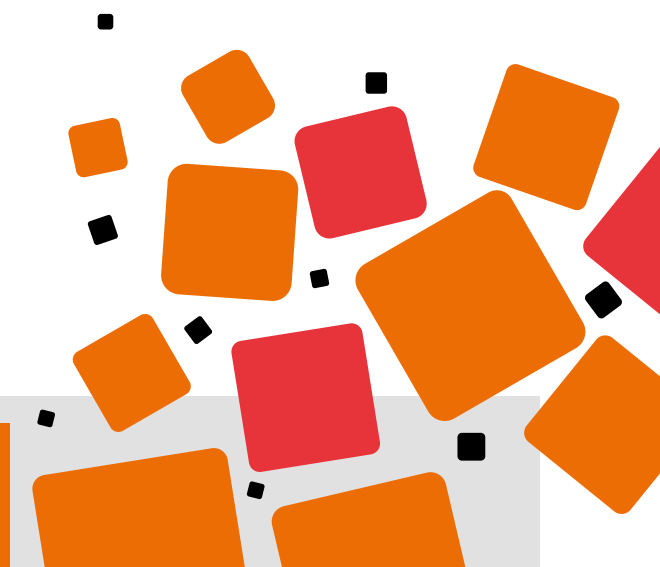


Un'azienda al servizio **della ristorazione collettiva**



Dal cuore della Food Valley, Karel Srl è lieta di presentavi il nuovo Catalogo 2020.

Karel Srl è una azienda leader nella distribuzione di articoli per la grande ristorazione e forniture alberghiere. Da oltre quarant'anni è presente sul mercato Italiano ed internazionale con una gamma di prodotti sempre più ampia e qualitativamente all'avanguardia, sempre al fianco dei propri partner come punto di riferimento.

La vasta gamma di prodotti offre un valido supporto ed opportunità nella fornitura di attrezzature nei vari settori della ristorazione.

Il Catalogo da sempre riconosciuto come principale offerta e indispensabile strumento di vendita, si aggiorna con 200 nuovi articoli che completano la gamma degli oltre 3000 già presenti.

A supporto dei nostri clienti abbiamo ottimizzato il sito Karelsr.com dove potrete visionare tutte le novità, ricercare gli articoli richiesti, scaricare documenti, controllare le giacenze in tempo reale ed inviare direttamente gli ordini.

**Nessun dettaglio
è lasciato al caso.**

www.karelsr.com

From the heart of the Food Valley, Karel Srl is pleased to present the new catalog 2020.

Karel Srl is a leading company in the distribution of items for large catering and hotel supplies. For over forty years it has been present on the Italian and international market with an increasingly broader range of products, always at the side of its partners as a reference point.

The wide range of products offers a valid support and opportunity in the supply of equipment in the various sectors of the restaurant,

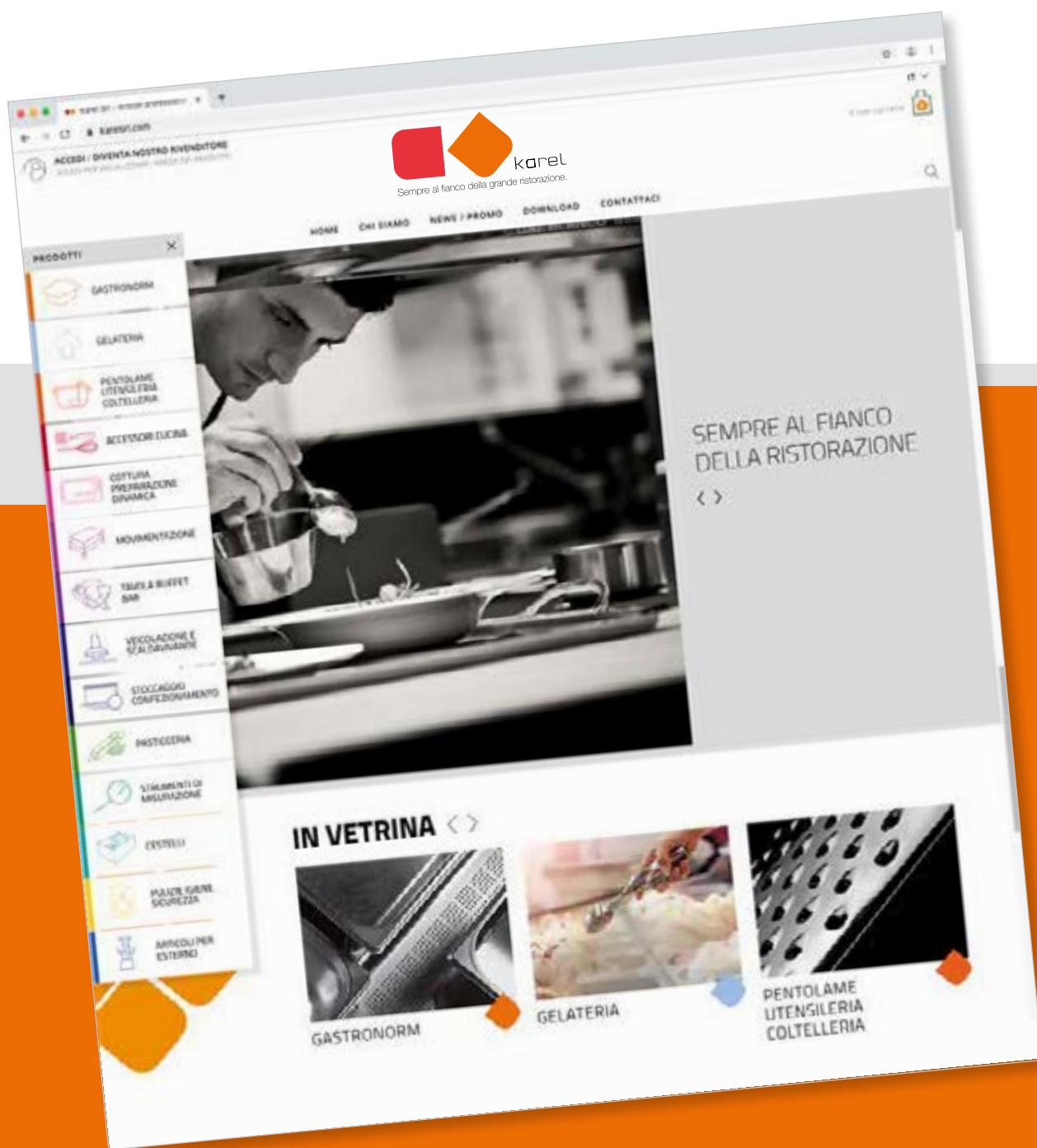
The Catalog has always been recognized as the main offer and an indispensable sales tool, it is updated with 200 new items that complete the range of over 3000 references present.

To support our customers, we have optimized the web site Karelsr.com, where you can view all the news, search for the items requested, download documents, check stocks in real time and send orders directly.

***No detail
is left to chance.***

www.karelsr.com

Basta un clic, **entrate nel mondo Karel!**



www.karelsrl.com

Indice / Index

	06	GASTRONORM
	28	GELATERIA ICE-CREAM
	36	PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA COOKWARE TOOLS CUTLERY
	80	ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES
	96	COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA COOKING PREPARATION DYNAMIC
	148	PIZZERIA
	158	MOVIMENTAZIONE HANDLINGS
	168	TAVOLA BUFFET BAR TABLE BUFFET BAR
	222	VEICOLAZIONE E SCALDAVIVANDE CATERING SYSTEM AND FOOD WARMERS
	242	STOCCAGGIO STORAGE
	254	PASTICCERIA PASTRY
	276	CESTELLI RACKS
	286	PULIZIA IGIENE SICUREZZA CLEANING HYGENE SAFETY TOOLS
	298	STRUMENTI DI MISURAZIONE MEASURING INSTRUMENTS
	310	OUTDOOR

GASTRONORM



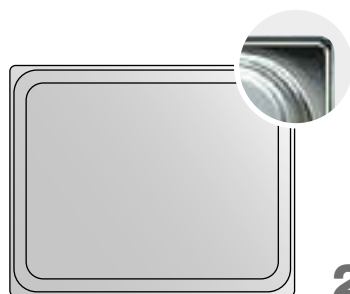
GASTRONORM

Bacinelle gastronorm inox <i>Stainless steel gastronorm food containers</i>	8
Bacinelle forate gastronorm inox <i>Stainless steel gastronorm perforated food containers</i>	10
Coperchi gastronorm <i>Gastronorm lids</i>	11
Accessori Gastronorm <i>Gastronorm accessories</i>	12
Teglie gastronorm inox <i>Stainless steel gastronorm pans</i>	12
Teglie gastronorm smaltate <i>Gastronorm baking pans</i>	13
Teglie gastronorm alluminio <i>Aluminium gastronorm baking pans</i>	14
Teglie alluminio per pasticceria, pizzeria e panificazione <i>Bakery, pastry and pizzeria aluminium pans</i>	15
Griglie gastronorm acciaio inox AISI 304 per forno <i>Gastronorm S/S AISI 304 oven grids</i>	18
Griglie rilsan bianco per frigorifero <i>White rilsan refrigerator grids</i>	18
Griglie leggere acciaio amagnetico AISI 201 <i>S/S 201 amagnetic light grids</i>	18
Contenitori gastronorm polipropilene <i>Gastronorm polypropylene food containers</i>	19
Coperchi e accessori polipropilene <i>Polypropylene lids and accessories</i>	20
Coperchio gastronorm a chiusura ermetica <i>Cover gastronorm with hermetic closure</i>	20
Contenitori polipropilene IML HACCP <i>Polypropylene IML HACCP containers</i>	21
Bacinelle gastronorm policarbonato <i>Gastronorm polycarbonate food containers</i>	22
Coperchi in policarbonato <i>Polycarbonate lids</i>	23
Gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free <i>Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free</i>	23
Coperchi gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free <i>Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free lids</i>	24
Bacinelle inox e coperchi a tenuta per sottovuoto <i>Stainless steel vacuum pans and lids with gasket</i>	25
Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione <i>Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan</i>	26
Teglie gastronorm porcellana <i>Gastronorm porcelain baking pans</i>	27
Vasche da vaso inox <i>Stainless steel sinks</i>	27
Accessori Vasche <i>Sinks accessories</i>	27

Bacinelle gastronorm inox

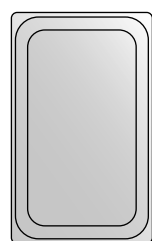
Stainless steel gastronorm food containers

Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili.
Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable.



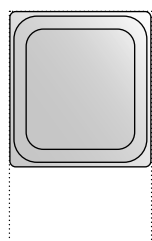
2/1GN - 650x530 mm

cod.	mm h.	l
BA21020	20	
BA21040	40	10,2
BA21065	65	18,8
BA21100	100	28,9
BA21150	150	43,1
BA21200	200	58,4



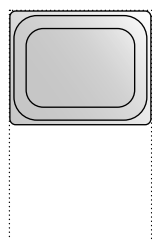
1/1GN - 530x325 mm

BA11020	20	
BA11040	40	5,1
BA11065	65	9,2
BA11100	100	14,2
BA11150	150	21,3
BA11200	200	28,4



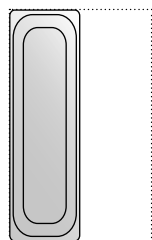
2/3GN - 353x325 mm

BA23020	20	
BA23040	40	3,1
BA23065	65	5,6
BA23100	100	9,1
BA23150	150	13,2
BA23200	200	18,3



1/2GN - 325x265 mm

BA12020	20	
BA12040	40	2,0
BA12065	65	4,1
BA12100	100	6,6
BA12150	150	9,7
BA12200	200	12,7

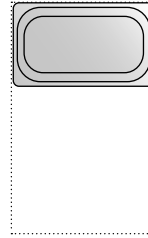


2/4GN - 530x162 mm

BA24020	20	
BA24040	40	
BA24065	65	3,8
BA24100	100	6,0
BA24150	150	9,0

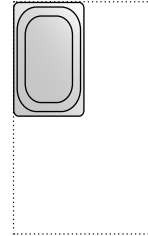
cod.	mm h.	l
BA13020	20	
BA13040	40	1,5
BA13065	65	2,5
BA13100	100	4,1
BA13150	150	5,8
BA13200	200	7,9

1/3GN - 325x175 mm



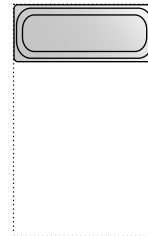
BA14020	20	
BA14040	40	
BA14065	65	1,8
BA14100	100	2,8
BA14150	150	4,1
BA14200	200	5,6

1/4GN - 265x162 mm



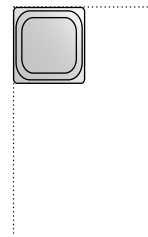
BA28065	65	1,5
BA28100	100	2,8
BA28150	150	4,3

2/8GN - 325x132 mm



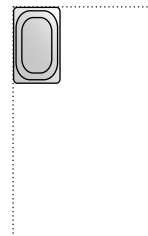
BA16040	40	0,6
BA16065	65	1,0
BA16100	100	1,6
BA16150	150	2,4
BA16200	200	3,5

1/6GN - 176x162 mm



BA19065	65	0,6
BA19100	100	1,0

1/9GN - 176x108 mm



Maniglie rientranti e verticali
disponibili su richiesta: contattare
il nostro ufficio commerciale.

*Dropping and vertical handles,
available upon request.*

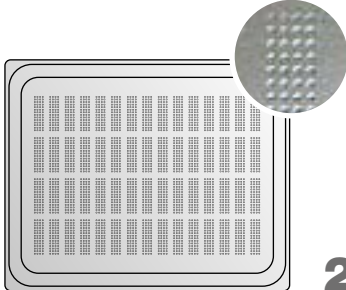
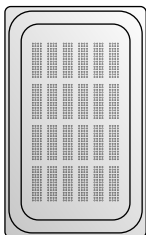
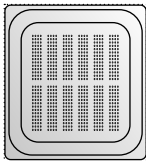
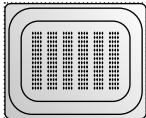
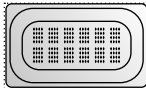
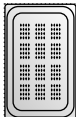


Bacinelle forate gastronorm inox

Stainless steel gastronorm perforated food containers

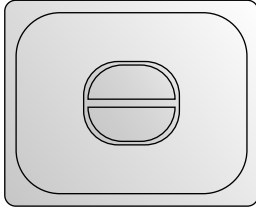
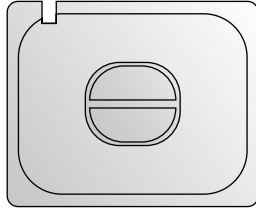
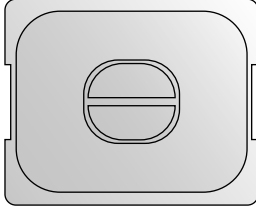
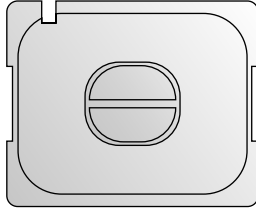

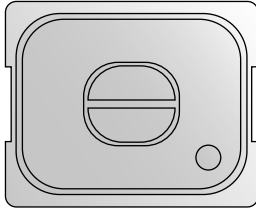
Acciaio inox AISI 304 18/10. Sovrapponibili. Foratura fondo per le altezze 20, 40 e 65 mm.* foratura lati e fondo per le altezze 100, 150 e 200 mm. Maniglie disponibili su richiesta: contattare il nostro ufficio commerciale.

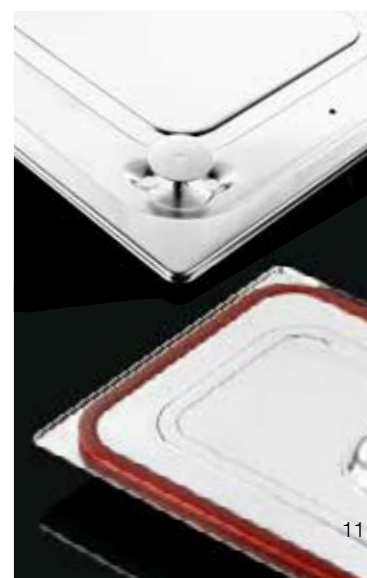
Stainless steel AISI 304 18/10. Stackable. Perforation on the bottom for GN 20-40-65* mm depth. Perforation on sides and bottom for GN 100-150-200 mm depth. Handles available upon request.

	cod.	mm h.	l
 <p>2/1GN - 650x530 mm</p>	BF2102000	20	
	BF2104000	40	10,2
	BF2106500	65	18,8
	BF2110000	100	28,9
	BF2115000	150	43,1
	BF2120000	200	58,4
 <p>1/1GN - 530x325 mm</p>	BF1102000	20	
	BF1104000	40	5,1
	BF1106500	65	9,2
	BF1106500L*	65	9,2
	BF1110000	100	14,2
	BF1115000	150	21,3
	BF1120000	200	28,4
 <p>2/3GN - 353x325 mm</p>	BF2302000	20	
	BF2304000	40	3,1
	BF2306500	65	5,6
	BF2310000	100	9,1
	BF2315000	150	13,2
	BF2320000	200	18,3
 <p>1/2GN - 325x265 mm</p>	BF1202000	20	
	BF1204000	40	2,0
	BF1206500	65	4,1
	BF1210000	100	6,6
	BF1215000	150	9,7
	BF1220000	200	12,7
 <p>1/3GN - 325x175 mm</p>	BF1306500	65	1,8
	BF1310000	100	2,8
	BF1315000	150	4,1
	BF1320000	200	5,6
 <p>1/4GN - 265x162 mm</p>	BF1406500	65	1,8
	BF1410000	100	2,8
	BF1415000	150	4,1
	BF1420000	200	5,6

Coperchi gastronorm - Gastronorm lids

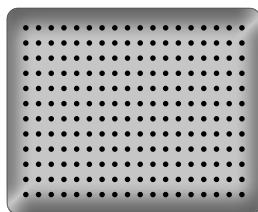
Acciaio inox AISI 304 18/10. - Stainless steel AISI 304 18/10.

cod.	GN dim.		
CO11000	1/1	<p>coperchio normale perfettamente piano per una sicura sovrapposibilità incavo di presa, comodo e di facile pulizia.</p> <p><i>standard lid</i> perfectly flat for a safe stackability grip notch, easy to clean.</p>	
CO12000	1/2		
CO13000	1/3		
CO14000	1/4		
CO16000	1/6		
CO19000	1/9		
CO23000	2/3		
CO24000	2/4		
CO28000	2/8		
CO11SME	1/1	<p>coperchio con spacco mestolo per mestoli o altri utensili.</p> <p><i>lid with splits</i> for spoon or others utensils.</p>	
CO12SME	1/2		
CO13SME	1/3		
CO14SME	1/4		
CO16SME	1/6		
CO23SME	2/3		
CO24SME	2/4		
CO28SME	2/8		
CO11SMA	1/1	<p>coperchio con spacchi maniglie per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta.</p> <p><i>lid with splits for handles</i> for pans with vertical or dropping handles.</p>	
CO12SMA	1/2		
CO13SMA	1/3		
CO14SMA	1/4		
CO16SMA	1/6		
CO23SMA	2/3		
CO24SMA	2/4		
CO28SMA	2/8		
CO11SMM	1/1	<p>coperchio con spacchi maniglie e spacco mestolo <i>lid with splits for handles and spoon</i></p>	
CO12SMM	1/2		
CO13SMM	1/3		
CO14SMM	1/4		
CO16SMM	1/6		
CO23SMM	2/3		
CO24SMM	2/4		
CO28SMM	2/8		
CT11000	1/1	<p>coperchio a tenuta con guarnizione in silicone per bacinelle normali.</p> <p><i>lid with gasket</i> with silicone gasket for food containers.</p>	
CT12000	1/2		
CT13000	1/3		
CT14000	1/4		
CT16000	1/6		
CT23000	2/3		
CT11SMA	1/1	<p>coperchio a tenuta con spacchi maniglie con guarnizione in silicone per bacinelle con maniglie.</p> <p><i>lid with gasket with splits for handles</i> with silicone gasket for food containers with handles.</p>	
CT12SMA	1/2		
CT13SMA	1/3		
CT14SMA	1/4		
CT16SMA	1/6		
CT23SMA	2/3		



Accessori Gastronorm

Gastronorm accessories



falsi fondi forati

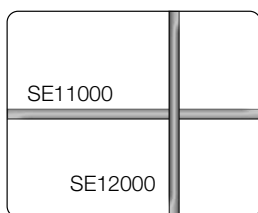
Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

drainer plates

Particularly strong, they promote food drainages keeping freshness and flavour in full respect of all the hygiene requirements.

cod. GN dim. mm dim.

FF11000	1/1	
FF12000	1/2	
FF13000	1/3	
FF21000	2/1	
FF23000	2/3	



separatori

Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie gastronorm.

adapter bars

They let you make any possible combination with all the various models of gastronorm.

SE11000	1/1	530
SE12000	1/2	325

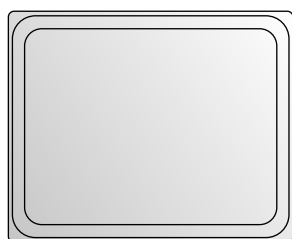


Teglie gastronorm inox - Stainless steel gastronorm pans

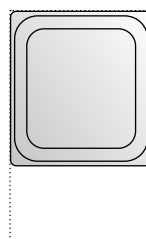
Acciaio inox AISI 304 18/10 - Stainless steel AISI 304 18/10

cod. mm h.

TI21020	20
TI21040	40
TI21065	65



2/1GN - 650x530 mm

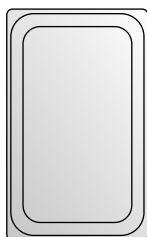


2/3GN - 353x325 mm

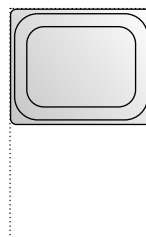
cod. mm h.

TI23020	20
TI23040	40
TI23065	65

TI11020	20
TI11040	40
TI11065	65



1/1GN - 530x325 mm



1/2GN - 325x265 mm

TI12020	20
TI12040	40
TI12065	65

Teglie gastronorm smaltate

Gastronorm baking pans

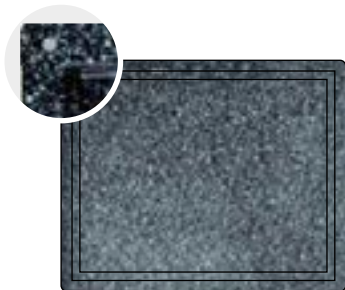
Teglia piegata in acciaio inox AISI 304 18/10 smaltata, la finitura granito permette una più facile pulizia della teglia. Resistenti ad altissime temperature queste teglie sono l'ideale per tutti quei tipi di cottura in cui sono necessari tempi lunghi e temperature elevate.

Baking sheet folded stainless steel AISI 304 18/10 glazed, the granite finish allows easy cleaning of the pan. Resistant to high temperatures these trays are ideal for all those types of cooking that requires long lead times and high temperatures.

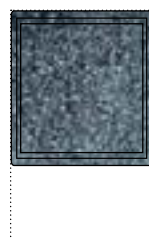


cod.	mm h.
TP21020	20
TP21040	40
TP21065	65
TP11020	20
TP11040	40
TP11065	65
TP604020	20

TP teglia piegata - TP bent pan



2/1GN - 650x530 mm



2/3GN - 353x325 mm

cod.	mm h.
TP23020	20
TP23040	40
TP23065	65
TS11020	20
TS11040	40
TS11065	65

TS teglia stampata - TS moulded pan



1/1GN - 530x325 mm

600x400x20 mm



1/1GN - 530x325 mm





Teglie gastronorm alluminio

Aluminium gastronorm baking pans

Realizzate per soddisfare la crescente richiesta circa l'utilizzo di teglie gastronorm per quelle cotture per le quali si rende necessaria una perfetta conduzione termica. La lega utilizzata è la 3003, che oltre essere ottima conduttrice di calore resiste ad alte temperature senza deformarsi.

Realized to satisfy the increasing market demand of gastronorm baking pans realized for a special cooking, requiring a perfect isothermal conduction. The applied materia Alloy 3003, has strong isothermal features and it withstands hight temperatures without any alteration of the original shape.

cod.	mm h.
TAL11020	20
TAL11040	40
TAL11065	65



1/1GN - 530x325 mm



1/1GN - 530x325 mm

cod.	mm h.
TAL11020F	20



teglie bordo piano in alluminio antiaderente

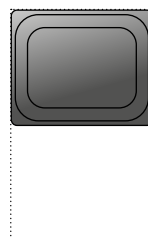
aluminium baking pans with non-stick coating

Spessore 1,5 mm. Rivestimento antiaderente rinforzato triplo strato marmorizzato. Thickness 1.5 mm. Non-stick marbled coating, triple layer reinforced.

cod.	mm h.
TAS11020	20
TAS11040	40
TAS11065	65



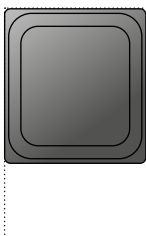
1/1GN - 530x325 mm
con antiaderente - silverstone



1/2GN - 325x265 mm

cod.	mm h.
TAS12020	20
TAS12040	40
TAS12065	65

cod.	mm h.
TAS23020	20
TAS23040	40
TAS23065	65



2/3GN - 353x325 mm

cod.
GR11P8



1/1GN - 530x325 mm

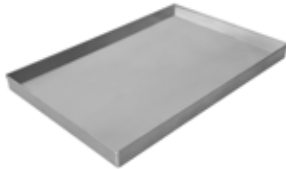






griglie porta polli 8 posizioni acciaio inox

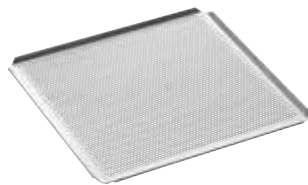
stainless steel 8 position chicken grid

Teglie alluminio per pasticceria, pizzeria e panificazione

Bakery, pastry and pizzeria aluminium pans



cod.	mm dim.		
TREPL	600x400xh20	teglia in lamiera alluminata 8/10 aluminised sheet 8/10 baking pan spessore 0,8 mm - <i>thickness 0,8</i> 4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio. Ideale per pizza e focaccia. <i>4 rimmed pan with moduled anticutting edges. Good for pizza and focaccia.</i>	
TREPL30	600x400xh30		
TREPL40	600x400xh40		
TREPL50	600x400xh50		
TREPL82	800x600xh20		
TREPLT	600x400xh20	teglia in lamiera alluminata teflonata 8/10 aluminised sheet 8/10 baking tefloned pan spessore 0,8 mm - <i>thickness 0,8</i> praticità d'uso e facile pulizia <i>practical use and easy cleaning</i>	
TREPLU	600x400xh40		
TREPAS	660x460xh20	teglia lamiera alluminata bluita 8/10 aluminised bluita 8/10 sheet pan spessore 0,8 mm - <i>thickness 0,8</i> ottima per cottura e colorazione del prodotto <i>good for cooking and crispy products</i>	
TREPLB	600x400xh20		
TREPLB3	600x400xh30		
TREPLB4	600x400xh40		
TREPLB5	600x400xh50		
TREPL28	Ø280 h20	teglia rotonda in lamiera alluminata 8/10 aluminised sheet steel 8/10 round baking pan	
TREPL32	Ø320 h20		
TALF6040	600x400xh20	teglia alluminio microforata 15/10 perforated aluminium 15/10 pan foro Ø 2 mm - <i>hole Ø 2 mm</i> ottima per completamento cottura di prodotti surgelati e precotti <i>good for completion of frozen and pre-cooked product</i>	
TALF6545	650x450xh20		
TALF8060	800x600xh20		
TALF6040T	600x400xh20	teglia alluminio microforata teflonata nero 15/10 perforated aluminium 15/10 tefloned pan foro Ø 2 mm - <i>hole Ø 2 mm</i>	 
TREPA	600x400xh20	teglia rettangolare in alluminio rectangular aluminium baking pan spessore 12/10 - <i>12/10 thickness</i> 4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio. Ideale per la pasticceria. <i>4 rimmed pan with moduled anticutting edges. Ideal for pastry.</i>	
TREPAN	600x400xh40		
TROPA 28	Ø280 h30	teglia rotonda in alluminio round baking pan - aluminium spessore 12/10 - <i>12/10 thickness</i>	
TROPA 32	Ø320 h30		
TROPA 50	Ø500 h60		
TREPAB5	5 canali 60x40	teglia baguette forata perforated baguette pan	
TREPAB4	4 canali 53x32		



teglia 2/3 forata alluminio
perforated tray 2/3 aluminium

fori Ø 3 mm con 4 bordi inclinati, spessore 1,5 mm
Ø 3 mm holes with 4 inclined edge, 1,5 mm thick

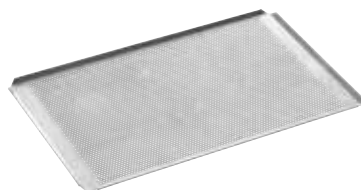
cod.

mm
dim.

100414

354x325

2/3GN - 353x325 mm - kg 0,36



teglia 1/1 forata alluminio
perforated tray 1/1 aluminium

fori Ø 3 mm con 4 bordi inclinati, spessore 1,5 mm
Ø 3 mm holes with 4 inclined edge, 1,5 mm thick

100403

530x325

1/1GN - 530x325 mm - kg 0,54



teglia 1/1 forata inox per frittura
gastronorm 1/1 fried pan

TFR11

530x325

1/1GN - 530x325 mm



teglia alluminio per frittatine Ø12 cm
aluminium omelet baking pans Ø 12 cm

TF11020

530x325

1/1GN - 530x325 mm



teglia alluminio per frittatine Ø12 cm
aluminium omelet baking pans Ø 12 cm

TF21020

650x530

2/1GN - 650x530 mm



silverstone per griglia
silverstone aluminium pan for grill

TSGR11

530x325

1/1GN - 530x325 mm

Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore.
Made of pressed aluminum ensures perfect and uniform heat distribution.

teglia griglia doppio uso rigata/liscia in alluminio antiaderente "double face"
grill pan double use grooved/smooth aluminium non stick "double face"

GRLR11

530x325

La parte alta presenta rigature in rilievo per grigliare bistecche, verdure e pesce. Il retro, essendo liscio, permette un appoggio ed una trasmissione termica ottimale per pizze surgelate o fresche.
The top presents stripes in relief for grilling steaks, vegetables and fish. The back, being smooth, allows a support and an optimal heat transfer to fresh or frozen pizzas.

griglia in lega All 3003 antiaderente per grigliare
non stick All 3003 grid for grill

GRA11ALL

530x325

max 250°C



cod.	mm dim.	forme shape	n. forme n. shape
TREPH14	600x400xh14	Ø105/92 h14 mm	15
TREPH30	600x400xh30	Ø104/94 h30 mm	15
TREPH14T	600x400xh14	Ø105/92 h14 mm	15
TREPH30T	600x400xh30	Ø104/94 h30 mm	15

**teglie per Hamburger
in lamiera alluminata**
*trays for hamburger
made of aluminised steel sheet*



NEW

cod.	mm dim.	spessore thickness
VS53325	530x325x10	20/10
VS6040	600x400x10	15/10
VSF53325	530x325x10	20/10
VSF6040	600x400x10	15/10
VS53325T	530x325x10	20/10
VS6040T	600x400x10	15/10
VSF53325T	530x325x10	20/10
VSF6040T	600x400x10	15/10

**vassoi stampati con angoli arrotondati
alluminio**
*pressed trays with rounded corners
aluminium*



NEW

**vassoi stampati con angoli arrotondati
alluminio forato**
*pressed trays with rounded corners
perforated aluminium*
foro Ø 2 mm - hole Ø 2 mm



NEW

**vassoi stampati con angoli arrotondati
alluminio teflonato nero**
*pressed trays with rounded corners
aluminium with black teflon*

**vassoi stampati con angoli arrotondati
alluminio forato teflonato nero**
*pressed trays with rounded corners
perforated aluminium with black teflon*
foro Ø 2 mm - hole Ø 2 mm





Griglie gastronom acciaio inox AISI 304 per forno

Gastronorm S/S AISI 304 oven grids

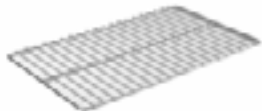
Griglie ripiano per forni industriali in acciaio inox 304 brillantato.
Misure standard gastronorm 2/3-1/1-2/1 o 600x400.

Rack shelves for industrial ovens polished stainless steel 304.
Available in standard gastronorm measures 2/3, - 1/1 - 2/1 or 600 x 400.

cod.

cod.

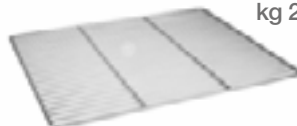
600x400 mm
kg 1,3



GR6040AI

struttura Ø 7 mm; 16 fili Ø 4 mm; 1 traversa Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 16 wires Ø 4 mm; 1 bar Ø 7 mm

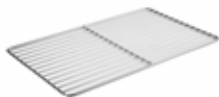
2/1GN - 650x530 mm
kg 2,13



GR21AI

struttura Ø 7 mm; 22 fili Ø 4 mm; 2 traverse Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 22 wires Ø 4 mm; 2 bars Ø 7 mm

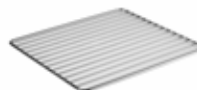
1/1GN - 530x325 mm
kg 1,15



GR11AI

struttura Ø 7 mm; 13 fili Ø 4 mm; 1 traversa Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 13 wires Ø 4 mm; 1 bar Ø 7 mm

2/3GN - 353x325 mm
kg 0,65



GR23AI

struttura Ø 7 mm; 12 fili Ø 3 mm
structure Ø 7 mm; 12 wires Ø 3 mm

Griglie rilsan bianco per frigorifero

White rilsan refrigerator grids

GR6040RI

600x400 mm

GR21RI

650x530 mm

GR11RI

530x325 mm

GR23RI

353x325 mm



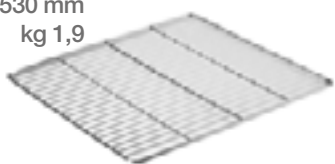
Griglie per frigoriferi industriali in ferro plastificato
in polietilene. Disponibilità di misure standard
gastronorm 2/3-1/1-2/1 o 600x400.

