



L'efficienza in cucina.

The efficiency in the kitchen.

Qualità e servizio impeccabili

L'efficienza in cucina di EVEREST è frutto di oltre 50 anni di esperienza.

Dal 1959 Everest propone macchine alimentari di altissima qualità e un servizio di assistenza e collaborazione che ha conquistato la fiducia dei migliori operatori del settore alimentare.

Una selezione accurata, attenta al *Made in Italy* ed ai bisogni del mercato, sempre alla ricerca di soluzioni innovative con la massima attenzione all'affidabilità tecnologica e alla sicurezza, è alla base del successo di Everest.

Oggi i più esigenti addetti ai lavori sanno che per la lavorazione carni e la ristorazione, i segreti di questo riconoscimento sono molto semplici: professionalità, qualità e dedizione.

Everest è una realtà nata artigianalmente, che è cresciuta nel tempo imparando ad ascoltare bisogni e necessità dei migliori professionisti... perché è così che si conquista la fiducia dei grandi.

Flawless quality and service

EVEREST efficiency in kitchen is the result of over 50 years of experience.

Since 1959 Everest offer food machinery of the highest quality together with service and collaboration which has gained the trust of the best operators in the alimentary sector.

The success of Everest is due to an accurate selection, careful to the Made in Italy and to the needs of the market, always looking for innovative solutions paying the highest attention to technological reliability and to the safety mater.

Today the most demanding insiders know that both in meat processing and catering, the secrets of success are very simple: professionalism, quality and dedication.

Everest was an artisan company, which has grown over time by listening to the needs and necessities of the best professionals... because that's the way to gain the trust of the great people.



QUALITY CONTROL EVEREST
SOTTOPONE LE MACCHINE
A SEVERI TEST PER OGNI FASE
DELL'ASSEMBLAGGIO





produzione production

- P. 09** TRITACARNE - *MEAT MINCERS*
mod. TCE 12 • mod. TCE 12-serie 2000
- P. 11** TRITACARNE - *MEAT MINCERS*
mod. TCE 22 • mod. TCE 22-serie 2000
- P. 13** TRITACARNE - *MEAT MINCER*
mod. TCE 32-serie 2000
- P. 15** TRITACARNE - *MEAT MINCERS*
mod. TCE 8 • mod. TCE 8-serie 2000
- P. 17** TRITACARNE/GRATTUGIA - *MEAT MINCERS AND GRATERS COMBINATION*
mod. TGE 12 • mod. TGE 12-serie 2000
- P. 19** TRITACARNE/GRATTUGIA - *MEAT MINCERS AND GRATERS COMBINATION*
mod. TGE 22 • mod. TGE 22-serie 2000
- P. 21** TRITACARNE/GRATTUGIA - *MEAT MINCERS AND GRATERS COMBINATION*
mod. TGE 8 • mod. TGE 8-serie 2000
- P. 23** TRITACARNE+GRATTUGIA+MACINACAFFÈ/PEPE - *MEAT MINCERS+GRATERS+COFFEGRINDER/PEPPER COMBINATION*
mod. TGCE KOMBI
- P. 25** APPLICAZIONE TAGLIAMOZZARELLA, TAGLIAVERDURE per tritacarne e tritacarne grattugia - *MOZZARELLA-CUTTER, VEGETABLE-CUTTER ATTACHMENT for meat mincer and grater combination* mod. 12 • mod. 22
- P. 27** GRATTUGIA SEMPLICE - *SIMPLE GRATER*
mod. GSEE freno elettronico - *electronic brake*
mod. GSEM freno meccanico - *mechanical brake*
- P. 29** GRATTUGIA DOPPIA - *DOUBLE GRATER*
mod. GSDE
- P. 31** GRATTUGIA SEMIPROFESSIONALE - *SEMI-PROFESSIONAL GRATER* mod. GSE-MIGNON
- P. 33** MACINACAFFÈ/PEPE - *COFFEE GRINDERS/PEPPER* mod. CSE
MACINACAFFÈ/PEPE DOPPIO - *COFFEE GRINDERS/PEPPER DOUBLE* mod. CSDE

P. 35 GRATTUGIE/MACINACAFFÈ E PEPE - *GRATERS/COFFEE GRINDERS/PEPPER GRINDERS* mod. CGE • CGPE

P. 37 SEGAOSSA - *BAND SAW MACHINES*
mod. SOE15 • SOE18



linea macelleria butchers line

P. 41 AFFETTATRICI A GRAVITÀ - *GRAVITY SLICING MACHINES*
mod. 220DOM • 250E • 275E • 300E • 350I • 370I

P. 43 AFFETTATRICI ELETTRICHE VERTICALI SALUMI - *ELECTRIC VERTICAL SLICING MACHINES FOR HAM AND COLD CUTS*
mod. F300 SVL • F350 SVL • F370 SVL

P. 45 AFFETTATRICI ELETTRICHE VERTICALI CARNI - *ELECTRIC VERTICAL SLICING MACHINES FOR MEAT* mod. F350 CVL • F370 CVL

P. 47 TRITACARNE REFRIGERATI - *REFRIGERATED MEAT MINCER* mod. TRVE 22 • TRVE 32

P. 49 IMPASTATRICI PER CARNI - *MIXERS FOR MEATS* mod. K30 MP • K50 MP • K75 MP • K50 BP • K80 BP • K120 BP • K180 BP

P. 51 INSACCATRICI IDRAULICHE ORIZZONTALI - *HYDRAULIC SAUSAGE-FILLERS HORIZONTAL* mod. IN 16 O • IN 30 O • IN 50 O

P. 53 INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI - *HYDRAULIC SAUSAGE-FILLERS VERTICAL* mod. IN15V • IN 24V • IN 35V • IN 55V

P. 55 INSACCATRICI INOX MANUALI - *MANUAL INOX SAUSAGE-FILLERS*
ORIZZONTALI- *HORIZONTAL* mod. 3 LT • 7 LT • 14 LT
VERTICALI - *VERTICAL* mod. 7 LT • 14 LT

P. 57 BISTECCATRICI - *HAMBURGER MACHINES*
mod. A 100 • A 130 • A150



linea pizzeria pizzeria line

P. 61 FORNI ELETTROMECCANICI PER PIZZA - *ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN*
mod. SBEV4 SBEV6 SBEV6G SBEV 9 SBEV44 SBEVT44 SBEV66 SBEV66G SBEV99

P. 63 FORNO PIZZA ELETTRONICO - *ELECTRONIC PIZZA OVEN*
mod. MEV4 • MEV6 • MEV6G • MEV9 • MEV44 MEV66 • MEV66G • MEV99

P. 65 FORNI PIZZA - *ELECTRIC OVENS FOR PIZZA*
mod. 1 camera cottura: SP4 • SP 6 / nr 2 camere cottura: SP44 • SP 66
mod. Nr 1 baking chamber: SP 4 • SP 6 / Nr 2 baking chamber: • SP 44 • SP 66

P. 67 IMPASTATRICI A SPIRALE - *SPIRAL MIXERS*
mod. SK 16-25-33-40-55-60-75 M25-33-40

P. 69 IMPASTATRICI A FORCELLA - *FORK MIXERS*
mod. F 30

P. 71 STENDIPIZZA - *PIZZA ROLLER*
mod. inox SP30 • SP40 • SP40PAR

P. 73 TAGLIAMOZZARELLA - *MOZZARELLA - CUTTER* per SFILACCIARE TF/MF - *crumbling TF/MF* mod. TMS
per CUBETTARE TF/MF - *cubing TF/MF* mod. TMC

disco per sfilacciare 2PZ8 • disco per cubo INPD 8x8x5 • disco per taglio P5
2PZ8 • INPD 8x8x5 • P5

P. 75 TAGLIAVERDURE - *VEGETABLE CUTTER*
mod. TV-INOX



linea bar bar line

P. 79 FRULLATORI - *BLENDERS*
Frullatore singolo con bicchiere in policarbonato - *Single Blender/1,5 L. Polycarb. Glass*
mod. FRE B1P Lt 1,5

Frullatore doppio con bicchieri in policarbonato - *Double Polished Blender/1,5 L. Polycarb. Glass*

mod. FRE A2PL Lt 1,5 + 1,5

Frullatore singolo con bicchiere inox - *Single Blender/1,5 L. Stainless Steel. Glass*

mod. FRE C1X inox Lt 3

Frullatore doppio con bicchieri in inox - *Double Polished Blender/3 L. Stainless Steel. Glass*

mod. FREAA2X inox Lt 3+3

P. 81 MIXER - *MIXER*

Frullino singolo con bicchiere inox - *Single Polished Mixer with Stainless Steel 1L glass*
mod. FNE - A1 LT1

Frullino doppio con bicchieri inox - *Double Polished Mixer with Stainless Steel 1L+1L glasses*

mod. FNE - A2 Lt 1 x 2 (doppio)

P. 83 SPREMIAGRUMI MANUALE - *CITRUS SQUEEZER MANUAL* mod. SPE M/L
SPREMIAGRUMI AUTOMATICO - *CITRUS SQUEEZER AUTOMATIC* mod. SPE A/L

P. 85 PIASTRE IN GHISA - *CAST-IRON GRILLS*
media GMR rigata - *medium GMR (grooved)*
media GML liscia - *GML (smooth)*
doppia GDR rigata - *double: GDR (rigata)*
PIASTRE IN VETROCERAMICA - *CERAMIC GLASS GRILLS*
mod. PVM media - *PVM Medium*
mod. PVD doppia - *PVD double*

P. 87 TOSTIERA PROFESSIONALE ELETTRICA
PROFESSIONAL ELECTRIC TOASTER

P. 89 SCALDA WÜRSTEL CON 3 STELI scaldapane e contenitore pyrex, cap. 40 Würstel - *HOT DOG HEATER with pyrex glass container and 3 BREAD HEATERS, capacity 40 hot dogs*

SCALDA WÜRSTEL su rulli rotanti a 7 RULLI - *HOT DOG HEATER with 7 STAINLESS steel rollers*

P. 91 VETRINETTE RISCALDATE 1 - 2 PIANI - *HOT DISPLAYERS 1 - 2 LEVELS*

P. 93 ROMPIGHIACCIO PROFESSIONALE TRITAGHIACCIO
PROFESSIONAL ICE BREAKER - ICE CRUSHER

Sommario

P. 95 PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTI CAVI -
ICE CUBES MAKERS

P. 97 PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTI PIENI -
ICE CUBES MAKERS



linea ristorazione *catering line*

P. 101 GRATTUGIA - *GRATER* mod. GSI 2
GRATTUGIA - *GRATER* mod. GSA 4

P. 103 CUTTERS - *CUTTERS* mod. CU/F LT3 •
CU/S LT5 • CU/P LT8

P. 105 PELAPATATE - *POTATO-PEELER*
mod. P3S700KG10MF/TF • P3S700KG15MF/TF

P. 107 LAVACOZZE - *MUSSEL CLEANER*
mod. LC4T24V/VSF • LC8T24V/VSF •
LC15T24V/VSF

P. 109 IMPASTATRICE PLANETARIA - *PLANETARY
MIXER* mod. pv 7 lt

P. 111 MESCOLATORE FRUSTA - *MIXER & WHISK*
mod. FX40

P. 113 LAVABICCHIERI - *GLASS-WASHERS*
mod. C35 • C40

P. 115 LAVASTOVIGLIE - *DISH-WASHERS*
mod. C50 • T110 CAPOT

P. 117 CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO
MANUALI DA TAVOLO AD ASPIRAZIONE
ESTERNA - *EXTERNAL SUCTION MODELS*
mod. ABS - PR350 -PR400 - PR450 INOX

P. 119 CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A
CAMPANA - *VACUUM PACKING MACHINES
WITH CHAMBER FOR DESK*
mod. 300FB M3/6 • 350B M3/10 • 400B M3/20

P. 121 DISPENSER - *DISPENSER* mod. DSS • DSI

P. 123 TERMOSIGILLATRICI SEMI AUTOMATICHE
PER IL CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI
IN VASCETTA - *SEMI-AUTOMATIC
THERMOSEALER TO PACK FOOD IN TRAY.*

P. 125 FORNI PER GASTRONOMIA ELETTRICI A
VAPORE DIRETTO AD ALTO RENDIMENTO
- *HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT
STEAM OVENS FOR GASTRONOMY*
mod. GE511DSVR • GE711DSVR Digitale -
Digital
mod. GE511SVR • GE 711SVR Meccanico -
Mechanical

P. 127 FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE
PER GASTRONOMIA O PASTICCERIA
*ELECTRIC GASTRONOMY OVEN LINE FOR
GASTRONOMY OR PASTRY*
mod. PE43 • PE43U • PE43MU • PE46UE

P. 129 FORNI A MICROONDE - *MICROWAVE OVENS*
mod. MWO A2 MECCANICO - *MECHANICAL*
mod. R 15 AT • R 1500 AT • R 2100 AT DIGITALI
- *DIGITAL*

P. 131 FRIGGITRICI ELETTRICHE - *ELECTRIC FRYERS*
mod. FR 4 • FR 4+4 • FR 8 • FR 8+8 • FR 9 • FR9+9

P. 133 GRIGLIA A PIETRA LAVICA - *GAS LAVA-
STONE (CHARCOAL) GRILLS* mod.GPL3

P. 135 PIANO COTTURA AD INDUZIONE -
INDUCTION HOB, TABLETOP, PLATE
mod. Kw 3,5 • Kw 5 • Kw 5+5



linea freddo *cold line*

P. 139 ABBATTITORI DI TEMP. / SURGELATORI -
BLAST CHILLERS - SHOCK FREEZERS
mod.BC311 • BC 511 • BC1011

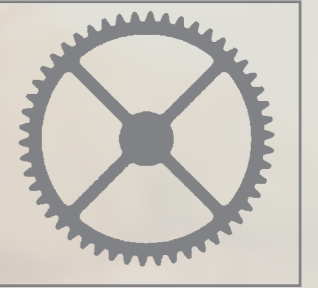
P. 141 ABBATTITORI DI TEMPERATURA /
SURGELATORI - *BLAST CHILLER / SHOCK
FREEZER* mod. BC323

P. 143 ARMADI REFRIGERATI - *REFRIGERATED
CABINET* mod. ECC600 • ECC700

P. 145 ARMADI REFRIGERATI - *REFRIGERATED
CABINET* mod. ECC1200 • ECC1400

P. 147 TAVOLO PER GASTRONOMIA
GASTRONOMY TABLE

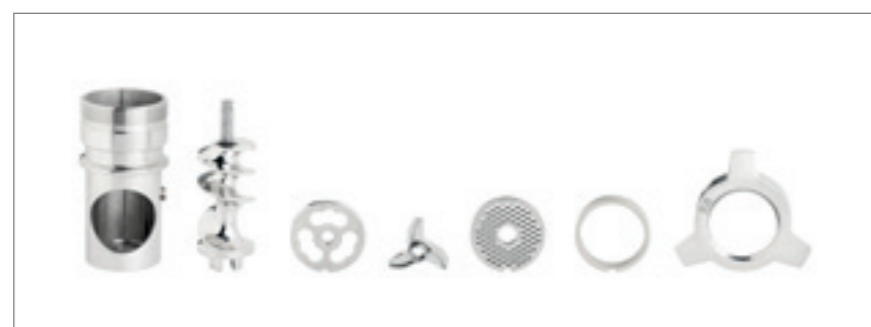




produzione
production



Meat Mincer



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre e 1 coltello
Partial UNGER mouth equipped with nr 2 plates and 1 knife

TRITACARNE

mod. TCE 12 • mod. TCE 12-serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. I tritacarne mod. TCE 12 e TCE 12-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Vassoio raccogli carne in inox, motore ventilato.

Mod. TCE 12 costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod. TCE12-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

MEAT MINCERS

mod. TCE 12 • mod. TCE 12-serie 2000

Devised expressly for modern necessities of butcher's shops, hotels, restaurants and small communities. The Meat mincers mod. TCE 12 and TCE 12-2000 correspond to the international acid prevention rules. Provided with noiseless reduction gear, steel spiral gear, oil bath. The mincing unit, built in stainless steel or cast iron, and stainless steel hopper can be easily disconnected from the whole body for through cleaning.

Basin for meat by stainless steel. Ventilated motor.

Mod. TCE 12 made by a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless plated band.

Mod. TCE 12-serie 2000 Made by a special aluminium alloy with hopper in stainless steel.

Tritacarne / Meat mincer

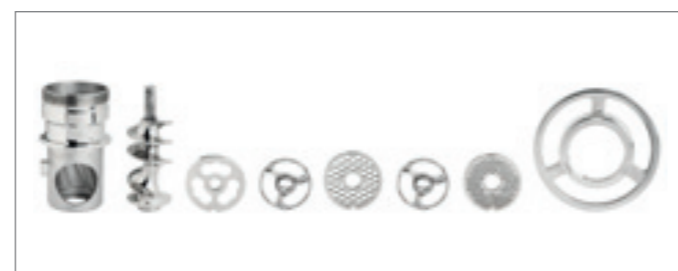
	TCE 12	TCE 12-serie 2000
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1 - Kw 0,75	HP 1 - Kw 0,75
PESO WEIGHT	KG 22	KG 25
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 140	KG 140
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 24x40x40h	cm 23x44,5x38h



Meat Mincer



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre e 1 coltello
Partial UNGER mouth equipped with nr 2 plates and 1 knife



OPTIONAL: Bocca UNGER totale con 3 piastre e 2 coltelli
Total UNGER mouth equipped with nr 3 plates and 2 knives

TRITACARNE

mod. TCE 22 • mod. TCE 22-serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. I tritacarne mod. TCE 22 e TCE 22-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Vassoio raccogli carne in inox, motore ventilato.

Mod. TCE 22 costruito in speciale lega di alluminio; Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod. TCE 22-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

MEAT MINCERS

mod. TCE 22 • mod. TCE 22-serie 2000

Devised expressly for modern necessities of butcher's shops, hotels, restaurants and small communities. The Meat mincers mod. TCE 22 and TCE 22-2000 correspond to the international acid prevention rules. Provided with noiseless reduction gear, steel spiral gear, oil bath. The mincing unit, built in stainless steel or cast iron, and stainless steel hopper can be easily disconnected from the whole body for through cleaning.

Basin for meat by stainless steel. Ventilated motor.

