories: normal smooth bags and bags for cooking in several sizes.

MACHINES SOUS-VIDE À CLOCHE SCC

Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments (tant solides que liquides) de façon pratique et de prolonger leur durée de conservation tout en maintenant leurs caractéristiques organoleptiques intactes. Structure en acier inox - cuve trempée en acier inox - barre de soudure amovible - couvercle en plexiglass transparent - pompes à bain d'huile - panneau de commandes numérique avec 6 programmes mémorisables - prédisposition possible pour l'utilisation de gaz inertes.

Accessoires: sachets lisses normaux et pour cuisson de différents formats.

VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINEN SCC

Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen sind geeignet für eine praktische Verpackung von Lebensmitteln (sowohl fest als auch flüssig) und ermöglichen eine beachtliche Verlängerung der Konservierungszeiten, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben. Rahmen aus Inox-Stahl - bedruckte Schale aus Inox-Stahl - ausziehbarer Schweißstab - Deckel aus durchsichtigem Plexiglas - Ölbadpumpen - digitales Bedienfeld mit 6 speicherbaren Programmen - mögliche Vorbereitung für den Einsatz von Edelgasen.

Zubehör: Beutel, glatt normal und für das Garen in diversen Formaten.

MÁQUINAS DE VACIADO CON CAMPANA SCC

Las máquinas para vaciado con campana permiten empaquetar los alimentos (tanto sólidos como líquidos) de manera práctica y permiten prolongar los periodos de conservación, manteniendo intactas las características organolépticas. Estructura de acero inoxidable - depósito estampado de acero inoxidable - barra de soldadura extraíble - tapa en plexiglass transparente - bombas de baño de aceite - panel mandos digital con 6 programas memorizables - posible predisposición para uso de gases inertes.

Accesorios: sobres lisos normales y para cocción en varios formatos.

ITALIAN
PRODUCT



SCC/250

SCC/300

SCC/400

SCC/500

КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SCC

Колпаковые вакуумные упаковочные машины практично упаковывают продукты питания (как твердые, так и жидкие) и позволяют увеличить срок их хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Корпус из нержавеющей стали - штампованный бак из нержавеющей стали - съемная сварная планка - колпак из прозрачного оргстекла - насосы с масляной ванной - цифровая панель управления с 6 заносимыми в память программами - возможность использовать инертные газы.

Комплекующие: обычные гладкие пакеты и пакеты для термообработки различных форматов.

| MODELLO MODEL | MODÈLE MODELL | MODELO МОДЕЛЬ | SCC/250 | SCC/300 | SCC/400 | SCC/500 |
|---|--|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA POWER | PUISSANCE LEISTUNG | POTENCIA МОЩНОСТЬ | 0,35 kW | 0,45 kW | 0,75 kW | 0,75 kW |
| ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY | BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG | ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz |
| BARRA SALDANTE HOT-WELD SEALER | BARRE SOUDANTE VERSCHWEIßSTAB | BARRA SALDADORA СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА | 250 (mm) | 300 (mm) | 400 (mm) | 500 (mm) |
| POMPA VUOTO VACUUM PUMP | POMPE DE VIDE VAKUUMPUMPE | BOMBA DE VACIO ВАКУУМНЫЙ НАСОС | 4 m ³ | 8 m ³ | 20 m ³ | 20 m ³ |
| DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER | DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE | DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ | 260x300x110h (mm) | 310x350x190h (mm) | 410x450x220h (mm) | 520x520x220h (mm) |
| VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM | VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM | MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА | 98 % | 98 % | 98 % | 98 % |
| DIMENSIONI DIMENSIONS | DIMENSIONS ABMESSUNGEN | DIMENSIONES РАЗМЕРЫ | 320x500x270h (mm) | 460x410x430h (mm) | 560x510x460h (mm) | 610x630x500h (mm) |
| PESO NETTO NET WEIGHT | POIDS NET NETTOGE WICHT | PESO NETO ВЕС НЕТТО | 26 Kg | 34 Kg | 50 Kg | 64 Kg |
| PESO LORDO GROSS WEIGHT | POIDS BRUT BRUTTOGE WICHT | PESO BRUTO ВЕС БРУТТО | 32 Kg | 40 Kg | 58 Kg | 74 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS | DIMENSIONES DEL EMBALAJE VERPACKUNGSABMESSUNGEN | DIMENSIONES DE L' EMBALLAGE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | 550x470x620h (mm) | 600x800x640h (mm) | 600x800x680h (mm) | 700x700x670h (mm) |
| VOLUME IMBALLO VOLUME DE L' EMBALLAGE | PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN | VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | 0,161 m ³ | 0,307 m ³ | 0,326 m ³ | 0,329 m ³ |