Industrial refrigerator grills plastic coated with
ethylene resin. Available in standard gastronorm
measures 2/3, - 1/1 - 2/1 or 600 x 400.

Griglie leggere acciaio amagnetico AISI 201

S/S 201 amagnetic light grids

2/1GN - 650x530 mm
kg 1,9



GR21AIL

struttura Ø 7 mm; 20 fili Ø 3 mm; 3 traverse Ø 7 mm
structure Ø 7 mm; 20 wires Ø 3 mm; 3 bars Ø 7 mm

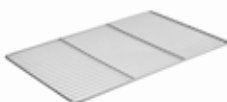
600x400 mm
kg 0,85



GR6040AIL

struttura Ø 5 mm; 29 fili Ø 2 mm; 3 traverse Ø 5 mm
structure Ø 5 mm; 29 wires Ø 2 mm; 3 bars Ø 5 mm

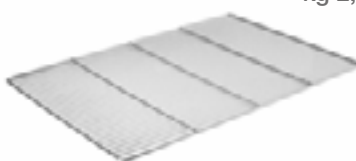
1/1GN - 530x325 mm
kg 0,9



GR11VAIL

struttura Ø 5 mm; 20 fili Ø 2 mm; 2 traverse Ø 5 mm
structure Ø 5 mm; 20 wires Ø 2 mm; 2 bars Ø 5 mm

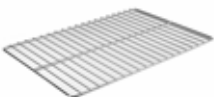
800x600 mm
kg 2,53



GR8060AIL

struttura Ø 6 mm; 30 fili Ø 4 mm; 3 traverse Ø 7 mm
structure Ø 6 mm; 30 wires Ø 4 mm; 3 bars Ø 7 mm

1/1GN - 530x325 mm
kg 0,86



GR11AIL

struttura Ø 6 mm; 20 fili Ø 3 mm; 1 traversa Ø 6 mm
structure Ø 6 mm; 20 wires Ø 3 mm; 1 bar Ø 6 mm



Contenitori gastronom polipropilene

Gastronom polypropylene food containers

Grazie alla loro chiusura ermetica, i contenitori in polipropilene, sono la soluzione ideale ed economica per lo stoccaggio dei cibi e la surgelazione. I contenitori ed i relativi coperchi, sono di colore bianco traslucido, lavabili in lavastoviglie, e consentono un utilizzo da -40 °C a +80 °C.

Thanks to the tight sealing, these polypropylene containers are the best solution and even the most economic for food storage and freezing. The complete line of food containers and lids are realized in colour translucent white, they withstand temperatures from -40 °C to +80 °C. Dishwasher safe.



cod.	mm h.
PP11065	65
PP11100	100
PP11150	150
PP11200	200



1/1GN - 530x325 mm



1/4GN - 265x162 mm

cod.	mm h.
PP14065	65
PP14100	100
PP14150	150
PP14200	200

PP12065	65
PP12100	100
PP12150	150
PP12200	200



1/2GN - 325x265 mm



1/6GN - 176x162 mm

PP16065	65
PP16100	100
PP16150	150
PP16200	200

PP13065	65
PP13100	100
PP13150	150
PP13200	200



1/3GN - 325x175 mm



1/9GN - 176x108 mm

PP19065	65
PP19100	100

Coperchi e accessori polipropilene

Polypropylene lids and accessories

cod. GN dim.

CPP11000	1/1
CPP12000	1/2
CPP13000	1/3
CPP14000	1/4
CPP16000	1/6
CPP19000	1/9



coperchi - lids



coperchi colorati - colored lids

cod. GN dim.

CPP11000C	1/1
CPP12000C	1/2
CPP13000C	1/3
CPP14000C	1/4
CPP16000C	1/6
CPP19000C	1/9

FFPP11000	1/1
FFPP12000	1/2
FFPP13000	1/3
FFPP16000	1/6



falsi fondi forati
drainer plates

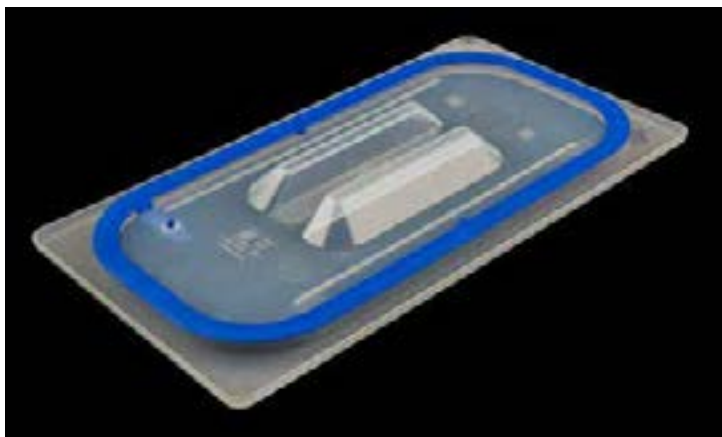


Coperchio gastronorm a chiusura ermetica

Cover gastronorm with hermetic closure

Coperchio con guarnizione ermetica in silicone. Tenuta resistente da evitare perdite quando il contenitore è inclinato.

Lid with hermetic seal in silicone. Durable seal to avoid leaks when the container is tilted.



cod. GN dim.

CPPT11000	1/1
CPPT12000	1/2
CPPT13000	1/3



Contenitori polipropilene IML HACCP

Polypropylene IML HACCP containers

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali stabiliti dal regolamento europeo CE1935/2004 in ottemperanza al regolamento UE 10/2011 e al decreto ministeriale 21/03/73
Realizzati con etichetta permanente grazie alla tecnologia IML che consente di avere un'etichetta costampata

L'etichetta dei nostri contenitori è la migliore soluzione ai problemi creati dalle tradizionali etichette adesive che tendono a lasciare residui appiccicosi richiedendo poi operazioni di raschiatura
Per scrivere sull'etichetta viene fornito un pennarello specifico che viene rimosso con il semplice lavaggio in lavastoviglie

Ottima resistenza agli urti a temperatura ambiente
Sopportano temperature da -40 °C a +80 °C
Dotati di scala graduata sia secondo sistema metrico che americano

*Made with FDA-approved materials following the general requirements of the Regulation (CE) CE1935/2004 in compliance with the regulation UE 10/2011 and with the DM 21.03.73
Made with a permanent label thanks to the IML technology that allows a molded label
The labeling of containers is the best solution for problems arising from the traditional adhesive label that leaves sticky residuals which need constant scraping
A specific marker for writing on the label is given which can be removed by simply washing in the dishwasher
Excellent shock resistance at room temperature
Can withstand temperatures from -40 °C to +80 °C
Equipped with a graded scale according to both the metric and American systems.*



GASTRONORM - GASTRONORM

cod.	mm h.			cod.	mm h.
PPIML11065	65	 <p>1/1GN - 530x325 mm</p>	 <p>1/4GN - 265x162 mm</p>	PPIML14065	65
PPIML11100	100			PPIML14100	100
PPIML11150	150			PPIML14150	150
PPIML11200	200			PPIML14200	200
PPIML12065	65	 <p>1/2GN - 325x265 mm</p>	 <p>1/6GN - 176x162 mm</p>	PPIML16065	65
PPIML12100	100			PPIML16100	100
PPIML12150	150			PPIML16150	150
PPIML12200	200			PPIML16200	200
PPIML13065	65	 <p>1/3GN - 325x175 mm</p>	 <p>1/9GN - 176x108 mm</p>	PPIML19065	65
PPIML13100	100			PPIML19100	100
PPIML13150	150				
PPIML13200	200				



PNIML pennarello - pen

CLPIML clip color





Bacinelle gastronorm policarbonato

Gastronorm polycarbonate food containers

Progettata anch'essa nel pieno rispetto delle normative vigenti, mantiene inalterate tutte le caratteristiche costruttive del sistema in acciaio inox con la possibilità di una identificazione immediata del prodotto contenuto. Questi contenitori infatti si prestano particolarmente per tutte quelle operazioni di stoccaggio dove la visione del prodotto, attraverso scale graduate stampate in rilievo, consente un'agevole gestione dell'inventario. Il materiale utilizzato sopporta variazioni di temperatura da -40 °C a +110 °C. È indeformabile, particolarmente robusto e piacevole al tatto. Perfettamente intercambiabile con le bacinelle in acciaio inox.

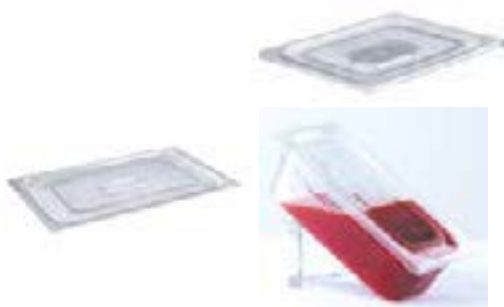
Completely designed according to the standards of conformity, this line of products has all the same technical and manufacturing features of the stainless steel gastronorm food containers. Furthermore, they allow the immediate identification of the content. The metric graduation moulded on the containers makes the storage easier. They can withstand temperatures from -40 °C to + 110 °C. They are extremely strong, they don't bend or dent. The material applied and the manufacturing make this product easy to handle and nice to touch. Their dimensions and shape are perfectly compatible with the stainless steel food containers.

cod.	mm h.	l			cod.	mm h.	l	
GP21200	200	58,4		2/1GN - 650x530 mm				
					GP14065	65	1,8	
					GP14100	100	2,8	
					GP14150	150	4,1	
					GP14200	200	5,6	
GP11065	65	9,2		1/1GN - 530x325 mm		GP16065	65	1,0
GP11100	100	14,2			GP16100	100	1,6	
GP11150	150	21,3			GP16150	150	2,4	
GP11200	200	28,4			GP16200	200	3,5	
GP12065	65	4,1		1/2GN - 353x265 mm		GP19065	65	0,6
GP12100	100	6,6			GP19100	100	1	
GP12150	150	9,7						
GP12200	200	12,7						
GP13065	65	2,5		1/3GN - 325x175 mm		FFP21000	2/1	
GP13100	100	4,1			FFP11000	1/1		
GP13150	150	5,8			FFP12000	1/2		
GP13200	200	7,9			FFP13000	1/3		
					FFP16000	1/6		

Coperchi in policarbonato

Polycarbonate lids

cod.	GN dim.
CP21000	2/1
CP11000	1/1
CP12000	1/2
CP13000	1/3
CP14000	1/4
CP16000	1/6
CP19000	1/9



coperchi presa maniglia
lids with handle

coperchio a tenuta
liquid tight lids

cod.	GN dim.
CPT11000	1/1
CPT12000	1/2
CPT13000	1/3
CPT14000	1/4
CPT16000	1/6
CPT19000	1/9



Gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free

Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free

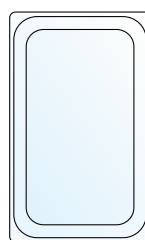
Il Tritan è un copoliestere di nuova generazione della EASTMAN CHEMICAL che come caratteristica principale ha quella di essere esente da Bisfenolo A (BPA-FREE). A oggi è senza dubbio la migliore alternativa al policarbonato. Sopportano temperature da -40°C a +90°C

The Tritan is new generation copolyester developed by the EASTMAN CHEMICAL company the main feature of which is to be Bisphenol A free (BPA-FREE). As used today, it is without doubt the best alternative to polycarbonate. Can withstand temperatures from -40°C a +90°C

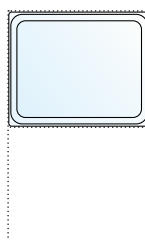
cod.	mm h.	l
TGP21200	200	58,4
TGP11065	65	9,2
TGP11100	100	14,2
TGP11150	150	21,3
TGP11200	200	28,4
TGP12065	65	4,1
TGP12100	100	6,6
TGP12150	150	9,7
TGP12200	200	12,7



2/1 GN - 650x530 mm



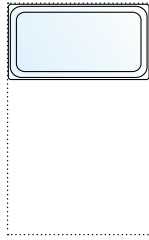
1/1 GN - 530x325 mm



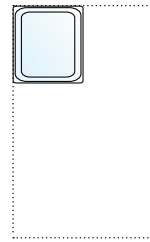
1/2 GN - 353x265 mm



cod.	mm h.	l
TGP13065	65	2,5
TGP13100	100	4,1
TGP13150	150	5,8
TGP13200	200	7,9



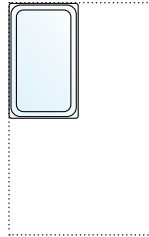
1/3GN - 325x175 mm



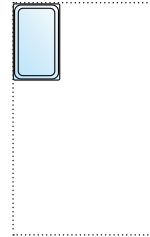
1/6GN - 176x162 mm

cod.	mm h.	l
TGP16065	65	1,0
TGP16100	100	1,6
TGP16150	150	2,4
TGP16200	200	3,5

TGP14065	65	1,8
TGP14100	100	2,8
TGP14150	150	4,1
TGP14200	200	5,6



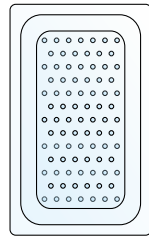
1/4GN - 265x162 mm



1/9GN - 176x108 mm

TGP19065	65	0,6
TGP19100	100	1,0

TFFP21000	2 / 1
TFFP11000	1 / 1
TFFP12000	1 / 2
TFFP13000	1 / 3
TFFP16000	1 / 6

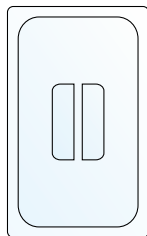


falsi fondi forati
drainer plates

Coperchi gastronorm Tritan Copoliestere BPA Free

Gastronorm Tritan Copolyester BPA Free lids

cod.	GN dim.
TCP21000	2/1
TCP11000	1/1
TCP12000	1/2
TCP13000	1/3
TCP14000	1/4
TCP16000	1/6
TCP19000	1/9



coperchi presa maniglia
lids with handle



coperchio a tenuta
liquid tight lids

cod.	GN dim.
TCPT11000	1/1
TCPT12000	1/2
TCPT13000	1/3
TCPT14000	1/4
TCPT16000	1/6
TCPT19000	1/9

Bacinelle inox e coperchi a tenuta per sottovuoto

Stainless steel vacuum pans and lids with gasket

Le bacinelle per la conservazione in sottovuoto sono la soluzione ideale per sughi, legumi, insalate, pesce, piatti cucinati e ogni altro prodotto che finora non poteva essere messo sottovuoto con i normali sacchetti. La particolare conformazione dei bordi e del fondo ed il grande spessore dell'acciaio la rende solida e di grande durata.

Vacuum food containers are particularly suitable for the preservation of sauces, vegetables, salads, cooked meals and for any other product which cannot be vacuum preserved in normal sacks. The specific design of the rims and of the bottom, the higher thickness of the stainless steel make these containers extremely strong and resistant.



cod.	mm h.	GN dim.
VAC11100B	100	1/1
VAC11150B	150	1/1
VAC11200B	200	1/1
VAC12100B	100	1/2
VAC12150B	150	1/2
VAC13100B	100	1/3
VAC13150B	150	1/3



VAC11100B



VAC11150B



VAC11200B



VAC12100B



VAC12150B









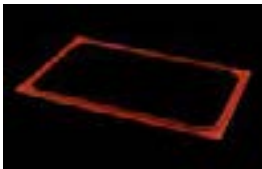


VAC13100B



VAC13150B

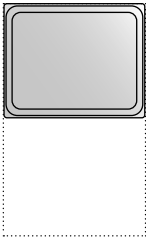

bacinella acciaio per sottovuoto
stainless steel vacuum food container



cod.	mm h.	GN dim.			
VAC11000C		1/1			
VAC12000C		1/2			
VAC13000C		1/3			
coperchio in tritan con guarnizione per conservazione e trasporto <i>tritan lid with gasket for preservation and transport</i>					
VAC11000CI		1/1			
VAC12000CI		1/2			
coperchio acciaio con guarnizione vulcanizzata per sottovuoto <i>stainless steel vacuum lid with gasket</i>					
VAC11000G		1/1			
VAC12000G		1/2			
VAC13000G		1/3			
guarnizioni - gasket					
VAC-V					
valvola - valve					

Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione

Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan

cod.	mm h.	
BAIND12040	40	
BAIND12065	65	
BAIND12100	100	
BAIND12150	150	
BAIND11040	40	
BAIND11065	65	
BAIND11100	100	
BAIND11150	150	

1/2GN - 325x265 mm

1/1GN - 530x325 mm



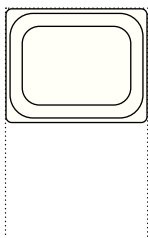
Teglie gastronorm porcellana

Gastronorm porcelain baking pans

Porcellana bianca alta resistenza per forno - White porcelain high resistance to oven

cod.

BP11065



cod.

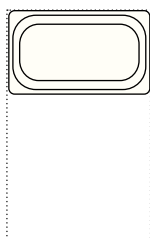
BP12065

1/1GN - 530x325 mm - h. 65 mm

1/2GN - 325x265 mm - h. 65 mm

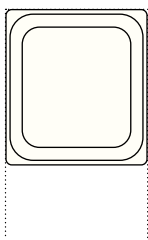
cod.

BP13065



cod.

BP23065



1/3GN - 325x175 mm - h. 65 mm

2/3GN - 353x325 mm - h. 65 mm



GASTRONORM - GASTRONORM

Vasche da invaso inox - Stainless steel sinks

Consegna 4-5 settimane. Altre dimensioni a richiesta.

Delivery 4-5 weeks. Other dimensions on request.



Accessori Vasche

Sinks accessories

cod.

VAP

piletta per vasca
waste fitting

VASF

sifone in pvc per vasche
siphon pvc for sinks

VATTP200

tubo troppo pieno con piletta h 200
overflow pipe with waste fitting h 200

VATTP250

tubo troppo pieno con piletta h 250
overflow pipe with waste fitting h 250

VATTP300

tubo troppo pieno con piletta h 300
overflow pipe with waste fitting h 300

cod.

mm
dim.

VA605030 600x500x300

VA604530 600x450x300

VA505030 500x500x300

VA505025 500x500x250

VA504030 500x400x300

VA504025 500x400x250

VA504020 500x400x200

cod.

mm
dim.

VA454525 450x450x250

VA404030 400x400x300

VA404025 400x400x250

VA404020 400x400x200

VA344025 340x400x250

VA344020 340x400x200

VA294020 290x400x200

GELATERIA
ICE-CREAM





GELATERIA ICE-CREAM

Bacinelle gelateria inox 30
Stainless steel ice-cream pans

Carapine gelateria 30
Ice cream carapinas

Coperchi 31
Lids

Bacinelle gelateria in policarbonato 31
Polycarbonate ice-cream pans

Accessori gelateria 32
Ice-cream accessories

Contenitori isotermici portabacinelle gelato 33
Isothermal containers for ice-cream pans

Macchina Gelato 34
Ice cream maker



Bacinelle gelateria inox

Stainless steel ice-cream pans



		cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l
spessore - thickness 0,7 mm		BG180165120	180x165x120	2,5
		BG210200150	210x200x150	4,6
		BG210200170	210x200x170	5,2
		BG210200200	210x200x200	5,8
		BG265160080	265x160x080	2,2
		BG265160120	265x160x120	3,4
		BG265160150	265x160x150	4,2
		BG265160170	265x160x170	4,8
		BG330165080	330x165x080	3,3
		BG330165120	330x165x120	5,0
		BG330165150	330x165x150	6,5
		BG330165180	330x165x180	7,7
		BG330250080	330x250x080	5,3
		BG330250120	330x250x120	7,9
		BG360165080	360x165x080	3,0
		BG360165120	360x165x120	5,0
		BG360165150	360x165x150	6,5
		BG360165180	360x165x180	7,7
		BG360250020	360x250x020	1,3
		BG360250040	360x250x040	2,8

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l
BG360250080	360x250x080	6,5
BG360250120	360x250x120	8,0
BG360250150	360x250x150	10,8
BG360250180	360x250x180	12,6
BG420200150	420x200x150	9,7
BG420200170	420x200x170	10,6
BG420200200	420x200x200	13,5
BG420200250	420x200x250	18,0

Carapine gelateria

Ice cream carapinas



	cod.	mm spessore thickness	mm altezza height	l
carapina ø 200 mm <i>carapina ø 200 mm</i>	BG2025	0,8	250	7,3
	BG2025-07	0,7	250	7,3
mezza carapina ø 200 mm <i>half carapina ø 200 mm</i>	BG20125	0,8	125	3,9
supporto minicarapina 360x165 mm <i>support minicarapina 360x165 mm</i>	BGCSUP	1,0		
minicarapina ø 140 mm <i>minicarapina ø 140 mm</i>	BG1415	0,7	150	2,2
coperchio minicarapina <i>lid for minicarapina</i>	B1415C	0,8		
pozzetto per carapina ø 207 mm <i>well for carapina ø 207 mm</i>	BGPOZ500	1,0	500	
	BGPOZ265	0,8	265	
anello per pozzetto <i>ring for well</i>	BGPOZA	0,7	75	
coperchio per pozzetto <i>lid for well</i>	BGPOZC		Doppio corpo	
carapina ø 200 mm per antirotazione <i>carapina ø 200 mm for anti-rotation</i>	BG2025A	0,8	250	7,3
pozzetto per carapina antirotazione <i>well for carapina anti-rotation</i>	BGPOZ500A	1,0	500	

Coperchi Lids

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
GECPX3616	360x165
GECPX3316	330x165
GECPX2120	210x200
GECPX2616	265x160
<hr/>	
GEMUF3625	360x250x80
BGC3616B	360x165x80
<hr/>	
BGCOPC	Ø 200



coperchio policarbonato gelateria
polycarbonate ice cream lid



coperchio policarbonato muffola
polycarbonate lid mitten dome



coperchio policarbonato per carapina Ø 200
polycarbonate lid for carapina Ø 200



GELATERIA - ICE-CREAM

Bacinelle gelateria in policarbonato

Polycarbonate ice-cream pans

cod.	cm dim.
BG360165120PC	360x165x120
BG360250080PC	360x250x80
<hr/>	
BG360165120PCN	360x165x120
BG360250080PCN	360x250x80



bacinelle gelateria in policarbonato
polycarbonate ice-cream pans



bacinelle gelateria in policarbonato nero
black polycarbonate ice-cream pans



Accessori gelateria

Ice-cream accessories

cod.

BGLP



lavaporzionatore
singlebody portioner wash



porzionatore gelato
ice-cream scoop

cod.

cm
dimensioni
dimensions

ml.

BGPOR39	Ø3,90	15
BGPOR44	Ø4,40	22
BGPOR50	Ø5,00	32
BGPOR56	Ø5,60	46
BGPOR59	Ø5,90	54
BGPOR66	Ø6,60	75
BGPOR70	Ø7,00	90

cod.

cm
dim.

colore
colors

GESP-NERO

26,5 nero *black*

GESP-VERDE

26,5 verde *green*

GESP-BIANCO

26,5 bianco *white*

GESP-ROSSA

26,5 rosso *red*

GESP-GIALLO

26,5 giallo *yellow*

GESP-BLU

26,5 blu *blue*

GESP-TRASPARE

26,5 trasparente *clear*



spatola inox con manico in polietilene
stainless steel spoon with polyethylene handle



spatola gelato in policarbonato
polycarbonate ice-cream spoon

cm
dim.

colore
colors

GESP-PCN

26,5 nero *black*

GESP-PCT

26,5 trasparente *clear*

cod.

cm
dimensioni
dimensions

BGCO1

21x7x8,5

BGCO2

12x12x7,5

Ø 25 mm

Ø 32 mm



porta conici - cornet stand



coppa gelato - ice-cream cup

cm
dimensioni
dimensions

ml.

BGCUP

Ø9,50 H8,5

15



porta tovaglioli - napkin holder

cm
dimensioni
dimensions

PTOV

9,8x10x13



Contenitori isotermici portabacinelle gelato

Isothermal containers for ice-cream pans

cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
KRBGE	545x365x170	610x430x250	3xBG360165150 2xBG360250150



cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
KRBGE165	570x365x200	595x395x260	per/for 3x360x165

con divisorio - with dividers



cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.	capacità bacinelle pans capacity
KRBGE250	565x340x360	635x420x440	per/for 3x360x165

**coperchio alto per maggiori volumi
termometro integrato nel coperchio**
high cover for higher volumes - thermometer in the lid

termometro - thermometer
-20°C
+80°C



cod.	mm LxPxH dim. int. int. dim.	mm LxPxH dim. est. ext. dim.
KRBGE625U	625x435x300	695x495x360

contenitori isotermitici per carapine con coperchio
carapinas isothermal container with lid



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
KRBGE625A	695x495x80

alzata porta ghiaccioli con termometro
cooling lid with thermometer



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
KRBGE625C	695x495x80

coperchio ricambio
part lid



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
KRBGE625K	690x490

carrello per KRBGE625
trolley for KRBGE625



KRBGE-ICE

ghiaccio
ice-pack

Macchina Gelato

Ice cream maker

Ideale per Frozen yogurt, Dessert, Sorbetti, Gelato
in dotazione: 1 cucchiaino porzionatore - 1 misurino

Designed for Frozen yogurt, Desserts, Sorbets, Ice cream
1 ice portioning spoon - 1 measuring beaker



cod.	tempo di produzione ice production	temp. minina freezing range to	raffreddamento cooling	materiale material	lit capacità content	potenza power load	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MGZ135	30/60 min	-35	compressore compressor	acciaio e plastica stainless steel Plastic	1,4	0,15 kW 230 V 50 Hz	210x210x320	10,1



**PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA
COOKWARE TOOLS CUTLERY**



PENTOLAME UTENSILERIA COLTELLERIA

COOKWARE TOOLS CUTLERY

PENTOLAME INOX <i>SS COOKWARE</i>	39
Pentole inox <i>Stainless steel pot</i>	40
PENTOLE INOX IDEA <i>IDEA COOKWARE</i>	44
PENTOLE ALLUMINIO <i>ALUMINIUM STOCKS</i>	46
Padelle in alluminio <i>Aluminium frypans</i>	49
Padella alluminio svasata alta <i>Aluminium deep frypan</i>	51
Alluminio per induzione <i>Aluminium for induction</i>	51
Alluminio antiaderente per induzione <i>Aluminium non stick induction</i>	52
Pentolame pietra lavica <i>Lava stone cookware</i>	53
Padelle in alluminio per induzione <i>Induction aluminium frypan</i>	54
Padelle in ferro ultraleggero per induzione - antiaderente <i>Ultralight weight cast iron for induction - non stick</i>	54
Utensili da cucina in acciaio inox <i>Stainless steel kitchen utensils</i>	55
Guida alla scelta della grattugia <i>Grater guide</i>	64
Utensili in acciaio inox <i>Stainless steel utensils</i>	65
Utensili da cucina in nylon <i>Nylon kitchen utensils</i>	70
Coltelleria professionale <i>Professional cutlery</i>	71
Coltelleria 420 <i>Cutlery 420</i>	76
Forbici e utensili <i>Scissors and tools</i>	76
Utensili da cucina in PP <i>PP kitchen utensils</i>	77
Pinze lunghe Chef in acciaio inox <i>Long stainless steel tweezers Chef</i>	77
Utensili professionali da cucina <i>Professional kitchen gadgets</i>	78



PENTOLAME INOX SS COOKWARE

**Appositamente progettato per ottenere le migliori prestazioni nella cucina professionale
Corpo in acciaio inox 18/10**

*Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking
Cookware body made of 18/10 stainless steel*



Garanzia: controllo di tutti i processi di produzione
Warranty: control of all production processes

Sicurezza: maniglie saldate per maggiore resistenza
Safety: welded handles by build-up process

Qualità: lucidatura satinata uniforme in ogni modello sia internamente che esternamente
Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing

Raggiature interne disegnate per una facile e rapida pulizia
Radius specially designed for easy and fast cleaning

Solida e robusta: maniglie in acciaio ultra resistente, 500 Kg
Solid and robust: St/Steel wire handle ultra-resistant, 500 Kg

Efficiente: coperchio disegnato per risparmio energetico
Efficient: lids designed to save energy

Controlli: saldature a mano e controllo di produzione su ogni unità
Control: handcrafted welding and checking every unit

Unico: identificazione di origine e tipo di sistema di cottura
Unique: origin identification and type of cooking system

Induzione: fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio
Induction: sandwich bottom st/steel-alu-st/steel

EFFICACIA - EFFICACY



Freddo
Cold



Caldo
Warm



Pentole inox - Stainless steel pot

Karel presenta un'ampia linea professionale di prodotti in acciaio inox 18/10 di straordinaria qualità per ottenere il migliore rendimento. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità. In evidenza gli articoli compatibili con cucina di tipo induzione.

Karel offer to professional user a wide range of 18/10 stainless steel items of an extraordinary quality, to get the best performance. The range of products cover all the measures, dimension and capacity. On evidence products induction cokers compatible.



pentola - pot



cod.	cm dim.	l
101-016	Ø16xh16	3,0
101-018	Ø18xh18	4,5
101-020	Ø20xh20	6,2
101-024	Ø24xh24	10,0
101-028	Ø28xh28	16,5
101-030	Ø30xh30	21,2
101-032	Ø32xh32	24,0
101-035	Ø35xh35	33,6
101-040	Ø40xh40	50,0
101-045	Ø45xh45	72,0
101-050	Ø50xh50	98,0
101-060	Ø60xh55	155,0



casseruola bassa 2 maniglie - casserole pot, 2 handles



102-016	Ø16xh7,5	1,5
102-018	Ø18xh8,0	2,0
102-020	Ø20xh8,0	2,5
102-024	Ø24xh9,5	4,3
102-028	Ø28xh11,0	6,7
102-030	Ø30xh12,0	8,4
102-032	Ø32xh12,5	10,0
102-035	Ø35xh14,0	13,6
102-040	Ø40xh15,5	19,5
102-045	Ø45xh17,0	27,0
102-050	Ø50xh20,0	39,0
102-060	Ø60xh23,0	65,0



casseruola alta 2 maniglie - saucepot, 2 handles



103-016	Ø16xh11,0	2,1
103-018	Ø18xh12,0	3,0
103-020	Ø20xh13,0	4,0
103-024	Ø24xh14,0	6,3
103-028	Ø28xh17,5	10,2
103-030	Ø30xh18,0	12,7
103-032	Ø32xh19,0	15,2
103-035	Ø35xh21,0	20,2
103-040	Ø40xh25,0	31,4
103-045	Ø45xh28,0	44,5
103-050	Ø50xh30,0	59,0
103-060	Ø60xh35,0	99,0

cod.	l	cm dim.
104-020	1,9	Ø20xh6,0
104-024	2,7	Ø24xh6,0
104-028	3,7	Ø28xh6,0
104-030	4,3	Ø30xh6,0
104-032	4,7	Ø32xh6,0
104-035	6,7	Ø35xh7,0
104-040	10,0	Ø40xh8,0
104-045	12,0	Ø45xh8,5
104-050	17,5	Ø50xh9,0
104-060	28,0	Ø60xh10,0



paellera 2 maniglie - paella pan, 2 handles

105-035	20,2	Ø35xh21
105-040	31,4	Ø40xh25



**casseruola completa di 4 colapasta
casserole set with 4 pasta colander**

106-023		h. 23
106-026		h. 26

utilizzabile nella casseruola 103-035
it fits casseruole 103-035

utilizzabile nella casseruola 103-040
it fits casseruole 103-040



colapasta - colander

107-040	20/24	Ø40/32xh20/32
107-050	40/50	Ø50/40xh25/40



**couscousseria bombata con coperchio
couscous set with lid conical shape**

108-028	16,5	Ø28xh28
108-032	24,0	Ø32xh32
108-035	33,6	Ø35xh35
108-040	50,0	Ø40xh40
108-045	72,0	Ø45xh45



**pentola con rubinetto e coperchio
stock pot w/tap and lid**



cod.	cm dim.	l
110-014	Ø14	
110-016	Ø16	
110-018	Ø18	
110-020	Ø20	
110-022	Ø22	
110-024	Ø24	
110-028	Ø28	



coperchi - lids

cod.	cm dim.	l
110-030	Ø30	
110-032	Ø32	
110-035	Ø35	
110-040	Ø40	
110-045	Ø45	
110-050	Ø50	
110-060	Ø60	

121-016	Ø16xh7,5	1,5
121-018	Ø18xh8,0	2,0
121-020	Ø20xh8,0	2,5
121-024	Ø24xh9,5	4,3
121-028	Ø28xh11,0	6,7
121-032	Ø32xh12,5	10,0



**casseruola bassa 1 manico
sautè pan 1 handle**



**casseruola alta 1 manico
saucepan 1 handle**

122-016	Ø16xh11,0	2,1
122-018	Ø18xh12,0	3,0
122-020	Ø20xh13,0	4,0
122-024	Ø24xh14,0	6,3
122-028	Ø28xh17,5	10,2
122-032	Ø32xh19,0	15,2

123-012	Ø12xh7,0	0,7
123-014	Ø14xh7,0	1,0
123-016	Ø16xh7,5	1,5
123-018	Ø18xh9,0	2,3
123-020	Ø20xh10,0	3,1
123-022	Ø22xh11,0	4,2
123-024	Ø24xh12,0	5,4
123-028	Ø28xh14,0	8,6



**casseruola tipo francese
french style saucepan**



**casseruola bagnomaria
bain-marie**

124-016	Ø16xh16	3,0
124-018	Ø18xh18	4,5
124-020	Ø20xh20	6,2
124-024	Ø24xh24	10,0

125-016	Ø16xh16	3,0
125-018	Ø18xh18	4,5
125-020	Ø20xh20	6,2



**casseruola bagnomaria
con 2 maniglie
bain-marie with 2 handles**



**casseruola con becchi versatori
saucepan with side spouts**

126-016	Ø16xh7,5	1,5
126-020	Ø20xh10,0	3,1

127-016	Ø16xh6,0	1,0
127-018	Ø18xh6,0	1,2
127-020	Ø20xh6,5	1,6
127-022	Ø22xh7,0	2,1
127-024	Ø24xh7,5	2,7



**casseruola conica
conical sauce pan**



**casseruola bombata
convex sautè pan**

133-020	Ø20xh7,5	2,2
133-024	Ø24xh8,5	3,5

cod.	cm dim.	l			cm dim.	l
						
					130-020	Ø20xh6 1,9
					130-024	Ø24xh6 2,7
					130-028	Ø28xh6 3,7
					130-030	Ø30xh6 4,3
					130-032	Ø32xh6 4,7
					130-035	Ø35xh7 6,7
					130-040	Ø40xh8 10,0
120-016	Ø16xh16	3,0				
120-018	Ø18xh18	4,5				
120-020	Ø20xh20	6,2				
			tazza pot	padella bordo alto frypan high border		
131-018	Ø18xh3,5				132-018	Ø18xh3,5
131-020	Ø20xh3,8				132-020	Ø20xh3,8
131-022	Ø22xh4,2				132-022	Ø22xh4,2
131-024	Ø24xh4,6				132-024	Ø24xh4,6
131-026	Ø26xh5,0				132-026	Ø26xh5,0
131-028	Ø28xh5,5				132-028	Ø28xh5,5
131-032	Ø32xh6,0				132-032	Ø32xh6,0
131-036	Ø36xh6,0				132-036	Ø36xh6,0
131-040	Ø40xh6,5		padella frypan	antiaderente non stick frypan	132-040	Ø40xh6,5
2393	Ø36xh10	6,00			2392	Ø36xh9 5,50
						
			padella per wok fondo rotondo round wok	padella per wok, fondo piano flat wok		
2393-4	Ø36xh10	6,00			2392-4	Ø36xh9 6,00
						
			padella antiaderente per wok fondo tondo non stick round base wok	padella antiaderente per wok fondo piano non-stick flat base wok		

PENTOLE INOX IDEA IDEA COOKWARE

Pentole eleganti e dal design accattivante in acciaio inossidabile, con fondo sandwich compatto, adatte per l'induzione. Prodotto costruito con sofisticata tecnologia all-over, da non lasciare cavità vuote. Questo permette una migliore diffusione del calore e maggiore velocità, e uniformità di trasmissione del calore anche nei bordi della pentola.