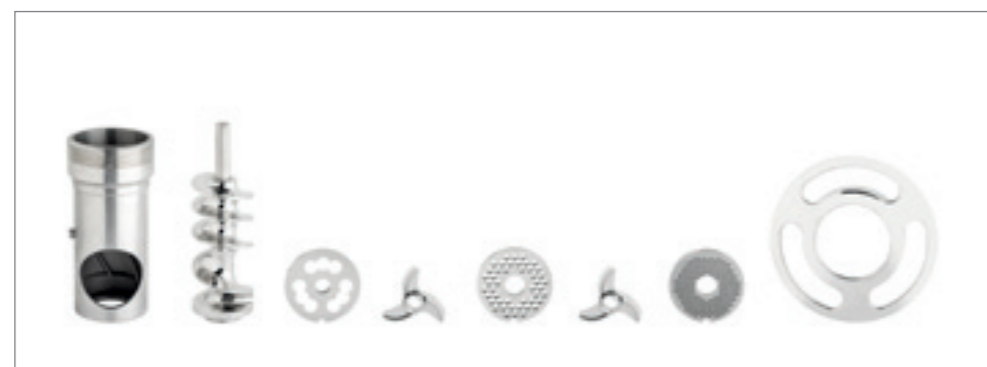
Mod. TCE 22 made by a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless plated band.

Mod. TCE 22-serie 2000 Made by a special aluminium alloy with stainless steel casing.

Tritacarne / Meat Mincer		
	TCE 22	TCE 22-serie 2000
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1,5 – Kw 1,1	HP 1,5 – Kw 1,1
PESO WEIGHT	KG 26	KG 27
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 280	KG 280
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 44x24x40h	cm 45x24x39h



Meat Mincer



OPTIONAL: Bocca UNGER totale con 3 piastre e 2 coltelli
Total UNGER mouth equipped with nr 3 plates and 2 knives

TRITACARNE

mod. TCE 32-serie 2000

IGIENICI, ROBUSTI E FACILI DA PULIRE E USARE:

struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile. Motori autoventilati. Riduttore di velocità realizzato con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido.

SICURI: conforme alle normative europee e internazionali. Dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE.

MEAT MINCER

mod. TCE 32-serie 2000

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO CLEAN AND USE:

structured in cast alloy covered entirely in stainless steel. Selfventilated motor. Speed reducer with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase. Stainless steel feedbox and meat pick-up tray. With the simple turning of a lever the stainless steel mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth.

SAFETY DEVICES: they comply with the European and international regulations. Equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.

Tritacarne / Meat Mincer

	TCE 32 serie 2000 CE	TCE 32 serie 2000 Extra CE
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 3 - Kw 2,2 Trifase/Three-phase HP 2,2 - Kw 1,7 Monofase/Single-phase	HP 3 - Kw 2,2 Trifase/Three-phase HP 2,2 - Kw 1,7 Monofase/Single-phase
COLLO ENTRATA NECK	DIAM= Mm 52	DIAM= Mm 52
IMPIANTO ELETTRICO ELECTRIC PLANT	24 V scheda a bassa tensione/Low tension card	
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 45	KG 45
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 600	KG 600
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 56x35x49h	cm 56x35x49h



Meat Mincer



TCE 8



TCE 8-serie 2000

TRITACARNE

mod. TCE 8 • mod. TCE 8-serie 2000

Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TCE 8 e TCE 8-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Mod. TCE8 costruito in speciale lega di alluminio.

Mod. TCE8-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox, motore ventilato.

MEAT MINCERS

mod. TCE 8 • mod. TCE 8-serie 2000

Ideal for small catering activities, pensions, communities, pizzerias and butcher's shops. These machines correspond to the international acid prevention rules.

Fitted with reduction gear bathed in a oil bath (really silent) that screws endlessly. The stainless steel hopper and the mincing group can easily be removed for proper cleaning.

Mod. TCE 8 built in special aluminum alloy.

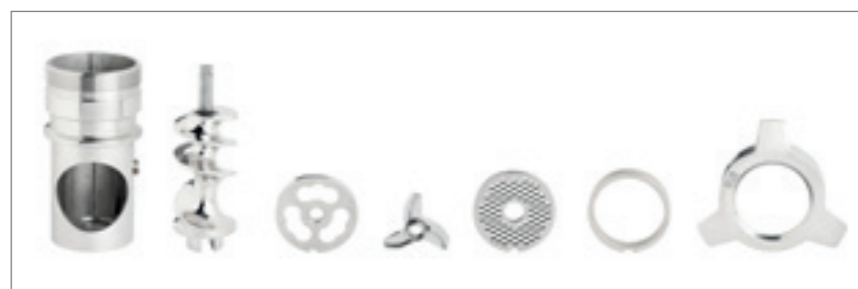
Mod. TCE 8-2000 built in special aluminum alloy with casing in stainless steel, self ventilated motor.

Tritacarne / Meat Mincer

	TCE 8	TCE 8-serie 2000
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 0,50 Monofase/ Single-phase Kw 0,37 Servizio Intermittente/ Int. Service	HP 0,5 Monofase/ Single-phase Kw 0,37 Autoventilato/ Self-ventilated Serv. Intermittente/ Int. Service
PESO WEIGHT	KG 10	KG 12
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 20	KG 30
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 27x27x35,5 h	cm 27x35x33 h



Kombi Mincer + Grater



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre e 1 coltello
Partial UNGER mouth equipped with nr 2 plates and 1 knife

TRITACARNE/GRATTUGIA mod. TGE 12 • mod. TGE 12-serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità e sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Vassoio raccogli carne in inox.

Mod. TGE12 costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod TGE12 serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

MEAT MINCERS AND GRATERS COMBINATION mod. TGE 12 • mod. TGE 12-serie 2000

Made for modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities correspond to the international acid prevention rules. The grating roll is in stainless steel to grate with extreme facility and for easy cleaning It. Provided with noiseless reduction gear, steel spiral gear, oil bath.

The mincing unit, built in stainless steel or cast iron, and stainless steel hopper can be easily disconnected from the whole body for through cleaning. Basin for meat by stainless steel.

Mod TGE12 made by a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless plated band.

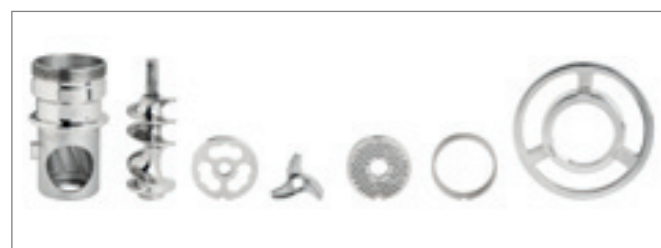
Mod TGE12 serie 2000 made by a special aluminium alloy with stainless steel casing.

Tritacarne + Grattugia / Kombi Mincer + Grater

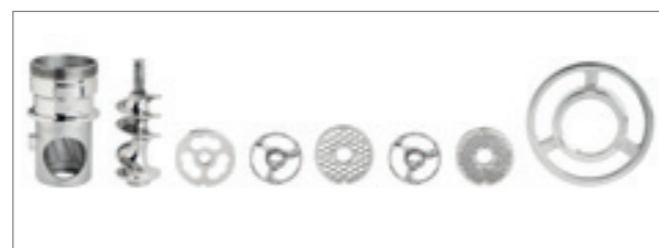
	TGE 12	TGE 12-serie 2000
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1 – Kw 0,75	HP 1 – Kw 0,75
PESO WEIGHT	KG 25	KG 27
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE OUTPUT PER HOUR MINCER	KG 140	KG 140
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA OUTPUT PER HOUR GRATER	KG 70	KG 70
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 58x33x44h	cm 56x31x39h



Kombi Mincer + Grater



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre e 1 coltello
Partial UNGER mouth equipped with nr 2 plates and 1 knife



OPTIONAL: Bocca UNGER totale con 3 piastre e 2 coltelli
Total UNGER mouth equipped with nr 3 plates and 2 knives

TRITACARNE/GRATTUGIA

mod. TGE 22 • mod. TGE 22-serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Vassoio raccogli carne in inox.

Mod. TGE22 costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod TGE22 serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

MEAT MINCERS AND GRATERS COMBINATION mod. TGE 22 • mod. TGE 22-serie 2000

Made for modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities correspond to the international acid prevention rules. The grating roll is in stainless steel to grate with extreme facility and for easy cleaning. Provided with noiseless reduction gear, steel spiral gear, oil bath. The mincing unit, built in stainless steel or cast iron, and stainless steel hopper can be easily disconnected from the whole body for through cleaning. Basin for meat by stainless steel.

Mod TGE22 made by a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless plated band.

Mod TGE22 serie 2000 made by a special aluminium alloy with stainless steel casing.

Tritacarne + Grattugia / Kombi Mincer + Grater

	TGE 22	TGE 22-serie 2000
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1,5 – Kw 1,1	HP 1,5 – Kw 1,1
PESO WEIGHT	KG 31	KG 33
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE OUTPUT PER HOUR MINCER	KG 280	KG 280
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA OUTPUT PER HOUR GRATER	KG 70	KG 70
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 62x33x49h	cm 62x31x45h



Kombi Mincer + Grater



TRITACARNE/GRATTUGIA

mod. TGE 8 • mod. TGE 8-serie 2000

Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TGE 8 e TGE 8-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali, Muniti di riduttore a bagno d'olio (silenziosissimi) a vite senza fine. Rullo grattugia in acciaio inox.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Mod. TGE8 costruito in speciale lega di alluminio.

Mod. TGE8-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

MEAT MINCERS AND GRATERS COMBINATION

mod. TGE 8 • mod. TGE 8-serie 2000

Ideal for small catering activities and home use. This machines correspond to the international acid prevention rules. Built in special aluminium alloy. Fitted with reduction gear bathed in an oil bath (really silent) that screws endlessly. Grating roll in stainless steel. The stainless steel hopper and the mincing group can easily be removed for proper cleaning.

Mod. TGE8 made by a special aluminium alloy.

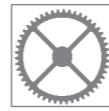
Mod. TGE8-serie 2000 built made by a special aluminium alloy with stainless steel casing.



Tritacarne + Grattugia / Kombi Mincer + Grater

	TGE 8	TGE 8-serie 2000
POTENZA MOTORE <i>MOTOR POWER</i>	HP 0,50 Monofase/Single-phase Kw 0,37 Servizio Intermittente/Int. Service	HP 0,5 Monofase/Single-phase Kw 0,37 Serv. Intermittente/Int. Service
PESO <i>WEIGHT</i>	KG 12	KG 15
PRODUZIONE ORARIA <i>OUTPUT PER HOUR</i>	KG 30	KG 40
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	cm 41x28x33,5h	cm 27x44x33,5h

Tritacarne + Grattugia + Macinacaff /pepe



produzione
production

Meat Mincers + Graters + Coffegrinder/pepper



TGCE 12

TRITACARNE+GRATTUGIA+MACINACAFF / PEPE mod. TGCE 12

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunit . Il rullo grattugia   in acciaio inox per grattugiare con estrema facilit  e pulizia. Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruiti in speciale lega di alluminio. Mod. TGCE12 kombi testata motore ricoperto da una fascia di lamiera inox. Tramoggia bacinella-forma e carne in acciaio inox. Il gruppo macinazione costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. Macine da mm. 65 in acciaio per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni pi  fini. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia. TGCE 12   perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.

MEAT MINCERS+GRATERS+COFFEGRINDER/ PEPPER COMBINATION mod. TGCE 12

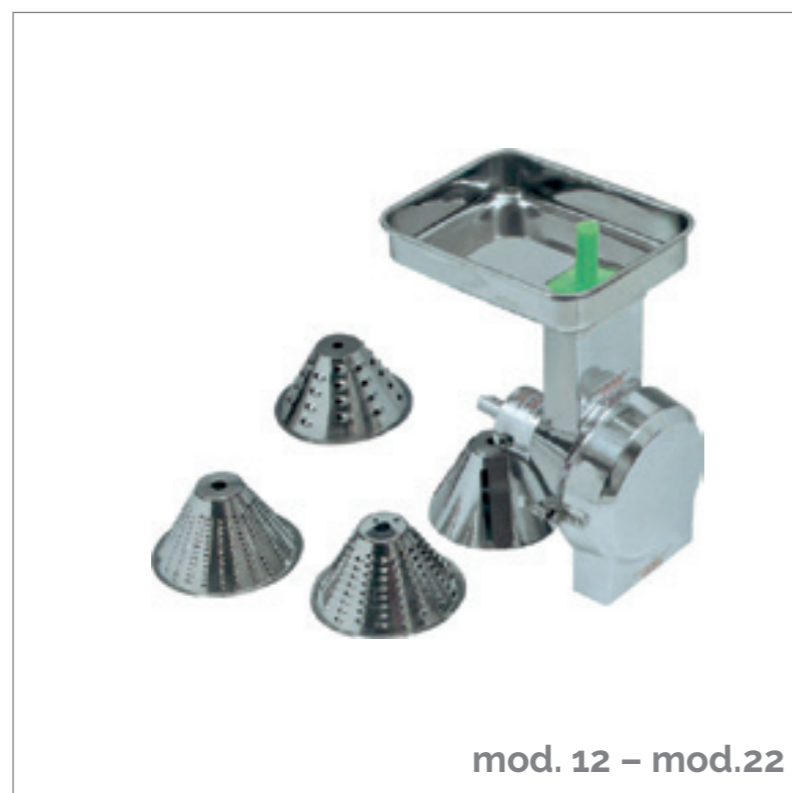
Made for modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities. The grating roll corresponds to the international acid prevention rules. It is in stainless steel to grate with extreme facility and for easy cleaning. Fitted with a really silent geared reducer in helical steel in an oil bath. Built in special aluminium alloy. Mod TGCE12 kombi the motor head is covered by a sheet of stainless steel plate. Hopper cheese meat basin in s/steel. Grinder diameter 65 mm. in steel to ensure rapid grinding even in the finest measure. The mincing unit is entirely by 18/8 stainless steel or by cast iron. The hopper and the mincing group can easily be removed for proper cleaning.

Tritacarne + Grattugia + Macinacaffè-pepe / Meat Mincers + Graters + Coffegrinder-pepper

	TGCE 12
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1 – Kw 0,75
PESO WEIGHT	KG 27
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 71 x 27 x 58
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE OUTPUT PER HOUR MINCER	KG 140
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA OUTPUT PER HOUR GRATER	KG 70
PRODUZIONE ORARIA CAFFÈ / PEPE OUTPUT PER HOUR COFFE / PEPPER	KG 20



Attachments for mincer and Kombi 12-22



mod. 12 – mod.22

APPLICAZIONE TAGLIAMOZZARELLA, TAGLIAVERDURE per tritacarne e tritacarne grattugia mod. 12 • mod. 22

Ideale per mozzarella, formaggi freschi; grattugia a fiammifero; affetta funghi, patate, carote, zucchine ecc. È costruito in speciale lega di alluminio anodico. Dotato di 4 dischi per le varie lavorazioni. Questo apparecchio, per la massima sicurezza e per un'ottima funzionalità è dotato di un coperchio di chiusura con fissaggio a cerniera. Si può aprire e chiudere con la massima facilità.

MOZZARELLA-CUTTER, VEGETABLE-CUTTER ATTACHMENT for meat mincer and grater combination mod. 12 • mod. 22
Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

Ideal for mozzarella and fresh cheese: grates to matchsticks; slices mushrooms, potatoes, carrots courgettes etc. It is built in a special alloy of anodic aluminium. It has 4 stainless steel disks. This appliance, for maximum safety and for excellent functionality is fitted with hinge closure. It can be opened and closed with the maximum ease.



Imbuti per insaccare
Funnel for filling



Piastre e coltelli acciaio inox
Stainless steel knives and plates

Piastre acciaio inox / *Stainless steel plates* TCE – TGE (Mod. 8 • 12 • 22 • 32)
Diametri fori / *diameter of holes*: da/ *from* mm 2 a/ *to* mm 8 (macchine CE)
e da mm 2 a mm 20 (macchine extra CE)

coltelli inox / *stainless steel knives enterprise* per Mod. 8 • 12 • 22 • 32
coltelli inox / *stainless steel knives unger* per Mod. 12 • 22 • 32

Imbuti per insaccare / Funnel for filling	
-MOD.8	DIAM: 15 - 20 - 25 mm
-MOD.12 - MOD. 22 - MOD. 32	DIAM: 15 - 20 - 25 - 30 mm



GSEE - GSEM

GRATTUGIA SEMPLICE

Mod. GSEE freno elettronico
Mod. GSEM freno meccanico

Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la grattugia è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Motore ventilato.

GSEE FRENO ELETTRONICO: agisce sul rullo attraverso una scheda elettronica.

GSEM FRENO MECCANICO: agisce sul rullo attraverso un magnete collegato all'albero motore.

SIMPLE GRATER

Mod. GSEE electronic brake
Mod. GSEM mechanical brake

Simple grater made for the modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities. This machine corresponds to the international acid prevention rules. Hard cheese and dry bread grater: the head of the motor is covered by stainless steel strip. Built in a special anticorrosive aluminium alloy. The grating cylinder is in anticorrosive milled steel to grate with extreme facility and cleanliness. Ventilated motor.

ELECTRONIC BRAKE: it acts on the roller by an electronic card.

MECHANICAL BRAKE: it acts on the roller by a magnet connected to the motor shaft.



particolare del freno meccanico
detail of mechanical brake

Grattugie / Graters	
	GSEE
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1 - Kw 0,75
PESO WEIGHT	KG 20
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 70
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 42x32x44 h

OPTIONAL: Potenza Motore
Motor Power HP 1,5 - KW 1,1



Double grater



GRATTUGIA DOPPIA mod. GSDE

Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la grattugia con doppia bocca. mod. GSDE DOPPIA è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

DOUBLE GRATER mod. GSDE

Simple grater mod. GSDE made for the modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities.- with double mouth. This machine corresponds to the international acid prevention rules. Hard cheese and dry bread grater: the head of the motor is covered by stainless steel strip. Built in a special anticorrosive aluminium alloy. The grating cylinder is in anticorrosive milled steel to grate with extreme facility and cleanliness.

Grattugia doppia / Double grater

	GSDE
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1,5 – Kw 1,1
PESO WEIGHT	KG 35
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 70 + 70
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 62x27x44h



Graters mignon



GRATTUGIA SEMIPROFESSIONALE mod. GSE-MIGNON

Ideale per piccole attività ristorative e uso domestico. La grattugia mod. GSE-Mignon è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox.

SEMI-PROFESSIONAL GRATER mod. GS-MIGNON

Ideal for small catering activities and home use. This machine corresponds to the international acid prevention rules. Stainless steel grating roll.

Grattugie / Graters

	GSE-MIGNON
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 0,50 Monofase/Single-phase Kw 0,37 Servizio Intermittente/Int. Service
PESO WEIGHT	KG 10
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 30
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 25x29x29 h



Coffee Grinders/Pepper and Coffee Grinders/Pepper Double



CSE

MACINACAFFÈ/PEPE mod. CSE
MACINACAFFÈ/PEPE DOPPIO mod. CSDE
 Ideali per negozi di generi alimentari, bar e comunità. Le macchine sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Macinacaffè con porta-sacchetti. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruite in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Macine da mm. 65 in acciaio per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini.
Mod. CSDE: Doppia campana.
Optional: macine per caffè turco

COFFEE GRINDERS/PEPPER mod. CSE
COFFEE GRINDERS/PEPPER DOUBLE mod. CSDE

Ideal for grocery shops, bars and community services. These machines correspond to the international safety regulations. Coffee grinder with bag holder. The head of the motor is covered by a stainless steel strip. Built in special anticorrosive aluminium alloy. Grinder diameter 65 mm. in steel to ensure rapid grinding even in the finest measure.
Mod. CSDE: Double bell.
Optional: grindstones appropriate also for turkish coffee.