BUSTE PER SOTTOVUOTO

VACUUM BAGS

SACHETS POUR SOUS-VIDE

VAKUUMBEUTEL

SOBRES DE VACIADO

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

| GOFFRATE / EMBOSSSED / GAUFRES / GAUFRIERT / GOFRADOS / ГОФРИРОВАННЫЕ 105 µm | | | |
|---|---|--|--|
| | confezione per scatola / packages per box emballage par boîte / Verpackung pro Schachtel caja para envase / кол-во упаковок в коробке | confezione 100 pz. / 100 pcs package emballage 100 pcs. / Verpackung 100 St. caja 100 pz. / упаковка 100 шт. | scatola / box boîte / Schachtel envase / коробка |
| 15x30 cm | n. 20 | | |
| 20x30 cm | n. 16 | | |
| 20x40 cm | n. 12 | | |
| 25x35 cm | n. 10 | | |
| 30x40 cm | n. 8 | | |
| 30x50 cm | n. 5 | | |
| 40x60 cm | n. 4 | | |
| 50x70 cm | n. 2 | | |
| Rotolo / Roll / Rouleau Rolle / Rollo / Рулон | 20x600 cm | confezione 2 rotoli / 2 roll package / emballage 2 rouleaux Verpackung 2 Rollen / caja 2 rollos / упаковка 2 рулона | |
| Rotolo / Roll / Rouleau Rolle / Rollo / Рулон | 30x600 cm | confezione 2 rotoli / 2 roll package / emballage 2 rouleaux Verpackung 2 Rollen / caja 2 rollos / упаковка 2 рулона | |

| GOFFRATE PER COTTURA / EMBOSSSED FOR COOKING / GAUFRES POUR CUISSON / GAUFRIERT FÜR GARUNG GOFRADOS PARA COCCIÓN / ГОФРИРОВАННЫЕ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ 105 µm | | | |
|---|---|--|--|
| | confezione per scatola / packages per box emballage par boîte / Verpackung pro Schachtel caja para envase / кол-во упаковок в коробке | confezione 100 pz. / 100 pcs package emballage 100 pcs. / Verpackung 100 St. caja 100 pz. / упаковка 100 шт. | scatola / box boîte / Schachtel envase / коробка |
| 15x30 cm | n. 20 | | |
| 20x30 cm | n. 16 | | |
| 20x40 cm | n. 12 | | |
| 25x35 cm | n. 10 | | |
| 30x40 cm | n. 8 | | |
| 30x50 cm | n. 5 | | |
| 40x60 cm | n. 5 | | |

| LISCE / SMOOTH / LISSES / GLATT / LISAS / ГЛАДКИЕ 90 µm | | | |
|--|---|--|--|
| | confezione per scatola / packages per box emballage par boîte / Verpackung pro Schachtel caja para envase / кол-во упаковок в коробке | confezione 100 pz. / 100 pcs package emballage 100 pcs. / Verpackung 100 St. caja 100 pz. / упаковка 100 шт. | scatola / box boîte / Schachtel envase / коробка |
| 20x30 cm | n. 20 | | |
| 25x35 cm | n. 16 | | |
| 30x40 cm | n. 10 | | |
| 40x50 cm | n. 6 | | |

| LISCE PER COTTURA / SMOOTH FOR COOKING / LISSES POUR CUISSON / GLATT FÜR GARUNG LISAS PARA COCCIÓN / ГЛАДКИЕ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ 90 µm | | | |
|--|---|--|--|
| | confezione per scatola / packages per box emballage par boîte / Verpackung pro Schachtel caja para envase / кол-во упаковок в коробке | confezione 100 pz. / 100 pcs package emballage 100 pcs. / Verpackung 100 St. caja 100 pz. / упаковка 100 шт. | scatola / box boîte / Schachtel envase / коробка |
| 15x30 cm | n. 25 | | |
| 20x30 cm | n. 20 | | |
| 25x35 cm | n. 16 | | |
| 30x40 cm | n. 10 | | |
| 40x60 cm | n. 5 | | |
| 50x60 cm | n. 3,5 | | |





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. EasyLine 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. EasyLine 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**
- MOD140V01 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2015






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). EasyLine 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. EasyLine 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)**
- MOD140V01 - PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2015



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.
- **ECHÉANCE 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 EasyLine 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 EasyLine 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)**
- MOD140V01 - ACHEVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2015

| | |
|--|--|
|  <p>ALLGEMEINE VERKAUFSBE- DINGUNGEN</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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). EasyLine 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. EasyLine 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) • MOD140V01 - FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2015 |
|  <p>CONDICIONES GENERALES DE VENTA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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). EasyLine 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. EasyLine 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) • MOD140V01 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2015 |
|  <p>CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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 EasyLine 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 EasyLine 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) • MOD140V01 - IMPRESSO EM SETEMBRO 2015 |



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 EasyLine 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. EasyLine 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)**
- MOD140V01 - ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2015.