Elegant and attractively designed cookware in stainless steel, with compact sandwich-bottom, suitable for induction. Manufactured using sophisticated all-over technology, without leaving empty cavities. This means heat diffusion is faster and even the edges of the recipient.

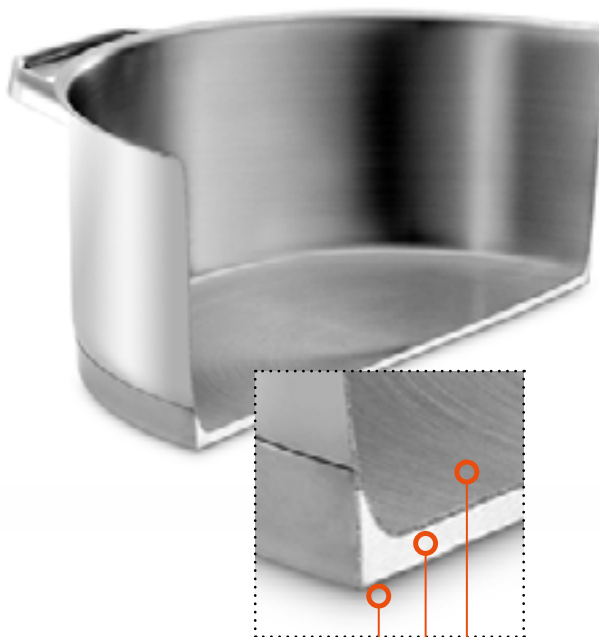


Induzione
Induction



La Tecnologia all-over prolunga la vita utile del prodotto, evitando che avanzi di cibo, acqua o detersivi si accumulino nel fondo del sandwich che alla fine possono provocare deterioramenti.

All-over technology it prolongs the useful life of the product, preventing remains of food, water or detergents accumulating in the sandwich bottom and eventually damaging it.



Acciaio inox
Inox/St/Steel

Alluminio
Aluminium

Acciaio inox magnetico
Magnetic ST/Steel



NEW



pentola con coperchio - stock pot with lid

cod.

cm
dim.

l

P458024

Ø24xh20

9,0

P458028

Ø28xh24

14,5

NEW



casseruola alta con coperchio - sauce pot with lid

P456016

Ø16xh11

2,0

P456020

Ø20xh13

4,0

P456024

Ø24xh14

8,5

P456028

Ø28xh16

12,5

P456032

Ø32xh19

15,2

NEW



casseruola bassa con coperchio - casserole with lid

P457016

Ø16xh7,5

1,5

P457020

Ø20xh8,0

2,5

P457024

Ø24xh9,5

4,3

P457028

Ø28xh11

6,7

P457032

Ø32xh12,5

10,0

NEW



casseruola un manico - saucepan

P454012

Ø12xh7,0

1,5

P454014

Ø14xh7,0

2,5

P454016

Ø16xh7,5

4,3

P454018

Ø18xh9,0

6,7

P454020

Ø20xh10

10,0

NEW



padella - fry pan

P459018

Ø18xh4,0

P459020

Ø20xh4,5

P459024

Ø24xh5,0

P459028

Ø28xh5,5

PENTOLE ALLUMINIO

ALUMINIUM STOCKS

Karel presenta una ampia linea professionale di prodotti in alluminio puro 99,5% extraforte, di ottima conduzione termica, molto resistente e di notevole spessore. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità.

Karel has an extensive line of professional products 99,5% pure aluminium with excellent thermal conduction, strong and very thick. The range of products cover all the measure, dimension and capacity.

Eccellente conduzione termica e alta efficacia di diffusione del calore

Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution.



Bordo rinforzato
Reinforced rims

Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles

Maniglie rivettate
Strong riveted handles

Fondo rinforzato
Reinforced base





pentola - stock pot

cod.	cm dim.	l
201-025	Ø25xh25	12
201-027	Ø27xh27	15,1
201-030	Ø30xh30	21,2
201-032	Ø32xh32	25,5
201-035	Ø35xh35	33,6
201-040	Ø40xh40	50
201-045	Ø45xh45	72
201-050	Ø50xh50	98
201-060	Ø60xh55	155



casseruola bassa - 2 maniglie
aluminium casserole pot - 2 maniglie

202-025	Ø25xh10,0	5
202-027	Ø27xh11,0	6
202-030	Ø30xh12,0	8,5
202-032	Ø32xh13,0	10
202-035	Ø35xh14,0	13
202-038	Ø38xh15,0	17
202-040	Ø40xh16,0	20
202-045	Ø45xh18,0	28
202-050	Ø50xh21,0	41
202-060	Ø60xh25,0	70



casseruola alta 2 maniglie
aluminium saucepot 2 handles

203-025	Ø25xh15	7,3
203-030	Ø30xh18	12,7
203-035	Ø35xh21	20,2
203-040	Ø40xh25	31,4
203-045	Ø45xh28	44,5
203-050	Ø50xh31	60,8
203-060	Ø60xh37	104,6

cod.	cm dim.
210-020	Ø20
210-025	Ø25
210-027	Ø27
210-030	Ø30
210-032	Ø32
210-035	Ø35



coperchi - lids

cod.	cm dim.
210-038	Ø38
210-040	Ø40
210-045	Ø45
210-050	Ø50
210-060	Ø60

cod.	cm dim.	l
211-020	Ø20xh5,5	1,75
211-024	Ø24xh6,0	2,75
211-028	Ø28xh6,0	3,75
211-030	Ø30xh6,0	4,25
211-032	Ø32xh7,0	5,6
211-040	Ø40xh8,0	10,0



**casseruola 1 manico
couscous set with lid,
conical shape**



**casseruola bombata
con manico
conical saucepan one handle**

cod.	cm dim.	l
212-016	Ø16xh8,0	1,0
212-018	Ø18xh9,0	2,0
212-020	Ø20xh10,5	2,5
212-022	Ø22xh11,0	3,0
212-024	Ø24xh12,0	4,0
212-028	Ø28xh14,0	6,5

221-016	Ø16xh8	1,5
221-018	Ø18xh9	2,0
221-020	Ø20xh10	6,0
221-022	Ø22xh11	4,0
221-024	Ø24xh12	5,0
221-026	Ø26xh13	6,0



**casseruola 1 manico
saucepan, 1 handle**



**paellera
paella pan**

214-020	Ø20xh5,5	1,75
214-024	Ø24xh6,0	2,75
214-028	Ø28xh6,0	3,75
214-032	Ø32xh7,0	5,60
214-040	Ø40xh8,0	10,00
214-050	Ø50xh8,0	15,5
214-060	Ø60xh10,0	28,0

219-030	30x23xh5,0
219-035	35x27xh5,5
219-040	40x30xh6,5
219-045	45x32xh6,5
219-050	50x35xh7,0
219-055	55x40xh8,0
219-060	60x40xh9,0
219-065	65x45xh10,0
219-070	70x45xh10,0



**tegame rettangolare
con maniglie snodate
roast pan with falling handles**



**tegame rettangolare
antiaderente
non-stick roast pan**

219-140	40x30xh6,5
219-150	50x30xh7,0
219-160	60x40xh9,0

206-030	Ø30xh14,5
206-035	Ø35xh16,5
206-040	Ø40xh17,5
206-045	Ø45xh20,0
206-050	Ø50xh22,5



**colapasta conico
conical colander**



Padelle in alluminio

Aluminium frypans

Ideali per cuocere, riscaldare, rigenerare portate già cotte. Dotate di manico rivettato in acciaio.

Suitable for cooking, warming-up and regenerate pre-cooked dishes. Karel aluminum frypans are provided with steel handles with rivets.



padella con manico inox
frypan with stainless steel handle

cod.	cm dim.
231-024	Ø24xh4,5
231-028	Ø28xh5,0
231-032	Ø32xh5,5
231-036	Ø36xh6,0
231-040	Ø40xh6,5



padella antiaderente con manico inox
non-stick frypan with stainless steel handle



spessore
thickness

fondo liscio
plain base

232-018	Ø18xh4,0
232-020	Ø20xh4,0
232-022	Ø22xh4,5
232-024	Ø24xh4,5
232-026	Ø26xh5,0
232-028	Ø28xh5,0
232-032	Ø32xh5,5
232-036	Ø36xh6,0
232-040	Ø40xh6,5



padella quadrata per grigliare per induzione
square Grill for induction



28x28 mm
fondo induzione
induction base

142-100	28x28xh4,0
---------	------------





cod. cm dim.

240-022 Ø22xh2,5

240-026 Ø26xh3,0



spessore
thickness



padella per crêpe con manico in ferro
frypan crêpe iron handle

237-038 38x26xh5



padella rettangolare per pesce antiaderente con manico inox
non-stick rectangular frypan for fish with stainless steel handle

238-012 Ø12xh2



padella per blinis antiaderente
non-stick blinis frypan

241-024 Ø24xh5,8

241-028 Ø28xh7,5

241-032 Ø32xh8,0

241-036 Ø36xh8,5



casseruola bassa antiaderente
non-stick low saucepan

242-000 29x29xh4,3



piastra per grigliata antiaderente
non-stick cast grill

cm dim. l

243-020 Ø20xh4,0 1,00

243-024 Ø24xh4,5 2,00

243-028 Ø28xh5,0 2,50

243-032 Ø32xh5,5 3,00

243-036 Ø36xh6,0 4,00

243-040 Ø40xh6,5 6,50



paellera antiaderente con manici inox
non-stick paella pan with stainless steel handles

Padella alluminio svasata alta

Aluminium deep frypan

cod.	cm dim.	cm h
810-020	Ø20	7
810-024	Ø24	7
810-028	Ø28	7
810-032	Ø32	7
810-036	Ø36	7

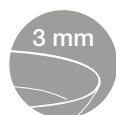


con antiaderente - non-stickfrypan

cod.	cm dim.	cm h
811-020	Ø20	7
811-024	Ø24	7
811-028	Ø28	7
811-032	Ø32	7
811-036	Ø36	7

Alluminio per induzione

Aluminium for induction



spessore
thickness



fondo induzione
induction base



casseruola alta 2 maniglie
saucepot 2 handles

cod.	cm dim.	Ø cm induzione	cm h	l
290-220	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-224	Ø24	18	14	5,6
290-228	Ø28	22	16	9,0
290-416	Ø16	11	8	1,5
290-420	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-424	Ø24	18	14	5,6
290-428	Ø28	22	16	9,0
290-320	Ø20	14,5	7	2,5
290-324	Ø24	18	9	4,1
290-328	Ø28	22	9,5	6,4
290-520	Ø20	14,5	7	2,5
290-524	Ø24	18	9	4,1
290-528	Ø28	22	9,5	6,4
149-024	Ø24	12,52	4,5	
149-028	Ø28	15	4,5	
149-032	Ø32	18,5	5	
149-036	Ø36	22,5	6	



casseruola alta 1 manico
saucepot 1 handle



casseruola bassa 2 maniglie
casserole pot 2 handles



casseruola bassa 1 manico
casserole pan 1 handle



padella alta 1 manico
deep frypan 1 handle



Alluminio antiaderente per induzione

Aluminium non stick induction



3 mm

spessore
thickness



8 mm
fondo induzione
induction base



padella 1 manico
deep frypan 1 handle

cod.	cm dim.	Ø cm induzione	cm h
840-924	Ø24	12,52	4,5
840-928	Ø28	15	5
840-932	Ø32	18,5	6
840-936	Ø36	22,5	7



5 mm

spessore
thickness



10 mm
fondo induzione
induction base



casseruola alta 2 maniglie
saucepot 2 handles

cod.	cm dim.	Ø cm induzione	cm h	l
840-216	Ø16	11	8	1,7
840-220	Ø20	14,5	11	3,3
840-224	Ø24	18	14	5,6
840-228	Ø28	22	16	9,0



casseruola alta 1 manico
saucepot 1 handle

840-416	Ø16	11	8	1,7
840-420	Ø20	14,5	11	3,3
840-424	Ø24	18	14	5,6



casseruola bassa 2 maniglie
casserole pot 2 handles

840-320	Ø20	14,5	7	2,5
840-324	Ø24	18	8	3,7
840-328	Ø28	22	9	5,6



casseruola bassa 1 manico
casserole pan 1 handle

840-520	Ø20	14,5	7	2,5
840-524	Ø24	18	8	3,7
840-528	Ø28	22	9	5,6



coperchio
cover

840-116	Ø16			
840-120	Ø20			
840-124	Ø24			
840-128	Ø28			

Pentolame pietra lavica

Lava stone cookware

Linea costruita e ideata per garantire qualità e performance elevate a tutti i food lovers, anche a coloro che utilizzano metodi di cottura non tradizionali, come l'induzione. Lo speciale rivestimento interno in pietra lavica assicura una cottura sana e genuina dei cibi, senza alterarne i sapori naturali.

Rivestimento interno "pietra lavica" Whitford

Spessore medio 4,5 mm

Esterno PTFE nero

Manico saldato in bachelite

Ghiera verniciata

Fondo spazzolato adatto a tutti i tipi di cottura inclusa induzione

Product line guaranteeing quality and performance at the same time to all food lovers - including those who prefer using non-traditional cooking methods such as induction cooking. Its special internal lava stone coating allows for a healthy and genuine food preparation, without altering the food's natural taste.

Internal lava stone coating

External coating in black-coloured PTFE

Thickness 4.5 mm

Welded bakelite handle

Satinated bottom

Suitable for all hobs including induction



	cod.	cm dim.
padella frypan	PI6320IN	Ø20
	PI6324IN	Ø24
	PI6328IN	Ø28
	PI6332IN	Ø32

tegame 2 maniglie saucepot 2 handles	PI6524IN	Ø24
	PI6528IN	Ø28

padella alta deep frying pan	PI6424IN	Ø24
	PI6428IN	Ø28

casseruola 1 manico cacerole 1 handle	PI8716IN	Ø16
--	----------	-----

	cod.	cm dim.
casseruola 2 maniglie cacerole 2 handles	PI3620IN	Ø20
	PI3624IN	Ø24

saltapasta/wok wok	PI9728IN	Ø28
---------------------------	----------	-----

coperchio in vetro glass lid	WI7016	Ø16
	WI7020	Ø20
	WI7024	Ø24
	WI7028	Ø28

bistecchiera - no induzione grill - no induction	KD8136PI	36X26
---	----------	-------



Padelle in alluminio per induzione

Induction aluminium frypan



PFOA FREE



padella rivestita ceramica antiaderente
non-stick ceramic coated frypan

cod.	cm h	cm Ø
220-020	3,8	Ø20
220-024	4,6	Ø24
220-028	5,5	Ø28
220-032	6	Ø32



Padelle in ferro ultraleggero per induzione - antiaderente

Ultralight weight cast iron for induction - non stick



PFOA FREE

40% di peso in meno delle tradizionali pentole in ferro; coperchio in vetro; interno in ceramica antiaderente; manico ergonomico resistente al calore; distribuzione omogenea del calore; cucina ultrarapida; permette di cucinare carne, pesce e verdure a fuoco alto usando poco olio; verdure croccanti; carne tenera; adatto per qualsiasi tipo di cucina specialmente per induzione.

40% less weight than traditional iron pans; glass lid; ceramic nonstick coating; heatproof ergonomic handle; uniform heat distribution; for quick and healthy cooking; it enables for cooking meats, fish, vegetables using high heat and very little oil; crunchy vegetables; tender meat; suitable for all types of cuisines, especially induction.

cod.	cm dim.
269-020	Ø20xh4,5
269-024	Ø24xh4,5
269-028	Ø28xh5,5
269-030	Ø30xh5,5



padella
frypan



wok con coperchio
wok with lid

cod.	cm dim.
266-032	Ø32xh8,0

267-026	Ø26xh10,0
267-028	Ø28xh11,0
267-030	Ø30xh12,0
267-032	Ø32xh13,0




casseruola alta a 2 manici con coperchio
high deep casserole with lid, 2 handles




casseruola bassa con coperchio, 2 manici
low casserole with lid, 2 handles


268-024	Ø24xh6,0
268-028	Ø28xh7,0
268-030	Ø30xh8,0


Utensili da cucina in acciaio inox Stainless steel kitchen utensils


	cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.	l
	301-065	Ø6,5	31		0,07
	301-080	Ø8,0	32		0,12
	301-090	Ø9,0	33		0,20
	301-100	Ø10,0	37		0,25
	301-120	Ø12,0	42		0,50
	301-140	Ø14,0	43		0,75
mestolo unipezzo - one piece ladle	301-160	Ø16,0	45		1,00

	343-006	Ø6	27		0,07
	343-008	Ø8	31		0,12
	343-010	Ø10	33		0,25
	343-012	Ø12	36		0,50
	343-014	Ø14	39		0,75
	343-016	Ø16	43		1,20

	339-000	Ø6,5	31		0,07
--	---------	------	----	--	------










	307-009	Ø9	33		
	307-010	Ø10	37		
	307-012	Ø12	42		

	302-080	Ø8	29	35	
	302-100	Ø10	32	40	
	302-120	Ø12	35	46	
	302-140	Ø14	37	52	
	302-160	Ø16	44	57	
	302-180	Ø18	44	60	
	302-200	Ø20	47	64	

	345-010	Ø10	33	41	
	345-012	Ø12	33	46	
	345-014	Ø14	36	50	
	345-016	Ø16	39	54	





cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.	
303-037		37	44	 cucchiaio unipezzo - one piece spoon
338-000		37	41	 mestolo monoblocco obliquo one piece crosswire spoon
304-037		37	44	 mestolo forato unipezzo one piece perforated spoon
305-010	10	36	44	 paletta liscia unipezzo - one piece spatula
305-012	12	39	50	
306-010	10	36	44	 paletta forata - one piece perforated
306-012	12	39	50	
340-000	16x12	32	44	 paletta monoblocco per pesce one piece fish spatula
308-047		40	47	 forchettone 2 denti unipezzo one piece meat pork, 2 prongs
309-047		40	47	 forchettone 3 denti unipezzo one piece meat pork, 3 prongs
315-050		40	50	 forchettone - fork



frusta 12 fili - whisk 12 wires

cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
310-025		10	25
310-030		13	30
310-035		13	35
310-040		13	40
310-045		13	45
310-050		13	50



frusta 8 fili - whisk 8 wires

311-025		10	25
311-030		13	30
311-035		13	35
311-040		13	40
311-045		13	45
311-050		13	50



frusta gigante - big whisk

312-080		45	80
312-100		65	100
312-125		90	125



schiumarola a filo - wire skimmer

313-013	Ø13	34	47,5
313-015	Ø15	35	49,5
313-018	Ø18	37	52,5
313-020	Ø20	35	54,5
313-022	Ø22	45	67,0
313-024	Ø24	49	69,0



**schiumarola a rete maglia fine
fine mesh skimmer net**

347-010	Ø10	29	40
347-012	Ø12	35	43
347-015	Ø15	36	50
347-017	Ø17	40	54
347-020	Ø20	44	61



colafritto a nido - nest colander

314-008	ØA10 ØB8	27	39
314-012	ØA12 ØB10	24	37



**colino doppia maglia
double mesh strainer**

316-013	Ø13	15	28
316-015	Ø15	15,5	30,5
316-018	Ø18	15,5	33,5
316-020	Ø20	15,5	35,5
316-026	Ø26	27	53





cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
317-030	Ø30	43	79
317-035	Ø35	43	83
318-008	Ø7,5	h5,0	
318-010	Ø10,0	h6,5	
318-012	Ø12,0	h8,5	
318-015	Ø15,0	h8,5	
318-018	Ø18,0	h9,0	
319-016	Ø16	h14	
319-018	Ø18	h16	
319-020	Ø20	h18	
319-022	Ø22	h20	
319-024	Ø24	h22	
319-026	Ø26	h24	
320-020	Ø20	h16	
320-024	Ø24	h20	
321-020	Ø20	h10	
321-022	Ø22	h11	
321-024	Ø24	h12	
321-026	Ø26	h13	



colino doppia maglia rinforzato
double mesh strainer, reinforced



colino conico - conical strainer



colino cinese - chinese colander



colino cinese a rete
chinese colander with wire gauze



colapasta - colander



colapasta conico - conical colander

cod.	cm dim.	cm h.	l
323-030	Ø30	14,5	
323-035	Ø35	16,5	
323-040	Ø40	17,5	
323-045	Ø45	20,0	
323-050	Ø50	22,5	



colapasta conico con base conical colander with stand

324-024	Ø24	11,0	
324-030	Ø30	13,5	



tegame con maniglie snodate roast pan, falling handles

325-040	43x30	6,5	
325-050	50x35	7,0	
325-060	60x40	9,0	
325-070	70x45	10,0	



passaverdure - vegetable sieve

326-025	Ø25		
326-030	Ø30		



passaverdure - vegetable sieve

327-026	Ø26		
327-032	Ø32		



casseruola bombata - conical saucepan

328-016	Ø16	8,0	1,00
328-018	Ø18	9,0	2,00
328-020	Ø20	10,5	2,50
328-022	Ø22	11,0	3,00
328-024	Ø24	12,0	4,00





cod.	cm dim.	cm h.	l
329-020	Ø20	11,0	2,00
329-025	Ø25	11,5	3,50
329-030	Ø30	13,0	5,00
329-035	Ø35	14,5	8,00
329-040	Ø40	16,5	13,00
329-045	Ø45	17,5	20,00
329-050	Ø50	19,0	25,00
329-060	Ø60	23,5	45,00
329-070	Ø70	25,0	65,00



bacinella fondo piano - bowl

330-025	Ø25	11,5	3,50
330-030	Ø30	13,0	5,00
330-040	Ø40	16,5	13,00
330-050	Ø50	19,0	25,00



bacinella fondo bombato - conical bowl

331-035	Ø35	18,0	10,00
---------	-----	------	-------



**bacinella timballo 1 maniglia
mixing bowl 1 handle**

332-016	Ø16	5,5	0,75
332-020	Ø20	7,0	1,40
332-024	Ø24	8,5	2,85
332-028	Ø28	10,0	4,75
332-032	Ø32	11,5	10,00



bastardella semisferica - mixing bowl

111-016	16/32,5	7,0
111-018	18/37,5	7,5
111-020	20/38,0	7,5



colafritto - fry colander



raccogli verdura - vegetable picker

cod.

cm
dim.

349-000

14x10



**paletta per patatine con manico destro
chip bagger with right handle**

361-001

23x21



paletta per patatine in ABS - ABS chip bagger

361-003

23x21



dosaspezie - dredgers

**con rete in tessuto e coperchio in plastica
mesh with plastic lid**

348-001

Ø7xh9,6

**con fori 1 mm e coperchio in plastica
1 mm holes with plastic lid**

348-002

Ø7xh9,6

**con fori 3 mm e coperchio in plastica
3 mm holes with plastic lid**

348-003

Ø7xh9,6

**con fori 4 mm e coperchio in plastica
4 mm holes with plastic lid**

348-004

Ø7xh9,6



pressa aglio - garlic press

938-000



schiaccia patate - potato ricer

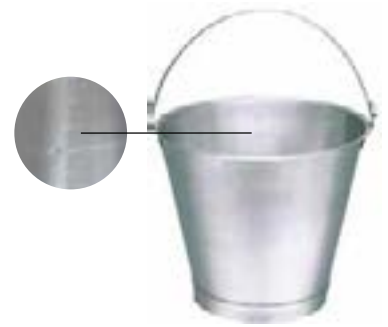
313-500

Ø9x130,5





cod.	cm dim.	cm h.	l
353-012	Ø31,0	28,5	12
353-015	Ø32,5	32,5	15



secchio graduato con base
graduated bucket with base

354-007	Ø7	5,5	
354-008	Ø8	5,5	



stampo per flan - flan mould

333-013	Ø13	12	
333-015	Ø15	15	
333-020	Ø20	18	
333-025	Ø25	20	



imbuto conico con filtro estraibile
funnel with mobile filter



334-000	8x10xh3		
---------	---------	--	--



taglia uovo - egg slicer

335-020	20		
335-023	23		



grattugia 4 tagli - 4 cuts grater

337-000	23,5		
---------	------	--	--



squamapesce - scale fish
lung. manico - *handle length* 11,0



grattugia con manico, doppio taglio
"slim" grater with handle, two gratertype inside

cod.

cm
dim.

336-101

39,5x3,5



grattugia con manico, doppio taglio
"slim" grater double cut, with handle

336-102

39,5x3,5



grattugia con manico, medio
"slim", medium grater, with handle

336-103

39,5x3,5



grattugia con manico, fine
"slim", fine grater, with handle

336-104

39,5x3,5



grattugia con manico, taglio largo
"wide" grater large shaver

336-201

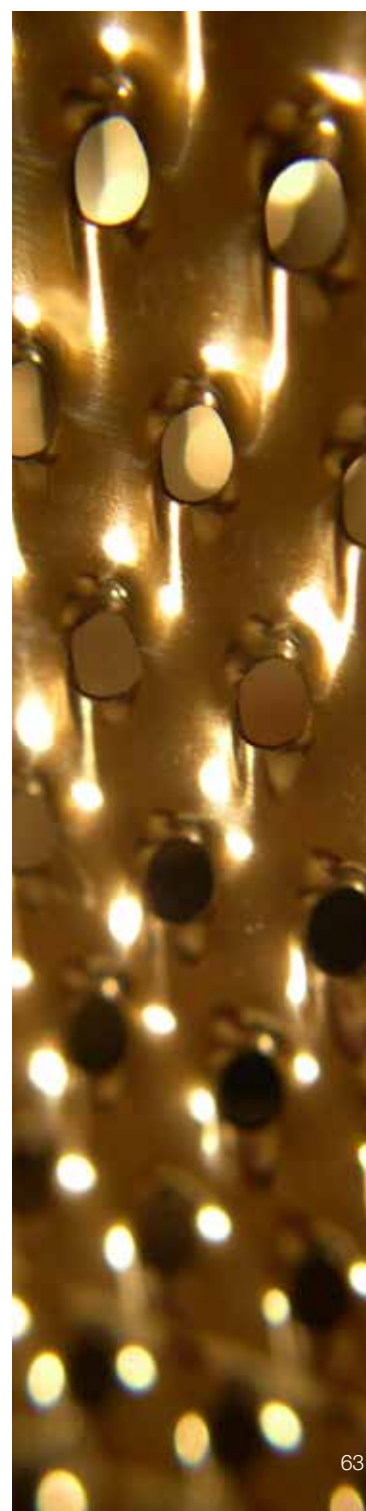
31,5x7,3



grattugia con manico, doppio taglio
"wide" grater double cut with handle

336-202

31,5x7,3





cod.	cm dim.
336-203	31,5x7,3
336-204	31,5x7,3



grattugia con manico, grani grandi
"wide" extra coarse, grater with handle



grattugia con manico, fine
"wide" fine, grater with handle

Guida alla scelta della grattugia

Grater guide

	doppio taglio <i>ribon</i>	taglio largo <i>large shaper</i>	fine <i>fine</i>	medio <i>medium</i>	grani grandi <i>extra coarse</i>	doppio <i>dual</i>
carota - carot	●	●				●
cipolla - onion	●			●		●
aglio - garlic			●			
cioccolato - chocolate	●		●	●	●	●
limone - citrus		●	●	●		
patata - potato	●	●				
mela - apple	●	●				
formaggio duro - hard cheese	●		●	●	●	●
formaggio tenero - soft cheese	●				●	
noce - walnut			●	●		●
pepe - pepper			●	●		●



Utensili in acciaio inox

Stainless steel utensils



portasalatini o porta salse
snack bowl set or sauce bowl set

401-003

cod. pezzi pieces cm dimensioni dimensions cl capacità capacity

3 Ø9 0,20



oliera inox
stainless steel oil pourer

360-050

360-100

360-200

0,5

1,0

2,0



salsiera - gravy boat

402-010

402-020

402-035

0,10

0,20

0,35



vassoio servizio ovale
oval serving dish

417-025

417-030

417-035

417-040

417-045

417-050

25x17,2

30x20,2

35x23,3

40x26,7

45x29,2

50x31,2





cod. **cm**
dimensioni
dimensions

418-170	70x31,5
422-260	60x38,5
422-280	80x40,5



vassoio servizio ovale per pesce
fish oval serving dish

419-425	25x17,5
419-430	30x21,0
419-435	35x24,0
419-440	40x26,5
419-445	45x29,5
419-450	50x34,0



vassoio ovale bordo arrotondato
rounded edge oval serving dish

l

403-124	Ø24	2,5
403-126	Ø26	3,5



zuppiera con base
st/steel soup tureen with stand



403-050	31
---------	----



cucchiaione di servizio - serving spoon

403-060	30
---------	----



cucchiaio insalata - salad spoon



pinza buffet - utility tong

cod.	cm dimensioni dimensions
403-024	24,0
403-029	29,5
403-040	40,0



pinza ghiaccio - ice tong

404-014	14,0
404-018	18,5



pinza spaghetti - spaghetti tong

405-000	19,0
---------	------



pinza per teglie - roast pan tong

406-000	19,0
---------	------



pinza spremi limoni - lemon squeezer tong

407-000	17,0
---------	------



**pinza per aragosta in alluminio
aluminium lobster cracker**

408-000	14,0
---------	------





cod. ^{cm}
dimensioni
dimensions

409-000

16,5



schiaccianoci - nut cracker



410-000

24



pinza per hamburger - burger tong



411-000

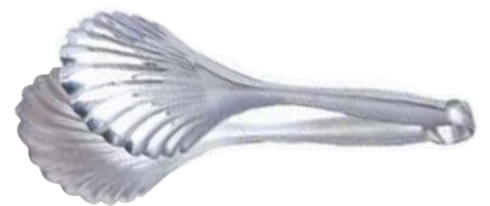
24



pinza per pasta - pasta tong

412-000

25



pinza per pane - bread tong

413-000

24



pinza da servizio - serving tong



pinza da insalata - salad tong

414-000

cm LxPxh
dimensioni
dimensions

26,5



pinza per torta - cake tong

415-000



pinza con anelli - tong with rings

416-017

17



pinza per affettati - butcher's tong

357-000

10,5xh5



vassoio per frutti di mare - sea food tray

358-032

Ø32xh4

358-036

Ø36xh4



**alzata per vassoio per frutti di mare
stand for sea food tray**

359-000

Ø25x200xh19



spremifetta di limone - lemon slice squeezer















FCP4





Utensili da cucina in nylon

Nylon kitchen utensils

cod.	cm lunghezza		
340-090	30,5	pinza chef - tong	
340-050	27,5	spatola forata - perforated spatula	
340-020	27	Ø10,5 cm schiumarola - skimmers	
340-080	29,5	forchettone 2 punte meat forc 2 prongs	
340-060	29	spatola pasticceria baker spatula	
340-030	27,5	cucchiaio servizio serving spoon	
340-010	28,5	mestolo - ladle	
340-070	29	cucchiaio spaghetti spaghetti serler	
340-040	29,5	spatola - spatula	
TS17		tagliasacchetto - cutting bags	
		realizzato in polietilene è facile da usare per apertura di sacchetti e buste. Facilita la pressione/fuoriuscita dei residui alimentari (creme, etc.) all'interno dei sacchetti, sac à poche, come una sorta di strizzatura. <i>made in polyethylene is easy to use for opening bags and envelopes, it facility the pressure and leakage of food waste inside the bags sac a poche.</i>	
CEX30	30		
CEX38	38		
CEX45	45		
		cucchiaio in exoglass - exoglass spoon	
		resistente fino a 220° C - up to 220° C resistant	
CUCNY30	30		
CUCNY35	35		
CUCNY40	40		











cucchi in Nylon nero antiaderente
Nylon black non skid spoon

Coltelleria professionale

Professional cutlery

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato. Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

Blade: AISI 420 tapered stainless steel, ultra sharp conic cutting edge, satinated appared. Handle: anti-slip non-toxic rubberized material dishwasher safe.

	cod.	cm lama - blade
 <p>coltello disosso - boning knife</p>	CL1201	13
	CL1202	16
 <p>coltello disosso Emilia - butcher knife</p>	CL1203	16
 <p>coltello scannare - sticking knife</p>	CL1204	16
	CL1205	18
 <p>coltello francese - butcher knife</p>	CL1206	18
	CL1207	20
	CL1208	22
	CL1211	30
	CL1212	36
 <p>coltello bergamo - slicing knife</p>	CL1213	25
	CL1214	30
	CL1215	36
 <p>coltello cucina - kitchen knife</p>	CL1531	16
	CL1233	20
 <p>coltello cucina - kitchen knife</p>	CL1524	24
	CL1234	30
 <p>coltello colpo - heavy butcher knife</p>	CL1220	28

kg 1,04





cod. cm
lama - blade

CL1236

11



spelucchino - paring knife

CL1235

7



coltello verdura - vegetables knife

CL11095

30



coltello prosciutto stretto - narrow ham knife

CL1229

28



CL1230

30

coltello prosciutto - ham knife

CL1231

28



coltello salmone - salmon knife

CL1216

20

kg 1,08

CL1217

22

kg 1,34

CL1218

24

kg 1,75



falcetta - cleaver

CL1219

22

kg 0,88



falcetta manico corto - cleaver short handle

CL1221

11



coltello formaggio Pavia - Pavia cheese knife

CL1222

14














coltello formaggio Milano - Milano cheese knife

CL1223

10



coltello formaggio uncino - hook cheese knife

	cod.	cm lama - blade
	CL1224	14x10
coltello formaggio Veneto - Veneto cheese knife		
	CL1532	32
coltello provolone - provolone cheese knife	CL1228	42
	CL1255	7
spalmaburro - butter spreader		
	CL1225	22
coltello pane - bread knife		
	CL1226	30
coltello pane - bread knife	CL1227	36
	CL1237	11
coltello tavola - table knife		
	CL1238	11
coltello bistecca - steak knife		
	CL1239	11
coltello pizza - pizza knife		
	CL1249	25
mezzaluna - mincing knife		
	CL1257	11,5
spatola pizza - pizza spatula		
	AFFM	
affila coltelli manuale - manual knife - sharpner		





cod. ^{cm}
lama - blade

CL1242

26



spatola pasticciare - pastry spatula

CL1243

26



spatola hamburger - hamburger spatula

CL1244

15



spatola lasagna - lasagne spatula

CL1245

15



spatola triangolare - triangular spatula

CL1246

16



spatola dolce - pastry spatula

CL1270

Ø10x24



rotella tagliapizza - pizza wheel

CL1271

23x7,5



spatola forata - forated spatula

CL1247

30



affilacoltelli acciaio ovale - oval stainless steel sharpener

CL1248

30



affilacoltelli acciaio tondo - round stainless steel sharpener



seghetto - *butcher's saw*

cod.

cm
dim.