CSDE

Macinacaffè/Pepe e Macinacaffè/Pepe Doppio Coffee grinders/Pepper and Coffee grinders/Pepper double		
	CSE	CSDE
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1 – Kw 0,75	HP 1 – Kw 0,75
PESO WEIGHT	KG 17	KG 20
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 20	KG 20 + 20
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 22x33x69 h	cm 24x48x69 h



Graters - Coffee Grinders/Pepper Grinders



CGE

GRATTUGIE/MACINACAFFÈ E PEPE mod. CGE • CGPE

Ideali per negozi di generi alimentari, bar e comunità. Le macchine sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Macinacaffè con porta-sacchetti. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruite in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Macine da mm. 65 in acciaio per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

Optional: macine per caffè turco

GRATERS/COFFEE GRINDERS/PEPPER GRINDERS

mod. CGE • CGPE

Ideal for grocery shops, bars and community services. These machines correspond to the international safety regulations. Coffee grinder with bag holder. The head of the motor is covered by a stainless steel strip. Built in special anticorrosive aluminium alloy. Grinder diameter 65 mm. in steel to ensure rapid grinding even in the finest measure. The roll is stainless steel to grate with extreme facility and cleaning.

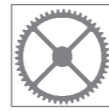
Optional: grindstones appropriate also for Turkish coffee



CGPE

Grattugie - Macinacaffè e Pepe / Graters - Coffee Grinders/Pepper Grinders

	CGE	CGPE
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1 - Kw 0,75	HP 1 - Kw 0,75
PESO WEIGHT	KG 22	KG 24
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Caffè/Coffee KG 20 Grattugia/Grater KG 20	Caffè/Coffee KG 20 Grattugia/Grater KG 70 Pepe/Pepper KG 20
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 31x47x62 h	cm 31x66x62 h



Band saw



SEGAOSSA mod. SOE15 - SOE18

Per macellerie, pescherie, ristoranti, mense, industrie della carne e del pesce congelato. Igienici, robusti, facili da usare. Corpo macchina anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatrice di taglio regolabile.

BAND SAW MACHINES mod. SOE15 - SOE18

Ideal for butcher shops, fishmongers, restaurants, canteens and frozen fish and meat industries. Hygienic, robust, easy to use. Anodised body. Stainless steel work table, adjustable blade tensioner, adjustable portion setter for cuts.

Segaossa / Band saw machines

	SOE 15	SOE 18
LUNGHEZZA NASTRO BELT LENGHT	mm 1550	mm 1830
MOTORE MOTOR	Hp1	Hp1
ALTEZZA TAGLIO CUT HEIGHT	mm 260	mm 320
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 440x370x810 h	cm 520x440x960 h
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 27	KG 36,5



linea macelleria
butchers line

Affettatrici a gravità



linea macelleria
butchers line

Gravity slicing machines



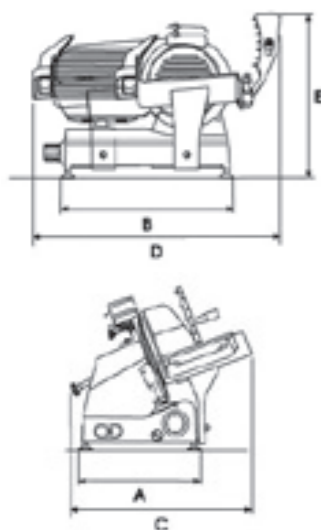
220 DOM - 250E - 275E



300E - 350I



370I



Dimensioni e Peso / Dimensions and Weight

Modello	220AF	F250R	F250E	F275E	F300R	F300E	F350I	F370I
A mm	280	280	290	290	290	340	415	415
B mm	415	415	440	440	440	465	580	580
C mm	405	405	425	440	485	495	585	585
D mm	580	580	620	620	650	650	890	890
E mm	340	370	370	390	440	440	480	480
PESO KG	13.50	14	15.50	16.50	19	23	36	37

AFFETTATRICI A GRAVITÀ mod. 220DOM · 250E · 275E · 300E · 350I · 370I

L'affettatrici a gravità sono costruite in lega di alluminio trattata anodicamente, hanno il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene.

Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce.

Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

GRAVITY SLICING MACHINES mod. 220DOM 250E · 275E · 300E · 350I · 370I

The slicers are in anodised aluminium alloy permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements.

The decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise.

The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. The plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

Affettatrici a gravità / Gravity slicing machines

Modello	220AF CE DOM	F250R CE DOM	F250E CE P	F275E DOM + CE PROF.	F300R DOM + CE PROF.	F300E DOM+CE PR	F350I DOM e CE PR	F370I DOM e CE PR
MOTORE MONOFASE MONOPHASE MOTOR 370 W	0.25	0.25	0.30	0.30	0.33	0.33	0.50	0.50
LAMA/BLADE Ø mm	220	250	250	275	300	300	350	370
RPM	300	300	300	300	300	300	260	260
SPESSORE DI TAGLIO CUT THICKNESS mm	0÷15	0÷15	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
TAGLIO UTILE CUTTING USEFUL L x H mm	190x160	190x190	220x190	220x210	220x210	220x220	310x260	300x275
AFFILATOIO SHARPENER	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED
AFFILATOIO SHARPENER	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED



Vertical ham and cold cuts

AFFETTATRICI ELETTRICHE VERTICALI SALUMI mod. 300VS • F350 SVL • F370 SVL

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzato ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Affilatoio incorporato

Basamento costituito da un'unica fusione; blocco piatto di serie con pomolo inamovibile; anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino; maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia.

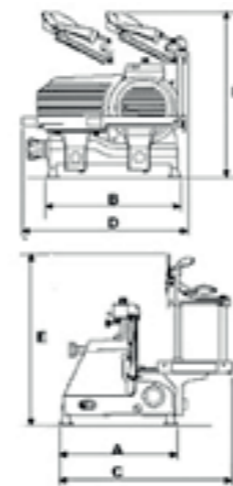
ELECTRIC VERTICAL SLICING MACHINES FOR HAM AND COLD CUTS mod. 300VS • F350 SVL • F370 SVL

Made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

One piece cast base; standard carriage lock with non removable knob; ring seal prevents water and grease from entering blade mechanism; greater distance between blade and body to facilitate cleaning.



F300SVL • F350 SVL • F370SVL



Affettatrici elettriche verticali/ Electric vertical slicing machines for ham and cold cuts Motore monofase 115-220-240V -50-60Hz

MODELLO MODEL	F300SVL	F350SVL	F370SVL
LAMA Ø mm BLADE	300	350	370
RPM	280	260	260
TAGLIO UTILE Lx H mm CUTTING USEFUL	270 X 210	330 x 250	330 X 260
SPESSORE DI TAGLIO CUT THICKNESS	mm.0 -16	mm.0 -16	mm.0 -16
A mm	400	420	420
B mm	560	630	630
C mm	570	650	650
D mm	790	920	920
E mm	660	660	660
PESO WEIGHT	KG 36	KG 43,5	KG 44,5



Vertical slicers for meat



F350 CVL • F370CVL

AFFETTATRICI ELETTRICHE VERTICALI CARNI mod. F350 CVL • F370 CVL

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzato ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

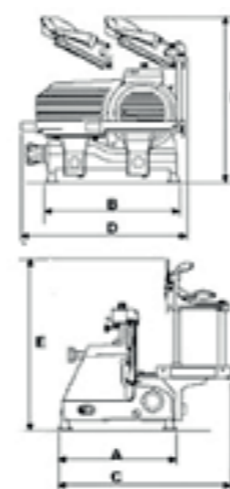
L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Affilatoio incorporato

Basamento costituito da un'unica fusione; blocco piatto di serie con pomolo inamovibile; anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino; maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia.

ELECTRIC VERTICAL SLICING MACHINES FOR MEAT mod. F350 CVL • F370 CVL

Made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

One piece cast base; standard carriage lock with non removable knob; ring seal prevents water and grease from entering blade mechanism; greater distance between blade and body to facilitate cleaning.



Affettatrici elettriche verticali carni mod. F350 CVL • F370 CVL Electric vertical slicing machines for meat mod. F350 CVL • F370 CVL

MODELLO MODEL	F350CVL	F370CVL
LAMA Ø mm BLADE	350	370
RPM	260	260
TAGLIO UTILE Lx H mm CUTTING USEFUL	330 x 250	330 X 260
SPESSORE DI TAGLIO CUT THICKNESS	mm.0 -16	mm.0-6
A mm	420	420
B mm	630	630
C mm	650	650
D mm	920	920
E mm	660	660
PESO WEIGHT	KG 43,5	KG 44,5



Refrigerated meat mincer



TRVE 22



TRVE 32

TRITACARNE REFRIGERATI mod. TRVE 22• TRVE 32

Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsantiera stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°C, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali

REFRIGERATED MEAT MINCER mod. TRVE 22• TRVE 32

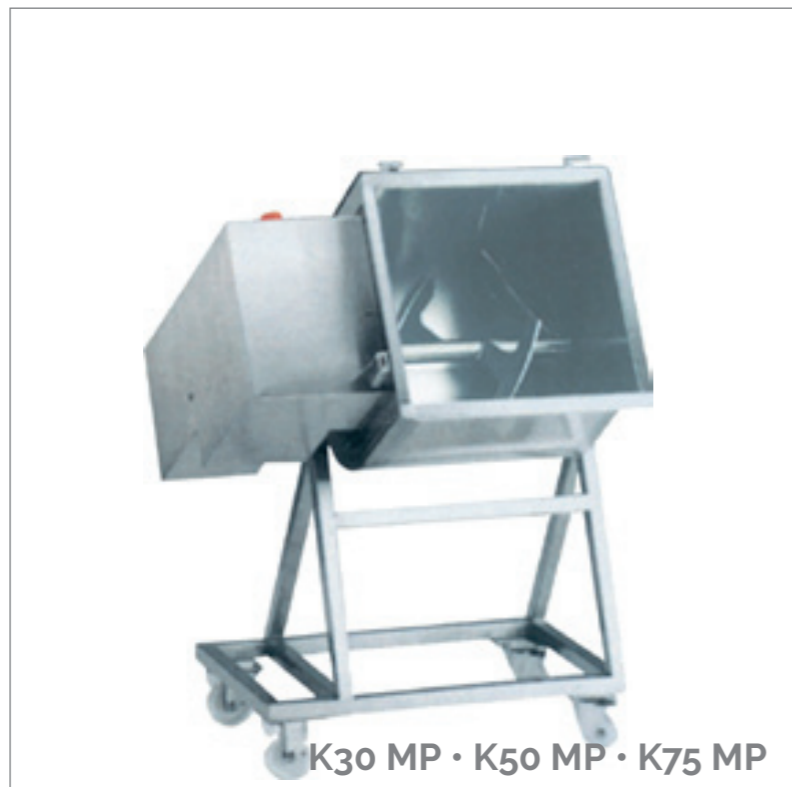
Refrigerated meat mincer with removable tray, totally built in stainless steel aisi304. Mouth worm and handwheel micro cast fusion in aisi 304 Enterprise system. Finned and ventilating motor for a better cooling. Painted motor and reducer as a protection against corrosion. In CE version electronic plant with 24 volt powered buttons, with march inversion, contained in an IP54 electrical box. Water tight buttons with IP67 protection, tray sensor, emergency mush room. Heavy stainless steel, auto leveling and skid proof feet. Refrigerated group with compressor and condenser. Ecologic r134a gas. Working temperature 4°C, is adjustable trough a thermostat. The refrigeration is a warranty against batteries attack and preserve chill chain, with a better and more longer meat conservation. This machine is recommended for butcher laboratories and super market. The machine complies with UE hygiene and safety regulations and with the specific norms for meat grinder too

Tritacarne refrigerati / Refrigerated meat mincer

	TRVE22	TRVE32
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1,5 – KW 1,1 TRIFASE – MONOFASE	HP 3 – KW 2,2 TRIFASE HP 2,2 – KW 1,7 – MONOFASE
IMPIANTO ELETTRICO ELECTRIC PLANT	24V	24V
COLLO ENTRATA NECK	DIAM. 63 MM	DIAM. 63 MM
PESO WEIGHT	KG 50	KG 65
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 300	KG 600
DIMENSIONI DIMENSIONS LXPXH	cm 38x32x55h	cm 41x38x57h



Mixer for meat



K30 MP • K50 MP • K75 MP



K50 BP • K80 BP • K120 BP • K180 BP

IMPASTATRICI PER CARNI mod. K30 MP • K50 MP • K75 MP • K50 BP • K80 BP • K120 BP • K180 BP

Queste macchine impastatrici vengono realizzate per impastare diversi tipi di carne consentendo quindi di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione, considerando portate da 50 a 180 kg. I modelli si differenziano per l'adozione di monopala (mod. K30 MP, K50 MP, K75 MP) o bipala (mod. K50 BP, K80 BP, K120 BP, K180 BP). Molto adatta per piccoli e medi utilizzatori che troveranno nelle ridotte dimensioni e nella struttura interamente in acciaio inox l'apparecchio ideale per le loro esigenze. Strettamente rispondente alle Direttive Europee la dotazione di sicurezza è realizzata con estrema cura considerando la dotazione in serie di comandi in bassa tensione e microinterruttori di emergenza sul coperchio vasca. Le varie operazioni di lavoro sono facilitate da soluzioni tecniche d'avanguardia. Alcune soluzioni tecniche facilitano notevolmente le operazioni di lavoro, sono nell'ordine:

- il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione;
- il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto;
- le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

MIXERS FOR MEATS mod. K30 MP • K50 MP • K75 MP • K50 BP • K80 BP • K120 BP • K180 BP

This line of mixers is designed for mixing meats of different kinds and it can be adapted to wide-ranging production needs, with capacities varying from 50 to 180 kg. The mixers are available in one-paddle (mod. K30 MP, K50 MP, K75 MP) or two-paddle versions (mod. K50 BP, K80 BP, K120 BP, K180 BP). Space-efficient and with structures entirely made in stainless steel, these mixers are the ideal solution for small and medium users. Safety features have been designed with extreme care and fully comply with EC Regulations. LV controls and emergency micro-switches on the tub cover are supplied standard. Cutting-edge technical solutions ease the various process functions including:

- tipping tub for end-process emptying;
- impulse switch to reverse operation direction and thus achieve better mixing results;
- removable paddles for easy cleaning at the end of the process.

Impastatrici per carni / Mixer for meat

	K30 MP	K50 MP	K75 MP	K50 BP	K80 BP	K120 BP	K180 BP
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 1,5 KW 0,75	HP 2 KW 1,5	HP 2 KW 1,5	HP 2,5 KW 1,8	HP 2,5 KW 1,8	HP 2,5 KW 1,8	HP 2,5 KW 1,8
PESO WEIGHT	KG 40	KG 80	KG 85	KG 100	KG 105	KG 108	KG 135
CAPACITÀ CAPACITY	KG 30	KG 50	KG 75	KG 50	KG 100	KG 120	KG 150
DIMENSIONI cm DIMENSIONS	73x36x57	80x46x102	98x46x102	80x57x104	100x57x104	110x63x108	126x63x108
PALE PADDLES	1	1	1	2	2	2	2



Hydraulic sausage-fillers horizontal

INSACCATRICI IDRAULICHE ORIZZONTALI mod. IN 16 O • IN 30 O • IN 50 O

Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali ed accorgimenti di alta qualità. Robusta struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua. Cilindro in acciaio inox 18/8 conforme alle recenti norme igienico-sanitarie, raggiato e senza resto di saldatura interna per consentire una semplice pulizia. Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando pedale a bassa tensione. Pistoni provvisti di valvole per lo sfiato dell'aria. Avanzamento pistone regolabile mediante pomello. Ritorno pistone sempre a velocità massima. Completa di imbuto in polietilene di 3 differenti misure.

HYDRAULIC SAUSAGE-FILLERS HORIZONTAL mod. IN 16 O • IN 30 O • IN 50 O

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details. Strong structure made of stainless steel AISI 304. Completely cleanable by water sprinkle. Stainless steel 18/8 cylinder standing to newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to simplify the cleaning. Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive. Piston provided with air exhaust valve. Forward feeding adjustable by a knob. Backward feeding always at highest speed. Complete with 3 polyethylene funnels of 3 different sizes.



IN 16 O • IN 30 O • IN 50 O

Insaccatrici idrauliche orizzontali mod. IN 16 O • IN 30 O • IN 50 O Hydraulic sausage-fillers horizontal mod. IN 16 O • IN 30 O • IN 50 O

	IN 16 O	IN 30 O	IN 50 O
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	watt 520 HP 3/4	watt 520 HP 3/4	watt 520 HP 3/4
ALIMENTAZIONE POWER SOURCE	220/380V 50Hz	20/380V 50Hz	220/380V 50Hz
CAPACITÀ CILINDRO CYLINDER CAPACITY	lt 16	lt 30	lt 50
LUNGHEZZA CILINDRO CYLINDER LENGTH	mm 500	mm 500	mm 600
DIAMETRO CILINDRO CYLINDER DIAMETER	mm 200	mm 260	mm 320
CORSA PISTONE PISTON STROKE	mm 520	mm 640	mm 660
VELOCITÀ min. svuotamento MIN. FORWARD SPEED	3'30"	4'10"	5'40"
VELOCITÀ max svuotamento MAX FORWARD SPEED	30"	1'	1'
VELOCITÀ RITORNO PISTONE BACKWARD SPEED	16"	30"	30"
DIMENSIONI / DIMENSIONS	1310x440x1120	1580x440x1100	1650x500x1100
PESO NETTO / NET WEIGHT	KG 71	KG 111	KG 153
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 78	KG 120	KG 174
IMBUTO IN DOTAZIONE Ø INTERNO SERIE EXHAUST FUNNELS INSIDE Ø	mm 10-18-25	mm 10-18-25	mm 10-18-25



Hydraulic sausage-fillers vertical



IN15V • IN 24V • IN 35V • IN 55V

INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI mod. IN15V . IN 24V • IN 35V • IN 55V

Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali ed accorgimenti di alta qualità. Robusta struttura realizzata in acciaio inox AISI 304 con 4 ruote. Completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua. Cilindro e tampone completamente smontabili senza l'aiuto di attrezzi. Cilindro in acciaio inox AISI 304 lucidato, con bordi arrotondati e saldati, senza verso obbligato. Pistone in acciaio inox, doppia guarnizione interna per una perfetta tenuta anche dei liquidi. Coperchio in alluminio anodizzato con invito per non alterare il colore naturale della carne. Completamente a norme antinfortunistiche con comando pedale a bassa tensione. Avanzamento pistone regolabile mediante pomello. Ritorno pistone sempre a velocità massima. Completa di imbuto in polietilene di 3 differenti misure.