طورش عربلا قماعل

- **تكلفة التشغيل:** 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) EasyLine بموجب الضمان بتوريد جميع مكونات قطع الغيار التي تثبت أنها معطوبة. سعر البيع الموضح في الفاتورة إلى المستخدم النهائي لا يتضمن فقط سعر المنتجات النهائية المباعة ولكنه يتضمن أيضاً إدارة الضمان الذي يغطي هذه المنتجات من جانب البائع. لن تتحمل فيمار (شركة مساهمة) EasyLine 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 اعتراضات 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)**

هنا MOD140V01 عابطلا يف ريمتس 2015

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD140V01. 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. MOD140V01. 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. MOD140V01. ACHEVÉ 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. MOD140V01. 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. MOD140V01. ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2015.

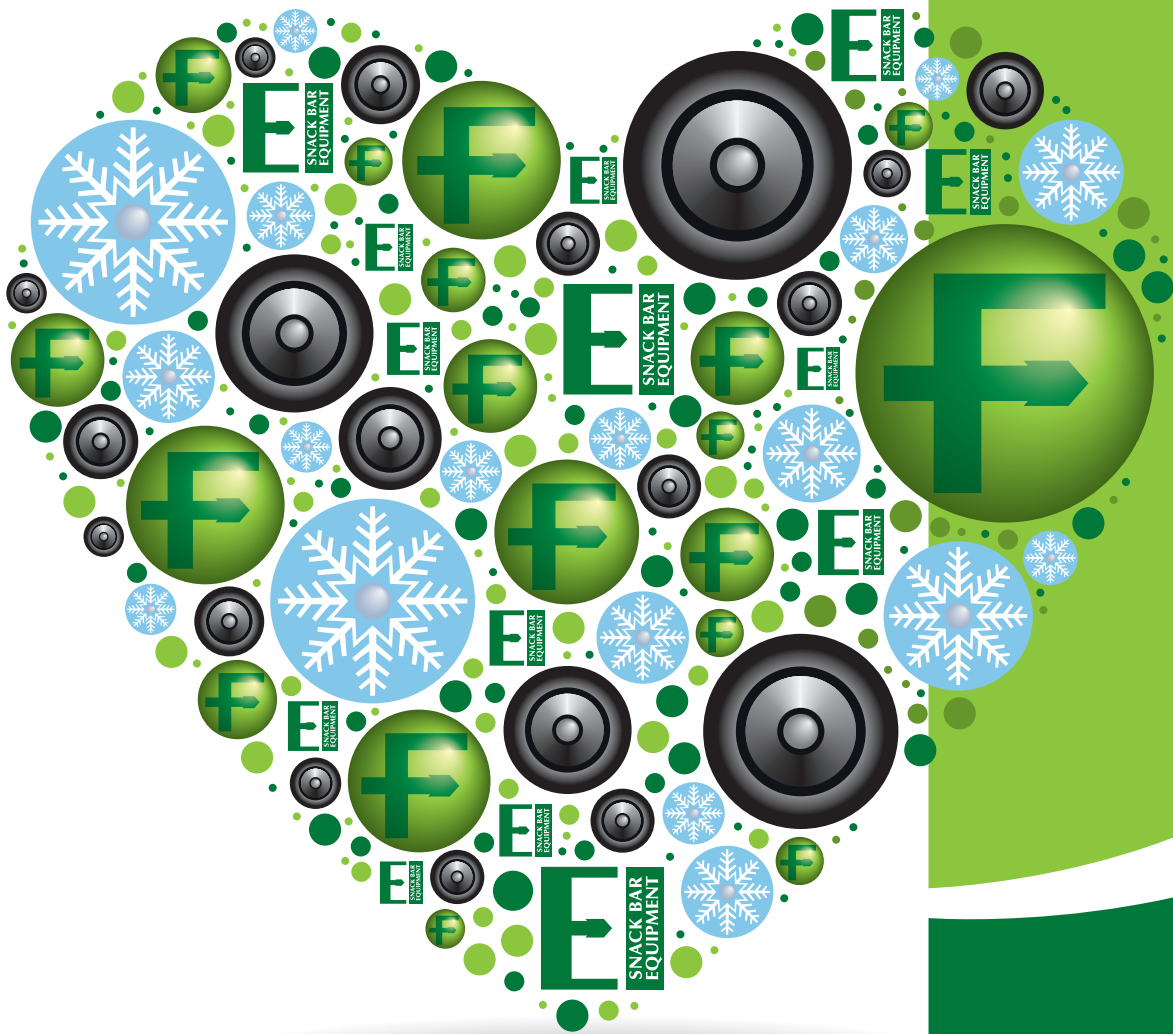
ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD140V01. ОТПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2015.



FOOD PROCESSING EQUIPMENT
MULTISERVICE TROLLEYS
REFRIGERATED LINE
SNACK BAR EQUIPMENT

fimar
group

Noi ci mettiamo il



EASY LINE SNACK BAR EQUIPMENT
by fimar

Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
E.mail: mail@fimarspa.it - www.easylinebyfimar.it









2015/16

EASYLINE[®]

SNACK BAR EQUIPMENT

by fimar