CL1250

64,5



lama seghetto - *blade*

CL1251

51



coltello cameriere - *waster cutter*

CL1256

29



batticarne - *meat pounder*

kg 0,8 CL1253

Ø8

kg 1,5 CL1254

Ø10



barra magnetica portacoltelli
magnetic knife bar

48032-30

61x4,3 cm



coltello tavola - *boning knife*

cod.

cm
dim.

mm
lama - *blade*

CL80006N

11

0,8



coltello bistecca - *boning knife*

CL82006N

11

0,8



spelucchino liscio - *boning knife*

CL85006N

9

0,8



coltello bistecca - *boning knife*

CL10720

11

1,2



coltello pizza - *pizza knife*



CL39500

12

1,2



guanto maglia inox
stainless steel butcher gloves

GUA5










Coltelleria 420 - Cutlery 420

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato manico in materiale gommatto atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

S/S hard enade blade (AISI 420) with conical grinding, satin handle rubberized non-toxic, non slip, dishwasher safe.

cod.	kg	cm dim.	
CL90790	1,3	20	 <p>coltello cucina - kitchen knife</p>
CL90750	0,8	12	 <p>coltello cucina - kitchen knife</p>
CL90810	1,3	20	 <p>coltello pane - bread knife</p>
CL90705	0,8	7	 <p>coltello verdura - vegetable knife</p>
CL90740	0,8	12	 <p>coltello formaggio 2 punte - cheese knife 2 tips</p>

Forbici e utensili - Scissors and tools



forbice pesce inox smontabile
stainless steel divisible kitchen scissor for fish

cod.	cm dim.
FBC10	18



affettatutto inox filo a rasoio
spessore taglio 0,2-2,5 mm.
stainless steel universal slicer, razor edge
depth shear 0,2-2,5 mm.

cod.	cm dim.	cm lama - blade
FBC50	17	5,5



forbice cucina 1 filo microdentato smontabile
stainless steel divisible kitchen scissor

FBC20	20
-------	----



pelapatate inox archetto
stainless steel potato peeler

CL1410



trinciapollo inox
stainless steel poultry shear

FBC30	25
-------	----

Utensili da cucina in PP

PP kitchen utensils

cod.	cm dim.
5416	Ø16
5418	Ø18
5420	Ø20
5422	Ø22
5424	Ø24
5426	Ø26
5430	Ø30



imbuto in PP - funnel



scolapasta in PP - pasta colander

cod.	cm dim.
10926	Ø26
10930	Ø30

Pinze lunghe Chef in acciaio inox

Long stainless steel tweezers Chef



cod.	cm dim.
3434	30



3437	16
------	----



sushi curva - curve tweezer












3438	16
------	----





Utensili professionali da cucina

Professional kitchen gadgets

	mm dim.	cod.
	Ø10	SCAV100
	Ø15	SCAV101
	Ø18	SCAV102
	Ø22	SCAV103
	Ø25	SCAV104
	Ø30	SCAV105
	Ø22-25	SCAV106
	Ø22-30	SCAV107
	Ø30-40	SCAV108
		SCAV109
		SCAV110
		SCAV111
		SCAV112
		SCAV113
		SCAV114
		SCAV115
		SCAV116
		SCAV117

cod.



coltello decoratore - knife decorator

SCAV118



coltello decoratore a V - V knife decorator

SCAV119



spelucchino curvo - curved knife

SCAV120



spelucchino dritto - paring knife

SCAV121



levatorsoli - apple corer

Ø16

SCAV122

Ø20

SCAV123



pelarance - orange peeler

SCAV124



coltello agrumi - citros knife

SCAV125



coltello pompelmo - grapefruit knife

SCAV126



vuota zucchine - zucchini corer

SCAV127



sbuccia melone - melon peeler

Ø90

SCAV128

Ø150

SCAV129



arriccia burro - butter curler

SCAV130



affetta formaggio - cheese slicer

SCAV131

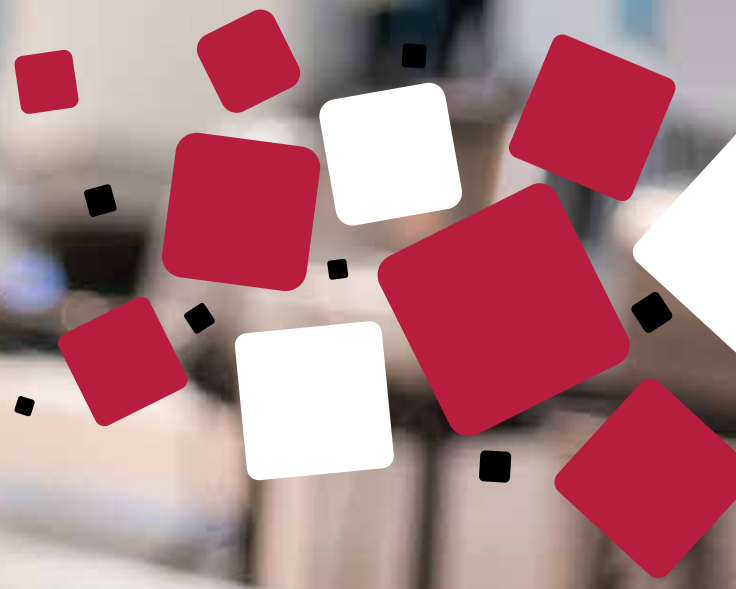


coltello formaggio - cheese knife

SCAV132



**ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES**



ACCESSORI CUCINA

KITCHEN ACCESSORIES

Strumento per cottura in bassa temperatura 82
Low temperature cooking machine

Cottura bassa temperatura 84
Low temperature cooking

Termostato ad immersione "Clip" 85
Sous vide semi-professional

Termostato ad immersione 85
Sous vide

Macchine sottovuoto a campana 86
Vacuum machine

Buste sottovuoto 87
Vacuum bags

Macchine sottovuoto 87
Vacuum machine

Sigilla vaschette 87
Thermosealers

Srotolatore pellicola inox 88
Stainless steel hand wrapper

Armadi sterilizzacoltelli - acciaio inox 88
Sterilizer knives boxes - stainless steel

Bilance 89
Scales

Spremi agrumi / Taglia frutta manuale 90
Squeezer / Fruit size manual

Tagliaverdure manuale 90
Manual vegetable slicer

Taglieri in polietilene 91
Polyetilene cutting boards

Centrifughe 91
Drying cycles

Barattoli per condimenti 92
Squeeze bottle

Apriscatole 92
Can openers

Pompe per salse 93
Pump sauce dispenser

Taglia frutta e verdura manuali 94
Tabletop dicer and slicer

Tagliacetrioli a spicchi 94
Cucumber slicer

Tagliapatate e agrumi a spicchi 95
Tomato and lemons wedger

Pistola affumicatrice 95
Smoker infuser

Strumento per cottura in bassa temperatura

Low temperature cooking machine

Dotato di un termostato di precisione al decimo di grado, consente di cuocere qualsiasi cibo (carne, pesce, verdure, frutta, ecc) sia in sottovuoto che in bagno d'olio. **Vantaggi:** calo peso ridotto al minimo; esaltazione di aromi e sapori; mantenimento delle proprietà nutritive (lavorando a bassa temperatura consente di non disperdere le proteine ed i sali minerali); allungamento della vita del prodotto con possibilità di stoccaggio per riporto in temperatura o cottura in fase successiva; ottimi risultati utilizzando tagli poveri di carne.

*Equipped with a thermostat accurate to the tenth grade, you can cook any food (meat, fish, vegetables, fruit, etc.) in vacuum-packed or in oil bath. **Advantages:** weight loss minimized; exaltation of aromas and flavors; maintaining the nutritional properties (working at low temperature don't degrade proteins and minerals); longer product life with the possibility of regeneration for storage or cooking at a later stage; excellent results with poor cuts of meat.*



Temperatura di lavoro da 20°C a 100°C; funzionamento ottimale fino a 50/80 litri; dotato di timer e termostato regolatore.

Working temperature from 20°C to 100°C; best using up to 50/80 liters; equipped with timer and thermostat control.



cod.	W potenza assorbita power requested	V/HZ alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
ROY9	2.000	230/50	130x165xh390	4,5



Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua. Struttura in acciaio inox, vasca cottura gastronomica in acciaio inox. Pratiche maniglie per il trasporto della vasca. Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca. Sistema elettrico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio. Stesso sistema di controllo del ROY9 con delta T di 0,2° C. 5 programmi memorizzabili. Temperatura selezionabile in °C e F°. Coperchio vasca fornita di serie.

Versioni: 2/3 GN: 1.150 Watt massimo 14 litri d'acqua. 1/1 GN: 1.700 Watt massimo 22 litri d'acqua.

Low temperature cooking device with water static heating. Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel. Practical handles to carry it easily. Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom. Electronic control system of the temperature with working temperature display. Same control system of ROY9 with delta T of 0,2°C. 5 storable programs. Temperature setting in °C and F°. Equipped with lid.

Version: 2/3 GN. 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water - 1/1 GN. 1.150 Watt, filling level 22 lt. of water.



ROY-S11



ROY-S23

cod.	W potenza assorbita power requested	V/HZ alimentazione power source	C° temperatura temperature	mm LxPxH dimensioni dimensions	GN dimensione dimension	kg peso weight
ROY-S11	1.700	230/50	40°÷115°	565x360x300	1/1	16
ROY-S23	1.150	230/50	40°÷115°	390x360x300	2/3	5



- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico
- Vasca Gastronorm 1/1 h 20 cm / capacità utile vasca 22 lt.
- Vasca Gastronorm 2/1 h 20 cm / capacità utile vasca 43 lt.

- AISI 304 s/steel constructon.
- Practical handles to carry it easily
- Comes with lid to save energy.
- 1/1 GN 20 cm high / 27 lt container / filling level 22 lt.
- 2/1 GN 20 cm high / 57,5 lt container / filling level 43 lt.

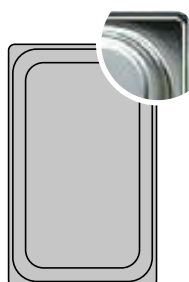


VA21ROY9



VA11ROY9

cod.	GN dimensione vasca sink dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight	
VA11ROY9	1/1	565x360x230	7,7	coperchio in plexiglass plexiglass lid
VA21ROY9	2/1	650x530x230	13	coperchio in plexiglass plexiglass lid



BA 11200
bacinella - food container



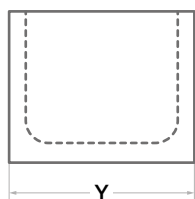
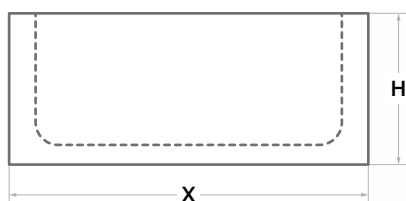
889629710
libro "cottura a bassa temperatura"

Cottura bassa temperatura

Low temperature cooking

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua.

- Low temperature cooking appliance with static water heating.
- Structure, tank and lid in stainless steel.
- Practical handles for transporting the tub.
- Powerful armored resistances in contact in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with delta T of 0.2°C.
- Usable via free APP, downloadable for both Android and iOS systems.
- Practical positioning bracket for the display box allows, via system magnetic, to position the controls where they are more comfortable and accessible.
- 10 programs that can be stored on the machine and infinitely via APP.
- Selectable temperature in C° and F°.
- Practical water drain tap.



cod.	W potenza power	ph alimentazione power source	temperatura temperature	lit capacità vasca tank capacity	lit capacità utile vasca useful tank capacity	mm XxYxH dimensioni dimensions	kg peso netto net weight	kg peso lordo gross weight
ROY-WF23	2.000	1	°C 24°÷99,9° °F 75,2°÷199,9°	19	17	390x360x300	5,5	9,5
ROY-WF11	2.000	1	°C 24°÷99,9° °F 75,2°÷199,9°	29	25	565x360x300	16,5	20,5

Termostato ad immersione "Clip"

Sous vide semi-professional



Dalla temperatura ambiente fino a 90°C, con step di 0,5°C e tolleranza di 0,1°C.
 Timer programmabile da 0 a 99 ore.
 NB: si attiva al raggiungimento della temperatura programmata.

Il sistema di fissaggio con la clip mantiene stabile l'apparecchio e si adatta a tutti i recipienti fino a 15 litri.

Luce led lampeggia durante la cottura. Diventa rossa in caso di guasto o malfunzionamento.

Il girante assicura la stessa temperatura dell'acqua in tutto il recipiente.

Auto-spegnimento di sicurezza:
 - in caso di surriscaldamento dell'apparecchio.
 - una volta terminato il ciclo di cottura.
 - in caso di mancanza di acqua nel recipiente.

Il LED lampeggia se l'apparecchio non riesce a riscaldare a causa del livello dell'acqua troppo alto.

From room temperature up to 90°C, with 0.5°C steps and 0.1°C tolerance.

Programmable timer from 0 to 99 hours.

NB: activated at reaching the programmed temperature.

The fixing system with the clip keeps the appliance stable and adapts to all the containers up to 15 liters.

LED light flashes during cooking. It becomes red in case of failure or malfunction.

The impeller guarantees the same water temperature throughout the vessel.

Safety self-shutdown:

- in case of domestic overheating.
- once the cooking cycle has finished.
- in case of lack of water in the container.

The LED flashes if the appliance fails to heat a cause of the water level too high.



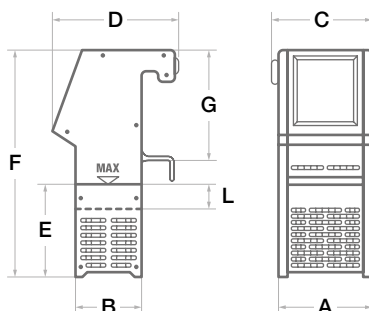
cod.	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	°C max temperatura temperature	lt capacità di lavoro work capacity	mm capacità massima immersione maximum depth of immersion
ROY5	800	230/50	78x105x377	90	6-15	140

Termostato ad immersione

Sous vide

Nuovo modello che permette, tramite una APP gratuita, di accedere ad un mondo di ricette pronte, collaudate e di sicuro successo. Si possono salvare e condividere ricette, si può pubblicizzare il proprio ristorante e attività, si possono salvare tutte le proprie esperienze e andarle a ritrovare con pochi click per ripeterle. Il tutto a bordo di una macchina potente, e flessibile, in grado di gestire fino a 80 l. d'acqua, con un pratico ed immediato display touch dalla splendida visibilità.

New model that allows, through a free APP, to access a world of recipes ready, tested and of certain success. You can save and share recipes, you can advertise your restaurant and activities, you can save all your experiences and go find them with a few clicks to repeat them. All in a powerful, flexible machine that can handle up to 80 liters of water, with a practical and immediate touch display with splendid visibility.



cod.	W potenza power	ph alimentazione power source	temperatura temperature	mm dimensioni dimensions	mm LxPxH dimensioni imballo dimensions case	kg peso netto net weight	kg peso lordo gross weight
ROY10	2.000	1ph	°C 24°÷99,9° °F 75,2°÷199,9°	A 155 - B 109 - C 164 - D 203 E 152 - F 377 - G 180 - L 40	330x455x240	4,5	5,5



Macchine sottovuoto a campana

Vacuum machine

MSC25: Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo ROY9. Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura. Barra saldante facilmente rimovibile. Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo. Memorizzazione ultima impostazione. Contacicl e contatore utilizzo pompa. Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio. Messaggio cambio olio. Vuoto esterno a tempo. Sollevamento coperchio manuale. Vasca in acciaio smaltato.

MSC200 - MSC100: Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore. Barra saldante facilmente rimovibile. Sistema di controllo elettronico con: selezione 6 lingue, impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10", visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo, 8 programmi memorizzabili. Segnale di avviso sostituzione olio, pompa aspirazione Bush, piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.

MSC25: A compact and fast machine for small sized products, ideal combined with low temperature cooking instruments like the ROY9. Easily settable vacuum and sealing time. Easily removable sealing bar. Display of vacuum percentage and time to countdown. Last setting can be saved in memory. Rev counter and pump meter. Pump preheating and oil cleaning cycle. Change oil message Timed external vacuum. Manual cover lift. Plastified steel vacuum chamber.

MSC200 - MSC100: A large-volume cover-plate made of high thickness thermoformed Plexiglass. Easily removable sealing bar. Electronic control System featuring: 6 languages selection, sealing, vacuum and gas time settings, with 1/10 sec scale, vacuum percentage and time left display, 8 storable programmes. Oil replacement signal, bush suction pump, 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber.



MSC100E



MSC100



MSC200



MSC25 - MSC30 - MSC40

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase	mc/h pompa del vuoto vacuum pump	mm barra saldante sealing bar	mm dim. camera camera dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MSC100E	0,35	230V/50Hz F+N	8	310	340x360x150	402x525x370	48
MSC100	0,35	230V/50Hz F+N	8	310	340x360x150	402x525x370	46
MSC200	0,75	230V/50Hz F+N	21	410	430x410x160	493x585x370	56
MSC25	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350x75	320x560x257	30
MSC30	0,1	230V/50Hz	4	310	336x378x75	406x565x315	37
MSC40	0,35	230V/50Hz	8	410	426x438x75	494x755x315	42,5
MSCT	per aspirazione esterna - connection for external vacuum food container						

Buste sottovuoto - Vacuum bags

cod.	cm dimensioni dimensions	micron spessore thickness	pz. conf. pack
BV1520C	15x20	80	2500
BV2030C	20x30	80	2000
BV2535C	25x35	80	1600
BV3040C	30x40	80	1000
BV2030	20x30	90	2000
BV3040	30x40	90	1000

buste per cottura sottovuoto cooking vacuum bag

Adatte per congelamento -18° C
Suitable for freezing -18° C
fino a 120° C - till to 120° C

cod.	cm dimensioni dimensions	micron spessore thickness	pz. conf. pack
SV2030	20x30	105	1600
SV3040	30x40	105	800

buste goffrate per sottovuoto embossed vacuum bag



buste lisce sottovuoto vacuum bag

Macchine sottovuoto - Vacuum machine



GASTRO-VAC6

Lubrificata - Oiling



VAC400-B

Acciaio inox - Stainless steel



VAC470-B

Acciaio inox - Stainless steel

cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase	pompa vuoto vacuum pump	mm barra saldante sealing bar	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight	max cm sacchetto bag
VAC400-B	250	220/50	20/24 lit/min	350	370x280x170	8	30
VAC470-B	270	220/50	20/24 lit/min	400	420x280x170	9	35
VAC500-B	350	220/50	40/48 lit/min	500	520x280x170	12	45
GASTRO-VAC6	350	220/50	-	-	410x340x230	23	-



VAC500-B

Acciaio inox - Stainless steel

Sigilla vaschette - Thermosealers

- Pratica e robusta sigilla vaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura
- Controllo elettronico e conteggio delle vaschette
- Massima dimensione vaschetta mm 260x190
- Stampi standard e a disegno del cliente
- Piastra sigillante in alluminio teflonato

Opzionali:

- Rotoli vitafilm
- Vaschette standard disponibili 4 dimensions
- Stampi relativi alle vaschette disponibili.

- A practical and robust manual tray sealer
- AISI 304 stainless steel body
- Electronic controller with temperature and preheating controls
- Tray count
- Sealing time: 4 seconds
- Maximum tray size: 260x190 mm
- Custom dies made to drawings
- Teflon coated aluminium sealing plate

Optionals:

- Film rolls
- Standard trays 4 dimensions
- Dies for standard tray sizes

Stampi per vaschette Dies for standard tray sizes

SG20-137	137x95xh 63
SG20-190	190x137xh 72
SG20-230	230x190xh 65
SG20-260	260x190xh 65

Vaschette - Pans

	conf. pack
3304137X95X63	1500
3304190X137X72	750
3304230X190X65	500
3304260X190X65	350

Pellicola - Film

	conf. pack
33050150	150mm x 200 m 2
33050200	200 mm x 200 m 2



cod.	kW potenza power	V/HZ alimentazione power source	mm rotoli film	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
SG20	900	230/50	200	257x525x306	18

Srotolatore pellicola inox Stainless steel hand wrapper



Costruzione in acciaio Inox
Massima larghezza rotolo film 450 mm
Massimo diametro rotolo film 110 mm

*Stainless steel frame
Maximum width of film 450 mm
Maximum diameter of film 110 mm*

cod. **mm LxPxH**
dimensioni
dimensions

SP45 560x210x173

	cod.	mm lunghezza length	cm larghezza width
rotoli - film	48010020	1000	300
	48010023	1000	450

Armadi sterilizzacoltelli - acciaio inox Sterilizer knives boxes - stainless steel

Principi di funzionamento: gli armadi sono equipaggiati di tubo germicida a vapore di mercurio che emette radiazioni ultraviolette di una lunghezza d'onda tra i 250 e 260 nanometri. Queste radiazioni svolgono un'azione fotochimica sterilizzante su microbi, virus, batteri e muffa. La sterilizzazione viene prodotta direttamente dall'effetto delle radiazioni UV che modificano la struttura chimica delle particelle costituenti le cellule viventi, rendendole incapaci di riprodursi. **Caratteristiche tecniche:** realizzati in acciaio inox 18/10 con antine in plexiglass fumé, chiusura con magnete e dispositivo di disattivazione dei raggi UV al momento dell'apertura della porta. Fissato a parete tramite due viti di supporto, i coltelli vengono disposti verticalmente lungo la barra magnetica o griglia. Il funzionamento è assicurato da un timer elettrico regolabile da 0 a 2 ore (minimo raccomandato 1,30 ore). Cavo con spina di 2 metri.

Working points: sterilizing cabinets have a germicide tube emitting UV radiations, 250-260 nanometers. These radiations exercise a sterilising photo-chemical action on bacteria. Sterilisation is made directly by the action of UV radiations which modify the chemical structure of living cells, avoiding their reproduction. **Technical data:** 18/10 stainless steel made, smoked plexiglass door and magnetic latch and interruption of the radiation at opening the doors. Magnetized bar for fixing knives, blade on the top and electrical adjustable timer from 0 to 2 hours (minimum recommended 1.30 h). Tube with plug 2 m.



SCEUV15

15
coltelli
knives



80-642-0

20
coltelli
knives



80-643-0

10
coltelli
knives

cod.	capacità coltelli knives capacity	cm dimensioni dimensions	W potenza power	V/HZ alimentazione - fase power source - phase
80-642-0	20	57,5x17x60	15	220/50/1
80-643-0	10	57,5x17x60	15	220/50/1
SCEUV15	15	40x14x62	16	220/50/1

Bilance Scales



BLE30 Portata - Capacity 30 kg



BLE10X Portata - Capacity 10 kg
BLE20X Portata - Capacity 20 kg
BLE40X Portata - Capacity 40 kg



Con display mobile
With mobile display

A300068 Portata - Capacity 60 kg
A300151 Portata - Capacity 150 kg



BLE5X Portata 5 kg con piatto inox
5kg capacity. With inox plate



BLE5 Portata - Capacity 5 kg



BLE5FI Portata - Capacity 5 kg

cod.	kg portata capacity	g scala/precisione scale/precision	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piatto plate dimensions	alimentazione batterie battery power	alimentazione alimentatore electric feeder issued supply
A300068	60	20	320x300x42	320x300	yes	yes
A300151	150	50	320x300x42	320x300	yes	yes
BLE30	30	1	255x300x110	255x185	yes	yes
BLE10X - BLE20X - BLE40X	10-20-40	2-2/5-5/10	248x253x132	240x180	yes	yes
BLE5X	5	1	230x190x105	Ø200x60	yes	no
BLE5	5	1	230x190x50	Ø150	yes	no
BLE5FI	5	1	186x217x16	186x217	yes	no

Spremi agrumi / Taglia frutta manuale

Squeezer / Fruit size manual



937-000

macchina multiuso, taglia patate frutta spremiagrumi
multipurpose machine, french fry cutter, fruit cutter and juicer

ricambio taglia patate 8x8 - french fry cutter spare part

ricambio taglia mele - apple cutter spare part

ricambio spremiagrumi - juicer spare part

cod. mm
dimensioni
dimensions

937-000

h 800

RE937-0001

RE937-0002

RE937-0003



RE937-0001



RE937-0002



RE937-0003



Tagliaverdure manuale - Manual vegetable slicer

Composto da 5 inserti di taglio. Gli inserti sono lavabili in lavastoviglie

Supporto per rondelle, plastica

Piedini antiscivolo

Compreso: 1 supporto per 4 inserti, plastica

Inserti per taglio: 2 inserti per grattugia/aste (3,5 mm - 7 mm) 3 inserti per dischi (1,5 mm - 2,5 mm - 3,5 mm)

Materiale: CNS 18/10 plastica

Dimensioni: L 400 x P 130 x H 145 mm

Properties: With 5 cutting inserts. Inserts are dishwasher suitable

Residues holder, plastic

Non-slip feet

Including: 1 holder for 4 inserts, plastic

Cutting inserts: 2 inserts for grater/rods (3.5 mm - 7 mm) 3 inserts for disks (1.5 mm - 2.5mm - 3.5 mm)

Material: CNS 18/10 Plastic

Size: W 400 x D 130 x H 145 mm



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

TVM-B

488x218x227

Taglieri in polietilene

Polyethylene cutting boards

Taglieri colorati per alimenti, dotati di 2 fermi - Cutting-boards for food, with 2 firms.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
SE4030-20	40x30x2
SE5030-20	50x30x2
SE5035-20	50x35x2
SE5040-20	50x40x2
SE6040-20	60x40x2
SE7040-20	70x40x2
SE8040-20	80x40x2

gamma colore - colors



Porta taglieri in filo - Cutting board rack

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
PTFL	32x23x25

Centrifughe - Drying cycles

cod.	mm Øxh dimensioni dimensions	litri capacità capacity
CWM25	43x52	25
CWM12	33x43	12



CWM25

CWM12



Barattoli per condimenti

Squeeze bottle

Bottiglie realizzate in polietilene ideali per ketchup, maionese ed altre salse.
 Polyethylene bottle for dispensing ketchup, maionese and many other condiments.

cod.	mm colori colours	ml capacità capacity	imballo case
SQZ57	rosso - red	230	6
SQZ58	giallo - yellow	230	6
SQZ59	trasparente - clear	230	6
SQZ60	rosso - red	350	6
SQZ61	giallo - yellow	350	6
SQZ62	trasparente - clear	350	6
SQZ63	rosso - red	680	6
SQZ64	giallo - yellow	680	6
SQZ65	trasparente - clear	680	6



APS100

Massima estensione 40 cm
 Staffa di fissaggio tavolo h4,5 cm
 Maximum extensions 40 cm
 Bracket table h4,5 cm

Apriscatole - Can openers

Apparecchiatura realizzata in acciaio cementato, dotata di coltello in acciaio inox ed alzacoperchi magnetico.

Equipment made in casehardened stainless steel, equipped with a stainless steel blade and magnetic lid-raiser.




40704

Apriscatole manuale Tritan
 Tritan can opener

Pompe per salse - Pump sauce dispenser

Pompe per alimenti con rivestimento in acciaio inox 18/10. Pompa in policarbonato e contenitore interno in polietilene. Disponibile anche pompa per coperchi per GN 1/6, 1/4, 1/3 con profondità 150 mm.

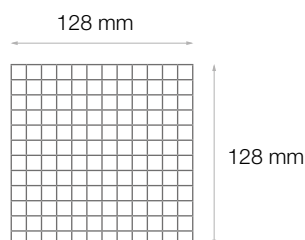
Pump sauce dispenser stainless steel body 18/10. Pump polycarbonate and insert pot polyethylene. Pump lid available for GN 1/6, 1/4, 1/3 with a deep of 150 mm.

	cod.	GN	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
 singolo - single	100321		139x224x456	3,3
 doppio - double	100322		276x224x456	3,3x2
 triplo - triple	100323		394x224x456	3,3x3
 quadruplo - quadruple	100324		511x224x456	3,3x4
pompa con coperchio per contenitori GN <i>pump sauce dispenser for GN containers</i>	100330	1/6	165x181x232	
	100331	1/4	168x267x232	
	100332	1/3	181x334x232	



Taglia frutta e verdura manuali

Tabletop dicer and slicer



ADATTABILE
PER CONTENITORI
ADAPTABLE
FOR PANS

DENTRO
INSIDE
GN 1/3 100 mm
GN 1/4 150 mm
GN 1/6 150 mm

FUORI
OUTSIDE
GN 1/1 200 mm

H cm
50,8
APERTO
OPEN
47
CHIUSO
CLOSED

REF	TIPO	TAGLIO / CUT mm
CUBETTI - BASTONCINI / DICE & STICKS		
cod. TVF550		6,4
cod. TVF551		9,5
cod. TVF552		12,7
TRANCIO / SLICE		

REF	TIPO	SEZIONE / SECTION mm
QUARTI / WEDGE		
cod. TVF553		6,4

REF	TIPO	SEZIONE / SECTION mm
QUARTI / WEDGE		
cod. TVF554		10



Veloce / Faster



Veloce / Faster

Con ventose alla base - With suction base

Tagliacetrioli a spicchi

Cucumber slicer



ADATTABILE
PER CONTENITORI
ADAPTABLE
FOR PANS

DENTRO
INSIDE
GN 1/3 100 mm
GN 1/4 150 mm
GN 1/6 150 mm

FUORI
OUTSIDE
GN 1/1 200 mm

H cm
61
APERTO
OPEN
57,4
CHIUSO
CLOSED

REF	SEZIONI / SECTION	ø cm
Cod. TVFC555	14	2,5



Veloce / Faster

Affetta i cetrioli longitudinalmente e i cuori allo stesso tempo
Ottimo per insalate e sushi
Con ventose alla base

Slices cucumbers lengthwise and cores at the same time
Great for salad bars and sushi.
With suction base

Tagliapatate e agrumi a spicchi

Tomato and lemons wedger

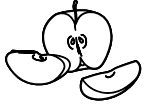


Realizzato in policarbonato.
Lavabile in lavastoviglie.

Made of polycarbonate.
Dishwasher safe.

ADATTABILE
PER CONTENITORE
ADAPTABLE
FOR PAN

ESTERNO
OUTSIDE
GN 1/1 200 mm



REF	TIPO	SEZIONE / SECTION mm
	LAMA SPICCHI / WEDGER	
Cod. TPA700		6
	TAGLIAPATATE COMPLETO DI LAMA 6 SPICCHI / BLADE ASSEMBLY	
	ALTRE LAME / OTHER WEDGE	
Cod. TPA700-4		4
Cod. TPA700-6		6
Cod. TPA700-8		8
Cod. TPA700-12		12
3x		
Veloce / Faster		

Pistola affumicatrice

Smoker infuser

Affumicatore a Freddo Portatile per Salumi, Pesce, Formaggio, Cocktail, Carne.

- Affumicatura a freddo in pochi minuti, scegli vari aromi e sapori affumicati
- Batteria al litio ricaricabile da 1000 mAh. Uso versatile ovunque, sia all'interno che all'esterno.
- Controllo di velocità. Pulsante per cambiare la velocità da lenta a veloce. Tre livelli per il cambio di velocità da fumo delicato a fumo intenso.
- Carica linea cavo USB.
- Tempo di attesa prolungato, fumo per 20 ore.

Portable Cold Smoker for Cold Cuts, Fish, Cheese, Cocktail, Meat.