HYDRAULIC SAUSAGE-FILLERS VERTICAL mod. IN 15V • IN 24V • IN 35V • IN 55V

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details. Strong structure made of stainless steel AISI 304 equipped with 4 wheels. Completely cleanable by a water sprinkle. Cylinder and pad completely removable without help of tools. Stainless steel AISI 304 polished cylinder with radiused and welded edges. Stainless steel piston, double packing on piston and cover with packing inward the cylinder in order to ensure a perfect tightness of liquids. Anodized aluminium cover with a recess which allows the meat to keep its own natural colour. Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms with low tension treadle drive. Forward feeding adjustable by a knob. Backward feeding always at highest speed. Complete with 3 polyethylene funnels of 3 different sizes.

Insaccatrici idrauliche verticali mod. IN15V . IN 24V • IN 35V • IN 55V Hydraulic sausage-fillers vertical mod. IN 15V • IN 24V • IN 35V • IN 55V

	IN 15 V	IN 24 V	IN 35 V	IN 55 V
POTENZA MOTORE / MOTOR POWER	HP 0,75	HP 0,75	HP 0,75	HP 0,75
ALIMENTAZIONE / POWER SOURCE	220/380V 50Hz	220/380V 50Hz	220/380V 50Hz	220/380V 50Hz
CAPACITÀ CILINDRO / CYLINDER CAPACITY	Lt 15	lt 25	lt 35	lt 55
LUNGHEZZA CILINDRO / CYLINDER LENGTH	mm 495	mm 460	mm 460	mm 525
DIAMETRO CILINDRO / CYLINDER DIAMETER	mm 200	mm 260	mm 320	mm 380
CORSA PISTONE / PISTON STROKE	mm 430	mm 380	mm 380	mm 440
VELOCITÀ min. svuotamento MIN. FORWARD SPEED	2' 11"	2' 02"	7' 46"	6'
VELOCITÀ max svuotamento MAX FORWARD SPEED	59"	51"	51"	75"
VELOCITÀ RITORNO PISTONE BACKWARD SPEED	35"	32"	33"	32"
DIMENSIONI / DIMENSIONS A-B-C-D cm	A49xB37xC70xD120h	56,5x45x95x116h	64x48x100x116h	73x55x113x125h
PESO NETTO / NET WEIGHT	KG 53	KG 106	KG 166	KG 147
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	KG 63	KG 118	KG 178	KG 160
IMBUTO IN DOTAZIONE Ø INTERNO SERIE EXHAUST FUNNELS INSIDE Ø	mm 10- 18 -25	mm 10-18 -25	mm 10-18 -25	mm 10-18 -25



Manual inox sausage-fillers



INSACCATRICI INOX MANUALI mod. 3 LT • 7 LT • 14 LT ORIZZONTALI - mod. 7 LT • 14 LT VERTICALI

Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali ed accorgimenti di alta qualità. Robusta struttura realizzata in acciaio inox con piegature verso l'interno in modo da presentare piani lisci per la pulizia. Cilindro in acciaio inox 18/10, conforme alle recenti norme igienico-sanitarie raggato e senza resto di saldatura interna per consentire una semplice pulizia. Ingranaggi in acciaio, fresati e temperati. Sistema di avanzamento-ritorno del pistone a 2 velocità. Pistoni provvisti di valvole per lo sfiato dell'aria.

MANUAL INOX SAUSAGE-FILLERS mod. 3 LT • 7 LT • 14 LT HORIZONTAL - mod. 7 LT • 14 LT VERTICAL

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details. Stainless steel strong structure bent inside to present a flat surface easy to be cleaned. Stainless steel 18/10 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rest, to simplify the cleaning. Steel milled gearing. Piston provided with air exhaust valve.

Insaccatrici manuali / Manual inox sausage-fillers

	ORIZZONTALI/HORIZONTAL			VERTICALI/VERTICAL	
	3 LT	7 LT	14 LT	7 LT	14 LT
CAPACITÀ CAPACITY	LT 3	LT 7	LT 14	LT 7	LT 14
VELOCITÀ SPEED	1	2	2	2	2
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 22x37x20h	cm 28x63x27h	cm 27x82x26h	cm 27x66x26h	cm 27x87x26h
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	cm 25x40x25h	cm 30x80x35h	cm 40x96x38h	cm 30x80x35h	cm 40x96x38h
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 8	KG 28	KG 36	KG 28	KG 36



Hamburger machines



A 100 • A130 • A150

BISTECCATRICI mod. A 100 • A 130 • A150

Bisteccatrice manuale totalmente fusa in lega titolata di alluminio e protetta da ossidazione anodica

Costruita in tre modelli:

Diametro 100 con vaschetta premicarne ed espulsore in acciaio inox.

Diametro 130 e 150 con vaschetta premicarne in alluminio anodizzato ed espulsore in acciaio inox.

Contenitore per cellophane incorporato e campionatura dischi cellophane.

Funzionamento mediante leva di comando che permette in modo sincronizzato la compressione e l'estrazione dell'hamburger. Pulizia rapida per l'assenza nell'insieme di spigoli o incavi.

Manutenzione praticamente inesistente.

Conforme alle normative internazionali sull'igiene e sulla sicurezza.

Opzionale: dischi cellophane diametro 100 - 130 - 150.

HAMBURGER MACHINES mod. A 100 • A 130 • A150

Manual hamburger press entirely made from highly polished satin finished anodized aluminium.

Available in three models. Diameter 100 with meat press bowl and ejector made in stainless steel.

Diameter 130 and 150 with meat press bowl made in anodized aluminium and ejector made in stainless steel.

Container for cellophane incorporated and cellophane discs sampling.

Synchronized working of compression and extraction of hamburger through a level control.

Easy cleaning. Minimal servicing. In conformity with the international security and hygienic regulations.

Optional: cellophane discs diameter 100 - 130 - 150.

Bisteccatrici / Hamburger machines

	A 100	A 130	A 150
Ø HAMBURGER	mm 100	mm 130	mm 150
INGOMBRI OVERALL DIMENSIONS	mm 70x305x255	mm 85x320x270	mm 95x330x280
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 4,6	KG 4,8	KG 5



linea pizzeria
pizzeria line



Electromechanical pizza oven



SBEV44 • SBEV66 • SBEV66G
SBEV99



SBEV4 • SBEV6 • SBEV6G • SBEV9



OPTIONAL: Supporto per forno
Floor stand

SBEV - FORNI ELETTROMECCANICI PER PIZZA

Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate totalmente in acciaio inox. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori (diam. 100 mm). Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti. Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

SBEV - ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN

This oven line is made in single block modules for 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The front panel is completely realized in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants also an optimal closing. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge (diameter 100 mm). TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material

Forno pizza elettronico / Electronic pizza oven

	SBEV4	SBEV6	SBEV6G	SBEV 9	SBEV44	SBEVT44	SBEV66	SBEV66G	SBEV99
CAPACITÀ (Ø PIZZA cm 34) COOKING CAPACITY	4 PIZZE	6 PIZZE	6 PIZZE	9 PIZZE	4+4 PIZZE	2+2 TEGLIE	6+6 PIZZE	6+6 PIZZE	9+9 PIZZE
ALIMENTAZIONE VOLT VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX. TEMPERATURA DI LAVORO MAX. WORKING TEMPERATURE	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
DIMENSIONI INTERNE (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS	cm 70x70x14,5	cm 70x105x14,5	cm 105x70x14,5	cm 105x105x14,5	cm 70x70x14,5	cm 86x62,5x14,5	cm 70x105x14,5	cm 105x70x14,5	cm 105x105x14,5
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxH) EXTERNAL DIMENSIONS	cm 101x112x43	cm 101x147x43	cm 136x112x43	cm 136x147x43	cm 101x112x77	cm 118x102x 77	cm 101x147x 77	cm 135x108x76	cm 136x147x77
DIMENSIONI INTERNE VERSIONE TOP (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS TOP VERSION	cm 67x68,5x14,5	cm 67x103,5x14,5	cm 102x68,5x14,5	cm 102x103,5x14,5	cm 67x68,5x14,5		cm 67x103,5x 14,5	cm 102x68,5x 14,5	cm 102x103,5x14,5
ASSORBIMENTO CONSUMO ALLO SPUNTO KW ABSORBED????	4,8	7,2	7,2	10,8	9,6	13,2	14,4	17,6	21,6
PESO KG WEIGHT KG	80	97	105	121	150	189	198	220	227



Electronic pizza oven



MEV4 • MEV6 • MEV6G



MEV44 • MEV66 • MEV66G

OPTIONAL: Supporto per forno
Floor stand

MEV Forno pizza elettronico / MEV Electronic pizza oven

	CAPACITÀ (Ø PIZZA cm 34) COOKING CAPACITY	ALIMENTAZIONE VOLT VOLT	MAX. TEMPERATURA DI LAVORO MAX. WORKING TEMPERATURE	DIMENSIONI INTERNE (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE (LxPxH) EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONI INTERNE VERSIONE TOP (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS TOP VERSION	ASSORBIMENTO CONSUMO ALLO SPUNTO KW ABSORBED????	PESO KG WEIGHT KG
MEV4	4 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 70x70x14,5h	cm 101x112x36h	cm 67x68,5x14,5h	4,8	73
MEV6	6 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 70x105x14,5h	cm 101x147x36h	cm 67x103,5x14,5h	7,2	95
MEV6G	6 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 105x70x14,5h	cm 136x112x36h	cm 102x68,5x14,5h	7,2	95
MEV 9	9 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 105x105x14,5h	cm 136x147x36h	cm 102x103,5x14,5h	10,8	116
MEV44	4+4 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 70x70x14,5h	cm 101x112x77h	cm 67x68,5 x14,5h	9,6	150
MEV66	6+6 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 70x105x14,5h	cm 101x147x77h	cm 67x103,5x14,5h	14,4	198
MEV66G	6+6 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 105x70x14,5h	cm 135x108x76H	cm 105x70x14,5H	14,4	198
MEV99	9+9 PIZZE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	450 °C	cm 105x105x14,5h	cm 136x147x77h	cm 102x103,5x14,5h	21,6	227

MEV - FORNO PIZZA ELETTRONICO

Forno digitale, frontale e camere di cottura interamente in acciaio inossidabile, altamente performante. Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto. Ciò si traduce nel doppio vantaggio di un calore perfettamente distribuito da una parte e di un notevole risparmio energetico dall'altra. Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il forno è dotato di termostato di sicurezza elettromeccanico posto sul retro. Tale apparecchiatura interviene se in seguito ad una eventuale anomalia dell'elettronica di gestione, le temperature interne camera dovessero elevarsi al di sopra dei 450°C. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico vapori (diam. 100 mm). I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello elettronico di comando. Elettronica di controllo delle più sofisticate con quadro comandi suddiviso in quadranti che facilmente identificano le funzioni su cui si vuole intervenire.

9 programmi cottura personalizzabili e stand by per il risparmio energetico (basso consumo)
Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

MEV - ELECTRONIC PIZZA OVEN

Digital oven, Front and baking chamber in stainless steel, high performance. Thanks to the technology of the used static relays, together with a software specially studied, it's possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload. This results in double advantage of a heat perfectly distributed on one side and the other of a considerable energy saving. This oven line is made in single block modules 4, 6, 9, 4 + 4, 6 + 6, 9 + 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and consequently low fuel consumption. The oven is equipped with an electromechanic security thermostat. This equipment operates when, because of a possible anomaly of the electronics the inner temperature of the chamber should get over 450 °C. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge (diameter 100 mm). The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button located on the electronic control panel. One of the most sophisticated electronic control system with a control panel, which is divided in quadrants, easily identifying the function to be used. 9 customizable cooking programs and stand by for energy savings (low power)

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.



Electric pizza ovens



SP 4 PIZZE • SP 6 PIZZE



SP 4+4 PIZZE • SP 6+6 PIZZE

FORNI PIZZA mod. 1 camera cottura: SP4 • SP 6 / nr 2 camere cottura: SP44 • SP 66

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

Accessorio opzionale: piedistallo; set di ruote per supporto.

ELECTRIC OVENS FOR PIZZA mod. Nr 1 baking chamber: SP 4 • SP 6 / Nr 2 baking chamber: • SP 44 • SP 66

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

Accessory: stand – Set of castors for support.

Forni elettrici per pizza / Electric pizza ovens

	SP 4	SP 6	SP 4+4	SP 6+6
CAPACITÀ (Ø PIZZA cm 34) COOKING CAPACITY	4	6	4+4	6+6
ASSORBIMENTO ABSORPTION	KW 5,4	KW 8,1	KW 10,8	KW 12
MAX. TEMPERATURA DI LAVORO MAX. WORKING TEMPERATURE	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 65	KG 80	KG 115	KG 168
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 75	KG 90	KG 125	KG 158
DIMENSIONI PIEDISTALLO (LxPxH) STAND DIMENSIONS	cm 82x62x90h	cm 82x92x90h	cm 82x62x90h	cm 82x92x90h
DIMENSIONI INTERNE (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS	cm 70x70x13h	cm 70x105x13h	cm 70x70x13h	cm 70x105x13h
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxH) EXTERNAL DIMENSIONS	cm 63,5x90x33h	cm 93,5x12,5x33h	cm 93,5x90x60h	cm 93,5x12,5x60h



Spiral mixer



SK 16 · 25 · 33 · 40 · 55 · 60 · 75



M25 · 33 · 40

IMPASTATRICI A SPIRALE mod.

SK 16-25-33-40-55-60-75

M 25-33-40

SK = vasca fissa

Dotazioni standard: costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco.

Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

M = vasca estraibile e testa sollevabile

Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

TUTTI I MODELLI SONO DOTATI DI TEMPORIZZATORE E FUNGO DI EMERGENZA.

SPIRAL MIXERS mod.

SK 16-25-33-40-55-60-75

M 25-33-40

SK = fixed bowl

Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

M = liftable head and removable bowl

Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

ALL MODELS ARE EQUIPPED WITH STANDARD TIMER AND EMERGENCY BUTTON

Impastatrici a spirale/ Spiral mixer

	SK16	SK25	SK33	SK40	SK55	SK60	SK75	M25	M33	M40
POTENZA POWER	KW 0,55	KW 0,75	KW 1,1	KW 1,4	KW 1,8	KW 1,8	KW 1,5 / 2,25	KW 0,75	KW 1,1	KW 1,1
	HP 0,8	HP 1,0	HP 1,5	HP 2,0	HP 2,5	HP 2,5	HP 3,2	HP 1	HP 1,5	HP 1,5
PESO NETTO NET WEIGHT	43 KG	63 KG	87 KG	87 KG	108 KG	148 KG	168 KG	75 KG	108 KG	119 KG
DIMENSIONI VASCA BASIN DIMENSIONS	mm Ø 317 x210h	mm Ø 360x240h	mm Ø 400x260h	mm Ø 450x260h	mm Ø 500x280h	mm Ø 500x315h	mm Ø 500x315h	mm Ø 360x240h	mm Ø 400x260h	mm Ø 450x260h
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY	16 LT - 12 KG	25 LT 19 KG	33 LT 25 KG	42 LT 33 KG	54 LT 40 KG	60 LT 45 KG	75 LT 60 KG	25 LT 19 KG	33 LT 25 KG	42 LT 33 KG
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	cm 36x63x61h	cm 39x70x63h	cm 47x73x74h	cm47x73x74h	cm58x77x74h	cm57x95x84h	cm62x98x84h	cm 39x68x70h	cm 45x79x73h	cm 53x79x74h



Fork mixer



IMPASTATRICI A FORCELLA mod. F 30

L'impastatrice a forcella è ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie. L'impastatrice ha una robusta struttura in acciaio verniciato corredata da vasca, utensile a forcella e coperchio interamente in acciaio inox. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

FORK MIXERS mod. F 30

The fork kneading machine is ideal for pizzerias, confectioner's and bakeries. The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork utensil and the lid are in stainless steel. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

Impastatrici a forcella / Fork mixer

	F 30
POTENZA MONOFASE SINGLE-PHASE POWER 230V - 50HZ	230V-50Hz
POTENZA TRIFASE THREE-PHASE POWER 400V - 50HZ	400V-50Hz 400V-50Hz a 2 velocità/speed
PESO NETTO (modello con vasca fissa) NET WEIGHT (MODEL WITH FIXED BASIN)	95 KG
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	cm 105x65x66
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY	35 lt - 30 KG



Pizza roller



SP40 PAR



SP30 – SP40

STENDIPIZZA mod. inox SP30 · SP40 · SP40PAR

Lo stendipizza è stato realizzato per formare dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc.

La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere.

SP30P · SP40P · SP40P PAR
P = CON PEDALE

PIZZA ROLLER mod. stainless steel SP30 · SP40 · SP40PAR

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

SP30P · SP40P · SP40P PAR
P = WITH PEDAL

Stendipizza / Pizza roller

	SP30	SP40	SP40 PAR
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	KW 0,25 - HP 0,33	KW 0,37 - HP 0,5	KW 0,37 - HP 0,5
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 26	KG 35	KG 35
PESO PORZIONE D'IMPASTO PORTION WEIGHT	GR 80/210	GR 210/600	GR 210/600
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 30	KG 39	KG 39
DIAMETRO E/O LARGHEZZA PIZZA DIAMETER PIZZA	cm 14/31	cm 26/40	cm 26/40
DIMENSIONI (LxPxH) DIMENSIONS	cm 43x48x59	cm 46x52x54	cm 53x53x79
COMANDO A PEDALE PER MOD SP40P EQUIPPED WITH PEDAL CONTROL FOR MODEL ST40P	-	-	Sì/YES



Mozzarella cutter



TMS • TMC



2PZ8 • INPD 8x8x5 • P5

TAGLIAMOZZARELLA

mod. TMS per SFILACCIARE TF/MF
mod. TMC per CUBETTARE TF/MF
disco per sfilacciare 2PZ8
disco per cubo INPD 8x8x5
disco per taglio P5

Il tagliamozzarella è costruito in acciaio inossidabile con finitura speciale brevettata certificata a norme per alimenti.

Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie.

Motore ventilato professionale con protezione termica, con motoriduttore ad ingranaggi.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

Microinterruttore coperchio e maniglia.

La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura fra 0° e +4° gradi. Produzione oraria 120-190 Kg.

MOZZARELLA-CUTTER

mod. TMS crumbling TF/MF
mod. TMC cubing TF/MF
2PZ8 Disc for crumbling
NPD 8x8x5 Disc for cubing
P5 disc for cutting

Chef Pizza is manufactured stainless steel with patented surface treatment certified for food contact. Removable stainless steel cover washable in dishes machine. Overload control high power fan gear transmission professional motor.

On off switch cover and handle.

The best quality cut is obtained using the cheese with 0° +4°. Hourly output Kgs 120 – 190.