- Cold smoking food in just minutes, Choose varied smoky flavor and aroma
- 1000mAh rechargeable lithium battery. Versatile use anywhere, both indoors or outside
- Speed Control. Button to change the speed from slow to fast. Three levels for speed change from gentle smoke to intense smoke.
- USB cable line charge.
- Extended waiting time, smoking for 20 hours.

cod.	
VG1100G	Pistola affumicatrice
CV215	Cupola plastica diam 21,5 - h 8,5 cm
CV265	Cupola plastica diam 26,5 - h 11 cm
CV315	Cupola plastica diam 31,5 - h 12 cm
CV365	Cupola plastica diam 36,5 - h 14 cm



Essenze - Essence

cod.	
W-APPLE	Truciolli legno aff. Mela
W-CHERRY	Truciolli legno aff. Ciliegia

cod.	
W-HICKORY	Truciolli legno aff. Legno Hickory
W-MESQUITE	Truciolli legno aff. Legno Mesquite

COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA
COOKING PREPARATION DYNAMIC



COTTURA PREPARAZIONE DINAMICA

COOKING PREPARATION DYNAMIC

Forni a microonde <i>Microwave ovens</i>	98	Cutter con variatore di velocità stabilizzato <i>Cutter stabilised speed variator</i>	130
Forno ad alta velocità <i>High speed oven</i>	104	Grills Gyros elettrico <i>Electric Grills Gyros</i>	131
Microonde a convezione <i>Convection microwaves</i>	105	Coltello kebab <i>Kebab knife</i>	131
Rowzer plus <i>Rowzer plus</i>	107	Tagliaverdure tagliamozzarella <i>Vegetable mozzarellacutter</i>	132
Piastre cottura in ghisa rigate sopra/sotto <i>Cooking plates in casted iron ribbed over/under</i>	109	Frullatore termico semiprofessionale <i>Semi-professional thermal blender</i>	133
Piastre cottura in ghisa lisce sotto rigate sopra <i>Cooking plates in casted iron under smoothr over ribbed</i>	110	Impastatrici planetarie <i>Planetary mixers</i>	134
Piastre cottura vetroceramica <i>Ceramic glass sandwich grills</i>	111	Grattugie <i>Graters</i>	136
Forno elettrico per toast <i>Electric toaster</i>	112	Tritacarne <i>Meat grinder</i>	136
Macchina waffle <i>Waffle maker</i>	113	Tritacarne/grattugie <i>Meat grinder/graters</i>	137
Piastre induzione da appoggio <i>Induction cookers</i>	114	Hamburgatrici <i>Hamburger Presses</i>	137
Piastre induzione da incasso <i>Built in induction cookers</i>	117	Insaccatrici manuali <i>Manual sausage stufferes</i>	137
Cuoci hot-dog <i>Hot-dog machines</i>	118	Inteneritrice manuale per carne a fette <i>Manual operated steak tenderizer</i>	138
Girawurstel <i>Hot-dog machines</i>	118	Impastatrice manuale carne <i>Meat mixers</i>	138
Forno elettrico a nastro per toast <i>Electric conveyor toaster</i>	119	Mixer ad immersione <i>Hand held mixers</i>	138
Tostapane a espulsione <i>Pop-up toaster</i>	119	Mixer semiprofessionale <i>Semi-professional mixers</i>	140
Forno elettrico a nastro per toast <i>Electric conveyor toaster</i>	120	Pelapatate <i>Potato peeler</i>	140
Tostapane a nastro <i>Conveyor toaster</i>	121	Lavacozze <i>Shell Washer</i>	140
Fry top elettrico <i>Electric fry top</i>	122	Crepiere <i>Crepe makers</i>	141
Salamandre <i>Finishing ovens</i>	123	Riscaldatore elettrico bagno maria <i>Bain-marie hotpot</i>	141
Griglie in vetroceramica semiprofessionale <i>Semiprofessional Ceramic grill plate</i>	123	Macchina per pasta fresca <i>Pasta machine</i>	142
Friggitrici gas a mobile <i>Free standing gas fryers</i>	124	Tirapasta sfogliatrice <i>Pasta roller</i>	144
Friggitrici ad induzione <i>Induction fryers</i>	125	Cuocipasta <i>Pasta cooker</i>	144
Friggitrici <i>Fryers</i>	126	Affettatrici a gravità <i>Gravital slicing machines</i>	145
Friggitrici per pasticceria <i>Pastries deep fat fryers</i>	127	Affettatrici verticali <i>Vertical slicing machines</i>	146
Cutter <i>Cutters</i>	129	Essiccatori <i>Dehydrators</i>	147

**UTILIZZO SUPER INTENSO
SUPER HEAVY DUTY**



TURN ON TOMORROW

1850 watt
2/3 GN
26 litri - liters
impilabile - stackable



Microonde professionali *Professional microwave*

Ideale per: produzione veloce di pietanze individuali o multiple in locali dove la rapidità è essenziale, come ristoranti ad alta ricettività, fast food, grandi pub e ristorazione collettiva.

Ideal for: fast single or multi-portion throughput in locations where speed is essential such as busy restaurant, fast food stores, high volume veding sites, large pubs, and contract catering.



CM1919

2 magnetron



CM1929

2 magnetron

Microonde professionali *Professional microwave*

Ideale per: produzione di pietanze individuali o multiple in locali come piccoli pub, ristoranti, fast food e catene di ristorazione.

Ideal for: single or multi-portion throughput in locations such as small pubs, restaurants, vending sites and canteens.

1500 watt
2/3 GN
26 litri - liters
impilabile - stackable



CM1519

2 magnetron



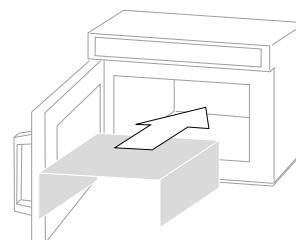
CM1529

2 magnetron

Ripiani in plexiglass *Plexiglass shelf*

RFP

Raddoppia la capacità di carico.
Order to use two dishes at a time.
36,5x30 cm



UTILIZZO INTENSO
LIGHT DUTY



TURN ON TOMORROW

1100 watt
26 litri - liters
impilabile - stackable



Microonde professionali

Professional microwave

Ideale per: preparazione e riscaldamento di pietanze come piccoli ristoranti, bar, caffè e zone di vendita a bassi volumi.

Ideal for: cooking or reheating in light duty locations such us small cafés and restaurants, low volume vending sites, office and staff rooms.



CM1089

1 magnetron

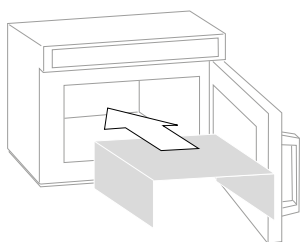
comandi digitali programmabili - digital *programmable controls*



CM1099

comandi manuali - *manual controls*

1 magnetron



Ripiani in plexiglass

Plexiglass shelf

RF

Raddoppia la capacità di carico.
Order to use two dishes at a time.
31x28 cm

Dati tecnici

Technical data



CM1089

CM1099

CM1529

CM1519

CM1929

CM1919

digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	digitali programmabili <i>programmable</i>	manuali <i>manual</i>	comandi - <i>controls</i>
26	26	26	26	26	26	<i>l</i> capacità - <i>oven capacity</i>
1050	1050	1500	1500	1850	1850	W potenza resa - <i>power output</i>
hight: 1050 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1050 medium: 770 low: 550 defrost 1: 330 defrost 2: 170	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1500 medium: 1050 low: 750 defrost 1: 375 defrost 2: 195	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185	hight: 1850 medium: 1295 low: 925 defrost 1: 370 defrost 2: 185	W livelli potenza - <i>power level</i>
13	13	13	13	13	13	amp amperaggio - <i>plug socket</i>
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	V/MHz alimentazione - <i>power source</i>
2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	2,430	V/MHz frequenza - <i>frequency</i>
17,5	17,5	32	32	32	32	kg peso - <i>weight</i>
20	-	30	-	30	-	numero programmi <i>number of programmes</i>
297x412x517 (40*)	297x412x517 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	368x464x557 (40*)	mm HxLxP dimensioni - <i>dimensions</i> <i>*dimensione maniglia - handle dimension</i>
225x336x349	225x336x349	190x370x370	190x370x370	190x370x370	190x370x370	mm HxLxP dimensione cavità <i>cavity dimension</i>

Forno microonde gastronorm *Microwave oven gastronorm 1/1*



- Costruzione in acciaio inox interno ed esterno • Pratica maniglia di apertura con porta • Ribatabile e vetro temperato • Piano forno in vetroceramica, sigillato e con piano intermedio asportabile • Distribuzione a mezzo antenna rotante con 4 magnetron • Possibilità di gestire la resa in modo differenziato tra magnetron superiori e inferiori • Display LCD retroilluminato • Filtro aria magnetico asportabile frontalmente • Illuminazione interna LED a basso consumo • 100 programmi memorizzabili dall'utente • 11 livelli di potenza regolabili • 4 livelli di cottura programmabili • Tasto X2 per doppie porzioni • Possibilità di blocco tasti manuali e uso esclusivo dei programmi • Porta USB per gestione veloce programmi memorizzabili tramite pratico software.

- *Stainless steel exterior and interior for easy cleaning and a professional look • Constructed to withstand the food service environment • Magnetic front air filter for easy removal and cleaning • Clean filter reminder to protect oven components • 11 power levels for consistent, delicious results for frozen, refrigerated and fresh foods; from the freezer to the table in minutes • Unique method of energy distribution provides superior and even heating throughout the cavity • Up to 100 programmable menu items can be used to simplify cooking and ensures consistent results • USB port compatible with standard flash drives, updates programming in seconds • Four stage cooking options with one-touch programming • Reduces prep time, labor and food waste while providing consistent results • Controls are user friendly and require minimal training • Quantity pad calculates the proper cook times for two servings • Automatic voltage sensor for easy installation • Transparent door and lit interior for monitoring without opening the door • Interior ceramic shelf is sealed and recessed to reduce plate-to-shelf edge impact and keep spills contained*

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MSO5211	2100	3300	230/50	2450	11	535x330x251	650x489x472	66

Forni a microonde professionali *Professional microwave ovens*

Linea completa di forni a microonde professionali compatti, ideali per grandi volumi di utilizzo. Garantiscono alte prestazioni e sono stati studiati per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc. La camera piccola da 17 litri consente un migliore assorbimento e utilizzo delle microonde e permette l'utilizzo di contenitori fino alla misura 1/2 GN.

Complete line of professional compact microwave ovens, ideal for intense use. They guarantee high performances and they are studied to be used in bars, cafeterias, pastry shops, restaurants, etc. The small cavity of 17 Lt allows perfect even-heating.



DEC

2 magnetron



RFS518TS

2 magnetron

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	litri capacità litres capacity	stadi cottura cooking stages	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
DEC14E2	1400	2300	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
DEC18E2	1800	2900	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
DEC21E2	2100	3100	230/50	2450	10	17	4	330x305x171	425x578x343	33
RFS518TS	1800	2700	230/50	2450	5	34	4	362x416x226	552x514x362	29

Compatti e performanti i forni semi professionali offrono affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti. Studiati per carichi di lavoro medio bassi.

MENUMASTER®

Semiprofessional - compact ovens offer performance and reliability and durability even in training budgets reduced. Designed for low to medium workloads.

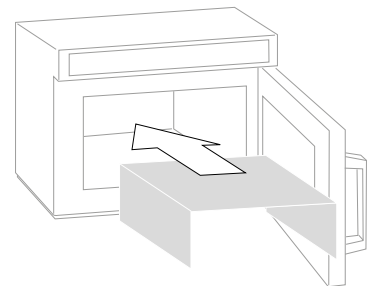


1000 w 25,5 litri - liters SELF	optional RF	1100 w 34 litri - liters	optional RFP	1100 w 34 litri - liters	optional RFP	1100 w 25,5 litri - liters	optional RFP
RMS510DS esterno inox, interno inox. exterior stainless steel, stainless steel.		RCS511DSE esterno inox, interno inox. exterior stainless steel/interior.		RCS511TS inox - stainless steel		RMS510TS inox - stainless steel	

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
RMS510DS	1000	1500	230/50	2450	1	330x330x197	508x381x311	15
RCS511DSE	1100	1550	230/50	2450	4	368x381x216	559x438x349	18,6
RCS511TS	1100	1550	230/50	2450	5	368x381x216	559x438x349	18,6
RMS510TS	1100	1550	230/50	2450	5	330x330x197	508x381x311	15

Ripiani in plexiglass Plexiglass shelf

cod.	per forno mod. microwave mod.
RF	per serie - for series DEC
RFA	per serie - for series RFS



Raddoppia la capacità di carico
Order to use two dishes at a time
36,5x30 cm



1800 W
2 magnetron

3 livelli di potenza, scongelamento, distribuzione microonde dall'alto e dal basso (piatto fisso interno), 20 programmi di memoria. Interno ed esterno in acciaio inox, luce interna, timer 99 min. 99 sec.

3 power levels, defrost, top & bottom energy feed (non-turntable plate), 20 programs capability, stainless steel front, cover and cavity. Interior oven light. Timer 99 min. 99 sec.

cod.	W potenza resa power output	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	comandi programs	livelli potenza power levels	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
MO1830	1800	230	30	digitale - digital	3	374x378x224	490x637x405	34,5



Forno ad alta velocità High speed oven



- Flusso d'aria del vano cottura potenziato per una doratura e tostatura perfette
- L'impingement a 3000 W migliora la tostatura e doratura
- Velocità della ventola 0-100% facilmente regolabile
- Intervallo di cottura 95° - 270°C (200° - 520°F)
- Cuoce un'ampia gamma di alimenti
- Il sistema a microonde ad alimentazione con antenna superiore da 1000 o 2000 W si riscalda velocemente e riduce il tempo di cottura
- Ingombro minimo, vano cottura massimizzato
- Può contenere una pizza di 30 cm (12")
- Funzionamento universale multi-lingua, con flessibilità di programmazione
- Il touchscreen e il software di programmazione supportano 25 lingue
- La selezione del menu basata su immagini elimina le barriere linguistiche
- Standard di connettività: WiFi, Ethernet e Smart USB standard
- Adatto all'esposizione nelle aree visibili al pubblico
- Stile elegante e contemporaneo
- Touchscreen True-Touch™ HD.
- Display in stile smartphone da 178 mm (7") completamente personalizzabile
- Convertitore catalitico integrato per il funzionamento senza ventola
- Funzionamento silenzioso: la velocità della ventola si regola automaticamente in base alla modalità di funzionamento
- Funzionamento sicuro e pulizia semplice

- *Enhanced cavity airflow for perfect browning & crisping*
- *3000W impingement enhances toasting and browning*
- *Easily adjustable 0-100% fan speed.*
- *95° - 270°C (200° - 520°F) temperature range*
- *Cooks a variety of items*
- *1000 or 2000W top antenna feed microwave system heats quickly, reduces cooking time. Minimized footprint, maximized cavity design*
- *Easily accommodates a 30cm (12") pizza*
- *Multi-language universal operation, with programming flexibility*
- *Touchscreen and programming software supports 25 languages*
- *Image-based menu selection eliminates language and literary barriers*
- *Connectivity Standard: WiFi, Ethernet, and Smart USB standard*
- *Appropriate for front-of-house display*
- *Sleek, contemporary styling*
- *True-Touch™ HD Touchscreen*
- *Fully customizable 178 mm (7") smartphone-like display*
- *Catalytic converter built-in for ventless operation*
- *Quiet operation: fan speeds auto-adjust based on operation mode*
- *Safe operation and simple cleaning*

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	fasi cottura cooking phases	livelli potenza power levels	lit capacità capacity	mm LxPxH dim. interne internal dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso netto net weight
MRX523BK	2000	5950	400V 50Hz 3F	2450	4	11	17,2	312x312x178	358x743x578	61

Microonde a convezione

Convection microwaves



un forno fantastico dalle prestazioni superiori

a wonderful microwave oven of high performances

Adatto per i fuoriorario nelle cucine di Hotel ma anche per chi vuol fare del prodotto espresso e della velocità di servizio il proprio punto fermo.

- 2200 Watt potenza resa a microonde
- 2000 Watt di potenza radiante proveniente dal fondo
- 3000 Watt di potenza a convezione diffusa regolabile da 93° a 270°
- Gestibile con la massima flessibilità grazie ad una programmazione combinata a piacere
- Non sono richiesti vassoi specifici e si possono utilizzare contenitori metallici anche nell'uso a microonde
- Ricette memorizzabili su scheda di memoria
- Non necessita di cappa aspirante grazie al filtro catalitico antigrasso integrato
- Costruito totalmente in acciaio inox

Suitable for kitchen and ideal for hotels that want to give an express and fast service to the client.

- 2200 Watt output power microwave oven
- 2000 Watt radiant heating
- 3000 Watt convection heating adjustable from 93 °C to 270 °C
- Great adaptability thanks to the combination programs
- Particular trays are not required and metallic pan can be used also in the microwave system.
- Programmable recipes on memory card
- Extractor fan not requested thanks to the integrated grease catalytic filter
- Totally stainless steel construction



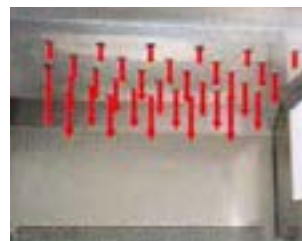
Resistenze a infrarossi 2000 W
Infrared resistors 2000 W



Scheda memoria per ricette
Memory card for recipes

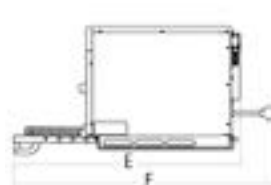
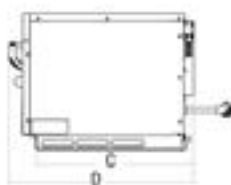
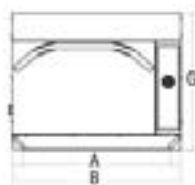


Microonde 2200 W
Microwave 2200 W



Convezione 3000 W
Convection 3000 W

cod.	W potenza resa power output	W potenza ass. power req.	alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	magnetrons magnetrons	livelli potenza power levels	timer timer	litri capacità litres capacity
MXP520M	2200	5700	230V 50Hz F+N	2450	2	11	60'	39
MXP520T	2200	5700	400V 50Hz 3F	2450	2	11	60'	39



cod.	mm - A	mm - B	mm - C	mm - D	mm - E	mm - F	mm - G	mm LxPxH dim. interne internal dim.	kg peso netto net weight
MXP520M	559	638	559	699	956	1600	524	406x381x254	52
MXP520T	559	638	559	699	956	1600	524	406x381x254	52



Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Grazie all'ampio piatto rotante si garantisce un'ottimale distribuzione delle microonde all'interno del forno. Tre differenti sistemi di cottura insieme: microonde, grill, microonde e grill.

Microwaves oven with external and interior (inner cavity) of stainless steel, ideal for small users, it helps to save time and electric power, since the cooking time is 75% less than a traditional oven. Thanks to the wide rotating plate, the thermal distribution inside the oven is perfect. It allows three different cooking systems: microwaves, grill, microwaves and grill.

con grill

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V alimentazione power source	MHz frequenza frequency	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions
B620-S	900	1400	230	2450	23	6	manuale manual	315x285x195	483x400x281

Forni microonde combinati

Combined microwave ovens



SELF

25 litri - liters
spegnimento
automatico dopo 30"
auto power-off
30 second

Forno a microonde
Microwaves oven

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V/MHz alimentazione power source	V/MHz frequenza frequency	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions
B610SELF	900	1400	230/50	2450	25	1	manuale manual	320x315x200	483x422x281



900 W
25 litri - liters

Forno microonde trivalente

Forno combinato multifunzione: microonde, ventilato a convezione e grill. Rivestimento del vano di cottura in acciaio. Possibilità di 5 tipi di cottura: microonde, grill, convezione, microonde + grill, microonde + convezione. Microonde a dieci livelli di potenza. Dotato di piatto rotante in vetro Ø270 mm.

Combined multy function microwave ovens

Combined multy function ovens: microwave ventilated convection and grill. The cooking area is covered with stainless steel coating. Possibility of 5 different types of cooking: microwave, grill, convection, microwave + grill, microwave + convection. Ten Microwave power levels. Rotating glass dish (Ø 270 mm).

cod.	W potenza resa power output	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
B710	900	230	25	320x315x200	483x422x281	16



1000 W
25 litri - liters
1 magnetron

Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Fondo piano in ceramica.

Microwaves oven with external and interior (inner cavity) of stainless steel, ideal for small users, it helps to save time and electric power, since the cooking time is 75% less than a traditional oven. Ceramic plat bottom.

cod.	W potenza resa power output	W potenza assorbita power requested	V/MHz alimentazione power source	litri capacità oven capacity	livelli potenza power levels	comandi programs	mm LxPxH dimensione cavità cavity dimension	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
PM1025	1000	1500	230/50	25	6	manuale manual	365x335x200	520x460x320	17,9

ROWZER PLUS

ROWZER PLUS



"ROWZER PLUS" è un processore ed emulsionatore professionale di cibi surgelati. Compatto nelle forme e caratterizzato da un design contemporaneo, è uno strumento che permette di trasformare in sorbetto, o mousse, con una consistenza e una temperatura sempre perfette, qualsiasi tipo di alimento correttamente surgelato in precedenza. Il processo avviene senza dover necessariamente scongelare tutto il contenuto poiché è possibile programmare l'apparecchio in modo tale che vada a lavorare solo la quantità desiderata senza scongelare quella rimanente che continuerà a conservare tutte le sue proprietà iniziali. A tal fine bisognerà surgelare un massimo di 800 g di prodotto in appositi contenitori con capacità di 1 litro, a una temperatura di -20 °C / -22 °C.

"ROWZER PLUS" is a professional processor to atomize frozen foods. Compact in form and with a contemporary design, it is a tool that allows you to transform in sorbet, or mousse, always with a perfect consistency and temperature, any type of food properly frozen previously. The process takes place without necessarily having to thaw the contents because you can program the device in such a way that it processes only the desired amount without thawing the rest, which continues to retain all its original properties. To this end, it is necessary to freeze up to 800 g of product in containers of 1 liter capacity, at a temperature of -20 °C / -22 °C.

sorbetti, creme, mousse... e non solo!
sorbets, creams, mousse... and not only!



mousse al tonno - tuna mousse



pesto noci e basilico - walnut and basil pesto

Tre motori indipendenti:

- 250 W per il movimento verticale dell'asse;
- 800 W per la rotazione delle lame;
- Pompa per l'incorporazione dell'aria (15 litri/minuto).
- Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue.

Three independent motors:

- 250 W for the vertical movement of the axis;
- 800 W for the rotation of the blades;
- Pump for the incorporation of air (15 litres/minute).
- LCD Display easy to read with ability to choose up to 6 languages.

cod.	V/MHz alimentazione power source	W potenza power	rpm giri motore motor revolutions	litri capacità bicchiere beaker capacity	kg capacità (prodotto congelato) frozen food capacity	
ROWZERPLUS	230/50-60	800/250	2500	1	0,8	
			mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso netto net weight	mm LxPxH dimensione imballo shipping	kg peso lordo gross weight
			395x190x475	18	510x320x560	19

Rowzer: la scelta ideale per la cucina moderna

Rowzer: the ideal choice for the modern kitchen



Display LCD di facile lettura con possibilità di scegliere fino a 6 lingue.

LCD Display easy to read with ability to choose up to 6 languages.



Trascinatore quadro: facile inserimento del coltello con sostegno calamitato.

Feeder frame: easy knife insertion feeder with magnetic support.



Pratico sistema di pulizia manuale: per favorire una sempre perfetta funzionalità e una lunga durata nel tempo.

Practical manual cleaning system: to allow better operability and durability over time.



Facile rimozione utensili per la pulizia ed estrazione del contenitore anche con coltello o perno bloccato.

Easy removal of tools for cleaning and extracting the container even with a knife or lock pin.



Funzione doppia lavorazione che permette di processare 2 volte in modo continuo le porzioni selezionate, senza che la lama si stacchi, senza dover ricollocare il contenitore più volte o fermare il processo manualmente. Si garantisce così la consistenza corretta di prodotti troppo freddi o poco equilibrati.

Double processing function that allows processing selected portions 2 times consecutively select, without the blade coming off, without having to replace the container several times or stop the process manually. Guarantees the correct consistency of products over cold or poorly mixed.



Filtro carboni attivi: il circuito di immissione dell'aria nel contenitore in acciaio è dotato di un filtro a carboni attivi facilmente sostituibile, che aiuta a liberare dalle impurità l'aria presente nell'ambiente di lavoro e mantenere così incontaminato il sapore e l'aroma del prodotto lavorato.

Active carbon filter: the airflow circuit into the steel container is equipped with an active carbon filter, easily replaceable, which helps eliminate impurities present in the work environment and thus keeps the flavor and aroma of the finished product pure.

71013X004

kit per utilizzo bicchieri Pacojet
glasses use kit for Pacojet



Piastre cottura in ghisa rigate sopra/sotto

Cooking plates in casted iron ribbed over/under

Costruzione in acciaio inossidabile, con piano di cottura rigato in ghisa. La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta. Ideale per la cottura alla piastra di carne, pesce, uova, toast, panini, ecc.

Cottura: Il piano di cottura rigato permette una trasmissione del calore migliore e garantisce minori dispersioni termiche. Pronta alla cottura in soli 15 minuti, raggiunta la temperatura il calore viene mantenuto per maggior tempo e, quindi, la macchina risulta essere sempre pronta. **Accessori:** In dotazione la spazzola in ferro per la pulizia e la vaschetta raccogli grasso, semplice da montare e da pulire. **Sicurezza:** Temperatura regolabile da 70 a 300° C. Fornite di termostato di sicurezza e due circuiti elettrici separati (PGR2). **Pulizia:** La struttura della macchina è progettata per prevenire infiltrazioni dannose per il sistema di riscaldamento.

Made in stainless steel with lined cast iron cooking plates. The upper plate is auto balanced than it always allows a perfect closing. Ideal for grill cooking of meat, fish, egg, toast, rolls ecc.

Cooking: The lined cooking plate allows a better heat transmission and ensures less thermic loose. It is ready to cook only in 15 minutes, and when it reaches the temperature, it keep in the heat for much more time and the grill is always ready. **Accessories:** An iron brush for plate cleaning is issued.

The oil collect tray is simple to set up and to clean. **Safety:** The temperature is adjustable from 70 to 300° C. The machines have a safety thermostat and two separate electrical circuits (PGR2). **Cleaning:** The structure of the machine is designed to prevent seepages that can be harmful for heating system.



PGR1



PGR2



PGR15

PGR15 PGR2 PGR1

caratteristiche elettriche - electrical specifications

230	230	230
50	50	50
2.200	1.800+1.800	1.800
9,6	7,8+7,8	7,8
300	300	300
1	1+1	1
1	1+1	1
1+1	2+1	1+1

V tensione funzionamento - operating voltage

Hz frequenza - frequency

W potenza assorbita - absorbed power

A corrente assorbita - demanded current

°C temperatura massima - maximum temperature

n° termostato regolatore - regulating thermostat

n° termostato a riarmo man. - manual reset thermostat

n° resistenza inf./sup. - upper/lower resistor

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

410	570	290
300	300	300
190	190	190
360	500	240
230	230	230
340	210	210
215	215	215
20,0	30,5	14,5

mm larghezza - width

mm profondità - depth

mm altezza - height

mm larghezza piastra inf. - lower hotplate width

mm profondità piastra inf. - lower hotplate depth

mm larghezza piastra sup. - upper hotplate width

mm profondità piastra sup. - upper hotplate depth

kg peso netto - net weight

Piastre cottura in ghisa lisce sotto rigate sopra

Cooking plates in casted iron under smooth over ribbed

Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione. Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro. Struttura in acciaio inox. Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: massima robustezza e durata ottima conducibilità termica estrema facilità di pulizia. Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore. Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento. Termostato regolabile fino a 300 °C. Controllo a mezzo termostato.

Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation. Suitable for cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese and any other food that can be grilled; ideal for sandwiches and rolls of different size and thickness. Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface. Stainless steel construction. Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time perfect thermal conductivity very easy to clean. Self balancing adjustable upper plates. Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity. Adjustable thermostat up to 300° C.



PGRL1



PGRL2



PGRL15



caratteristiche elettriche - electrical specifications

	PGRL1	PGRL15	PGRL2
V tensione funzionamento - operating voltage	230	230	230
Hz frequenza - frequency	50/60	50/60	50/60
W potenza assorbita - absorbed power	1.550	2.050	3.100

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

mm larghezza - width	260	380	515
mm profondità - depth	435	435	435
mm altezza - height	235	235	235
mm larghezza piastra - hotplate width	250	355	500
mm profondità piastra - hotplate depth	255	255	255
kg peso netto - net weight	15	21	31

Piastre cottura vetroceramica

Ceramic glass sandwich grills

Struttura in acciaio inox. Piani di cottura in vetroceramica Ceran®. Controllo a mezzo termostato. Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura. Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire. Cassetto raccogli liquidi e residui di cottura. Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore. Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro. Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

Stainless steel construction. Ceran® ceramicglass cooking surfaces. Thermostat control. Useful drip tray for liquids and other cooking leavings. Easy to clean. Self balancing adjustable upper plates. Adjustable feet for a safe and steady placing. Ideal for a fast achievement of working temperature.



PVL15



PVL2

PVL2

PVL15

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

230	230
50/60	50/60
3.000	3.000

V tensione funzionamento - *operating voltage*

Hz frequenza - *frequency*

W potenza assorbita - *absorbed power*

caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

700	435
490	490
170	170
260+260	340
290	290
18	13,5

mm larghezza - *width*

mm profondità - *depth*

mm altezza - *height*

mm larghezza piastra - *hotplate width*

mm profondità piastra - *hotplate depth*

kg peso netto - *net weight*





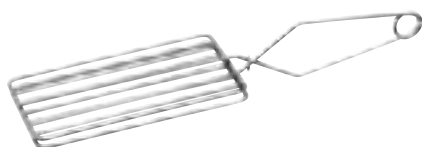
Forno elettrico per toast

Electric toaster

Tostiera a 1 o 2 piani realizzata interamente in acciaio inox, ideale per la ristorazione veloce, in particolare per riscaldare panini, pizze, toast, piadine ecc. Raggiunge la temperatura di funzionamento in soli 5 minuti. Il selettore a tre potenze permette la cottura ideale e, allo stesso tempo, un risparmio di energia. La struttura in acciaio inox è progettata e costruita in modo da garantire sempre la massima pulizia. Gli accessori sono facilmente estraibili e quindi lavabili a parte. Griglie, pinze ed una vaschetta raccogli briciole in acciaio. Tubi irraggianti al quarzo con selettore a tre posizioni e timer da 0 a 15 minuti.

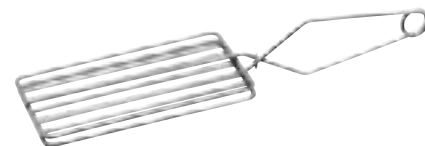
1 or 2 shelves toaster completely made in stainless steel, ideal for fast cooking, particularly to warm rolls, pizzas, toast, piadinas ecc. The stainless steel structure is designed and manufactured to ensure always the best cleaning. Accessories are easily removable and washable aside. Stainless steel gratings, clips and a crumb collect tray. It reaches the operating temperature in only 5 minutes. The three positions selector always allows the ideal cooking and, at the same time, energy saving. Equipped by Quartz radiating pipe, three positions selector and timer from 0 to 15 minutes.

6 pinze - Tongs



FOR2P

3 pinze - Tongs



FOR1P



caratteristiche elettriche - electrical specifications

KW potenza - power
V alimentazione - power source

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

LxPxH mm dimensioni interne - internal dimensions

LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions

kg peso netto - net weight

FOR1P

FOR2P

1,7

3,0

230/50/1

230/50/1

360x240x75

360x240x270

440x240x290

440x240x390

7,8

10

Macchina waffle

Waffle maker

La rotazione di 180° a sinistra/destra della piastra di cottura garantisce una distribuzione anche di pasta cialda e ottimale cottura. Piastra di cottura in ghisa. Custodia in acciaio inox. Display digitale per la programmazione e il salvataggio il tempo di cottura e la temperatura. Include vassoio di raccolta, 250x280 mm.

The 180° left/right rotation of the baking plate guarantees an even distribution of waffle dough and optimum browning. Baking plates made of cast iron, housing stainless steel. Digital display for programming and saving the baking time and temperature. Includes drip collecting tray, W 250xD 280 mm.



cod.	KW potenza power	V alimentazione power source	°C temperature range	mm dimensioni waffle waffle size	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
WMR17	1KW	230/50	125/230°	Ø170x h35	250x280x385	10,5

Macchina per waffle con piastra di cottura "Bruxelles". Piastre di appoggio in ghisa, alloggiamento in acciaio inossidabile. Le piastre di appoggio sono saldamente montate. In dotazione una spazzola per pulizia.

Waffle maker with baking plate "Brussels". Backing plates made of casted iron, housing stainless steel. The backing plates is firmly mounted. 1 clean brush included.



WM1

WM2

cod.	KW potenza power	V alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
WM1	2,2	230/50	0-300	285x360x255	23,5
WM2	2x2,2	230/50	0-300	600x360x255	45,5



Piastre induzione da appoggio

Induction cookers

La cottura ad induzione è caratterizzata da brevissimi tempi di preriscaldamento, da un'elevata precisione e prontezza di regolazione e da basse dispersioni termiche. Questo tipo di cottura è più veloce rispetto agli altri metodi. Non essendoci elementi riscaldanti, il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione. **Cottura:** La piastra ad induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno. **Sicurezza:** La temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche riducendo così il rischio di ustioni e bruciature. Semplicissimo da utilizzare, riconosce in automatico la presenza del recipiente. **Pulizia:** La minore temperatura del piano di cottura rende più facile la pulizia in quanto i residui di cibo non bruciano e quindi non si incrostano.

*The induction cooking has very short time of pre-heating and of cooking, high regulation speed and precision, low thermic losing. This kind of cooking is speedier than other ways. Because there is not heating elements the heat is given all to cooking food without any waste. **Cooking:** The induction plate operate generating an induced electromagnetic field into the container placed on it. This field heat the container and then all food contained in it. **Safety:** The device temperature is too lower than usual plates so the burn hazards are minimized. It is very easy to use, automatically check if there is on the cooking area a right container. **Cleaning:** The lower temperature of the cooking plate make simpler the cleaning because the food remainder do not burn and than they do not encrust.*



ICT35-S

3,5 KW



ICT27

2,7 KW



ICW35-S

3,5 KW

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

KW potenza - *power*

V alimentazione - *power source*

caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

mm superficie utile - *cooking area*

LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*

kg peso netto - *net weight*

	ICT35-S	ICT27	ICW35-S
KW	3,5	2,7	3,5
V	230/50/1	230/50/1	230/50/1
mm superficie utile	Ø280	Ø280	Ø300
LxPxH mm	330x425x105	323x370x105	335x425x135
kg peso netto	5,0	4,0	9,0



ICTBM1

2 KW

Nuova e compatta piastra induzione, perfetta per mantenere in temperatura contenitori GN 1/1, ovvero svolgere la stessa funzione di un tradizionale bagno maria.

New and compact induction plate, perfect for maintaining GN 1/1 containers in temperature, or performing the same function as a traditional bain-marie.

pag. 26

Bacinelle gastronorm Inox con fondo diffusore per Induzione
Sandwich bottom Gastronorm stainless steel pan



mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxP dimensione superficie surface dimension	W potenza power	ph fase phase	kg peso weight
--------------------------------------	--	-----------------------	---------------------	----------------------

460x332x61	455x310	2000	1	5
------------	---------	------	---	---



ICTV235

2x3,5 KW



ICT35-KA

3,5 KW



ICTS5

5,0 KW



ICT5

5,0 KW

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

KW potenza - *power*
V alimentazione - *power source*

caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

mm superficie utile - *cooking area*
LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*
kg peso netto - *net weight*

	ICTV235	ICT35-KA	ICTS5	ICT5
KW potenza - <i>power</i>	2x3,5	3,5	5,0	5,0
V alimentazione - <i>power source</i>	3F+N (spina a 5 pin)	230/50/1	3F (spina a 4 pin)	400/50/3
mm superficie utile - <i>cooking area</i>	2 x Ø280	Ø240	Ø280	Ø230
LxPxH mm dimensioni esterne - <i>external dimensions</i>	416x690x130	430x440x164	405x523x180	320x495x135
kg peso netto - <i>net weight</i>	11	9,0	10	80



ICT3BA

3 KW



105982

3,5 KW

induzione wok completo di padella wok Ø360 mm, h 110, 6 lt
induction wok with new pan Ø360 mm, h 110, 6 lt



105940

1) 2,0 KW* 2) 1,0 KW* 3) 1,4 KW

induzione a 3 zone - 3 plates

* quando vengono utilizzate contemporaneamente la potenza massima della piastra 1 sarà di 1000 W

* when both cooking zones are used the energy is distributed according to the setting, maximum at the rear 1000 W



ICT18

5,0 KW

caratteristiche elettriche - electrical specifications

KW potenza - power

V alimentazione - power source

caratteristiche dimensionali - dimensional specifications

mm superficie utile - cooking area

LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions

kg peso netto - net weight

	ICT3BA	105982	105940	ICT18
KW potenza - power	3,0	3,5	3,4	1,8
V alimentazione - power source	230/50/1	230/50/1	230/50	220/50
mm superficie utile - cooking area	Ø250	Ø260	Ø260	Ø230
LxPxH mm dimensioni esterne - external dimensions	320x420x101	340x440x125	510x485x65	320x345x70
kg peso netto - net weight	5,2	6,9	6,5	2,7

Induzione a 2 piastre controllabili separatamente 2 plates - separately controllable

- Vetro cottura in Schott Ceran e corpo in plastica • Display digitale
- Impostazione del tempo fino a 180 minuti, con intervalli di 5 minuti • 10 livelli di potenza (500-2000 W / 600-1500 W) • Impostazione della temperatura 10 livelli • Campo di temperatura: 60 °C a 240 °C, con intervalli di 20 °C • Potenza: 3,5 kW / 230 V • Protezione da surriscaldamento elettronica
- L 605 x P 360 x H 60 mm • Il dispositivo non è adatto per uso commerciale continuo • Peso: 5,9 kg

- Schott Cerane hob, plastic body • Digital display
- Time setting up to 180 minutes, with 5 minutes intervals • 10 power levels (500 - 2000 W / 600 - 1500 W) • 10-level temperature setting • Temperature range: 60 °C to 240 °C, with 20 °C intervals
- Power: 3,5 kW / 230 V • Electronic overheating protection
- W 605 x D 360 x H 60 mm • The device is not suitable for continuous commercial use • Weight: 5.9 kg

mm superficie utile - cooking area
2 x Ø210



105836S

Piastre induzione da incasso

Built in induction cookers



ICT135

3,5 KW

comandi remoti - *remote commands*



ICT135C

3,5 KW

comandi remoti - *remote commands*



ICT251

2,5 KW

caratteristiche elettriche - *electrical specifications*

KW potenza - *power*

V alimentazione - *power source*

caratteristiche dimensionali - *dimensional specifications*

mm superficie utile - *cooking area*

LxPxH mm dimensioni esterne - *external dimensions*

kg peso netto - *net weight*

mm Dim. foro incasso - *Cavity dim. for built-in models*

	ICT135	ICT135C	ICT251
KW potenza - <i>power</i>	3,5	3,5	2,5
V alimentazione - <i>power source</i>	220/1	220/1	230/50/1
mm superficie utile - <i>cooking area</i>	303x303	308x329	322x270
LxPxH mm dimensioni esterne - <i>external dimensions</i>	303x303x93	370x390x115	320x500x115
kg peso netto - <i>net weight</i>	4	6	9,0
mm Dim. foro incasso - <i>Cavity dim. for built-in models</i>	271x275	316x335	307x470



Cuoci hot-dog - Hot-dog machines

Acciaio inox, cilindro in vetro Ø200 mm, h. 240 mm.

Stainless steel, glass cylinder Ø200 mm, height 240 mm.



EHDM1



EHDM4

cod.	W potenza power	V alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxxh dimensioni dimensions	kg peso weight
EHDM1	800	230/50	30-100	280x280x355	5,9
EHDM4	960	230/50	40-100	500x285x390	8,7

Girawurstel - Hot-dog machines



Girawürstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, würostel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.

Realizzato in lamiera di acciaio inox. Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi. Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.

Made from stainless steel body. Asynchronous motor with gear-box reducer. S/S rolls with shock-proof heating elements.

cod.	W potenza power	V alimentazione power source	rulli rools	mm LxPxxh dimensioni dimensions	kg peso weight
HD5	850W	230/50	5	450x230x170	7,5

Forno elettrico a nastro per toast

Electric conveyor toaster



Tostiera Hatco. Brevi tempi di riscaldamento. Possibilità di regolare la velocità del nastro e possibilità di comando per riscaldamento superiore o inferiore.

Short heating times. Possibility of adjusting the speed tape and pre-heating command upper and lower.



TM-5H

180 fette/ora - SLICES/HOUR



TM-10H

360 fette/ora - SLICES/HOUR



TQ400

400 fette/ora - SLICES/HOUR

cod.	KW potenza power	mm apertura per fette alte max opening max for slice	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TM-5H	1,3 - 1,6	89	290x416x387	16
TM-10H	1,9 - 2,3	89	368x416x387	19
TQ400 toast quick	1,8	44x250	368x450x378	21

Tostapane a espulsione

Pop-up toaster

- Perfetto per aree self-service e applicazioni con bassi volumi • Il tostapane a espulsione automatica Hatco dora una gamma estesa di prodotti da forno • L'involucro in acciaio inossidabile durevole contiene fessure autocentranti con i singoli comandi del tostapane e il vassoio raccogli-briciole rimovibile • Tosta uniformemente molti tipi di pane compresi bagel, maxi toast, waffle e muffin • Quattro fessure auto-centranti larghe 32 mm • Un selettore per tostatura ad un lato solo (o a due lati) • Costruito in robusto acciaio inossidabile • Comandi singoli tostapane • Vassoio raccogli-briciole facile da pulire • Cavo di 1829 mm completo di spina

- The Pop-Up Toaster evenly toasts a variety of bread products including bagels • Texas toast, English muffins and waffles with individual progressive color controls • Has 4 self-centering 32 mm • extra wide slots • Includes a removable crumb tray for easy cleaning and a selector switch between single- and double-sided toasting • 1829 mm of cable with plug • Constructed of durable stainless steel



cod.	W potenza power	mm apertura fette opening slice	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TPT230-4	2388	140x32	364x313x204	16

Forno elettrico a nastro per toast

Electric conveyor toaster

Tostiere a nastro realizzate interamente in acciaio inox, ideali per i servizi di colazione a buffet. Sistema di riscaldamento a tubi infrarossi, con sistema di riscaldamento superiore ed inferiore. Dotato di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

Stainless steel conveyor belt toaster completely made, ideal for breakfast service and buffet service. Heating system with infrared tubes, with upper and lower heating system. Equipped of manual selector of power and speed tape.

Caratteristiche

- "Color Guard system" garantisce uniformità di tostatura
- Spia "Power-safe" permette di risparmiare energia durante il periodo di punta
- Opzioni: pane tostato e panino
- Capacità produttiva: 300-400 fette ora
- Ventilatore incorporato per raffreddare la superficie del toaster
- Colori: acciaio inox o nero

Features

- "Color Guard" system assures toast uniformity
- Power-save mode with indicator light saves energy during off-peak period
- Bread and bun toast options
- 300-400 slices per hour toast capacity
- Built-in fan provides cool surface temperature
- Stainless steel (standard) and Black color options



cod.	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	n° resistenze heating elements	mm apertura ingresso opening	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
TM3-10H	1920/2285	220-240 / 50-60	3	245x76	368x464x411	19



Tostiera a nastro realizzata interamente in acciaio inox, ideale per i servizi di colazione a buffet. Sistema di riscaldamento a tubi infrarossi, con sistema di riscaldamento superiore ed inferiore, capacità di produzione 300 fette ora. Dotata di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

Belt toaster made entirely of stainless steel, ideal for buffet breakfasts. Infrared tube heating system, above and below, production capacity of 300 slices per hour. Equipped with manual selector for power and belt speed.

cod.	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	n° resistenze heating elements	mm apertura ingresso opening	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
CONV300	1.950	50/60 - 230	2	250x80	368x418x395	17

Tostapane a nastro

Conveyor toaster



Progettati per applicazioni a uso continuo di medio e alto volume; la comprovata affidabilità e le prestazioni di Hatco rendono i tostapane TK i veri e propri cavalli da tiro della tua attività. Questi tostapane utilizzano la velocità del nastro e non la temperatura, per determinare la doratura dei toast.

- Per tostare una varietà di prodotti da forno
- Costruito in acciaio inossidabile per garantire anni di ininterrotto servizio
- Termostato per risparmio energetico operativo durante gli orari non di punta
- Avanzamento manuale, controllo della velocità e cavo completo di spina
- Completamente isolato per un funzionamento più fresco
- Elementi di tostatura a guaina metallica multipli
- L'area di conservazione dei toast mantiene il pane caldo e asciutto
- Capacità di 720-1000 fette all'ora
- Accesso a tre cesti per il caricamento veloce
- La ventilazione superiore mantiene il calore lontano dall'operatore

Designed for use continuous medium and high volume; the proven reliability and the following Hatco performances i TK toaster the real horses by shooting your business. THESE well enter the speed of the tape and not the temperature, for determine the toast's browning.

- *To toast a variety of products from oven*
- *Constructed in stainless steel for guarantee years of uninterrupted service*
- *Energy saving thermostat operational during off-peak times*
- *Manual advancement, control of the speed and cable complete with plug*
- *Completely isolated for a Cooler*
- *Sheath roasting elements metal multiple*
- *The toast storage area keep the bread warm and dry*
- *Capacity of 720-1000 slices per hour*
- *Access to three baskets for loading Fast*
- *Upper ventilation protected heat away from the operator*



TK72



TK100

Tutti i modelli Toast King presentano le seguenti caratteristiche:

- Tensione: 220 o 240V, monofase.
- Spessore max prodotto: 32 mm.
- Posizione del cavo: 1219 mm in basso a sinistra sul retro dell'unità.

All Toast King models have the following features:

- *Voltage: 220 or 240V, single phase.*
- *Max product thickness: 32 mm.*
- *Cable position: 1219 mm at the bottom left of the back of the unit.*

cod.	KW potenza power	fette/slices capacità al minuto capacity per minute	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxH dimensione cesto basket dimension
TK72	4,0	12	464x448x845	254x117
TK100	5,0	16	578x448x845	368x117

Fry top elettrico - *Electric fry top*

Telaio in acciaio inox e piastra cromata.
Fornite senza spina.

*Body in stainless steel and chrome plate.
Plug not included.*



Liscio - Smooth

FYT75L



**2/3 liscio/1/3 rigato
2/3 smooth/1/3 ribbed**

FYT75LR



Rigato - Ribbed

FYT55R

cod.	kW potenza power	V alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxP piano cottura cooking surface	mm LxP dimensioni dimensions	kg peso weight
FYT75L	4,4	240	50-270	725x400	735x530x245	31
FYT75LR	4,4	230	50-270	725x400	735x530x245	31
FYT55R	3,4	230	50-270	550x350	550x495x245	28

Salamandre - Finishing ovens



SAL5F: Realizzate in acciaio inox. Simostato per la regolazione dell'intensità del calore. Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.

SAL11K: Carcassa in acciaio inox. Corpo riscaldante regolabile in altezza. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura in acciaio cromato. Resistenze corazzate. Camini di sfogo. Simostati elettronici.

SAL5F: Made from stainless steel. Heating up controlled by a symostat. Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill. Easy to remove crumb pan. Grind iron can be placed on 4 levels accordingly to the cooking requirements.

SAL11K: Stainless steel body. Heating element can be adjustable in height. Easy to remove crumb pan. Galvanized steel gridiron. Shock proof heating elements. Vent outlets. Electronic symostats.



SAL11K



SAL5F

cod.	W potenza power	HZ frequenza frequency	v tensione funzionamento operating voltage	n° zone incandescenti heating areas	mm LxPxH superficie utile useful surface	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
SAL5F	2.800	50/60 F+N	230	1	480x330x320	620x350x430	25
SAL11K	3.400	50/60 F+N	230	2	585x350	600x545x510	44

Griglie in vetroceramica semiprofessionale Semiprofessional ceramic grill plate

Corpo in acciaio inox con maniglie laterali
Superficie di cottura: Schott Ceran vetro, L 385 x P 285 mm
Superficie di riscaldamento: 310 x 190 mm
Superficie di cottura ribassato con vasca di raccolta per una facile pulizia
Regolazione della temperatura: variabile con manopola
Protezione da surriscaldamento elettronica
Raschietto ceramica incluso

*Stainless steel body with side handles
Cooking surface: Schott Ceran glass, W 385 x D 285 mm
Heating surface: W 310 x D 190 mm
Lowered cooking surface with drip tray for easy cleaning
Temperature adjustment: infinitely variable by knob operation
Electronic overheating protection
Ceramic scraper included*



104902
vetroceramica rigata - ceramic grooved



104905
vetroceramica liscia - ceramic smooth

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	°C temperatura temperature	mm LxPxh dimensioni dimensions
104902	1200	220-240/50	50-250	640x365x63
104905				



Friggitrice gas a mobile

Free standing gas fryers

Incluso

Termometro per la visualizzazione della temperatura.
Contenitore raccogli olio in acciaio inox.

Optional

- Cestello 1/2 (LxPxH)
GT17 (n°2 - 105 x 375 x 120 h mm)
GT17+17 (n°4 - 105 x 375 x 120 h mm)
- Filtro contenitore olio
- Griglia vasca
- Kit ruote movimentazione friggitrice
- Coperchio tenuta stagna
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox con ruote

Inclusive

Thermometer for temperature display
Stainless steel oil collecting bin

Optional

- 1/2 Basket (LxPxH)
GT17 (n°2 - 105 x 375 x 120 h mm)
GT17+17 (n°4 - 105 x 375 x 120 h mm)
- Oil filter container
- Heating element net
- Rollers kit for fryer handling
- Sealed cover
- Stainless steel oil collecting bin with wheels

GT17

Vasca imbutita, priva di saldature.
Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura.
Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica.
Termostato di temperatura e termostato di sicurezza.
Olio a livello: 17 l.

GT17+17

Vasca doppia imbutita, priva di saldature.
Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304.
Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina.
Termostato di temperatura e termostato di sicurezza.
Olio a livello: 17 + 17 l.

Accensione bruciatori

Fiamma pilota con accensione tramite piezoelettrico posto in basso all'interno della macchina

Friggitrici fornite con predisposizione per gas metano, ugelli in dotazione

GT17

Moulded tank without welding.
Electromechanical controls with thermometer for temperature display.
Ignition by means of the electric piezo, no power required.
Temperature thermostat and safety thermostat.
Oil level to fry: 17 l.

GT17+17

Double moulded tank without welding.
Sturdy self-sustaining AISI 304 stainless steel structure.
The oil draining tap is positioned in the front part of the machine, for easy access.
Temperature thermostat and safety thermostat.
Oil level to fry: 17 + 17 l.

Burners ignition

Pilot flame with ignition by means of the electric piezo placed at the bottom inside the machine

Fryers supplied with predisposition for methane gas, nozzles supplied



GT17



GT17+17

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza assorbita absorbed power	lt olio a livello oil level to fry	lt capacità raccogli olio oil collecting bin capacity	kg/h prod. con patate surgelate prod. with frozen potatoes	mm LxPxH cestello intero full basket
GT17	400x700x1110	12	17	21	18	n°1-215x375x120
GT17+17	700x700x1110	12+12	17+17	21+21	36	n°2-215x375x120

Friggitrici ad induzione

Induction Fryers

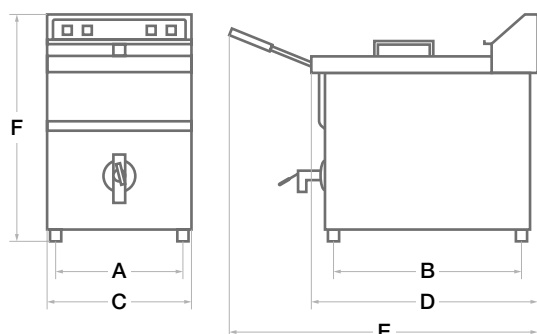
- Costruzione in acciaio inox.
- Range di temperatura:
60°C - 190°C.
- Riscaldamento ad induzione.
- *Stainless steel made.*
- *Temperature range:
60°C - 190°C.*
- *Induction heating.*



Codice	Cestino / Basket	dimensione / dimension 180x215xh140mm
	Bacinella / Pan	dimensione / dimension 238x300xh205mm
FRI8-IND	290x480xh515mm - 3500W - 230V/50Hz - capacità / capacity 8 Lt. - 10,4Kg	
FRI2X8-IND	580x480xh515mm - 3500W x2 - 230V/50Hz - capacità/capacity 8 Lt. x2 - 19Kg	

- Struttura totalmente in acciaio inox.
- Pratico rubinetto per scarico dell'olio.
- Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire, comandi touch a prova di liquidi.
- Temperatura settabile fino a 190°C, (range di temperatura 60°C - 190°C).
- Funzione timer, fino ad un massimo di 120 minuti.
- Pratico visore digitale della temperatura.
- Pratico richiamo controllo olio all'accensione.
- Protezione termica di sovrariscaldamento.
- Arresto automatico per inutilizzo.

- *Structure completely in stainless steel.*
- *Practical tap for oil drainage.*
- *Fast, simple and extremely easy to clean, liquid-proof touch controls.*
- *Temperature settable up to 190°C, (temperature range 60°C - 190°C).*
- *Timer function, up to a maximum of 120 minutes.*
- *Practical digital temperature display.*
- *Practical oil control recall at power up.*
- *Overheating thermal protection.*
- *Automatic stop for non-use.*



Codice	FRI8S-IND
Potenza	watt 3.500
Alimentazione	1 ph
Timer	min. 120
Temperatura	°C 60 ÷ 190
Capacità vasca	lt 8
Dimensioni cestello	mm 180x218 h 135
A	mm 247
B	mm 345
C	mm 290
D	mm 440
E	mm 590
F	mm 407
Peso netto	kg 12,2



Friggitrici Fryers

Costruzione in acciaio inossidabile con vasche stampate. Maneggevole e dai ridottissimi ingombri, permette alti carichi di cottura grazie alla sua altissima resa termica ed alle vasche indipendenti dei modelli FRI 2x4 e FRI 2x8.

Cottura: La ridotta quantità di olio necessaria e la speciale resistenza ad immersione garantiscono una cottura rapida ed uniforme. Raggiunge la temperatura massima in soli 10 minuti ed a massimo carico ha un ritorno in temperatura in appena 2 minuti. Temperatura regolabile fino a 190°C. **Accessori:** Sono forniti in dotazione un coperchio ed un cestello per ogni vasca. **Sicurezza:** Ogni vasca è dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, di un interruttore di posizione per il pannello di controllo e, solo per FRI 8 e FRI 2x8, di un dispositivo contro l'apertura involontaria della valvola di scarico.

Pulizia: La resistenza removibile e le vasche stampate permettono, insieme alla igienicità dell'acciaio inossidabile, di tenere sempre pulita la friggitrice in modo semplicissimo. La valvola anteriore facilita lo svuotamento delle vasche.

Made in stainless steel with pressed bowl. Handy and with very reduced dimensions, allows hard cooking loads with its very high thermic return and with the independent bowls of models FRI 2x4 and FRI 2x8.

***Cooking:** The low oil needed and the special immersion resistor ensures a quick and regular cooking. It reaches the maximum temperature only in 10 minutes and, at the maximum load, has a return temperature time of only 2 minutes provide. The oil temperature is adjustable until 190°C. **Accessories:** A cover lid and a basket with handle are supply for any bowl. **Safety:** Any bowl has a safety thermostat with manual reset, a position switch for the control panel and, only for FRI 8 and FRI 2x8, a device against the accidental opening of drain valve. **Cleaning:** The removable resistor and the pressed bowl, with the hygiene of the stainless steel, keep clean always the fryers in a very simple way. The front valve makes easy to drain the bowls.*



FRI4

4 litri



FRI2X4

2x4 litri



FRI8

8 litri



FRI2X8

2x8 litri

cod.	W potenza power	V/MHz alimentazione power source	A corrente assorbita demanded current	termostato regolatore regulatin thermostat	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxPxH dimensione vasca bowl dimesion	mm LxPxH dimensione cestello basket dimesion	n°/litri vasca/capacità bowl/capacity	rubinetto scarico oil drain tap	kg peso weight
FRI4	2.200	230/50	9,6	1	205x375x310	210x300x210	140x210x125	4	-	5
FRI2X4	2x2.200	230/50	2x9,6	1+1	435x375x310	210x300x210	140x210x125	2x4	-	8
FRI8	3.250	230/50	14,1	1	290x435x405	240x400x350	190x230x140	8	1	9,1
FRI2X8	2x3.250	230/50	2x14,1	1+1	580x435x405	240x400x350	190x230x140	2x8	1+1	18

Friggitrici per pasticceria

Pastries deep fat fryers



FRIP16



FRIP30

Elementi riscaldanti: acciaio Inox amovibili
 In dotazione: FRIP 16 - 1 coperchio, 1 cesto / FRIP 30 - 2 coperchi, 1 cesto
 Heating element: stainless steel removable
 Including: FRIP 16 - 1 lid, 1 basket / FRIP 30 - 2 lid, 1 basket

cod.	potenza power load	materiale material	mm LxPxH dim. cesto size basket	n°/litri capacità cesto basket content	n°/litri capacità friggitrice beaker capacity	mm LxPxH dim. vasca int. size basin	°C range temp. temperatura range	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
FRIP16	9kW 400V 50Hz 3F	CNS 18/10	475x235x80	8,9	16	515x305x130	50°C to 190°C	560x470x400	14,7
FRIP30	15kW 400V 50Hz 3F	CNS 18/10	570x440x80	19	30	615x490x130	50°C to 190°C	660x650x410	23,4



Ripiano porta cestello - FRIP16
 Basket shelf - FRIP16

101566

Lato di montaggio su entrambi i lati
 Assembly side on both sides



Ripiano porta cestello - FRIP30
 Basket shelf - FRIP30

101565

Lato di montaggio su entrambi i lati
 Assembly side on both sides



Filtro grasso per frittura
 Frying fat filter

A101999

Intervallo di temperatura fino a 190°C
 Può essere lavato fino a 40°C

Informazioni importanti
 Non adatto per l'asciugatrice

Temperature range to 190°C
 Can be washed up to 40°C

Important information
 Not suitable for the dryer



Contenitore per lo smaltimento dei grassi
 Fat disposal container

A150460V

Contenuto 12 litri

Proprietà

Copertura per lo scarico.
 Chiusure del coperchio durante il trasporto bordo di base rialzato con aperture per la circolazione dell'aria.
 Collegamento di sicurezza tra la benna e il coperchio.
 Impugnatura supplementare termostabile per lo svuotamento.

Materiale

Lamiere d'acciaio.
 Zincato a caldo.
 Acc. a norma DIN EN ISO 1461

Informazioni importanti

Il contenitore è progettato esclusivamente per il trasporto e lo smaltimento di grasso vecchio.

Content 12 litre(s)

Properties

Cover for the drain .
 Lid locks during transport raised base edge with air circulation openings.
 Safety connection between the bucket and lid.
 Additional heat-protected handle for emptying.

Material

Steel plate.
 Hot-dipped galvanised.
 Acc. to DIN EN ISO 1461

Important information

The container is only designed for the transport and disposal of old grease.

cod.	materiale material	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
101566	CNS 18/10	445x235x85	2,9
101565	CNS 18/10	464x644x255	3,9
A101999	speciale tessuto special fabric	250x600x155	0,5
A150460V	lamiera d'acciaio steel plate	Ø 280 355x335x450	4,3

Costruita in acciaio inox. Cestello rinforzato. Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino. Resistenze corazzate. Corpo riscaldante rimovibile e micro di sicurezza. Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile. Posizione di sgocciolo per cestello. Coperchio in dotazione.

Made in stainless steel. Reinforced basket. Thermostat and safety cut-off probe and reset button. Protected resistances. Removable heating body and safety switch. Shockproof protection on resistances easily disassembled. Position of basket drip. Lid supplied.



FRI10

10 litri



FRI2X10

2X10 litri

cod.	W potenza power	V/MHz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	n°/litri vasca/capacità bowl/capacity	kg peso weight
FRI10	6.600	400/50+N	325x445x360	10	9
FRI2X10	2x6.600	400/50+N	655x445x360	2x10	18



Cutter - Cutters

Robusta struttura in acciaio inox AISI 304. Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici. Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo. Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria. Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio. Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Foro di aggiunta ingredienti su coperchio. **In dotazione:** spatola, piastra affilatura lame e lama coltello.

*Strong AISI 304 steel construction. Detached motor and bowl for a better thermal insulation. Stainless steel bowl with handles and heavy bottom. High efficiency ventilated motor for continuous operation. Strong cutlery steel knives. Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid. See-through Lexan lid. Lid with opening to add ingredients during operation. **Standard:** spatula, sharpening stones and knife blade.*



CSK33

con variatore di velocità
with variable speed drive



CSK53

con variatore di velocità
with variable speed drive



lama coltello di serie
knife blade included



lama dentata opzionale
toothed blade optional



lama forata opzionale
pierced blade optional

Basamento e vasca in ABS termoresistente. Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia. Freno motore. Comandi con NVR 24V-IP 67.

In dotazione: Mozzo con coltelli in acciaio inox. Mozzo per montare in ABS. Paletta.

Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS. Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing. Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning. Motor brake. Control with NVR 24 Volt IP 67.

Included items: Hub with cutting knives in stainless steel. Hub for ABS assembly. Scoop

Optional: Dismountable scraping blade.



lama impasto opzionale
dough blade optional



lama Pesto opzionale
Pesto blade optional



CSK32



IB4003030

paletta raschiatrice smontabile per CSK32
removable scraper for CSK32

CSK53

CSK33

CSK32

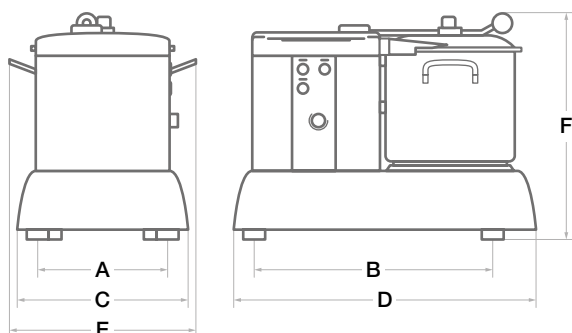
350	350	370	W potenza assorbita - <i>absorbed power</i>
230/50 F+N	230/50 F+N	230V 50/60Hz	V/Hz alimentazione - <i>power source</i>
1.100-2.600	1.100-2.600	2.800	giri/min velocità - <i>velocity</i>
320x380x320	320x380x270	240x240x355	mm LxPxH dimensioni - <i>dimensions</i>
3,1	1,5	1,4	l capienza utile - <i>bowl filling level</i>
11	10	8	kg peso netto - <i>net weight</i>
5,3	3,3	3,2	l capacità vasca - <i>bowl capacity</i>

Cutter con variatore di velocità stabilizzato

Cutter stabilised speed variator

- Robusta struttura in alluminio pressofuso ed estruso.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato.
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio.
- Microinterruttore su leva.
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variatore continuo di velocità di serie e stabilizzato.

- *Sturdy die-cast and extruded aluminum structure.*
- *Motor and tank placed side by side to isolate the processed product from heat.*
- *Stainless steel tanks with thermal bottom and handles.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous use.*
- *Sturdy knives with curved blades in hardened steel.*
- *Safety microswitch on lid.*
- *Lever microswitch.*
- *Transparent Tritan lid that allows excellent visibility during processing.*
- *Hole for adding ingredients on the lid.*
- *Continuous speed variator as standard and stabilized.*



- *Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione.*
- *Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing.*

Codice	CSK6VT	CSK9VT
Potenza	watt 350 - Hp 0,5	watt 350+350 - Hp 0,5+0,5
Capacità vasca	lt 5,3	lt 9,4
Capienza utile vasca	lt 3,1	lt 5,4
Giri	rpm 600 ÷ 2.800	rpm 600 ÷ 2.800
A	mm 185	mm 244
B	mm 369	mm 443
C	mm 251	mm 319
D	mm 457	mm 560
E	mm 304	mm 348
F	mm 362	mm 420
Peso netto	kg 14,5	kg 23

Grills Gyros elettrico

Electric Grills Gyros

Grills Gyros elettrico è stato progettato e realizzato per offrire affidabilità, versatilità, e garantire flessibilità e elevati standard di qualità.

Resistente

Corpo completamente in acciaio inossidabile

Il motore elettrico montato sopra ruota in entrambe le direzioni

In caso di avaria del motore elettrico, la macchina può essere controllata manualmente

Electric Grills Gyros was designed and manufactured to provide reliability, versatility, To guarantee flexibility and high quality standards.

Resistance

Housing completely made of stainless steel

Electric motor mounted above rotates in both directions

In case of failure of the electric motor, the machine can be controlled manually

NEW



DNG50

Dati tecnici - Technical specifications

Impronta senza vaschetta del grasso/ Footprint without grease pan (L x P)	450x500mm
Impronta con vaschetta del grasso ottagonale/ Footprint with octagonal grease pan (L x P)	500x650mm
Altezza del dispositivo con motore/ Device height with motor	1120mm
Potenza assorbita/ Connected load	9,0 kW
Superficie del riflettore/ Reflector surface	6 pietre ceramiche/ ceramic stones
Radiatore tubolare/ Tubular radiator	6x
Max. Peso della carne/ Max. Meat weight	50 kg
Max. Altezza carne/ Max. Meat height	700mm
Dimensioni (mm)/ Dimensions	450x500x1065 / 1115H

Coltello kebab - Kebab knife



NEW



CD2201

Caratteristiche - Device Info

Dimensioni / Dimensions	560x475x283 mm
Potenza / Power	80 watt
Coltello / Knife	Ø 100 mm
Peso / Weight	1400 g
Produzione giornaliera circa/ Daily output approx	60 kg
La profondità di taglio può essere impostata nell'intervallo / Cutting depth can be set in the range of	0-80 mm ruotando la vite di regolazione / by turning the adjusting screw
Voltaggio / Voltage	230 V

Coltello per kebab è lo strumento perfetto per il taglio

Fette di carne in pochi secondi. Custodia in plastica (colore nero)

Copri lama in acciaio inossidabile 304 AISI

Coltello in acciaio inossidabile e protezione del coltello facilità d'uso

Interruttore on / off in posizione grilletto e superficie resistente all'abrasione

Corpo antiscivolo in plastica leggera

Anello di regolazione e vite per lo spessore desiderato

Dotato di protezione della lama e protezione da sovraccarico

Kebab knife is the perfect tool for cutting

Meat slices in seconds. Plastic housing (color black) resistance

Blade cover made of stainless steel 304 AISI

Stainless steel knife and knife guard

easy of use

On / off switch in the trigger position and an abrasion resistant surface

Lightweight plastic anti-slip body

Adjusting ring and screw for desired thickness

Equipped with blade protection and overload protection

Tagliaverdure tagliamozzarella

Vegetable mozzarellacutter

Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox. Motore ventilato per uso continuo. Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina. L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati. Il sistema a caduta diretta permette di lavorare agevolmente mozzarella e altri formaggi. Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca. Vasca raccogli-fette con interblocco in dotazione. Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie. Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

Aluminium alloy and S/S construction. Ventilated motor for continuous operation. Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen. The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese. Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray. Version with dishwasher safe S/S lid available. Large number of discs available for every purpose.



pulisci dischi PD



porta dischi PDP

“Monofase”

KTVM-M1

W potenza - <i>power</i>	515 - 0,7 hp
V/Hz alimentazione - <i>power source</i>	230 V/50 Hz/1
mm dimensioni - <i>dimensions</i>	280x510x510
rpm velocità giri al minuto - <i>speed</i>	300
kg peso netto - <i>net weight</i>	17,5

DF14

DF10

DF08

DF03-DF04

DF01-DF02

DF05



dischi non compresi
discs not included

dischi fette - *slicing disc*



DQ10

DQ06-DQ08

DQ04

PS14-PS20

PS10

PS08

DTV09

DTV07

DTV03-DTV04



dischi bastoncini - *julienne disc*



dischi cubetti - *dicing disc*



dischi grattugiare - *grating disc*

DTV

DT02

Frullatore termico semiprofessionale

Semi-professional thermal blender

- Frullatore termico semiprofessionale.
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina.
- Potente motore separato dalla zona cottura.
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura.
- Minicooker dotato di bilancia da 5 Kg con tara.
- Variatore velocità con 10 livelli.
- Potenziometro per cotture fino a 120°.
- Pratica vasca in acciaio inox da 2 Lt .
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia.
- Coperchio con chiusura di sicurezza.
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato.
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore.
- Programma soffritti.
- Set per cottura a vapore opzionale.