Tagliamozzarella / Mozzarella cutter

	TMS per SFILACCIARE TF/MF / TMS for crumbling 3ph/1ph	TMC per CUBETTARE TF/MF / TMC for cubing 3ph/1ph
POTENZA WATT WATT POWER	350/450	350/450
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	KG 250/300	KG 120/190
PESO WEIGHT	KG 20	KG 20
DISCHI DISCS	2PZ8: SPAGHETTO Ø 8 mm/ SPAGHETTI-CUT Ø 8 mm	INPD 8x8x5 E P5: CUBETTO H 5 mm/ CUBE H 5 mm
DIMENSIONI (LxPxH) DIMENSIONS	cm 39x46x74	cm 39x46x74



Vegetable cutter



EI INOX
TAGLIO A FETTE
Slicing disks

X1-8
TAGLIO A FETTE DA 1 A 8 MM REGOLABILE
slicing disks from mm 1 up to mm 8 adjustable

E TAGLIO A FETTE
Slicing disks

H LISTELLI RICURVI
Stick Cutting disks

Z MOZZARELLA
Shredding disks

V GRATTUGIARE
Grating disks

B LISTELLI
Stick Cutting disks

D TAGLIO A CUBETTI
Cube Cutting disks

S TAGLIO A FETTE PRODOTTI DELICATI
Slicing disks for soft vegetables

TV-INOX

TAGLIAVERDURE mod. TV-INOX

Per affettare, cubettare, tagliare a listelli, grattugiare. Costruita in acciaio 18/8 inox. Dotata di dispositivi di sicurezza antinfortunistici. Quadro comandi 24V. Conforme alle norme CE.

VEGETABLE CUTTER mod. TV-INOX

Slicing, dicing, cutting to sticks, grating. The machine is 18/8 stainless steel. Control panel 24V with safety standards. In conformity with the new European Regulations CE.

TV Inox	
POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER: MONOFASE / SINGLE-PHASE 230V 50HZ - 0,55KW TRIFASE / THREE-PHASE 400V 50HZ - 0,55KW	HP 0,75 - 3,5 HP 0,75 - 1,7 A
CAPACITÀ PRODUTTIVA MEDIA PRODUCTIVE MIDDLE CAPACITY	22 KG/H CIRCA
TENSIONI DI FUNZIONAMENTO VOLTAGE	230-400 VAC - 50HZ
MASSA NETTA NET WEIGHT	KG 20
LIVELLO MEDIO RUMOROSITÀ NOISINESS MIDDLE LEVEL	-70 DB (A)
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	cm 23,5x55x56h
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	cm 32x66x57h
MASSA COMPLESSIVA TOTAL WEIGHT	KG 23



linea bar
bar line

Blender



FRULLATORI

- mod. FRE B1P Lt 1,5 • Frullatore singolo con bicchiere in polycarbonato
- mod. FRE A2PL Lt 1,5 + 1,5 • Frullatore doppio con bicchieri in polycarbonato
- mod. FRE C1X inox Lt 3 • Frullatore singolo con bicchiere inox
- mod. FREAA2X inox Lt 3+3 • Frullatore doppio con bicchieri in inox

Frullatore professionale realizzato in acciaio inox e in lega d'alluminio. Studiato per grossi carichi di lavoro e per tritare grosse quantità di frutta, verdura, ghiaccio per cocktail, frutta ghiacciata, ecc. Motore potenziato a 500 Watt con interruttore a due velocità per ottimizzare la spaccatura del ghiaccio. Equipaggiato con albero da 8 mm in acciaio. Supporto lame in acciaio.

Facile da pulire con dispositivo di sicurezza che disattiva la macchina una volta rimosso il coperchio del bicchiere.

BLENDERS

- mod. FRE B1P Lt 1,5 • Single Blender/1,5 L. Polycarb. Glass
- mod. FRE A2PL Lt 1,5 + 1,5 • Double Polished Blender/1,5 L. Polycarb. Glass
- mod. FRE C1X inox Lt 3 • Single Blender/1,5 L. Stainless Steel. Glass
- mod. FREAA2X inox Lt 3+3 • Double Polished Blender/3 L. Stainless Steel. Glass

Professional blender made of light alloy and stainless steel. Designed to crush everything from ice to fruits, grinds vegetables and blends cocktails and other drinks. 500 Watt strengthened motor with double-speed switch to optimize ice breaking. Stainless steel 8mm axis and cutting unit. Easy to clean, equipped with a safety shutoff device that stops the machine once the lid is removed from the jug.

Frullatori / Blender

	FRE B1P TOP Lt 1,5	FRE C1X TOP INOX 3lt	FRE A2PL TOP 1,5+1,5lt	FREAA2X INOX TOP 3+3lt
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	W200- 230V	W500-230V	2X W400	2X W400
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 5,6	KG 6,5	KG 7,5	KG 7,5
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 6,5	KG 7,5	KG 8,5	KG 8,5
CAPACITÀ BICCHIERE BOWL CAPACITY	1,5	3	1,5+1,5 LT	3+3 LT
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	cm 20x20x47h	cm 20x20x47h	cm 20x36x45	cm 20x36x45



Mixer



MIXER
FNE-A1 TOP



MIXER
FNE-A2 TOP

MIXER

mod. FNE – A1 Lt1 Frullino singolo con bicchiere inox

mod. FNE - A2 Lt 1 x 2 (doppio) Frullino doppio con bicchieri inox

Mixer professionale in acciaio inox e in lega d'alluminio con sistema di accensione automatica ideale per la preparazione di bevande quali: cocktail, sorbetti, frappè. Motore potente a 150 Watt, sviluppa una velocità di 12.000 giri al minuto.

MIXER

mod. FNE – A1 Lt 1 Single Polished Mixer with Stainless Steel 1L glass

mod. FNE - A2 Lt 1 x 2 (double) Double Polished Mixer with Stainless Steel 1L+1L glasses

A professional blender made of light alloy and stainless steel featuring automatic self-starting device; ideal for the preparation of cocktails, sorbets, frappés. 150 Watt powerful motor developing 12000 rounds per minute.

Frullino frappè / Mixer		
	FNE-A1 TOP Lt 1	FNE-A2 TOP Lt 1x2
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	W 150 230V	2X W150 230V
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 3	KG 6
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 6	KG 7
CAPACITÀ BICCHIERE BOWL CAPACITY	1 LT	1+1 LT
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	cm 17,5x18x48h	cm 30x19x48,5



Citrus squeezer



SPREMIAGRUMI MANUALE mod. SPE M/L

Spremiagrumi professionale, struttura in lega leggera e acciaio inox. A rendere ottimo questo prodotto è la particolarità della pigna spremente, che ci permette di spremere dai limoni alle arance, per finire agli agrumi più grossi, come il pompelmo, senza alcun problema e nel più breve tempo possibile. Pigna e vaschetta sono estraibili e in acciaio inossidabile per un comodo lavaggio ed una durata nel tempo. Il motore è ventilato, grossa potenza 350 Watt.

SPREMIAGRUMI AUTOMATICO mod SPE A/L

Spremiagrumi professionale automatico, struttura in lega leggera e acciaio inox. L'azione di spremitura avviene premendo la leva; con questo sistema oltre ad avere una ottimale spremuta in poco tempo, riusciremo anche ad ottenere una buona consistenza, e senza schizzi. Ideale per la spremitura di arance, pompelmi, limoni, ecc.

CITRUS SQUEEZER MANUAL mod. SPE M/L

Professional citrus juicer, made of light alloy and stainless steel. What makes this product excellent is the one-size-fits-all reamer, which enables us to press lemons, oranges as well as larger fruits such as grapefruits without any problems and in extremely fast processing times. The stainless steel reamer and tray are removable for ease of cleaning and long-life. 350 Watt power fanned motor.

CITRUS SQUEEZER AUTOMATIC mod. SPE A/L

Professional automatic citrus juicer, featuring a light alloy and stainless steel structure, press-lever activation. This system, besides yielding the best possible press in extremely fast processing times, is also squirt free. It is ideal for extracting orange, grapefruit, lemon juice, etc.

Spremiagrumi / Citrus squeezer

	SPE M/Lucido	SPE A/L
FUNZIONI FUNCTIONS	ELETTRICO/ELECTRIC MANUALE/MANUAL	AVVIO AUTOMATICO CON LEVA AUTOMATIC START BY LEVER
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	W350- V230/50 900/GIRI/RPM	W 300 W350- V230/50 1400 GIRI/RPM
PESO NETTO/LORDO NET/GROSS WEIGHT	KG 6,5/7,5	KG 8,5/9,5
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	cm 19,5x20x32h	cm 18x30x36h



Cast iron grills and Vitroceramic grills



Media GMR rigata
media GML liscia
*Medium GMR (grooved)
GML (smooth)*



Doppia GDR rigata
Double: GDR (grooved)



media PVM



Doppia PVD

PIASTRE IN GHISA

media GMR rigata
media GML liscia
doppia GDR rigata

Esecuzione in acciaio inox. • Piastre in ghisa rigate e trattate per facilitare la pulizia • Autobilanciamento della piastra superiore • Impugnatura piastra superiore in materiale termoisolante • Interruttore rotativo con termostato di regolazione 300° C. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura

CAST-IRON GRILLS

*medium GMR (grooved)
GML (smooth)
double: GDR (grooved)*

Made in stainless steel. • Cast iron grooved plates with special treatment for easy cleaning • Upper plate • Handle of the upper plate in heat Main switch with control thermostat 300° C • Removable fat collection drawer on the front side.

Piastre in ghisa / Cast iron grills

	GMR – GML Media / medium	GDR – GDL Doppia/ double
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	RIGATO/GROOVED O LISCIA/SMOOTH	RIGATO/GROOVED
COPERCHIO TOP PLATE	RIGATO/GROOVED O LISCIA/SMOOTH	RIGATO/GROOVED
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	KW 2,2 – V230/50	KW 3,6 – V230/50
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	mm 420 x 365 x 205 h	mm 570 x 370 x 210 h

PIASTRE IN VETROCERAMICA

mod. PVM media
mod. PVD doppia

Esecuzione in acciaio inox. Piastre in vetro-ceramico per facilitare la pulizia. Autobilanciamento della piastra superiore. Impugnatura piastra superiore in materiale termoisolante. Interruttore rotativo con termostato di regolazione 300° C.

CERAMIC GLASS GRILLS

*mod. PVM Medium
mod. PVD double*

*Made in stainless steel
Plates glass-ceramic to facilitate cleaning
Self-balancing of the upper plate •
Handle upper plate in heat-insulating material
Rotary switch with control thermostat 300° C*

Piastre in vetroceramica / Vitroceramic grills

	PVM	PVD
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	KW 2,92	KW 1,6 + 1,6
DIMENSIONI PIANO SURFACE DIMENSIONS	mm 300x400	mm (250x250) x2
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	40 x 460 x 170 h	700 x 460 x 170 h
PESO WEIGHT	KG 17,5	KG 20



Electric toaster



G3 - tostiera 3 pinze
Toaster 1 level



G3+3 tostiera 3+3 pinze
Toaster 2 levels

TOSTIERA PROFESSIONALE ELETTRICA

Progettata e realizzata in conformità alle normative vigenti, viene costruita interamente in acciaio inox. Il riscaldamento è garantito da resistenze inserite e protette da tubi al quarzo. Provvista di timer con regolazione da 1 a 15 minuti, è adatta a riscaldare pizze, panini, cibi precotti e per cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine

PROFESSIONAL ELECTRIC TOASTER

Designed and realized according to the normative in force, it is entirely constructed in stainless steel. The heating is granted by inserted heating elements protected by quartz tubes. It is equipped with an adjustable timer from 1 to 15 minutes, it is used to heat pizzas, sandwiches, ready-cooked meals and to cook hamburger, sausages, filled toasts and piadinas.

Tostiere / Electric toaster

	G3	G3+3
ASSORBIMENTO ABSORBED POWER	Watt 2000	Watt 3000
TENSIONE VOLTAGE	V230/50-60HZ	V230/50-60HZ
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSION	mm 440x240x250	mm 440x240x380
PESO WEIGHT	KG 7	KG 10



Hot Dog Heater



SW3

SCALDA WÜRSTEL CON 3 STELI SCALDAPANE E CONTENITORE PYREX, CAP. 40 WÜRSTEL mod. SW3

Esecuzione in acciaio inox. • 3 steli scaldapane in alluminio anodizzato • Termostato limite per il controllo della temperatura • Regolatore di energia per il controllo dell'intensità di calore dell'acqua • Contenitore in pyrex con cesto a due scomparti in acciaio inox • Bacinella e coperchio in acciaio inox.

HOT DOG HEATER WITH PYREX GLASS CONTAINER AND 3 BREAD HEATERS, CAPACITY 40 HOT DOGS mod. SW3

Completely made in stainless steel • Three stems anodized aluminum bun warmer • Limit thermostat for temperature control. • Energy regulator for the control of heat intensity of water • Pyrex container with two compartments stainless steel basket • Stainless steel drip tray and lid.

SCALDA WURSTEL SU RULLI ROTANTI A 7 RULLI mod. SW7

Esecuzione in acciaio inox • Cilindri rotanti e riscaldati in acciaio inox • Interruttore on/off rotativo • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura.

HOT DOG HEATER WITH 7 STAINLESS STEEL ROLLERS mod. SW7

Completely made in stainless steel • Heated rollers in stainless steel • On/off rotative main switch • Adjustable heat of the cooking zones controlled by energy regulator • Removable fat collection drawer.



SW7

Scalda Wurstel / Hot Dog Heater	SW3	SW7
	3 steli / 3 bread heaters	7 rulli / 7 rollers
DIMENSIONI (LARG x PROF x ALT) DIMENSIONS (W x D x H)	470 x 330 x 385	580 x 305 x 222
FASE	V230/50	V230/50
VOLT	230	230
KW	0,7	0,59



Displays



Vetrina neutra a 2 piani
Neutral displays vn5 / vn7



Vre1 _vetrina riscaldate 1 piano
Hot displays



Vre2 _vetrina riscaldate 2 piani
Hot displays

VETRINA NEUTRA A 2 PIANI / Neutral displays

	VN5	VN7
DIMENSIONI (LxPxH) DIMENSION	mm 500x350x 385	mm 700x350x385
PESO WEIGHT	KG 8	KG 10

VETRINETTE RISCALDATE 1 – 2 PIANI

Base in acciaio inox.
Termostato regolabile.
Dotata di vaschetta per il controllo dell'umidità, mantengono l'originale morbidezza dei prodotti inseriti quali: croissants, pizze, sandwiches, pasticcini ecc.

HOT DISPLAYERS 1 – 2 LEVELS

Equipped with a thermostat to control the temperature.
Stainless steel base.
A water tank provides for the right degree of humidity to keep the softness and taste of food like croissants, pizza, sandwiches pastry, etc.

Vetrinette riscaldate 1 – 2 piani / Hot displays

	VRE1	VRE2
DIMENSIONI (LxPxH) DIMENSION	mm 500x350x260	mm 500x350x440
TENSIONE VOLTAGE	230V	230V
POTENZA POWER	0,35 Kw	0,45 Kw
PESO WEIGHT	KG 8	KG 11

Ice breaker and Ice crusher



ROMPIGHIACCIO PROFESSIONALE RH-A1

RH-A1 è la macchina ideale per la frantumazione del ghiaccio. Studiata per grossi carichi di lavoro e per spaccare grosse quantità di ghiaccio o frutta ghiacciata permette di preparare in pochissimi secondi qualsiasi tipo di guarnizione e cocktail. L'elegante struttura in acciaio satinato ne esalta il design. Il silenzioso motoriduttore da 1200 Watt può lavorare in continuo con una capacità di 100 Kg. di ghiaccio spaccato l'ora. Possibilità di lavorare col bicchiere singolo o di accumulare ghiaccio nella capiente vaschetta in acciaio INOX data in dotazione. Poco ingombro e garanzia di sicurezza nell'utilizzo. Comodo piattino salva goccia estraibile per una immediata pulizia.

PROFESSIONAL ICE BREAKER RH-A1

RH-A1 is the ideal tool for ice breaking. This machine has been studied to take heavy workloads and break big quantities of ice or frozen fruits. It allows to prepare every kind of cocktail or broken ice dish garnish in a matter of seconds. The elegance of the satin-finish steel enhance the modern design. Its noiseless gear-motor works non-stop with a capacity up to 100kg per hour. With the choice of working with one glass per time or storing broken ice in the supplied stainless steel tray. Space saving and safe use. Drip catcher plate can be easily removed and washed.

Rompighiaccio / Ice breaker

DIMENSIONI DIMENSIONS	L 22,5 x P 23,5x H 47 cm.
POTENZA POWER	1200 WATT.
ALIMENTAZIONE ALIMENTATION	230V / 50HZ.
GIRI MOTORE RPM	120 G/MIN.
PESO NETTO NET WEIGHT	KG. 8.5
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG. 9.5
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGING SIZE	L 27 x P 42,5 x H 57 cm.

TRITAGHIACCIO

Esecuzione in alluminio anodizzato con lama in acciaio inox per la produzione di ghiaccio adatto alla preparazione di cocktails e granita.

ICE CRUSHER

Completely made in anodized aluminum with stainless steel blade for production of broken ice suitable for cocktail preparation and granita.

Tritaghiaccio / Ice crusher

DIMENSIONI (LARG X PROF X ALT) DIMENSION	450 x 370 x 400 h
ALIMENTAZIONE ALIMENTATION	V230/50 HZ
KW	0,25



Ice cubes makers



PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTI CAVI

I fabbricatori di ghiaccio a cubetto vuoto della gamma KV, costruiti completamente in acciaio inox, con deposito incorporato e grande capacità produttiva si caratterizzano per il design moderno e accattivante, e per la compattezza delle dimensioni che facilita il loro collocamento.

Il sistema di produzione a palette con evaporatore a peduncoli è l'unico sistema in grado di garantire il corretto funzionamento del fabbricatore di ghiaccio anche in presenza di acque particolarmente dure, ricche di calcare ed impurità.

Il cubetto cavo, dotato di un'ampia superficie refrigerante, è particolarmente indicato per raffreddare rapidamente le bevande a consumo immediato. La presenza del foro interno facilita la triturazione, rendendolo quindi ideale per un impiego nei cocktail pestati. Aerazione frontale, ideale per l'incasso-Spina Schuko-Mantenzione facilitata-100% made in Italy.

ICE CUBES MAKERS

Entirely made of stainless steel, the KV series hollow cube ice makers with built-in storage and high production capacity are characterized by their modern, attractive design and compact size facilitating their placement.

Their paddle production system with fingers evaporator guarantees the best performance even in the presence of particularly hard water, with a high content of limestone and impurities.

With their large cooling surface, hollow cubes are particularly suited for fast cooling of beverages for immediate consumption. Their hollow shape makes them easy to crush and ideal for use in cocktails.