- *Hand-held mixers.*
- *Practical, must-have kitchen aid.*
- *Powerful motor separated from the cooking zone.*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature.*
- *Minicooker supplied with 5 kg scales with tare.*
- *Speed changer.*
- *Potentiometer for cooking to 120°.*
- *Practical 2 L stainless steel bowl.*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning.*
- *Lid with safety closure.*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied.*
- *Add ingredients cap with measuring device.*
- *Sautéed vegetable program.*
- *Steam cooking set optional.*

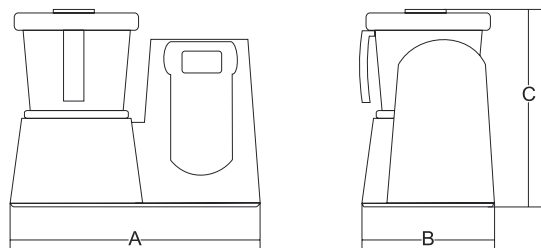


MK1600

Minicooker



Applicazione opzionale Steamer
Steamer cooking set optional



	W potenza assorbita <i>power absorbed</i>	W/Hz alimentazione <i>power source</i>	mm LxPxH dimensioni <i>dimensions</i>	mm A	mm B	mm C	rmp velocità giri al minuto <i>speed</i>	litri capacità <i>capacity</i>
MK1600	1.000 induzione - <i>induction</i> 600 motore - <i>engine</i>	230/50/1	360x300x290	360	300	290	100/8.500	2
MK1800	1.000 induzione - <i>induction</i> 800 motore - <i>engine</i>	230/50/1	360x300x290	360	300	290	100/8.500	2



MK1800

Mycook

Impastatrici planetarie - Planetary mixers



IMK7QSP

3 utensili in acciaio inox - 3 stainless steel tools



IMK7QS



IMK10S

cod.	W potenza assorbita absorbed power	V/MHz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	litri capacità capacity	kg peso weight
IMK7QS	280	230/50/1	410x240x437	7	18
IMK7QSP	350	230/50/1	410x240x437	7	18
IMK10S	450	230/50/1	500x440x630	10	50



IMK20S



IMK30S



Accessorio per produzione pasta

Pasta extruder attachment

- Un invito alla pasta fatta in casa, un primo approccio al gustoso e affascinante mondo della pasta fresca.
- Utilizza trafile standard in bronzo da 70
- Bocca totalmente in acciaio inox AISI 304 lavabile in lavastoviglie.
- Perfetto connubio con la IMK30S alla prima velocità.

- An invitation to homemade pasta, a first approach to the tasty and fascinating world of fresh pasta.

- Use standard 70 bronze dies
- Fully stainless steel AISI 304 spout in dishwasher.
- Perfect combination with the IMK30S at the first speed.

IMK30SP

cod.	W potenza assorbita absorbed power	V/MHz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	litri capacità capacity	kg peso weight
IMK20S	1.100	230/50/1	560x515x770	20	99
IMK30S	1.500	230/50/1	630x650x1160	30	175

Grattugie - Graters



Macchina semplice e compatta. costruzione in alluminio pressofuso lucidato. Rullo acciaio trattato per uso alimentare.

Simple and compact machines. Structure realized in polished aluminium. Galvanized steel drum.

	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxP dimensione bocca open dimensions	rpm giri speed	kg peso weight
GRAT-GP	380 - Hp 0,5	230/50Hz	290x250x310	110x65	1400	8

Robusta struttura in alluminio anodizzato. Motore ventilato. Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata. Rullo grattugia inox. Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Reliable anodized aluminium construction. Ventilated motor. Demountable anodized aluminium grating mouth. S/S drum. Safety microswitches on lever and receiving tray.



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm LxP dimensione bocca open dimensions	kg peso weight
GRAT100	250	230/50/1	442x212x420	115x62	15,5
GRAT200	370	230/50/1	465x238x444	135x62	15,5



Tritacarne - Meat grinder

Robusta struttura in alluminio anodizzato. Motore ventilato. Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio. Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata. Piastra e coltello inox. Pratico cassetto per piastra e coltello.

Anodized aluminium body and ABS shockproof sides. Ventilated motor. Oil-bath gear box. Ground tempered helical gears. Bright finished mouth and feeding worm. S/S plates and knives. Compartment for knives and plates.



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm piastra in dotazione foro perforated plate supplied	kg peso weight	Ø bocca head
TRX250	250	230/50/1	335x330x360	70	6	10	8
TRX550	550	230/50/1	377x366x375	85	6	15	12

Tritacarne/grattugie

Meat grinder/graters

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *Stainless steel plates and knives.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Reverse (standard).*



TCG250



TCG550

cod.	W - Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm piastra in dotazione foro perforated plate supplied	kg peso weight	kg/h prod. oraria TC output hour TC
TCG250	250-0,34	230/50	486x300x420	70	4,5	14	8
TCG550	550-0,75	230/50	520x366x452	85	4,5	19	12

Hamburgatrici - Hamburger Presses

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Stampo hamburger in acciaio inox.
- Piedini in gomma.

- *Simple and compact patty press with rounded design.*
- *Made from anodized aluminium alloy.*
- *Built-in sheets holder.*
- *Stainless steel mold hamburger.*
- *Rubber feet.*

disco cellophane
cellophane disc



	Ø mm stampo mould	kg peso weight		Ø mm stampo mould	kg peso weight
SA100	100	5,5	DCH100	100	1
SA130	130	7	DCH130	130	1
SA150	150	7,5	DCH150	150	1
SA180	180	8	DCH180	180	1



Insaccatrici manuali

Manual sausage stufferes

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.

- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 sealed bearings.*
- *2 speed gear reducer.*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	lt capacità capacity	mm lungh. cilindro cylinder lenght	Ø mm cilindro cylinder	mm corsa pistone piston stroke	Ø mm imbuto in dotazione serie exhaust funnels	kg peso weight
IM8	660x200x220	8	370	165	420	10-18-25	19
IM16	820x240x250	16	500	200	560	10-18-25	23,5



Inteneritrice manuale per carne a fette

Manual operated steak tenderizer



- Realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica.
- Protezione lame in acciaio inox.
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame.
- Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita.
- Manopola adattabile per operatori mancini.
- Gruppo inteneritore incluso nel prezzo.

- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Feeding hopper 25 cm wide, best in its class.*
- *AISI 304 blade protection shields.*
- *Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitation.*
- *Switchable handle for left-handed operators.*
- *Tenderizing blade assembly included.*

cod. **mm LxPxH**
dimensioni
dimensioni

DRK370 485x308x406



Impastatrice manuale carne

Meat mixers

- Pratica e compatta, ideale per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
1:1 in presa diretta con la pala
1:3 per impasti più tenaci.

- *Practical and compact, ideal for small mixed portions, in both butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Speed reducer with tempered and ground gears.*
- *Gear protection system with double lip seal.*
- *AISI 304 stainless steel blade easily removable without the aid of tools.*
- *2 mixing speeds:
1:1 direct drive with the blade
1:3 for stronger mixes.*

cod.	mm LxP dimensioni vasca tank dimensions	lt/kg capacità capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
IM20	270x300	28/20	400x175x403	13



Mixer ad immersione

Hand held mixers

frusta - whisk



FIMKV
mm LxPxH
117-113-385

asta - shaft



AV35
mm ØxH
Ø100-350



AV45
mm ØxH
Ø100-450

Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore. Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro. Pratica ed ergonomica impugnatura. Disponibile con velocità fissa o variabile. Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale. Pulsante di bloccaggio motore acceso. Macchina protetta con grado IPX3. Rapido sistema di aggancio asta. Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria.

Highly effective patented cooling system. Sturdy and light weight fiberglass ABS body. Ergonomic handle. Fixed and variable speed controls available. Safety device preventing switching on by mistake. Trigger switch for continuous blending. IPX3 protection. Quick coupling device. Cutlery steel knives.

Aste e frusta vendute separatamente
Separately sold shafts

cod.	kg peso weight	rpm velocità speed	mm a-b-c	V/Hz alimentazione power source	W potenza power
IMKV43VV	2,5	0-14.500	125-190-377	230/50	430
IMKV55VV	3,5	0-16.500	125-190-385	230/50	550
IMKV75VV	4	0-17.500	125-190-390	230/50	750
AV35	1,2	-	Ø100 - h350	-	-
AV45	1,6	-	Ø100 - h450	-	-
FIMKV	1,2	-	117-113-385	-	-

IMKV

Aste e frusta vendute separatamente
Separately sold shafts

frusta - whisk



FIMK
mm LxPxH
106-113-348

asta - shaft



A25
mm ØxH
Ø94-250



A35
mm ØxH
Ø94-350



IMKX

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm a-b-c	rpm velocità speed	kg peso weight
IMKX15	200	230/50	100-182-340	12.000	2
IMKX15VV	200	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2
IMKX23	280	230/50	100-182-340	12.000	2,2
IMKX23VV	280	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2,2
IMKX30VV	360	230/50	100-182-340	1.000-12.000	2,5
A25	-	-	Ø94 - h250	-	0,5
A35	-	-	Ø94 - h350	-	0,7
FIMK	-	-	106-113-348	-	1,1

Mixer ad immersione

Hand held mixers

- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato.
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro.
- Pratica ed ergonomica impugnatura.
- Con velocità variabile.
- Macchina protetta con grado IP x3.
- Rapido sistema di aggancio asta.
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria.
- Completo di asta.

- *Highly effective cooling system.*
- *Sturdy and light weight fiberglass ABS body.*
- *Ergonomic handle.*
- *Variable speed control.*
- *IPX3 protection.*
- *Quick coupling device.*
- *Cutlery steel knives.*
- *With shaft*



cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	rpm velocità speed	lt capacità di lavoro working capacity	mm dimensioni dimensions	mm dimensioni asta shaft dimensions	kg peso weight
SK200	200/0,27	230/50	2.000 -12.5000	15	145x74x290	Ø 65 h 160	1,1



Mixer semiprofessionale Semi-professional mixers

Grande varietà di utilizzi: mescola, passa, trita. Design ergonomico in acciaio inox. Pulsante ON/OFF. 5 diverse velocità. Accessori compresi: 1 sbattitore, 1 contenitore (800 ml), 2 contenitori speciali con lame (500 ml + 1.250 ml), 1 coperchio (per entrambi i contenitori speciali), 2 sottobicchieri antiscivolo.

Variety of uses, from mixing, pureeing and chopping to beating and stirring. Ergonomic stainless steel design, ON/OFF switch. 5 speed settings. Accessories set, consisting of: 1 whisk, 1 container (800 ml), 2 special containers with sickle blades (500 ml + 1,250 ml), 1 lid, fitting both special containers, 2 anti-slip coasters, 1 wall mount.

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm lunghezza length	mm asta shaft	kg peso weight
130206	700	230/50	410	207	1



PP6K



PP10K

Pelapatate - Potato peeler

Costruzione in acciaio inox AISI 304, sistema di trasmissione con cinghia Poli-V. Potenti motori ventilati per uso continuo. Fondello abrasivo in inox bugnato. Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore. Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato). Sistema di scarico patate automatico. Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica. Versione CE con microinterruttore su coperchio e su sportello scarico.

Made from AISI 304 Stainless steel. Poli-V belt drive. High efficiency ventilated motors for continuous operation. Stainless steel peeling disc. Easy to replace abrasive surface. Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required). Automatic unloading system. Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking. Adjustable S/S feet can be fixed to the floor. CE version with microswitch on the lid, microswitch on outlet opening.

cod.	W potenza power	V/Hz fase-phase alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg produzione output	kg-litri capacità capacity	rpm giri speed	kg peso weight
PP6K	370-Hp 0,5	230/50/1	400x400x690	105	6/10	320	23
PP10K	735-Hp 1	230/50/1	470x544x910	170	10/20	320	46

Lavacozze - Shell Washer

Senza abrasivo alle pareti
Without abrasive surface

cod.	W potenza power	V/Hz fase-phase alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg produzione output	kg-litri capacità capacity	rpm giri speed	kg peso weight
PC6K	370-Hp 0,5	230/50	400x400x690	150	6/10	320	23

Crepiere - Crepe makers

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

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



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	mm superficie utile usefull source	mm dimensioni dimensions	kg peso weight
CRP2	2.000	230/50+60 F+N	Ø 350	350x350x135	11

Riscaldatore elettrico bagno maria

Bain-marie hotpot



605035



606035

cod.	kW/V potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità capacity	°C temperatura temperature	mm dimensioni dimensions	kg peso weight
605035	0,15/230	230	3,5	0-95	210x210x320	3,5
606035	0,30/230	230	2x3,5	0-95	415x210x320	6,5



Macchina per pasta fresca - Pasta machine



- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafilie in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento.

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm, head and ring.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *Variable-speed pasta cutter available.*
- *Bowl made of anodized aluminium.*
- *IP 54 controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*



MPF370-TP

cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità vasca bowl capacity	kg capacità impasto dough capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm trafile dies	kg peso weight
MPF370	370 / 0,50	230/50	6	2,5	577x263x407	5	60	28
MPF370-TP	motorino taglia pasta / pasta cutter							



- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea e ghiera in acciaio inox.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.
- Ampia disponibilità di trafilie in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *Stainless steel AISI 304 construction.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm and ring.*
- *IP 67 stainless steel kneading and extruding controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *Variable-speed pasta cutter available.*



MPF750-TP

cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità vasca bowl capacity	kg capacità impasto dough capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg/h produzione output	Ø mm trafile dies	kg peso weight
MPF750	750/1	230/50	10	4	665x305x442	8	70	42
MPF750-TP	motorino taglia pasta / pasta cutter							

codice/code		codice/code	
Ø 60 mm	trafile/dies	Ø 70 mm	
28184000	 Sfoglia regolabile	28181000	
28184013	 N° 13 bigoli/pici 3 mm	28180013	
28184240	 N° 240 fusilli 8,4 mm	28180240	
28184091	 N° 91 gramigne 3 mm	28180091	
28184021	 N° 21 linguine 3x1,6 mm	28180021	
28184077	 N° 77 maccheroni 8 mm	28180077	
28184038	 N° 38 pappardelle 15 mm	28180038	
28184034	 N° 34 tagliatelle 6 mm	28180034	
28184032	 N° 32 tagliolini 3,5 mm	28180032	
28184220	 N° 220 casarrecce/strozzapreti 8,8 mm	28180220	
28184009	 N° 9 spaghetti 1,9 mm	28180009	
28184191	 N° 191 gnocchetti sardi 19 mm	28180191	
28184025	 N° 25 spaghetti quadri 2 mm	28180025	





Tirapasta sfogliatrice - Pasta roller

Potente tirasfoglia. Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita. Costruzione in acciaio inox. Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione. Riduttore coassiale+trasmissione a catena. Regolazione spessore pasta 0÷10 mm. Protezione zona carico con micro di sicurezza. Ampio scivolo di carico sfoglia. Applicazione taglierina opzionale in tre misure, mm 2 - 6 - 12. Lunghezza taglierina mm 165. Ideale anche per laminare la pizza.

Powerful dough roller. Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed. Built out of stainless steel. Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction. Coaxial reduction gear+belt transmission. Adjustable dough thickness 0÷10 mm. Infeed area protected with safety microswitch. Wide chute for dough infeed. Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 6 - 12. Perfect also to laminate pizza.

TRP12

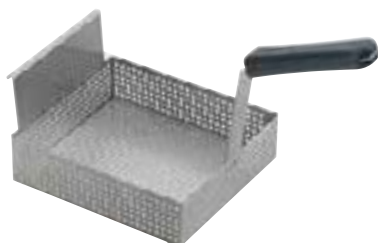


cod.	W/Hp potenza power	V/Hz alimentazione power source	Ø mm dimensioni rullo roller dimensions	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight	mm		
						taglierina cutter	larghezza width	
						TRP2	2	165
TRP42T	370/0,5	230/50	60x420	375x700x545	59	TRP6	6	165
TRP25	370/0,5	230/50	60x250	515x545x375	43	TRP12	12	165

Cuocipasta - Pasta cooker

Struttura e vasca in acciaio inox. Cestelli microforati in acciaio inox con pratica impugnatura. Speciali resistenze corazzate antiruggine. Termostato di controllo. Protezione termica di sicurezza. Rubinetto carico/scarico acqua di serie.

Structure and tank in stainless steel. Micro-drilled basket in stainless steel with handy grip. Special armored rust-proof heaters. Control thermal switch. Safety heat guard. Standard feature: inlet/outlet water faucet.



CPSTEAM



CPA6



CPA8

cod.	kW/V potenza power	V/Hz alimentazione power source	litri capacità capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
CPA6	3.000	230/50	6	270x420x360	8,5
CPA8	6.000	380/50	8	270x525x360	9,5
CPSTEAM	cestello steamer per pasta - steamer basket for pasta cooker				

Affettatrici a gravità

Gravital slicing machines

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Perni scorrimento lappati. Viteria e parafetta in acciaio inox. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Inclinazione lama 25°.

Anodized cast aluminium alloy. Great distance between blade and motor for easy cleaning. Ventilated motor. Forged, hardened large thickness blades. Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins. Stainless steel screws and slice deflector. Strong thickness gauge support. Cast-in sharpener assembly. Compact dimensions and great cutting capacity. Inclination blade 25°.



AMR250



AMR300



AMR350



AMS220 - AMS250

basamento in pressofusione con finitura in smalto alimentare. Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato. Pressa merce ergonomico in Nylon alimentare e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare.

Painted aluminium body. Anodized aluminium components. Ergonomic food-presser made of alimentary nylon teeth shaped to best block the product to cut.

cod.	kW/V motore power	mm spessore taglio cut thickness	mm corsa carrello run of carriage	mm piatto hopper	mm dimensioni dimensions	Ø mm lama blade	kg peso weight
AMR250	147	13	245	230x230	570x560x370	250	16
AMR300	210	13	285	250x275	640x610x420	300	20,5
AMR350	370	23	310	305x270	710x660x455	350	37
AMS220	147	13	245	230x230	480x460x370	220	15
AMS250	147	13	245	230x230	500x490x370	250	15,5



Affettatrici verticali

Vertical slicing machines



AMVR300



AMVR350

cod.	kW/V motore power	mm spessore taglio cut thickness	mm corsa carrello run of carriage	mm piatto hopper	mm dimensioni dimensions	Ø mm lama blade	kg peso weight
AMVR300	210	13	310	300x270	585x540x460	300	38
AMVR350	370	30	265	260x275	660x680x530	350	27

Essiccatori

Dehydrators

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite termostato manuale
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Manual thermostat control*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on dem.*

Principali caratteristiche tecniche - Main technical characteristics

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 4 Kg
- Ingombro: 27x26x35 cm
- Struttura in acciaio verniciato e nylon caricato
- Sei cassette per l'essiccazione in ABS alimentare
- Superficie totale di essiccazione: 2.600 cm²

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 4 Kg*
- *Dimensions: 27x26x35 cm*
- *Structure in painted metal sheet and reinforced nylon*
- *Six drying trays in food-grade ABS*
- *Total drying surface: 2600 cm²*



ESS-CU

- Procedura di essiccazione estremamente naturale
- Comandi tramite scheda elettronica abbinata a display digitale
- Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
- 5 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- 1 programma "DELAY" che imposta l'avvio ritardato del ciclo
- Pulsante di sicurezza on/off per risparmio energetico
- Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
- Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- *Very natural drying process*
- *Electronic board control with digital display*
- *The digital display allows the user to keep under constant review the operating temperature, the remaining time and the program set*
- *5 different "AUTO" programs to suit to every type of use*
- *1 "EVO" program for skilled users which allows to customize autonomously the dehydrating duration, the drying temperature and the fan speed*
- *1 "DELAY" program to set a deferred start*
- *"On/Off" safety switch for energy saving*
- *Maintenance cycle which keeps the drying condition of the product from the end of each program up when the operator removes it from the machine*
- *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50- 60 Hz (different voltages available on demand)*

Principali caratteristiche tecniche - Main technical characteristics

- Potenza del riscaldatore: 500 W
- Peso: 6 Kg
- Ingombro: 27x26x50 cm
- Struttura in acciaio inox e nylon caricato
- Sei cassette per l'essiccazione in acciaio inox
- Superficie totale di essiccazione: 5.500 cm²

- *Resistor power: 500 W*
- *Weight: 6 Kg*
- *Dimensions: 27x26x50 cm*
- *Structure in stainless steel and reinforced nylon*
- *Six drying trays in stainless steel*
- *Total drying surface: 5.500 cm²*



ESS-DL

PIZZERIA



PIZZERIA

Forno pizza <i>Pizza oven</i>	150
Impastatrici pizza <i>Dough Mixers</i>	151
Biga Impastatrice Pizza <i>Biga Dough Mixers</i>	152
Stendipizza <i>Pizza Roll machine</i>	152
Tagliamozzarella <i>Mozzarella cutter</i>	153
Espositore gastronorm inox e accessori <i>Stainless steel stand for gastronorm containers and accessories</i>	154
Vetrine refrigerate pizzeria <i>Pizzeria cooling display</i>	154
Pale e palini per pizza <i>Pizza peels</i>	155
Contenitori impilabili pasta/pizza <i>Pasta/pizza stackable baskets</i>	156
Borse isotermeche per pizza <i>Isothermal bags for pizza</i>	157

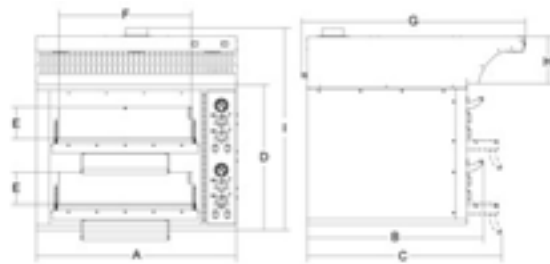
Forno pizza

Pizza oven



- Costruzione in acciaio inox e mantello in acciaio preverniciato nero.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Piano cottura in pietra refrattaria.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.
- Cappa aspirante con luci a Led opzionale

- *Steel construction and external body in black oven prepainted steel.*
- *Stainless steel door with double glass window.*
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.*
- *Double interior lighting.*
- *Refractory brick deck*
- *Fumes and vapour chimney.*
- *Optional hood with Led lights*



Dimensioni Dimensions mm	Dimensioni interne Internal dimensions LxPxH mm	Potenza Power W	Alimentazione Power source ph	Temperatura Temperature °C	Peso netto Net weight kg	Cod.
A: 930 - B: 850 - C: 940 D: 672 - E: 147 - F: 618 G: 1080 - H: 220 - I: 932	620x625x147	9200	3	50÷450	115	FPL9200

Impastatrici pizza

Dough Mixers

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Protezione termica motore. - Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.

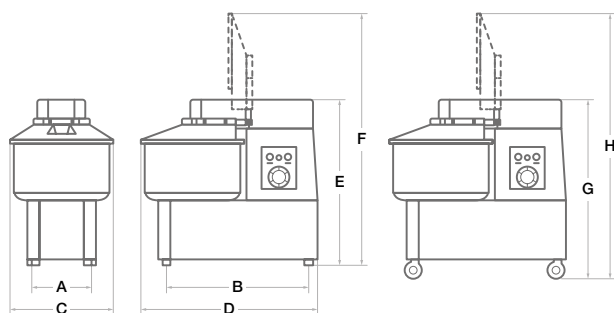
- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Thermal overload protection circuit breaker. - Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.



IMKPZ20



IMKPZ30T2V



Dimensioni Dimensions mm	Dim. vasca Tank dimensions Ø mm	Giri vasca/spirale rpm Revolution tank spiral rpm	Capacità vasca Tank capacity lt	Capacità impasto Dough capacity kg	Potenza Power W/hp	Alimentazione Power source ph	Peso netto Net weight kg	Dim. imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight kg	Cod.
A: 230 - B: 530 C: 390 - D: 680 E: 625 - F: 950 G: 705 - H: 1030	360x210	10/85	21	17	750/1	1/3	70/66	530x830x1020	80/76	IMKPZ20 IMKPZ20T
A: 270 - B: 590 C: 440 - D: 740 E: 700 - F: 1050 G: 780 - H: 1130	400x260	10/85	32	25	1100/1,5	3	95	530x830x1020	105	IMKPZ30T
A: 270 - B: 590 C: 440 - D: 740 E: 700 - F: 1050 G: 780 - H: 1130	400x260	1V=10/85 - 2V=20/170	32	25	1300-1700 1,8-2,3	3	95	530x830x1020	105	IMKPZ30T2V

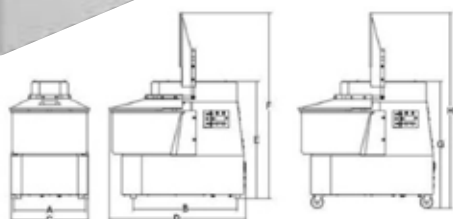
Biga Impastatrice Pizza

Biga Dough Mixers



- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Trasmissioni con moto interno con catena rinforzata.
- Comandi con display digitale.
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca.

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box.
- Reinforced chain drive.
- Digital display controls.
- Two speed version and tank reverse.



Dimensioni Dimensions mm	Dimensione vasca Tank dimensions Ø mm	Giri vasca/spirale rpm Revolution tank/ spiral rpm	Capacità vasca Tank capacity lt	Capacità impasto Dough capacity kg	Potenza Power W	Alimentazione Power source ph	Peso netto Net weight kg	Cod.
A: 435 - B: 630 C: 465 - D: 830 E: 705 - F: 1115 G: 785 - H: 1195	452x260	10 / 85-165	41	35	750 vasca/tank 1500/2200 spirale/spiral	3	135	EB40

Stendipizza

Pizza Roll machine

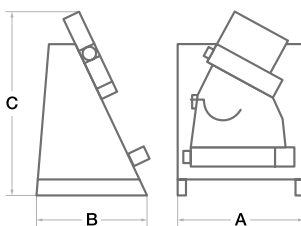


Stendipizza pratico e di semplice utilizzo, ideale per stendere i dischi di pasta per la preparazione di pizze, focacce, pane, ecc. La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà della pasta, lo spessore e il diametro dei dischi si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore.

- Costruzione in acciaio inox AISI 430.
- Raschiatori rullo inferiore facilmente smontabili per pulizia.
- Comandi IP 54 con NVR.

Pizza roll machine practical and easy to use, ideal for spreading pasta discs for the preparation of pizzas, focaccia, bread, etc. The processing takes place cold to avoid altering the properties of the dough, the thickness and diameter of the discs can be easily adjusted according to the individual needs of the user.

- Construction in AISI 430 stainless steel.
- Lower roller scrapers easily removable for cleaning.
- IP 54 commands with NVR.



Dimensioni Dimensions mm	Peso pasta Pasta weight gr	Potenza Power W	Alimentazione Power source ph	Peso netto Net weight kg	Dimensione imballo Shipping mm	Peso lordo Gross weight kg	Cod.
A: 440 - B: 380 - C: 615	80/210	250 - Hp 0,33	1	25	750x400x510	27	STPZ3202

Tagliamozzarella

Mozzarella cutter



Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.

- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia.
- Lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio.
- Tramoggia in acciaio inox.
- Trasmissione a cinghia piatta Poliv.
- Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico.
- Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium.

- *Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning.*
- *Cutlery steel and aluminium grating discs.*
- *Stainless steel tray.*
- *Poly-V belt drive.*
- *Guard on disc holder opening.*
- *24 V electronic push-button panel with NVR.*

Disco discs	Cod.
Sfilaccio - Shredding	K1TM-S
Fette - Slicing	K1TM-F
Bastoncini - Julienne	K1TM-J

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Potenza Power W/hp	Alimentazione Power source V/Hz	Velocità giri al minuto Speed rpm	Fase Phase	Peso netto Net weight kg	Cod.
370x230x590	210/0,30ph	230/50	400	3	14	K1TM



Dischi intercambiabili
Exchangeable discs



Dischi removibili
Removable discs



Protezione su bocca campana in ABS con micromagnete
Guard on disc holder opening

Espositore gastronorm inox e accessori

Stainless steel stand for gastronorm containers and accessories



6x1/6 GN - h 150

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
98x24x21	ESG616



4x1/6 GN - h 150

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
35x41,5x23,5	ESG416



**Base rete in alluminio
antiaderente per pizza
Non stick aluminium pizza
screen**

Dimensioni Dimensions Ø cm	Cod.
25	963-125
30	963-130
35	963-135
40	963-140



**Base rete in alluminio
per pizza
Non stick aluminium pizza
screen**

Dimensioni Dimensions Ø cm	Cod.
25	963-025
30	963-030
35	963-035
40	963-040



**Piatto porcellana pizza
Porcelain pizza plate**

Dimensioni Dimensions Ø cm	Cod.
33	S3



**Mensola porta bacinelle
Acciaio Inox
Spice Shelf
Stainless steel**



Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Capacità Capacity	Portata max Load-bearing capacity max kg	Cod.
800x200x150	4 x GN 1/6	40	SH416

Vetrine refrigerate pizzeria

Pizzeria cooling display



Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Temperatura Temperature °C	Capacità tot. vaschette GN Total capacity of GN basins	Potenza Power W	Alimentazione Power source V/Hz	Peso netto Net weight kg	Cod.
1200x395x435	+2/+8	n°4 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	28	VRP120
1400x395x435	+2/+8	n°5 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	30	VRP140
1500x395x435	+2/+8	n°6 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	31	VRP150
1600x395x435	+2/+8	n°7 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	32	VRP160
1800x395x435	+2/+8	n°8 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	35	VRP180
2000x395x435	+2/+8	n°9 GN 1/3 h max 150	150	230/50/1	37	VRP200

Pale e palini per pizza

Pizza peels



Paletta raccogli cenere
Dustpan ash collecting

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
21x22x156	PRC100



Spazzolone in fibra naturale
Natural fibre scrubbing-brush

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
7x22x171	PRC200



Cassetta inox per appoggio pale
Stainless steel case to stand shovels

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
40,5x16x10	PRC300



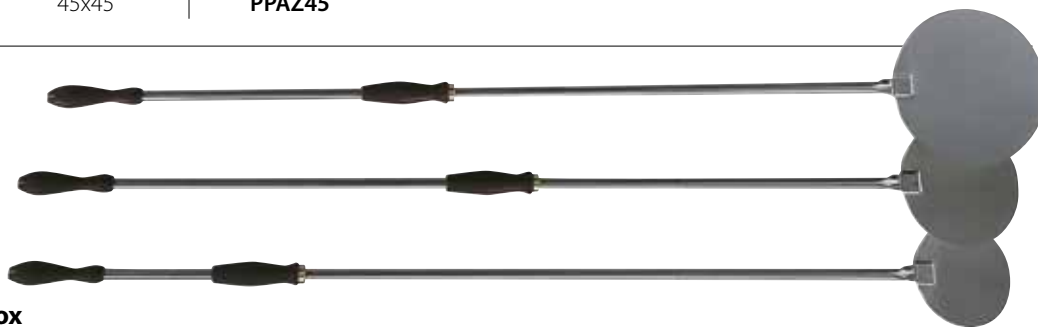
Supporto a muro per pale e palini
Wall support for shovels and little shovels

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
70x17x15	PRC400



Pala per pizza in alluminio
Aluminium pizza shovel

Lunghezza Leight cm	Dimensione pala Dimension shovel mm	Cod.
170	30x33	PPAZ30
170	33x33	PPAZ33
170	36x36	PPAZ36
170	45x45	PPAZ45



Palino per pizza inox
Stainless steel little pizza shovel

Lunghezza Leight cm	Dimensione pala Dimension shovel Ø mm	Cod.
170	18	PPLZ18
170	20	PPLZ20
170	26	PPLZ26

Contenitori impilabili pasta/pizza

Pasta/pizza stackable baskets

Contenitori in polipropilene per alimenti con fondo e pareti chiuse.

Polypropilene baskets for pizza pasta. Closed on bottom and sides.



SPZ604070



SPZ604070-R



SPZ604070-B



SPZ604070-G



SPZ604070-V



SPZ604070-E



SPZ604090



SPZ604013



Scatola pasta pizza
Polypropilene pizza box

Dimensioni est. Ext. dimensions LxPxH cm	Dimensioni ist. Int. dimensions LxPxH cm	Capacità Capacity lt	Cod.
60x40x7	56,7x36,7x5,7	12	SPZ604070
60x40x9	56,7x36,7x7,7	17	SPZ604090
60x40x13	56,7x36,7x11,7	23	SPZ604013



Scatola pizza forata
Perforated pizza box

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
60x40x7	SPZ6007

Mezza scatola pizza
Half pizza box

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
30x40x10	SPZ3040



Coperchio per scatola
pasta pizza
Lid for pizza box

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
60x40x2	CSPZ6040

Coperchio
Lid

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
30x40	CSPZ3040



Carrello plastica per scatole
pizza
Plastic trolley for pizza box

Dimensioni Dimensions LxPxH cm	Cod.
61,5x41,5x14	CARE-P

Borse isothermiche per pizza

Isothermal bags for pizza



Appositamente studiate per la consegna professionale di alimenti, caldi e freddi. La struttura in nylon garantisce una lunga durata. Il rivestimento in poliesteri di 2 cm assicura il massimo isolamento termico e non trattiene odori e umidità. Ampie tasche esterne porta etichette. In nylon, altamente resistente all'uso.

Specifically designed for the professional delivery food, hot and cold. The nylon construction ensures long life. The 2 cm of polyester coating ensures maximum isolation heat and does not retain odors and moisture. Large exterior pockets for labels. Nylon, highly wear-resistant.

Dimensioni <i>Dimensions</i> LxPxH mm	Cod.
457x457x133	BPIZ457
546x501x196	BPIZ546
501x501x330	BPIZ501

Potrebbero interessare anche...