Frontal air circulation, suitable for reduced spaces-Schuko plug-Easy maintenance-Higher drain pipes-Stainless steel body-Self-test electronic control-100% made in Italy.

Produttori ghiaccio cubetti cavi / Ice cubes makers

Modello	KV 20/5	KV 35/12	KV 45/12
DIMENSIONI (LXPXH) / DIMENSIONS (WXDXH)	340 x 545 x 620 mm	450 x 545 x 690 mm	500 x 600 x 693 mm
H PIEDINI / H FEET	0 - 10 mm	0 - 10 mm	0 - 10 mm
PRODUZIONE IN 24H / PRODUCTION IN 24H	20 KG	35 KG	45 KG
CUBETTI PER CICLO / ICE CUBES EACH CYCLE	15	20	35
CAPACITÀ DI IMMAGAZZINAMENTO / STORAGE CAPACITY	5 KG	12 KG	16 KG
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEM	A/W	A/W	A/W
SISTEMA DI CONTROLLO / CONTROL SYSTEM	E	E	E
VOLTAGGIO STANDARD / STANDARD VOLTAGE	230V 50HZ	230V 50HZ	230V 50HZ
POTENZA ASSORBITA / POWER CONSUMPTION	250 W	350 W	370 W
TIPO DI REFRIGERANTE / TYPE OF REFRIGERANT	R 134A	R 134A	R 134A
PESO NETTO / NET WEIGHT	30 KG	36 KG	41 KG
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxH) / PACKING DIMENSIONS (WXDXH)	400 x 600 x 780 mm	510 x 600 x 850 mm	560 x 660 x 850 mm
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	35 KG	42 KG	48 KG

LEGENDA / LEGEND

W = RAFFREDDAMENTO AD ACQUA / WATER COOLED

A = RAFFREDDAMENTO AD ARIA / AIR COOLED



Ice cubes makers

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTI PIENI

I fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno della gamma KP, costruiti completamente in acciaio inox, rappresentano il top della gamma Kastel e incorporano tutte le ultime tecnologie per garantire sempre il massimo delle prestazioni e lunga durata nel tempo. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini.

Il cubetto pieno, più puro dell'acqua da cui deriva, è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda, senza annacquarela, in qualsiasi situazione d'uso. Aerazione frontale, ideale per l'incasso-Spina Schuko-Manutenzione facilitata-100% made in Italy.

ICE CUBES MAKERS

Entirely made of stainless steel, the KP series solid cube ice makers from Kastel are top of the range and incorporate all the latest technology to ensure the highest efficiency and long service life. The ice is produced by spraying water on a horizontally mounted copper evaporator which cools off and forms high density, crystal clear ice cubes.

Purer than the water from which they are made, solid cubes are the best option for all those situations where we need to keep drinks cool for a long period of time without watering them down.

Frontal air circulation, suitable for reduced spaces-Schuko plug-Easy maintenance-Zerocal System, for hard water-Stainless steel body-Self-test electronic control.



KP2,0 · KP3,0

Produttori ghiaccio cubetti pieni / Ice cubes makers

Modello	KP 2.0	KP 3.0
DIMENSIONI (LxPxH) / DIMENSIONS (WxDxH)	365 x 495 x 600 mm	365 x 495 x 690 mm
H PIEDINI / H FEET	0 – 10 mm	0 – 10 mm
PRODUZIONE IN 24H / PRODUCTION IN 24H	20 KG	30 KG
CUBETTI PER CICLO / ICE CUBES EACH CYCLE	24	28
CAPACITÀ DI IMMAGAZZINAMENTO / STORAGE CAPACITY	6 KG	10 KG
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEM	A/W	A/W
SISTEMA DI CONTROLLO / CONTROL SYSTEM	E	E
VOLTAGGIO STANDARD / STANDARD VOLTAGE	230V 50HZ	230V 50HZ
POTENZA ASSORBITA / POWER CONSUMPTION	350 W	450 W
TIPO DI REFRIGERANTE / TYPE OF REFRIGERANT	R 404A	R 404A
PESO NETTO / NET WEIGHT	33 KG	36 KG
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxH) / PACKING DIMENSIONS (WxDxH)	445 x 575 x 700 mm	445 x 575 x 790 mm
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	37 KG	40 KG

LEGENDA / LEGEND

W = RAFFREDDAMENTO AD ACQUA / WATER COOLED

A = RAFFREDDAMENTO AD ARIA / AIR COOLED ENTIRELY



linea ristorazione
catering line



Industrial graters



GSI 2

GRATTUGIA mod. GSI 2

La nuova grattugia inox HP 2 è caratterizzata da una struttura in acciaio inox arrotondata e senza viti esterne. La bocca in alluminio e il rullo inox sono completamente rimovibili per una maggiore igiene e facilità di pulizia. Comandi 24V con freno motore e nuova vaschetta raccogli-formaggio in plexiglas trasparente con micro.

GRATTUGIA mod. GSA 4

Macchina robusta, semplice, compatta, di grande rendimento e potenza, con componenti atti a durare nel tempo. Basi verniciate, bocche con trattamento di brillantatura per facilitare la pulizia. Rulli in acciaio inox per una maggiore durata. Tutti i dettagli e i sistemi di sicurezza sono conformi alle più recenti norme socio-sanitarie.

GRATER mod. GSI 2

The new stainless steel grater HP 2 is characterized by a stainless steel rounded off structure without external screws. The cast iron mincing group and stainless steel roll can be easily removed to guarantee a better cleaning and respect of the hygiene. 24V control with motor brake and new pick-up cheese basin made in transparent Plexiglas with micro.

GRATER mod. GSA 4

Strong machine, simple, compact, of high reliability and maintainability. All parts go through a testability process to ensure their life cycle cost. Painted bases, polished and brightened openings for a high performance also on continuous use. All details and security systems are standing to the newest sanitary- safety norms.



GSA 4

Grattugie / Graters

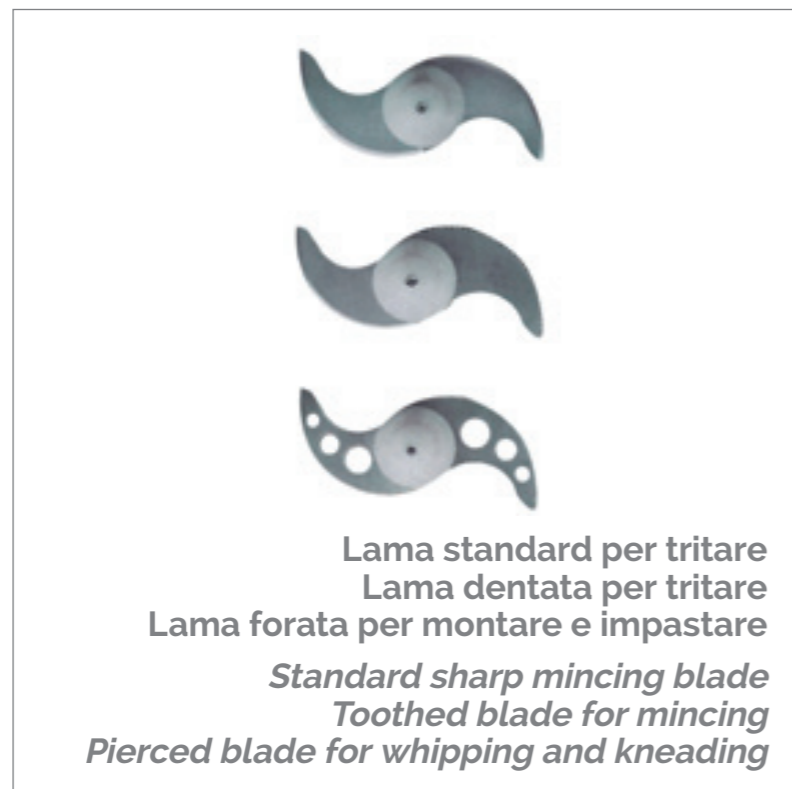
		GSI 2	GSA 4
MOTORE MOTOR		HP 2	HP 4
ALIMENTAZIONE SUPPLY	MONOFASE / SINGLE-PHASE TRIFASE / THREE-PHASE	230V 50HZ 230/400V 50HZ	230V 50HZ 230/400V 50HZ
MISURA BOCCA OPENING DIMENSIONS		mm 180 x 110	mm 300X150
GIRI RULLO TURNS OF THE ROLL		1400	1400
DIMENSIONI DIMENSIONS		cm 28x50x57h	cm 40x70x60h
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS		cm 71x80x65h	cm 75x85x70h
PESO NETTO NET WEIGHT		KG 35	KG 70
PESO LORDO GROSS WEIGHT		KG 40	KG 75



Cutters



CU/F LT3 • CU/S LT5 • CU/P LT8



Lama standard per tritare
Lama dentata per tritare
Lama forata per montare e impastare
*Standard sharp mincing blade
Toothed blade for mincing
Pierced blade for whipping and kneading*

CUTTERS

mod. CU/F LT3 • CU/S LT5 • CU/P LT8

SEMPLICITÀ E SICUREZZA. I nostri cutter sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in policarbonato per uso alimentare. Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 a 2 velocità.

CUTTERS

mod. CU/F LT3 • CU/S LT5 • CU/P LT8

Our s of the ROBOT line have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Power supply single phase 230 Volt, three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 2 speeds motor.

Cutters / Cutters

	CU/F LT3	CU/S LT5	CU/P LT8
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER: MONOFASE SINGLE-PHASE 230V 50HZ	0,55 KW – 3,5A	1,1 KW - 6,7A	1,1 KW - 6,7A
TRIFASE THREE-PHASE 400V 50HZ	0,55 KW – 1,7A	1,1 KW – 4,3A	1,1 KW – 4,3A
MASSA NETTA NET WEIGHT	KG 13,5	KG 20	KG 21
LIVELLO MEDIO RUMOROSITÀ NOISINESS MIDDLE LEVEL	< 70 DB (A)	< 70 DB (A)	< 70 DB (A)
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	cm 24x27x42h	cm 28x33x49h	cm 28x33x55h
GIRI MOTORE / MINUTO ENGINE TURNS / MINUTE	1400	1400	1400
DIMENSIONI VASCA BASIN DIMENSIONS	Ø 18 - H 10,5	Ø 24 - H 12	Ø 24 - H 18



Potato-peeler



P3S700KG10MF/TF • P3S700KG15MF/TF

PELAPATATE mod. P3S700KG10MF/TF • P3S700KG15MF/TF

Realizzato con configurazione a colonna totalmente in acciaio inox. La parte interna è rivestita da una composizione abrasiva resistente all'usura e di facile manutenzione e di sicura resa. Il girante di fusione in alluminio ha una funzionale schermatura che impedisce l'infiltrazione d'acqua. La macchina è dotata delle recenti innovazioni tecniche secondo le normative CE per la sicurezza.

POTATO-PEELER mod. P3S700KG10MF/TF • P3S700KG15MF/TF

It is produced in column-version; the column is entirely stainless steel. The inside is coated with an abrasive wear-resistant compound, of easy servicing and secure yield. The turning cutter is in aluminium casting and is driven by a motor with belt drive mounted on ball bearings. It is provided with a special cover to prevent water infiltrations. The peeler is produced using the most modern technical innovations, according to CE safety standards. The machine operates with a voltage of 220 Volt - 380 Volt, or in single-phase version upon request.

Pelapatate / Potato peeler

	P3S700KG10MF/TF	P3S700KG15MF/TF
PELAPATATE POTATO PEELER	KG 10	KG 15
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	HP 0,75	HP 1,5
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	KG/H 250	KG/H 500
POTENZA KW VOLTAGE KW	0,55 TF - 0,37 MF	1,1 MF & TF
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 32	KG 42
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	cm 36x48x80h	cm 44x56x85h



Mussel Cleaner



LC4T24V/VSF • LC8T24V/VSF • LC15T24V/VSF

LAVACOZZE mod. LC4T24V/VSF • LC8T24V/VSF • LC15T24V/VSF

Lavacozze elettrico costruito interamente in acciaio inox a norme di sicurezza, con dispositivo micro di sicurezza su porta e coperchio. Pulsante di emergenza e fine lavoro a fungo con blocco coperchio in alluminio anodizzato con apertura totale per favorire un rapido riempimento della vasca. Girante estraibile per una migliore pulizia della macchina. Superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro. Pulsantiera elettrica a bassa tensione con funzionamento programmabile, dispositivo di scarico automatico. Piedi angolari predisposti per fissaggio al pavimento e regolabili. Piedistallo in acciaio inox o in carbonio di silicio a richiesta, fascia laterale in carburo di silicio. Riduttore di velocità con trasmissione a cinghia tracking belt (multigrip) silenziosa, sicura, di facile registrazione scarico acqua, diametro 60 mm.

MUSSEL CLEANER mod. LC4T24V/VSF • LC8T24V/VSF • LC15T24V/VSF

Electric mussel cleaner completely built in stainless steel following international safety rules, with micro safety device both on the door and on the lid, emergency and end of cycle stop button. Anodized alluminated lid with total opening for rapid loading of the container. Rotating device can be extracted for a perfect cleaning operation. Transparent part of cover lid for a better view on the state of working cycle. Electric command panel having low tension with programmable functions, automatic unloading device. Adjustable and fixable feet. Upon request, rotating plate both in stainless steel or carbon of silicon, internal side bend of carbid of silicon. Speed variator with silent multigrip tracking belt transmission, easy loading water registration device, diameter 60 mm.

Lavacozze / Mussel cleaner

	LC4T24V	LC4T24VSF	LC8T24V	LC8T24VSF	LC15T24V	LC15T24VSF
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	KW 0,26	KW 0,26	KW 0,55	KW 0,55	KW 0,9	KW 0,9
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	KG/H 120	KG/H 120	KG/H 250	KG/H 250	KG/H 500	KG/H 500
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 22	KG 27	KG 26	KG 31	KG 36	KG 41
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 25	KG 32	KG 30	KG 40	KG 40	KG 50
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY	KG 4	KG 4	KG 8	KG 8	KG 15	KG 15
GIRI MOTORE PL/LC MOTOR SPEED	1400/1000	1400/1000	1400/1000	1400/1000	1400/1000	1400/1000
GIRI PIATTELLO PL/LC TURN PLATE	330/235	330/235	330/235	330/235	300/213	300/213
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	cm 32x42x56	cm 72x82x91	cm 32x42x80	cm 72x82x115	cm 40x50x90	cm 80x90x125
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSION	cm 40x56x60	cm 85x100x100	cm 50x56x100	cm 85x100x145	cm 50x60x100	cm 90x110x145



Planetary mixer



PV 7LT

IMPASTATRICE PLANETARIA mod. PV 7 Lt

Mescolatrice planetaria capacità 7 litri con variazione elettronica della velocità a più livelli. Corpo e base in metallo cromato. Vasca in acciaio inox. In dotazione: frusta, gancio e spatola.

PLANETARY MIXER mod. PV 7 Lt

Planetary mixer, capacity 7 litres with adjustable rotation speed. Rigid chromed metal body. Stainless steel bowl. Supplied with hook, beater and whip.

IMPASTATRICE PLANETARIA mod. PL 10LT

Mescolatrice planetaria 3 velocità. Capacità 2,5 kg /10 litri. Struttura robusta in lega ferrosa verniciata. Vasca in acciaio inox asportabile per la pulizia. Griglia di sicurezza con microinterruttore. Parti in movimento montate su cuscinetti. Pulsante di marcia e arresto di emergenza. In dotazione: frusta, gancio e spatola.

PLANETARY MIXER mod. PL 10LT

Planetary mixer 3 speeds. Capacity 2,5 Kg/ 10 litres. Strong structure in painted iron . Stainless steel removable bowl . Safety device on protection grid. Movement parts assembled on bearings. Start/stop button. Supplied with hook, beater and whip.



PL 10LT

Impastatrice planetaria / Planetary mixer

	PV 7 Lt	PL 10LT
DIMENSIONI (Larg x Prof x Alt) DIMENSIONS	240 X 400 X 425	470 X 450 X 600
FASE	1P+N	1P+N
VOLT	230	230
KW	0.15/0.25	0,6
FREQUENZA FREQUENCY	50 HZ	50 HZ



Mixer & whisk



MESCOLATORE FRUSTA mod. FX40

Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato.

MESCOLATORE per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox.

FRUSTA per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.

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

MIXER & WHISK mod. FX40

An appliance to obtain various food products on the basis of the utensil utilized.

MIXER to realize minestrone, vegetable puree, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc. Entirely manufactured in stainless steel.

WHIPPER to obtain whipped cream, custards, omelettes, soufflés, etc. Manufactured in stainless steel.

Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

Mescolatore frusta / Mixer & whisk	
	FX40
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	W 350 - 230V/50-60 HZ
LUNGHEZZA MESCOLATORE MIXER LENGTH	mm 400 STANDARD mm 300/500/600 A RICHIESTA / ON REQUEST
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 5
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 7
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	cm 47x43x13



Glass-washers



C 35

OPTIONAL:

Dosatore brillantante
Rinse-aid dosing pump

Dosatore detersivo
Detergent dosing pump

Elettropompa pressione
volumetrica
Volumetric electropump

Kit pompa scarico
Drain pump kit

Addolcitore
Softeners



C40

LAVABICCHIERI mod. C35 · C40

Struttura e vasca in acciaio inox filtro superiore della vasca in acciaio inox (solo per Mod. C50), funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza. Accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: 2 cestelli, dosatore brillantante.

Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico (solo Mod. C40 e C50), 2 tempi di lavaggio (solo Mod.C40 e C50).

GLASS-WASHERS mod. C35 · C40

Stainless steel structure and tank stainless steel upper filter for tank (only for Mod. C50), equipped with all safety features, fully automatic functions, frontal access to all components for easy maintenance. Standard equipment: 2 baskets, rinse-aid dosing pump. Optional: detergent dosing pump, drain pump (Mod. C40 and C50 only), 2 washing times (Mod. C40 and C50 only).

Lavabicchieri/ Glass-washers

	C35	C40
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC SUPPLY	1x230V - 50HZ	1x230V - 50HZ
POTENZA POWER	2780 W	2900 W
PRODUZIONE/H PZ OUTPUT/H PCS	1100	1500
RESISTENZA BOILER BOILER HEATING ELEMENT	2700 W	2700 W
POMPA LAVAGGIO WASHING PUMP	75 W	200 W
DURATA CICLO (SECONDI) CYCLE TIME	120	120
CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	7,5 LT	8,5 LT
DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	400 x 470 x 615h	450 x 520 x 695h
MISURE CESTO QUADRO SQUARE BASKET SIZE	350x 350 mm	400 x 400 mm
H, UTILE PORTA USABLE HEIGHT DOOR	cm 24	cm 28



Dish-washers



C 50



T110 CAPOT

LAVASTOVIGLIE mod. C50

Struttura e vasca in acciaio inox filtro superiore della vasca in acciaio inox (solo per Mod. C50), funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza. Accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: 2 cestelli, dosatore/brillantante.

Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico (solo Mod. C40 e C50), 2 tempi di lavaggio (solo Mod. C40 e C50).

LAVASTOVIGLIE mod. T110 CAPOT

Struttura, vasca e filtro vasca in acciaio inox, adatte per lavaggio di piatti pizza e vassoi gastronomi, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza, accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: Dosatore brillantante peristaltico e temporizzato, piedini in acciaio inox regolabili. Optional: Dosatore detersivo peristaltico e temporizzato, pompa di scarico.

DISH-WASHERS mod. C50

Stainless steel structure and tank stainless steel upper filter for tank (only for Mod. C50), equipped with all safety features, fully automatic functions, frontal access to all components for easy maintenance. Standard equipment: 2 baskets, rinse-aid dosing pump.

Optional: detergent dosing pump, drain pump (Mod. C40 and C50 only), 2 washing times (Mod. C40 and C50 only).

DISH WASHERS mod. T110 CAPOT

Stainless steel structure, tank and filter for tank, suitable for washing pizza dishes and gastronorm trays, equipped with all safety features, frontal access to all components for easy maintenance. Standard equipment: Peristaltic and timed rinse aid dosing pump, adjustable stainless-steel feet. Optional: Peristaltic and timed detergent dosing pump, drain pump.

Lavastoviglie / Dish-washers	
	C50
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC SUPPLY	230V -50HZ (400 V 3N+T 50HZ)
POTENZA POWER	3580 W (4580W TRIFASE)
RESISTENZA BOILER BOILER HEATING ELEMENT	3000 W (4000W TRIFASE)
POMPA LAVAGGIO WASHING PUMP	550 W
DURATA CICLO (SECONDI) CYCLE TIME	120
CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	16 LT
DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS	550 x 600 x 835h
MISURE CESTO QUADRO SQUARE BASKET SIZE	500 x 500 mm
H, UTILE PORTA USABLE HEIGHT DOOR	mm 340

Lavastoviglie / Dish-washers	
	T110 CAPOT
POTENZA POWER	8150 W
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 640 x 740 x 1500/1930 H
VOLTAGGIO VOLTAGE	400 V 3N+T 50 HZ
MISURA CESTELLO BASKET SIZE	500 x 500 mm
RESISTENZA BOILER BOILER HEATING ELEMENT	7600 W
RESISTENZA VASCA TANK HEATING ELEMENT	1400 W
POMPA LAVAGGIO WASHING PUMP	600 W
CAPACITÀ BOILER BOILER CAPACITY	18 LT
CONSUMO ACQUA/CICLO WATER CONSUMPTION/CYCLE	2,9 LT
DURATA CICLO (SECONDI) CYCLE (SECONDS)	90-120
CESTO PIATTI DISH BASKET	1 x 18 POSTI
CESTO BICCHIERI GLASS BASKET	1
CONTENITORE PER POSATE CUTLERY CONTAINER	1
CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	15 LT
PRODUZIONE CESTI/H PZ OUTPUT BASKET/H PCS	30 / 40



External suction models



ABS



PR350 -PR400 - PR450 NOX

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO MANUALI
DA TAVOLO AD ASPIRAZIONE ESTERNA
mod. ABS · PR350 · PR400 · PR450 INOX

Mod. ABS:

La piccola confezionatrice sottovuoto ideata per la famiglia. Le prestazioni ottimali, la semplicità d'utilizzo unitamente ad uno strepitoso livello di vuoto raggiunto, sono la soluzione ad ogni esigenza di confezionamento e protezione degli alimenti in ambito domestico.

Mod. PR350 -PR400 - PR450 INOX:

Sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, caffè, etc.).

EXTERNAL SUCTION MODELS

mod. ABS · PR350 · PR400 · PR450 INOX

Mod. ABS:

This is the smallest vacuum packer, especially conceived for families. The high quality of the work, the easiness of use and the amazing level of final vacuum are the best answer to meet any domestic need to pack and protect food.

Mod. PR350 -PR400 - PR450 INOX:

These are professional items recommended for the small retail shops. Long time reliable and compact machines, they can be used to pack food "live" in front of customers, with consequent benefits in terms of service and image They are strongly suitable for any product with a limited % of humidity (Ham, cheese, coffee etc..).

Confezionatrici sottovuoto manuali / External suction models

	ABS	PR350 INOX	PR400 INOX	PR450 INOX
DIMENSIONI DIMENSIONS	380x180x80 h	370x240x130 h	420x260x130 h	470x260x130 h
BARRA SALDANTE SEALING BAR	mm 300	mm 350	mm 400	mm450
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q= 10 LT/ MIN	Q= 20 - 24 LT/ MIN	Q= 20 - 24 LT/ MIN	Q= 20 - 24 LT/ MIN
TENSIONE VOLTAGE	V230/50 HZ - 190W	V230/50 HZ - 250W	V230/50 HZ - 270W	V230/50 HZ - 300W



Vacuum packing machines with chamber for desk



300FB -M3/6



350B - M3/10



400B-M3/20

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA mod. 300FB M3/6 • 350B M3/10 • 400B M3/20

Si tratta di apparecchiature professionali totalmente inox, notevolmente flessibili ai vari settori d'utilizzo. Dotate di caratteristiche tecnologiche innovative, si rendono indispensabili per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc. Dotate inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), sono in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Carter apribile a 90°.

OPTIONAL: Vasca doppia altezza (adatta per liquidi) per mod.400B

VACUUM PACKING MACHINES WITH CHAMBER FOR DESK mod. 300FB M3/6 • 350B M3/10 • 400B M3/20

These are totally stainless-steel professional items, extremely flexible to be used in the most different situations. Thank to their most updated technical features, they have become essential to pack a certain number of products (Sauces & liquids food, meet, fish, vegetables...) in several fields of activity: from restaurant to gastronomy, catering, supermarkets etc. If properly equipped with their inert food gas injection system (on request), these machines can also pack and protect at the same time all those friable and delicate products. 90° openable carter.

OPTIONAL: Double height vacuum chamber for mod 400B

Confezionatrici sottovuoto a campana / Vacuum packing machines with chamber for desk

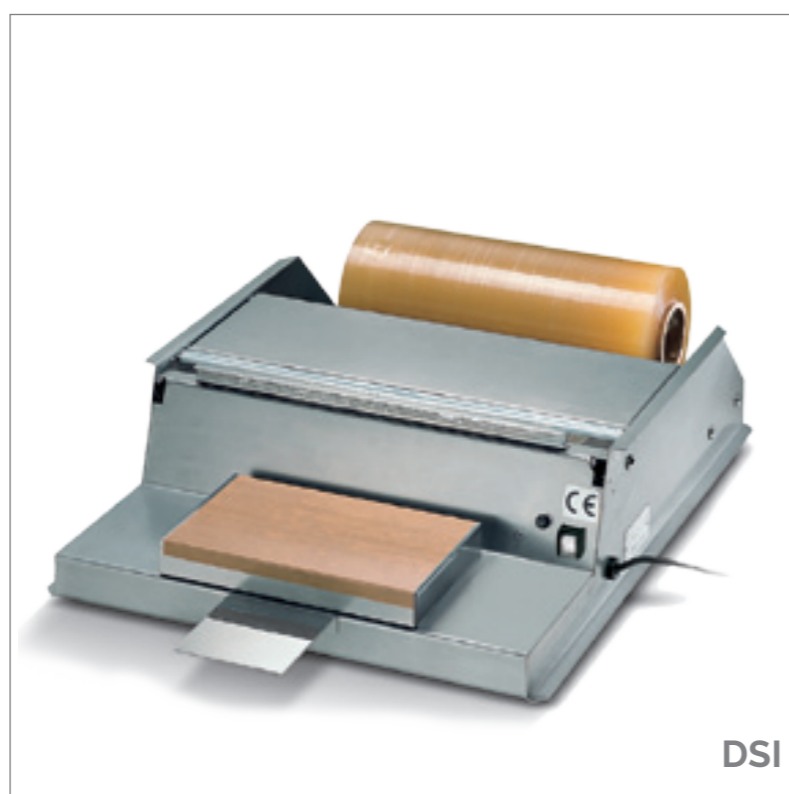
	300FB M3/6	350B M3/10	400B M3/20
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V /50HZ	230V /50HZ	230V /50HZ
BARRA SALDANTE SEALING BAR LENGHT	mm 300 (1X5mm)	mm 350 (1X5mm)	mm 400 (1X5mm)
DIMENSIONI CAMERA VACUUM CHAMBER DIMENSION	mm 310x350x120h	mm 360x400x190h	mm 410x450x220h
POMPA VUOTO VACUUM PUMP	Q= 6 M3/H OIL	Q= 12 M3/H OIL	Q= 20 M3/H OIL
DIMENSIONI D'INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	mm 410x460x370h	mm 460x500x430h	mm 460x500x220h
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT 6 PRG	DIGIT 6 PRG	DIGIT 6 PRG
PESO NETTO/LORDO NET/GROSS WEIGHT	34/40	42/46	50/58



Dispenser



DSS



DSI

DISPENSER mod. DSS • DSI

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.

Struttura in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato e supporti in plastica antiurto. Astine presa film con guaina di plastica registrabili automaticamente per freno film. Taglio del film a mezzo filo caldo a bassa tensione che non provoca fumo. A richiesta barra teflonata. Cavi di collegamento isolati muniti di protezione per il calore fino a 120°C.

DISPENSER mod. DSS • DSI

Designed for packaging foods like meat, cheese, pasta, fruits and vegetables, our dispenser offer a fast hygienic service in supermarkets, butcher's, delicatessens where fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.

Stainless steel structure, anodized aluminum rollers and shock-proof plastic support. Plastic sheathed film guide rods are automatically adjustable for film tension. Film slitting with low voltage smokeless hot wire system. Teflon coated bar on request. Insulated connection wiring with heat protection up to 120°C.

Dispenser / Dispenser

	DSS	DSI
ALIMENTAZIONE POWER SOURCE	230V - 50HZ	230V - 50HZ
ROTOLO FILM MAX MAX FILM ROLL	mm 400	mm 500
PIANO RISCALDANTE HEATING SURFACE	mm 385x125	mm 300x175
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 485x600x140	mm 720 + 130x590x185
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	mm 520x610x160	mm 780x870x270
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 5	KG 14,5
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG 7	KG 16,0
FILO TAGLIO (RESISTENZA) CABLE CUT (RESISTOR)	50W - 12V	50W - 12V
BOBINA DI FILM ESTENDIBILE FILM EXTENSIBLE	m 1500	m 1500



Thermosealer



Termosigillatrici semi automatich
Semi-automatic thermosealer

TERMOSIGILLATRICI SEMI AUTOMATICHE per il confezionamento di prodotti in vaschetta.

Attraverso questa tipologia di confezionatrici è possibile sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione e soprattutto proporle all'utilizzatore finale in un involucro rigido e perfettamente sigillato. Attraverso questa linea di confezionatrici si persegue un obiettivo primario di confezionamento non di conservazione in quanto la termosigillatrice non pone le vaschette in sottovuoto.

Gli stampi per il contenitore non sono inclusi.

SEMI-AUTOMATIC THERMOSEALER to pack food in tray.

Packing in trays is the most properly hygienic and good looking solution to offer to final customers any product in its perfectly sealed case. It's important to underline that these machines do not vacuum pack trays and their aim isn't the food preservation rather than its correct packing.

Moulds for container not included.

Termosigillatrici / Thermosealer

POTENZA MOTORE MOTOR POWER	700W
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	MONOFASE V230/50HZ
MATERIALE MATERIAL	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
DIMENSIONI INGOMBRO (LxPxH) DIMENSIONS	545x296x580H
COMANDI CONTROL	DIGITALI - DIGITAL
CICLO DI LAVORO WORKING CYCLE	SEMI AUTOMATICA - SEMI-AUTOMATIC
DIMENSIONE MASSIMA DEL CONTENITORE MAXIMUM DIMENSION OF THE CONTAINER	mm 250x180x100h
STAMPI - MISURE MOULDS-SIZES	mm 138X96 - 193x138 - 180x180 - 195 x 260



*High performance electric direct
Steam ovens for gastronomy*



**FORNI PER GASTRONOMIA ELETTRICI A
VAPORE DIRETTO AD ALTO RENDIMENTO
mod. GE511DSVR · GE711DSVR Digitale**

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi digitali.

Dotazione standard: 2 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 3 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità.

**HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT
STEAM OVENS FOR GASTRONOMY
mod. GE511DSVR · GE711DSVR Digital**

Structure and baking chamber in stainless steel, innerlight with halogen lamps, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, digital controls.

Standard equipment: 2 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 3 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment.

Forni per gastronomia / Steam ovens for gastronomy

	GE511SVR	GE511DSVR DIGITALE	GE711SVR	GE711DSVR DIGITALE
FUNZIONI FUNCTIONS	ELETTRICO A VAPORE DIRETTO 5 TEGLIE/TRAYS GN 1/1 ELECTRIC DIRECT STEAM	ELETTRICO A VAPORE DIRETTO 5 TEGLIE/TRAYS GN 1/1 ELECTRIC DIRECT STEAM COMANDI DIGITALI DIGITAL CONTROL	ELETTRICO A VAPORE DIRETTO 7 TEGLIE/TRAYS GN 1/1 ELECTRIC DIRECT STEAM	ELETTRICO A VAPORE DIRETTO 7 TEGLIE/TRAYS GN 1/1 ELECTRIC DIRECT STEAM COMANDI DIGITALI DIGITAL CONTROL
DOTAZIONI STANDARD STANDARD EQUIPMENT	2 MOTORI CON INVERSIONE MARCIA TEMPORIZZATORE MANUALE FINE COTTURA 0-120' 2 MOTORS WITH INVERTER STOP COOKING PROGRAMMER 0-120'	TEMPORIZZATORE MANUALE FINE COTTURA 0-120' MEMORIA PER 99 PROGRAMMI DI COTTURA 2 MOTOR WITH INVERTER, MEMORY FOR 99 COOKING PROGRAMS WITH 3 COOKING PHASES FOR EACH PROGRAM, PRE-HEATING PHASE, CORE PROBE, DELTA T COOKING, 2 SPEED FAN MOTOR ADJUSTMENT	INVERSIONE MARCIA TEMPORIZZATORE MANUALE FINE COTTURA 0-120' 2 MOTORI CON INVERSIONE MARCIA STOP COOKING PROGRAMMER 0-120'	TEMPORIZZATORE MANUALE FINE COTTURA 0-120' MEMORIA PER 99 PROGRAMMI DI COTTURA 2 MOTORS WITH INVERTER, MEMORY FOR 99 COOKING PROGRAMS WITH 3 COOKING PHASES FOR EACH PROGRAM, PRE-HEATING PHASE, CORE PROBE, DELTA T COOKING, 2 SPEED FAN MOTOR ADJUSTMENT.
POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER	KW 10,8 V230/400 50-60HZ	KW 10,8 V230/400 50-60HZ	KW 10,8 V230/400 50-60HZ	KW 8,4 V400/ 50-60HZ
TEMPERATURE TEMP. RANGE	30-285° C	30-260° C	30-285° C	30-285° C
TIMER	120'	120'	120'	120'
CAPACITÀ IN TEGLIE TRAY CAPACITY DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	5 (GN 1/1) 67 mm	5 (GN 1/1) 67 mm	7 (GN 1/1) 67 mm	7 (GN 1/1) 67 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 90	KG 90	KG 90	KG 90
DIM. ESTERNE (WxDxH) EXTERNAL DIMENSIONS	cm 92 x 84x 70,5	cm 92 x 84x 70,5	cm 92x84x86,5	cm 92x84x86,5

Mod. GE511SVR · GE 711SVR Meccanico

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici.

Dotazione standard: Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione di marcia.

Mod. GE511SVR · GE 711SVR Meccanico

Structure and baking chamber in stainless steel, innerlight with halogen lamps, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic controls.

Standard equipment: Stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter.



Electric gastronomy oven line



PE43



PE43 U



PE 43 MU



PE46 UE

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE PER
GASTRONOMIA O PASTICCERIA
mod. PE43 · PE43U · PE43MU · PE46UE

Struttura e camera di cottura in acciaio inox,
camera di cottura con angoli arrotondati
per una facile pulizia, illuminazione
interna, guarnizione porta a pressione
tipo professionale, guide portateglie GN a
richiesta. Temporizzatore manuale fine cottura
0-120'.

**ELECTRIC GASTRONOMY OVEN LINE FOR
GASTRONOMY OR PASTRY**

mod. PE43 · PE43U · PE43MU · PE46UE

*Professional ovens for restaurants,
accessories on request for delicatessen
Structure and baking chamber in stainless
steel, baking chamber with rounded edges for
easy cleaning, innerlight, professional pressed
in door gasket, tray racks for GN purpose on
request. manual stop cooking programmer
0-120'.*

Forni elettrici a convezione per gastronomia o pasticceria / Electric gastronomy oven line for gastronomy or pastry

	PE43	PE43 U	PE43MU	PE46UE
FUNZIONI FUNCTIONS	ELETTRICO A CONVEZIONE <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE MANUALE <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH MANUAL HUMIDIFIER</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE MANUALE E MULTIFUNZIONE CON GRILL <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH MANUAL HUMIDIFIER , MULTIFUNCTION WITH GRILL</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE, MANUALE 2 MOTORI <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH MANUAL HUMIDIFIER , 2 MOTORS</i>
POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER	KW 2,85 V230/ 50-60HZ	KW 2,85 V230/ 50-60HZ	KW 2,85 V230/ 50-60HZ	KW 3,4 V230/400- 50-60HZ
TEMPERATURE TEMP. RANGE	30-285° C	30-285° C	30-285° C	30-285° C
IN DOTAZIONE EQUIPMENT	4 TEGLIE/TRAYS 450x340 mm	4 TEGLIE/TRAYS 450x340 mm	4 TEGLIE/TRAYS 450x340 mm	4 TEGLIE/TRAYS 600x400 mm
TIMER	120'	120'	120'	120'
CAPACITÀ IN TEGLIE TRAY CAPACITY DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	4 75 mm	4 75mm	4 75mm	2 75mm
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 28	KG 28	KG 28	KG 48
DIM. ESTERNE (WxDxH) EXTERNAL DIMENSIONS	cm 56x59,5 x58	cm 56x59,5x58	cm 56x59,5x58	cm 75x65x56



Microwave ovens



MECCANICO MWO A2



R15AT



R1500AT



R2100AT

FORNI A MICROONDE

meccanico mod. MWO A2

digitali mod. R 15 AT • R 1500 AT • R 2100 AT

Forni a microonde completamente in acciaio inox. Il microonde digitale dispone di tasti già programmati o programmabili a piacere per semplificare le operazioni più ricorrenti nello scongelamento o riscaldamento di piatti precotti.

MICROWAVE OVENS

mechanical mod. MWO A2

digital mod. R 15 AT • R 1500 AT • R 2100 AT

Microwave ovens, stainless steel structure. Digital microwave oven is equipped with memory keys can be manually adjusted to simplify the most recurrent operations to defrost or reheating the pre-cooked foods.

Forni a microonde / Microwave ovens

	MWO A2	R15AT	R1500AT	R2100AT
PROGRAMMI MEMORIZZABILI STORAGE MEMORY PROGRAM		20	100	100
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	900 W	1000 W 230V - 50 HZ	1500 W 230V - 50 HZ	2100 W 230V - 50 HZ
CAPACITÀ VANO COTTURA COAPACITY		LT 28	LT 21	LT 21
PESO NETTO NET WEIGHT	KG 20	KG 18	KG 33,5	KG 33,5
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	mm 510x300x370	mm 520x309x424	mm 445x346x573	mm 445x346x573
DIMENSIONI INTERNE LxHxP INTERNAL DIMENSION		mm 351x211x372	mm 356x177x326	mm 356x177x326
MAGNETRON MAGNETRON	1x900 W	1x1000 W	DOPIO MAGNETRON	DOPIO MAGNETRON



Electric Fryers snack



FR 4 • FR 4+4 • FR 8 • FR 8+8



FR9 • FR9+9

FRIGGITRICI ELETTRICHE snack mod. FR 4 • FR 4+4 • FR 8 • FR 8+8

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE snack mod. FR 9 • FR9+9

La gamma delle friggitorie è interamente costruita in acciaio inossidabile completa di maniglie e di coperchi. La vaschetta è munita di zona fredda e di rubinetto con valvola di sicurezza in modo da facilitare l'operazione di pulizia. Interruttore di alimentazione, termostato di sicurezza e interruzione automatica dell'alimentazione quando la resistenza viene rimossa.

ELECTRIC FRYERS snack

mod. FR 4 • FR 4+4 • FR 8 • FR 8+8

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

ELECTRIC FRYERS snack

mod. FR 9 • FR9+9

The full range of stainless steel electric fryers is supplied with handles and lids. The basin is provided with a cold zone, a safetyvalve tap as to very easy cleaning. Feeding switch, safety thermostat, automatic interruption when the resistance is removed.

Friggitrici Elettriche snack / Electric fryers snack

	FR 4	FR 4+4	FR 8	FR 8+8	FR 9 Con rubinetto	FR 9+9 Con rubinetto
POTENZA MONOFASE 230V SINGLE-PHASE POWER 230V	2 kW	2 x 2 kW	3,25 kW	2 x 3,25 kW	3,25 kW	2 x 3,25 kW
CAPACITÀ CAPACITY	4 lt	2 x 4 lt	6 lt	2 x 6 lt	8 lt	2 x 8 lt
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 18,5x41x30 h	cm 37x41x30 h	cm 28x41x30 h	cm 55x41x30 h	cm 28x47x34 h	cm 55x47x34 h
PESO NETTO NET WEIGHT	4 KG	7 KG	6 KG	12 KG	6,5 KG	13 KG



Gas lava-stone (charcoal) grills



GRIGLIA A PIETRA LAVICA mod. GPL3

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

GRIGLIA A PIETRA LAVICA mod. GPL61

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

GAS LAVA-STONE (CHARCOAL) GRILLS mod. GPL3

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

GAS LAVA-STONE (CHARCOAL) GRILLS mod. GPL61

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



Griglia a pietra lavica / Gas lava-stone (charcoal) grills

	GPL3	GPL61
BRUCIATORI BURNERS	1	2
POTENZA TERMICA THERMICAL POWER	9KW	18KW
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	mm 490x310	mm 650x480
DIMENSIONE DIMENSIONS	mm 545X420X363h	mm 680X780X320h
PESO WEIGHT	24Kg	52Kg



Induction hob



PIANO COTTURA AD INDUZIONE mod. Kw 3,5 • mod. Kw 5 • Kw 5+5

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia posizionata sul piano che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad infrarosso il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura. Piano di lavoro in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare, con regolazione della temperatura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio INOX.

INDUCTION HOB, TABLETOP, 1 PLATE mod. 3,5 • mod. 5 kw • 5+5 Kw

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The top thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting the temperature allow one to work safely. The infrared hobs reach 500°C in a few seconds and are equipped with a warning light on the top that signals the presence of residual heat up to 60°C. Energy saving of the infrared hobs is ensured by the immediate reaching of the maximum temperature in the pans. Worktop in stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500°C) that radiate heat to the cooking surface. Heating circuit in circular zones, with temperature adjustments. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60°C to safe-guard the operator. Stainless steel heat-resistant door handle.

Piano cottura ad induzione / Induction hob, tabletop

	Kw 3,5	Kw 5	Kw 5+5
DIMENSIONI (Larg x Prof x Alt) DIMENSIONS	mm 355 x 450 x 110 h	mm 400 x 500 x 200 h	mm 800 x 500 x 200 h
VOLT	230/1	230/1/32A	2x 230/1/32A
KW	3,5	5	5+5
PIANO SUPERIORE COOKING TOP	Ø 300 mm	Ø 300 mm	Ø 300x300 mm X 2
FREQUENZA FREQUENCY	50 Hz	50 Hz	50 Hz



linea freddo
cold line



Blast chillers / shock freezers



BC311 • BC511



BC1011

ABBATTITORI DI TEMP. / SURGELATORI mod. BC311 • BC 511 • BC1011

Unità refrigerante tropicalizzata. Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC. Spessore isolamento 60 mm. pannello di controllo digitale con sonda camera PTC e sonda al cuore. Gas refrigerante R404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a tempo. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza. Design e maniglia porta altamente professionali. Disponibili con porta reversibile destra/sinistra Possibilità abbattimento/surgelazione a tempo o a raggiungimento temperatura. N. 1 griglia in dotazione. Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

BC 1011: Supporto ventole interne apribile per facile pulizia.

Supplemento: griglie o teglie GN2/3-1/1-600x400, kit ruote.

Blast chillers - shock freezers mod. BC311 • BC 511 • BC1011

Tropicalized refrigerating unit. Stainless steel interior and exterior. Internal rounded corners for easy cleaning. Insulation 60 mm thick in polyurethane with high pressure injection without CFC or HCFC Digital temperature display and controller with chamber probe PTC and temperature core probe. Cooling with gas R404A. Automatic defrosting and condense water evaporation. Stainless-steel feet with adjustable height. Professional, compact door handle design. Available with reversible door left/right. Blast chilling /freezing by timer or by temperature achievement. The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.

INTERNAL STANDARD EQUIPMENT: chamber probe and temperature core probe (except for Mod.BC323), stainless steel frame and 1 grid.

BC 1011: Inside fan support to be opened for easy cleaning.

OPTIONS: trays or grids GN 2/3-1/1-600X400, set of castors.

Abbattitori di temperatura - Surgelatori / Blast chillers - shock freezers

	BC311	BC 511	BC1011
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 680x725x850 H	mm 680x725x850 H	mm 820x860x1470 H
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	mm 710x760x1000 H	mm 710x760x1000 H	mm 850x900x1625 H
PESO NETTO NET WEIGHT	68 KG	71 KG	150 KG
PESO LORDO GROSS WEIGHT	77 KG	80 KG	162 KG
VOLTAGGIO VOLTAGE	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ	400-3 50HZ VOLT/HZ
TEMPERATURA TEMPERATURE	+90/-18 °C	+90/-18 °C	+70/-18 °C
CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY	3 TEGLIE GN1/1	5 TEGLIE GN1/1	10 TEGLIE GN 1/1 600x400
RESA PERFORMANCE	1030 / 360	1170 / 470	3730 / 1380
RESA ABBATTIMENTO BLAST CHILLING PERFORMANCE	9 KG +90°/+3°	15 KG +90°/+3°	40 KG +70°/+3°
RESA SURGELAZIONE FREEZING PERFORMANCE	6 KG +90°/-18°	12 KG +90°/-18°	25 KG +70°/-18°
ASSORBIMENTO ABSORBED POWER	380 W	445 W	1350 W
TEMPERATURA AMBIENTE AMBIENT TEMPERATURE	+32/35°C / 65%RH	+32/35°C / 65%RH	+32/35°C / 65%RH



Blast chiller / shock freezer



BC323

ABBATTITORI DI TEMPERATURA / SURGELATORI mod. BC323

Unità refrigerante tropicalizzata. Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC. Spessore isolamento 60 mm. pannello di controllo digitale con sonda camera PTC e sonda al cuore. Gas refrigerante R404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a tempo. Design e maniglia porta altamente professionali. Possibilità abbattimento/surgelazione a tempo o a raggiungimento temperatura. Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

DOTAZIONE ALLESTIMENTO INTERNO: sonda camera, telaio e 1 griglia in acciaio.
SUPPLEMENTO: griglie o teglie GN2/3-1/1-600x400, kit ruote.

BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER mod. BC323

Tropicalized refrigerating unit. Stainless steel interior and exterior. Internal rounded corners for easy cleaning. Insulation 60 mm thick in polyurethane with high pressure injection without CFC or HCFC Digital temperature display and controller with chamber probe PTC and temperature core probe. Cooling with gas R404A. Automatic defrosting and condense water evaporation. Professional, compact door handle design. Blast chilling /freezing by timer or by temperature achievement. The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.

INTERNAL STANDARD EQUIPMENT: chamber probe, stainless steel frame and 1 grid.

OPTIONS: trays or grids GN 2/3-1/1-600X400, set of castors.

Abbattitore di temperatura - Surgelatore / Blast chillers - shock freezers

DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 655x640x500 H
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	mm 685x680x610 H
PESO NETTO NET WEIGHT	48 KG
PESO LORDO GROSS WEIGHT	53 KG
VOLTAGGIO VOLTAGE	230-1 50HZ VOLT/HZ
TEMPERATURA TEMPERATURE	+90/-18 °C
CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY	3 TEGLIE GN2/3
RESA PERFORMANCE	4550 /210 WATT
RESA ABBATTIMENTO BLAST CHILLING PERFORMANCE	7 KG +90°/+3°
RESA SURGELAZIONE FREEZING PERFORMANCE	5 KG +90°/-18°
ASSORBIMENTO ABSORBED POWER	0,45 KW
TEMPERATURA AMBIENTE AMBIENT TEMPERATURE	+35°C / 65%RH



Refrigerated cabinet



Optional: porta in vetro / glass door



ARMADI REFRIGERATI ECC600 • ECC700

Gruppo refrigerante a "monoblocco" estraibile dalla scocca e tropicalizzato. Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Angoli interni arrotondati per una migliore pulizia. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Isolamento 60 mm di spessore in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC. Pannello di controllo digitale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata o statica con gas R134a per temperatura normale e R404a per bassa temperatura. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatico. Guide porta griglie regolabili e estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (con ruote a richiesta). Maniglia professionale e compatta con design innovativo.

Armadi 600 e 700 LT con porta reversibile dx/sx. Supplementi: kit guide pasticceria, luce interna, porte vetro, kit ruote, serratura a chiave. DOTAZIONE DI SERIE per tutti i modelli: 3 (1 porta) o 6 (2 porte) griglie rilsan plastificate, 6 guide in acciaio inox.

REFRIGERATED CABINET ECC600 • ECC700

Removable "Monoblock" tropicalized refrigerating. Stainless steel interior and exterior. Internal rounded corners for easy cleaning. Self closing doors with magnetic gaskets. Insulation 60 mm thick in polyurethane with high pressure injection without CFC or HCFC. Digital temperature display and controller with NTC probe. Fan assisted or static cooling with gas R134a for normal temperature and R404a for low temperature. Automatic defrosting and condense water evaporation. Removable racks and adjustable gastronom shelving. Stainless-steel feet with adjustable height (with castors on request). Professional, compact door handle design.

Cabinets 600 and 700 LT with reversible door left/right.

Options: kit for pastry, inner light, glass doors, set of castors, door lock.

STANDARD EQUIPMENT for all models: 3 (1 door) or 6 (2 doors) plastic coated rilsan grids, 6 stainless-steel runners.

Armadi refrigerati / Refrigerated upright cabinet

	ECC600BT	ECC600TN	ECC700BT	ECC700TN
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 720x715x2080 h	mm 720x715x2080 h	mm 720x815x2080 h	mm 720x815x2080 h
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	mm 750x760x2240 h	mm 750x760x2240 h	mm 750x860x2240 h	mm 750x860x2240 h
PESO NETTO NET WEIGHT	111 KG	106 KG	121 KG	116 KG
PESO LORDO GROSS WEIGHT	125 KG	120 KG	135 KG	130 KG
VOLTAGGIO VOLTAGE	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ
TEMPERATURA TEMPERATURE	-18/-22 °C	0/+10 °C	-18/-22 °C	0/+10 °C
CAPACITÀ CAPACITY	600 LT	600 LT	700 LT	700 LT
GAS REFRIGERANTE REFRIGERATING GAS	R507	R134A	R507	R134A
ASSORBIMENTO ABSORBED POWER	580 WATT	410 WATT	580 WATT	410 WATT
TEMPERATURA AMBIENTE AMBIENT TEMPERATURE	35/37 °C – 65% RH	35/37 °C – 65% RH	35/37 °C – 65% RH	35/37 °C – 65% RH



Refrigerated cabinet



ECC1200 - ECC1400

Optional: porta in vetro / glass door



ECCG1200 - ECCG1400

ARMADI REFRIGERATI ECC1200 • ECC1400

Gruppo refrigerante a "monoblocco" estraibile e tropicalizzati. Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Angoli interni arrotondati per una migliore pulizia. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Isolamento 60 mm di spessore in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC. Pannello di controllo digitale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata o statica con gas R134a per temperatura normale e R404a per bassa temperatura. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatico. Guide porta griglie regolabili e estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (con ruote a richiesta). Maniglia professionale e compatta con design innovativo.

Armadi 600 e 700 LT con porta reversibile dx/sx. Supplementi: kit guide pasticceria, luce interna, porte vetro, kit ruote, serratura a chiave. DOTAZIONE DI SERIE per tutti i modelli: 3 (1 porta) o 6 (2 porte) griglie rilsan plastificate, 6 guide in acciaio

REFRIGERATED CABINET ECC1200 • ECC1400

Removable "Monoblock" tropicalized refrigerating unit. Stainless steel interior and exterior. Internal rounded corners for easy cleaning. Self closing doors with magnetic gaskets. Insulation 60 mm thick in polyurethane with high pressure injection without CFC or HCFC. Digital temperature display and controller with NTC probe. Fan assisted or static cooling with gas R134a for normal temperature and R404a for low temperature. Automatic defrosting and condense water evaporation. Removable racks and adjustable gastronorm shelving. Stainless-steel feet with adjustable height (with castors on request). Professional, compact door handle design.

Cabinets 600 and 700 LT with reversible door left/right.

Options: kit for pastry, inner light, glass doors, set of castors, door lock. STANDARD EQUIPMENT for all models: 3 (1 door) or 6 (2 doors) plastic coated rilsan grids, 6 stainless-steel runners.

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinet

	ECC1200BT	ECC1200TN	ECC1400BT	ECC1400TN
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 1440x715x2080 h	mm 1440x715x2080 h	mm 1440x815x2080 h	mm 1440x815x2080 h
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	mm 1465x760x2240 h	mm 1465x760x2240 h	mm 1465x860x2240 h	mm 1465x860x2240 h
PESO NETTO NET WEIGHT	174 KG	169 KG	191 KG	183 KG
PESO LORDO GROSS WEIGHT	197 KG	192 KG	214 KG	206 KG
VOLTAGGIO VOLTAGE	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ	230-1 50HZ VOLT/HZ
TEMPERATURA TEMPERATURE	-18/-22 °C	0/+10 °C	-18/-22 °C	0/+10 °C
CAPACITÀ CAPACITY	1200 LT	1200 LT	1400 LT	1400 LT
GAS REFRIGERANTE REFRIGERATING GAS	R 507	R134A	R404A	R134A
ASSORBIMENTO ABSORBED POWER	770 WATT	510 WATT	770 WATT	510 WATT
TEMPERATURA AMBIENTE AMBIENT TEMPERATURE	35/37 °C – 65% RH	35/37 °C – 65% RH	35/37 °C – 65% RH	35/37 °C – 65% RH



Gastronomy table



TAVOLO PER GASTRONOMIA

- Tavoli 2/3/4 porte gastronomia
- Ventilazione canalizzata
- Piani con o senza alzatina
- AISI 304 + piedini inox
- Pulizia e igiene

Dotazione di serie:

1 coppia guide + 1 griglia (per porta)

A richiesta possiamo fornire:

- modelli a 1 porta
- modelli senza piano
- modelli con motore a destra

GASTRONOMY TABLE

- 2/3/4 door gastronomy table
- Ducted ventilation
- Plans with or without splashback
- Aisi 304 + steel legs
- Cleaning and hygiene

Standard equipment:

1 pair of guide + 1 grill 530 x 325 (per door)

Available on request:

- 1 door models
- models without plane
- right motor models

Tavolo per gastronomia/ Gastronomy table

MODELLO MODEL	PORTE DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURE	ASSORBIMENTO ABSORBED POWER	VOLTAGGIO VOLTAGE	FREQUENZA FREQUENCY	SBRINAMENTO DEFROST	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	DIMENSIONI DIMENSIONS			IMBALLO PACKING		
									°C	WATT	VOLT	HERTZ	KG	KG
TGNT72LP	2	+2/+10	430 W	230 V	50 Hz	No	85	99	1240	700	850	1290	750	970
TGNT73LP	3	+2/+10	430 W	230 V	50 HZ	NO	125	139	1680	700	850	1730	750	970
TGNT74LP	4	+2/+10	430 W	230 V	50 HZ	NO	145	159	2125	700	850	2175	750	970
TGNT72LA	2	+2/+10	430 W	230 V	50 Hz	No	85	99	1240	700	850	1290	750	1070
TGNT73LA	3	+2/+10	430 W	230 V	50 HZ	NO	125	139	1680	700	850	1730	750	1070
TGNT74LA	4	+2/+10	430 W	230 V	50 HZ	NO	145	159	2125	700	850	2175	750	1070
TGLT72LP	2	-18/-15	810 W	230 V	50 HZ	ELECTRIC	85	99	1240	700	850	1290	750	970
TGLT73LP	3	-18/-15	810 W	230 V	50 HZ	ELECTRIC	125	139	1680	700	850	1730	750	970
TGLT74LP	4	-18/-15	810 W	230 V	50 HZ	ELECTRIC	145	159	2125	700	850	2175	750	970
TGLT72LA	2	-18/-15	810 W	230 V	50 HZ	ELECTRIC	85	99	1240	700	850	1290	750	1070
TGLT73LA	3	-18/-15	810 W	230 V	50 HZ	ELECTRIC	125	139	1680	700	850	1730	750	1070
TGLT74LA	4	-18/-15	810 W	230 V	50 HZ	ELECTRIC	145	159	2125	700	850	2175	750	1070