They might also be of interest...



Tramogge
Bins
pag. 245



Pinza per teglie
Roast pan tong
pag. 67



Spatola pizza
Pizza spatula
pag. 73



Contenitori isothermici
Isothermal containers
pag. 238



Rotella tagliapizza
Pizza wheel
pag. 74



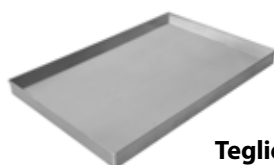
Cucchiaio unipezzo
One piece spoon
pag. 56



Oliera inox
Stainless steel oil pourer
pag. 65



Apriscatole
Can openers
pag. 92



Teglie
Baking pans
pag. 15



Bastardella semisferica
Mixing bowl
pag. 60



Bacchette e coperchi GN inox
Stainless GN steel pans and lids
pag. 9



Bacchette e coperchi in policarbonato
Polycarbonate food containers and lids
pag. 23



Coltello pizza
Pizza knife
pag. 75

**MOVIMENTAZIONE
HANDLINGS**



MOVIMENTAZIONE HANDLINGS

Carrelli inox <i>Stainless steel trolleys</i>	160
Carrelli, ripiani <i>Carts, shelves</i>	162
Carrelli portateglie e tavoli inox <i>Pans transport trolley and stainless steel tablets</i>	163
Carrelli servizio 3 piani <i>Three shelves service carts</i>	163
Carrelli portavassoi universali <i>Universal trays trolleys</i>	164
Carrelli per trasporto vassoi in linea <i>In-line trays transport trolleys</i>	164
Carrelli trasporto teglie gastronorm <i>Gastronorm pans transport trolleys</i>	165
Carrello portapiatti inox <i>Stainless steel dish carts</i>	166
Carrelli portapiatti <i>Dish carts</i>	166
Carrello termico bagnomaria <i>Bain-marie heated trolley for distribution of meals</i>	167
Carrello elevatore piatti neutro 2 colonne <i>Dish distributor neutral trolley 2 columns</i>	167
Carrello elevatore piatti riscaldato 2 colonne <i>Dish distributor heated trolley 2 columns</i>	167

Carrelli inox - *Stainless steel trolleys*

Dotati di 2 ruote frenanti e 2 senza freno. Con adesivo antirumore per limitare i rumori.

2 wheels with brakes, and 2 without adhesive noise limit.



AISI 304

cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS802L	2	800x500	890x590x960	120
MS1002L	2	1000x500	1.090x590x960	120



AISI 304

cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS803L	3	800x500	890x590x960	180
MS1003L	3	1000x500	1.090x590x960	180



Carrelli inox per trasporti pesanti *Stainless steel trolleys for heavy transport*



cod.	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS1002P-RF	1.020x575	1.160x660x940	500



cod.	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
CP1-RF	1.000x600	1.080x600x900	1.400

Carrelli inox - Stainless steel trolleys

cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS802Z	2	830x515	855x535x930	80



cod.	n° ripiano shelf	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
MS803Z	3	830x515	855x535x930	80



porta casse - box trolley

cod.	mm dim. ripiano shelf dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg portata load
CP1Z	890x580	890x580x1.080	300



carrello porta 15 teglie GN 1/1 - 15 pans GN 1/1 trolley

fermateglie di sicurezza anteriore e posteriore
one container latch each on front and rear

(portata GN 1/1 h 150 7 pz. - capacity GN 1/1 h 150 7 pz.)

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
TT15GN11Z	370x550x1.735



carrello porta 18 teglie 60x40 cm 18 pans 60x40 cm trolley

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
TT186040Z	530x680x1700



Carrelli, ripiani

Carts, shelves



MSDW



MS2D



MSCNT



MSD



MSP12



MSP15

carrello cesti lavastoviglie - dishwasher rack cart

**carrello servizio 2 vasche - service cart 2 sinks
(portata 40 Kg a ripiano - load 40 kg per shelf)**

carrello contenitore chiuso - bins closed

carrello per piatti - plates cart

mensola appendibile - hanging shelf

mensola appendibile - hanging shelf

cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

MSDW

-

MS2D

855x535x940

MSCNT

750x470x740

MSD

980x515x830

MSP12

1200x300x220

MSP15

1500x300x220

Carrelli portateglie e tavoli inox

Pans transport trolley and stainless steel tablets



cod.	mm dim. teglie pans dim.	mm LxPxH dimensioni dimensions	n° portata capacity
TT7GN11Z	1/1GN	385x550x870	7



TVI950



TVI860

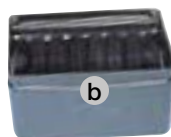
cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kg peso weight
TVI860	1.600x700x860	300
TVI950	1.600x700x950	300

Carrelli servizio 3 piani

Three shelves service carts

Carrello dal design elegante, è perfetto per qualsiasi tipo di servizio, dalle camere alla sala. Resistente agli urti, ha una capacità di carico di 120 kg. Cesto rifiuti e porta posate disponibili come optional.

Elegant styling cart, it is perfect for any use of serving. Durable construction, 120 kg it has a load. Trash container and silverware holder available separately.



a. carrello servizio 3 piani - 3 floors trolley cart

b. cesto porta posate - silverware container

c. cestino portarifiuti - refuse container


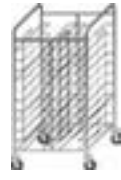

cod.	cm LxPxH dimensioni dimensions	colore color
BC641	103x50x96	nero - black
BC642	33,5x23x18	nero - black
BC643	33x23x57	nero - black



Carrelli portavassoi universali

Universal trays trolleys



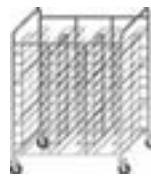
passo guide 11 cm - step guide 11 cm

cod.	n° vassoi tray	mm dim. max vassoi dim. max trays	mm LxPxH dimensioni dimensions	
TVL11U-RF	11	395x595	520x680x1.660	
TVL22U-RF	22	395x595	960x680x1.660	
TVL33U-RF	33	395x595	1.400x680x1.660	

Carrelli per trasporto vassoi in linea

In-line trays transport trolleys






passo guide 11 cm - step guide 11 cm

cod.	n° vassoi tray	tipologia vassoi tray	mm dim. max vassoi dim. max trays	mm LxPxH dimensioni dimensions	
TVL11GN-RF	11	GN	530x325	455x620x1.525	
TVL11EN-RF	11	Euronorm	530x370	500x620x1.525	
TVL11VS-RF	11	speciale - special	indicare dim. vassoi to point dim. of trays	...x620x1.525	
TVL22GN-RF	22	GN	530x325	815x620x1.525	
TVL22EN-RF	22	Euronorm	530x370	905x620x1.525	
TVL22VS-RF	22	speciale - special	indicare dim. vassoi to point dim. of trays	...x620x1.525	
TVL33GN-RF	33	GN	530x325	1.175x620x1.525	
TVL33EN-RF	33	Euronorm	530x370	1.310x620x1.525	
TVL33VS-RF	33	speciale - special	indicare dim. vassoi to point dim. of trays	...x620x1.525	

Carrelli trasporto teglie gastronorm

Gastronorm pans transport trolleys



	cod.	n° portata capacity	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dim. teglie pans dim.	cm distanza guide distance guides
	TT28GN21-A	28	760x660x1.500	2/1 GN	4,5
		56		1/1 GN	4,5
		112		2/4 GN	4,5
		h 20 mm			
	TT14GN21-RF	14	750x550x1.450	2/1 GN	7,5
		28		1/1 GN	7,5
		56		2/4 GN	7,5
		h 65 mm			
	TT14GN11-RF	14	440x630x1.450	1/1 GN	7,5
		28		1/2 GN	7,5
		42		1/3 GN	7,5
		h 20 mm		2/8 GN	7,5
	TT146040-RF	14 teglie pans	450x670x1.530	600x400	7,5
	TT7GN21-RF	7	720x660x835	2/1 GN	7,5
		14		1/1 GN	7,5
		28		2/4 GN	7,5
		h 65 mm			

accessori - accessories

copertura carrelli in polietilene
polyethylene covers for trolley

		pezzi pieces	carrello trolley
700-011		100	1/1
700-021		100	2/1
700-064		100	600x400

dispositivo porta rotolo
device roll holder

700-100





Carrello portapiatti inox Stainless steel dish carts

Diametro piatti max 23 cm
Distanza spine 6 cm

Max diameter of plates 23 cm
Distance hooks 6 cm

carrello inox+alluminio
stainless steel + aluminium carts

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	n° piatti dishes	kg peso weight
TIA-80	720x720x1.820	80	23,5

Carrelli portapiatti - Dish carts



I carrelli portapiatti, stampati in polietilene, aiutano ad evitare le sbeccature dei piatti durante il trasporto degli stessi, anche grazie agli angoli arrotondati sia all'interno che all'esterno. I separatori regolabili permettono ai carrelli di accomodare piatti di dimensioni diverse: usare 2-4 divisori per piatti da 254 mm o dimensioni maggiori, 6 divisori per piatti da 203-248 mm, 8 divisori per piatti da 196 mm o inferiori. Dotati di due ruote da 127 mm e due da 254 mm garantiscono un facile scorrimento. Tutti i carrelli vengono forniti completi di protezione igienica in vinile.

The polyethylene dish caddies prevent dishes from chipping during the transport and the external and internal rounded corners protect. Your furnitures. Adjustable dividers allow dollies to hold plates: use 2-4 dividers for 254 mm or larger plates, 6 dividers for for 203-248 mm plates, 8 dividers for 196 mm or smaller plates. The casters. Two 127 mm and two 254 mm. Make a very easy handling. All these caddies are shipped already fixed and with a vinyl hygenical cover.



carrello portapiatti con 6 elementi divisori regolabili
dish caddy with 6 dividers

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	n° piatti dishes
CPP6	711x1092x806	45/60

mm
dimensione vassoi
tray dimensions

mm
dimensione piatti
plates dimensions

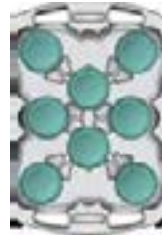
mm
dimensione vassoi
tray dimensions

mm
piatti da portata
platters

mm
dimensione piatti
plates dimensions

-

213/248



-

140x200

149/203

140/305

-

203/210



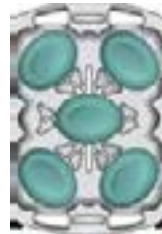
254x368

-

191/254

289/318

140/200



-

-

305x233

241x184

Carrello termico bagnomaria

Bain-marie heated trolley for distribution of meals

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 completamente saldata. Vasca a doppia parete. Riscaldato mediante resistenza elettrica a bagnomaria 2000 W - 230 V. Controllo temperatura tramite termostato digitale 30°- 90° C. Cavo elettrico con spina Schuko. 4 ruote piroettanti in gomma grigia, 2 con freno Ø 125 mm. GN escluse.

Welded frame made in stainless steel 18/10 AISI 304. Double-wall basin. Electric water-bath heating, 2000 Watt - 230 V. Temperature controlled by a digital thermostat 30°- 90° C. Spiral cable with "Schuko" plug. 4 grey rubber swivelling wheels, 2 with brake Ø 125 mm. GN not included.



cod.	n° pasti meals	mm LxPxH dimensioni dimensions
CPG211	40/50	850x640x900

carrello termico 2 x 1/1 GN h200
Heated trolley 2 x 1/1 GN h200

Carrello elevatore piatti neutro 2 colonne

Dish distributor neutral trolley 2 columns

Carrello Inox Aisi 304 elevatore piatti neutro a due colonne con regolazione diametro. Ø 18-28 cm. per 100/120 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator. Diam. 18-28 cm Cap. 110/120 round dished.



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
CPP2N	930x480x1060

Carrello elevatore piatti riscaldato 2 colonne

Dish distributor heated trolley 2 columns

Carrello Inox Aisi 304 elevatore piatti riscaldato a due colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 18-28 cm per 100/120 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 18-28 Cm. Cap. 110/120 round dished

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power
CPP2R	1030x480x1060	900



**TAVOLA BUFFET BAR
TABLE BUFFET BAR**



TAVOLA BUFFET BAR - TABLE BUFFET BAR

Vassoi in poliestere rinforzati con fibra di vetro <i>Polyester tray fiberglass reinforced</i>	170	Servizio the e caffè <i>Tea and coffee service</i>	199
Vassoi in laminato <i>Laminated tray</i>	170	Vetrine brioches <i>Pastry display cabinets</i>	201
Vassoi in polipropilene con superficie antiscivolo <i>Non-slip polypropylene trays</i>	171	Vetrine brioches calde <i>Hot pastry display cabinets</i>	201
Vassoi fast food in polipropilene colorati per alimenti <i>Polypropilene colored fast food tray</i>	171	Frullatori <i>Blenders</i>	202
Nuova linea buffet in melamina <i>New buffet line melamine</i>	172	Frullatori professionali <i>Professionals blenders</i>	203
Bacinelle gastronomia melamina bianca <i>White melamine gastronorm pans</i>	172	Blender <i>Blender</i>	203
Bacinelle gastronomia melamina nera <i>Black melamine gastronorm pans</i>	173	Frullino, spremiagrumi, tritaggiaccio <i>Frappè mixer, juicers, ice crusher</i>	204
Bacinelle gastronomia melamina colorata <i>Colored melamine gastronorm pans</i>	173	Tritaggiaccio <i>Ice crusher</i>	206
Nuova linea buffet in melamina <i>New buffet line melamine</i>	174	Centrifuga <i>Juice extractor</i>	206
Piatti in melamina bianca extraforte <i>Heavy white melamine dishes</i>	177	Pentola riscaldante per vin brulé <i>Mulled wine pot</i>	206
Piatti in melamina linea K <i>K lines melamine plates</i>	178	Fontana di cioccolato inox <i>Chocolate fountain stainless steel body</i>	207
Caraffe isotermitiche <i>Thermal servers</i>	178	Estrattori <i>Extractor</i>	207
Macinapepe e macinasale <i>Pepper mill and salt grinders</i>	179	Cantinette vino <i>Wine cooler</i>	208
Vassoi espositivi <i>Display tray</i>	179	Mini frigo espositore <i>Mini cooler</i>	208
Ciotole ed insalatiere <i>Bowls and salad bowls</i>	180	Cantinetta vino <i>Wine refrigerator</i>	208
Piatti da portata e ciotole in porcellana <i>Porcelain bowls and platters</i>	180	Vetrine refrigerate <i>Refrigerated display cabinets</i>	209
Pietre ollari <i>Ollar stones</i>	181	Vetrina refrigerata con illuminazione <i>Refrigerated display</i>	209
Piastre di sale <i>Salt plates</i>	182	Secchielli champagne <i>Champagne bucket</i>	210
Servizio tavola Linea Mini inox <i>Stainless steel miniatures table TOP service</i>	183	Portabottiglie termici <i>Isothermal bottle servers</i>	211
Posateria <i>Cutlery</i>	184	Accessori vino <i>Wine accessories</i>	212
Accessori da tavola <i>Table accessories</i>	187	Accessori di servizio <i>Service accessories</i>	212
Programma chafing dish <i>Chafing dish program</i>	188	Brocche <i>Pitchers</i>	213
Chafing dish elettrico 1/1 GN Caldo/Freddo <i>Electric chafing dish 1/1 Cool/Hot</i>	189	Bicchieri club privé <i>Club privé glasses</i>	214
Scaldavivande per zuppe e minestre <i>Food warmer for soup souces and meals</i>	190	Barattoli per succhi di frutta <i>Juices containers</i>	215
Cuociriso <i>Rice cooker</i>	190	Accessori bar <i>Bar accessories</i>	215
Riscaldatore Riso elettrico <i>Rice warmer</i>	190	Bar mobile <i>Mobile bar</i>	218
Pozzetti riscaldati <i>Round heated well</i>	191	Bordatori bicchieri <i>Glass rimmers</i>	219
Servizio bar <i>Bar service</i>	192	Bar mats	219
Macchine per caffè <i>Coffe machines</i>	192	Tappetini bar <i>Bar mats</i>	220
Macchine per caffè americano <i>American coffee machine</i>	193	Misurini <i>Jiggers</i>	220
Dispencer per acqua calda <i>Hot water dispenser</i>	193	Beccucci versatori a flusso libero per liquori <i>Free flowing liquor pourer</i>	220
Servizio colazione <i>Breakfast service</i>	194	Portacondimenti in plastica <i>Plastic condiment caddies</i>	221
Cuoci uova <i>Egg cooker</i>	195	Portaoggetti da bar <i>Bar caddy</i>	221
Servizio pane <i>Bread service</i>	198	Portabottiglie <i>Bottle holders</i>	221

Vassoi in poliestere rinforzati con fibra di vetro

Polyester tray fiberglass reinforced

Vassoi indicati per comunità, ospedali, self service e mense scolastiche ad elevato tourn-over. Adatti ad utilizzo intensivo con angoli e bordi rinforzati. Lavabili in lavastoviglie. Temperatura massima lavaggio 60° C, Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Trays suitable for, communities, hospitals, school canteens and Self Service high tourn-over. Suitable for heavy use with reinforced corners and edges. Dishwasher safe. Maximum temperature 60° C washing, rinsing and drying Maximum Temperature 90° C.



cod.

mm
dimensioni
dimensions

imballo
case

VPE-GAS	1/1GN - 530x325	20
VPE-EU	euronorm - 530x370	20
VPE-12GAS	1/2GN - 325x265	36

Vassoi in laminato - Laminated tray

Vassoi in laminato indicati per ristoranti, bar, hotel, self service e mense. Leggero e sottile occupano poco spazio quando impilati. Disponibili sia in tinte legno che colorati. Lavabili in lavastoviglie, asciugare bene prima di impilare. Temperatura massima lavaggio 60° C. Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Laminated tray suitable for, restaurants, bars, hotels, canteens and Self Service. Lightweight and thin take up little space when stacked. Available in both wood and colored dyes. Dishwasher safe, dry thoroughly before stacking. Maximum temperature 60° C washing, rinsing and drying Maximum Temperature 90° C.



COUNTRY



colore - color



mogano



noce



teak



blu - blue



giallo
yellow



rosso
red



verde
green



ELEGANCE



HONEY

cod.

mm
dimensioni
dimensions

imballo
case

VLP-GAS	1/1GN - 530x325	36
VLP-EU	euronorm - 530x370	36
VLP-6040	600x400	24
VLPGAS-COUNTRY	530x325	36
VLPGAS-ELEGANCE	530x325	36
VLPGAS-HONEY	530x325	36
VLPEU-COUNTRY	530x370	36
VLPEU-ELEGANCE	530x370	36
VLPEU-HONEY	530x370	36



Vassoi in polipropilene con superficie antiscivolo

Non-slip polypropylene trays

rotondi - round

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VPA150	Ø279	12
VPA160	Ø356	12
VPA180	Ø406	12



colore: nero
color: black



rettangolare - rectangular

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VPA230	350x250	12
VPA100	400x300	12
VPA110	460x360	12



colore: nero
color: black



Vassoi fast food in polipropilene colorati per alimenti

Polypropylene colored fast food tray

colore - color



RAL 2011
arancio
orange



RAL 1018
giallo
yellow



RAL 9011
nero
black



RAL 8011
marrone
brown



RAL 3020
rosso
red



RAL 6029
verde
green



RAL 5010
blu
blue



RAL 7044
grigio
grey

cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
VGP230	345x270	50
VGP100	415x305	50
VGP110	456x356	30
VGP-EU	euronorm - 530x370	20
VGP-GAS	gastronorm - 530x325	20





Nuova linea buffet in melamina

New buffet line melamine

Gamma completa di piatti, vassoi, ciotole e bacinelle in melamina in diverse misurazioni. La melamina è una resina sintetica si indurisce e prende forma dopo un processo di riscaldamento. È un materiale consigliato e utilizzato per i servizi in Tavola e Buffet.

Caratteristiche: Adatta al contatto con alimenti certificazione SGS. Temperatura di utilizzo da -20°C a + 70°C.

Proprietà: Resistente al calore alla corrosione, non è tossica, inodore, leggera e indeformabile, conduce poco calore.

Utilizzi: Non raccomandato per utilizzo in Microonde, forno, su fuoco diretto, oli e prodotti chimici.

Full range of plates, trays and bowls in melamine, in various measure.

The melamine is a synthetic resin, cures and takes shape after heating process.

It's a suggested material and used for services in table and buffet.

Features: Suitable for contact with food SGS certification. Operating temperature -20°C to + 70°C.

Properties: Heat resistant to corrosion, it is non-toxic, odorless, light and non-deformable, It conducts little heat.

Uses: Not recommended for use in microwave, oven, over direct heat, oils and chemicals.

Bacinelle gastronomia melamina bianca

White melamine gastronorm pans

GN 1/1

530 x 325 mm

MPGN11020B h 20 mm

MPGN11040B h 40 mm

MPGN11065B h 65 mm



GN 1/3

325 x 175 mm

MPGN13065B h 65 mm

MPGN13100B 100 mm



GN 2/3

353 x 325 mm

MPGN23065B h 65 mm



GN 1/4

265 x 162 mm

MPGN14065B h 65 mm



GN 1/2

325 x 265 mm

MPGN12020B h 20 mm

MPGN12040B h 40 mm

MPGN12065B h 65 mm

MPGN12100B h 100 mm



GN 1/6

176 x 162 mm

MPGN16065B h 65 mm

MPGN16100B h 100 mm



GN 2/4

530 x 162 mm

MPGN24020B h 20 mm

MPGN24065B h 65 mm



Bacinelle gastronomia melamina nera

Black melamine gastronorm pans

GN 1/1

530 x 325 mm

MPGN11020N h 20 mm

MPGN11040N h 40 mm

MPGN11065N h 65 mm



GN 1/3

325 x 175 mm

MPGN13065N h 65 mm

MPGN13100N h 100 mm



GN 2/3

353 x 325 mm

MPGN23065N h 65 mm



GN 1/4

265 x 162 mm

MPGN14065N h 65 mm



GN 1/2

325 x 265 mm

MPGN12020N h 20 mm

MPGN12040N h 40 mm

MPGN12065N h 65 mm

MPGN12100N h 100 mm



GN 1/6

176 x 162 mm

MPGN16065N h 65 mm

MPGN16100N h 100 mm



GN 2/4

530 x 162 mm

MPGN24065N h 65 mm



Bacinelle gastronomia melamina colorata

Colored melamine gastronorm pans

GN 1/1

Bacinelle/Pans
530 x 325 mm



Rosso/Red

MPGN11020R h 20 mm

MPGN11065R h 65 mm

Giallo/Yellow

MPGN11020G h 20 mm

MPGN11065G h 65 mm

Verde/Green

MPGN11020V h 20 mm

MPGN11065V h 65 mm

Azzurro/Light blue

MPGN11020A h 20 mm

MPGN11065A h 65 mm

GN 1/2

Bacinelle/Pans
325 x 265 mm



Rosso/Red

MPGN12020R h 20 mm

MPGN12040R h 40 mm

MPGN12065R h 65 mm

Giallo/Yellow

MPGN12020G h 20 mm

MPGN12040G h 40 mm

MPGN12065G h 65 mm

Verde/Green

MPGN12020V h 20 mm

MPGN12040V h 40 mm

MPGN12065V h 65 mm

Azzurro/Light blue

MPGN12020A h 20 mm

MPGN12040A h 40 mm

MPGN12065A h 65 mm

**Vassoio piano con
piedini antiscivolo/
Flat tray with
antiskid feet**



MP22611 530x325 mm

MP22612 325x265 mm

MP22613 325x176 mm

MP22614 265x162 mm



Nuova linea buffet in melamina

New buffet line melamine

Espositore/Exhibitor

GN 1/1

MPESP11

565x525x325 mm

Contenitori non inclusi
Pans not included



Espositore/Exhibitor

GN 1/3

MPESP13

360x525x325 mm

Contenitori non inclusi
Pans not included



Espositore/Exhibitor

GN 1/2

MPESP12

360x525x325 mm

Contenitori non inclusi
Pans not included



Espositore/Exhibitor

GN 1/6

MPESP16

360x525x325 mm

Contenitori non inclusi
Pans not included



**Vassoio
presentazione
ovale /
Small oval plate**

MPV22270

250x120x25 mm



**Ciotola ovale
piccola /
Small oval bowl**

MPV22273

250x120x75 mm



Vassoio rettangolare / Rectangular tray

MPV22037
500x200x50 mm



Piatto rettangolare / Rectangular plate

MPV22012 358x205x38 mm
MPV22013 443x221x44 mm
MPV22014 495x272x56 mm
MPV22015 557x322x52 mm
MPV22016 710x405x53 mm



Vassoio rettangolare / Rectangular tray

MPV22038
350x250x50 mm



Vassoio rettangolare / Rectangular tray

MPV22091 250x150x65 mm



Vassoio quadrato / Square tray

MPV22001
335x335x55 mm
MPV22000
373x373x28 mm



Vassoio rettangolare / Rectangular tray

MPV22164 250x150x70 mm
MPV22165 350x250x70 mm
MPV22166 450x300x70 mm



Vassoio forma foglia / Leaf plate

MPV22170
505x240x70 mm



Vassoio gastronorm / Gastronorm tray

MPV22150 530x325x20 mm
MPV22151 325x265x20 mm



Vassoio ovale per pesce / Oval serving dish

MPV22163
715x285x40 mm



Piatto quadrato / Square plate

MPV220031 310x310x40 mm
MPV220030 350x350x40 mm
MPV220033 420x420x50 mm



Vassoio 5 scomparti / 5 compartment bowl

MPV22103
Ø 380 h 65 mm



**Ciotola rotonda /
Round bowl**

MPV22022 Ø 360 h 70 mm



**Ciotola rotonda /
Round bowl**

MPV22019 Ø 200 h 90 mm
MPV22020 Ø 280 h 125 mm
MPV22021 Ø 380 h 170 mm



**Ciotola rotonda /
Round bowl**

MPV22100 Ø 160 h 90 mm
MPV22101 Ø 260 h 100 mm
MPV22102 Ø 360 h 130 mm



**Ciotola quadrata /
Deep square bowl**

MPV22004 250x250x88 mm
MPV22005 375x375x90 mm



**Ciotola ovale /
Oval bowl**

MPV22169 290x165x150 mm



**Ciotola rotonda inclinata /
Slanted round bowl**

MPV22174 212x208x104 mm
MPV22175 300x291x137 mm
MPV22176 360x349x163 mm



**Ciotola quadrata /
Square bowl**

MPV22108 125x125x35 mm
MPV22109 100x100x34 mm



**Vassoio ovale /
Oval plate**

MPV22023 500x360x67 mm



**Tazza e piattino /
Cup and plate**

MPA22178 Tazza Ø 70 mm h 48 mm 0,10 lt S
MPA22180 Tazza Ø 98 mm h 65 mm 0,25 lt L
MPA22179 Piattino Ø 103 mm S
MPA22181 Piattino Ø 144 mm L



**Ciotola quadrata /
Deep squared bowl**

MPV22211 70x70x42 mm
MPV22200 90x90x55 mm
MPV22201 130x130x70 mm
MPV22202 180x180x85 mm
MPV22203 240x240x100 mm
MPV22204 300x300x115 mm



**Cucchiaio forato /
Slotted spoon**

MPA22033 L. 300 mm



**Cucchiaio /
Spoon**

MPA22034 L. 270 mm 0,08 l



**Cucchiaino monoporzione /
Monoportion spoon**

MPA22110 145x45x50 mm



**Piatto porta uovo /
Egg cup**

MPA22088 115x115x20
mm



Piatti in melanina bianca extraforte *Heavy white melamine dishes*



**Piatto piano con falda /
Round dish**

MP22111 Ø 160 mm

MP22112 Ø 200 mm

MP22113 Ø 235 mm

MP22114 Ø 265 mm



**Piatto fondo
con falda /
Soup plate**

MP22115 Ø 240 mm



**Ciotola grande /
Bis salad bowl**

MP22116 Ø 190 mm h 50 mm



**Ciotola piccola /
Small salad bowl**

MP22117
Ø140 mm h60 mm



**Piatto ovale /
Oval dish**

MP22182 243x182 mm h 21 mm

MP22183 305x232 mm h 25 mm

MP22184 342x268 mm h 27 mm



Mug

MP22118

Ø 75 mm h 100 mm

0,3 lt



Piatti in melamina linea K

K lines melamine plates

Piatti di media resistenza adatti per ogni tipo di soluzione, finitura lucida. Lavabili in lavastoviglie.

Dishes of average resistant suitable for each type of solution, glossy finish. Dishwasher safe.



KM570

KM571

KM572

KM573

KM574

KM586

	cod.	cm dimensioni dimensions
piatto piano - dinner plate	KM570	Ø23
piatto fondo - deep plate	KM571	Ø21
piatto piano - dinner plate	KM572	Ø20
ciotola - bowl	KM573	Ø15xh5 - 450ml
ciotola - bowl	KM574	Ø13xh7 - 350ml
ciotola - bowl	KM586	Ø15xh8 - 500ml

Caraffe isoterme - Thermal servers

Le caraffe isoterme sono particolarmente indicate per il servizio di bevande calde, infatti, grazie alla doppia parete, mantengono il calore a lungo. Dotate di coperchio, le caraffe sono resistenti alle macchie, agli acidi ed agli odori, sono antiurto e possono essere lavate in lavastoviglie.

Isothermic pitchers for hot beverage service. Thanks to the double-walled insulation they keep the drinks warm for a long time. They are provided with lids and resistant against acids, stains, odors and impacts. Dishwasher safe.



10SCAT

10VCAT

cod.	l capacità capacity	colori colors
100CAT	0,30	nero rame/nero oro/nero blu/nero
180CAT	0,54	black copper/black gold/black blue/black



180CAT

100CAT

10SCAT	1,00	in acciaio
10VCAT	1,00	stainless steel

19SCAT	1,90	con vetro interno with internal glass
30SCAT	3,00	senza vetro interno
40SCAT	4,00	without internal glass
50SCAT	5,00	glass



30SCAT

19SCAT



Macinapepe e macinasale Pepper mill and salt grinders



mulino per pepe in acrilico
acrylic pepper mill

cod. mm
dimensioni
dimensioni colori
colors

cod.	mm dimensioni dimensioni	colori colors
420-001	15,5	trasparente <i>clear</i>
420-002	20,0	
420-003	23,0	



mulino per sale in acrilico
acrylic salt mill

420-004	15,5	trasparente <i>clear</i>
420-005	20,0	
420-006	23,0	

Vassoi espositivi - Display tray

Vassoi costruiti in policarbonato, trovano il loro miglior utilizzo sui banchi da esposizione.

Polycarbonate trays suitable for displays and buffet tables.



porta torta girevole - revolving cake stand

cod.	mm dimensioni dimensioni
680-000	ø300h80

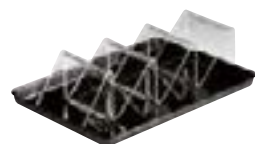


vassoio espositore per 7 panini
7 sandwiches tray stand

VES7 580x195

griglia policarbonato per espositore 7 panini
7 sandwiches grid stand

VES7G 550x85



vassoio espositore per 3 panini
3 sandwiches tray stand

VES3 290x195

griglia policarbonato per espositore 3 panini
3 sandwiches grid stand

VES3G 280x90

Ciotole ed insalatiere

Bowls and salad bowls

Le ciotole e le insalatiere a coste sono realizzate in policarbonato, non si rompono nè si scheggiano. Disponibili in varie misure, sono lavabili in lavastoviglie.

Salad bowls, which avoids the scratches. Unbreakable and dishwasher safe. Available in various sizes.

cod.	mm dimensioni dimensions	colore color	H altezza height
CTLPC15	Ø15	trasparente clear	4,5
CTLPC20	Ø20		6,5
CTLPC25	Ø25		8,0
CTLPC30	Ø30		7,5
CTLPC39	Ø39		12

ciotole in policarbonato
polycarbonate bowls



Piatti da portata e ciotole in porcellana

Porcelain bowls and platters



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	imballo case	
830510	Ø238	6	a
830520	Ø208	6	b
830530	Ø204	6	c
103-080	Ø65 h50 - cl 8	1	
103-090	Ø115 h18	1	
103-100	Ø153 h20	1	
103-110	Ø80 h58 - cl 20	1	
S3	Ø330	1	

piatto piano - flat plate

piatto fondo - deep plate

piatto dessert - dessert plate

tazzina espresso - espresso cup

piattino per tazzina espresso - espresso cup plate

piattino per tazza da the - the cup plate

tazza da the - the cup

piatto porcellana pizza - porcelain pizza plate

Pietre ollari

Ollar stones



La pietra ollare è un sistema di cottura antico, qui rivisto con un design moderno. Una cottura antica con l'esperienza della modernità. La pietra rovente può essere usata direttamente a tavola per darci il pregio del cibo appena allontanato dal fuoco.

Ciò a cui mirano le ricette moderne è, appunto, il suo sapore antico ed equilibrato. Il particolare tipo di pietra permette una cottura priva di olio, burro e di tutti quegli ingredienti grassi usati normalmente.

Nella linea sono presenti: telai cromati con impugnature di legno dallo stile moderno e basi di legno tinto.

The ollar stone is an ancient cooking system, revisited here with a modern design. An ancient way of cooking combined with the experience of modernity. The fiery stone can be used directly on the table, so that it preserves the quality of food that has just been removed from the fire. This type of stone allows to experience a kind of cooking without oil, butter or other fats that are normally used.

Part of the line are also: chromed frames with wooden handles perfect for modern styled houses and supports made of wood

Pietra ollare rotonda Round ollar stone

POR30 Ø 30 mm
Telaio cromato manici faggio
Chromed frame with beech handles



Pietra ollare quadrata Square ollar stone

POR2525 25x25 cm
Telaio cromato manici faggio
Chromed frame with beech handles



Pietra ollare rettangolare Rectangular ollar stone

POR2540 25x40 cm
Telaio cromato manici faggio
Chromed frame with beech handles



Pietra ollare rotonda Round ollar stone

POR30B Ø 30 mm
Base faggio
Beech base



Pietra ollare quadrata Square ollar stone

POR2525B 25x25 cm
Base faggio
Beech base



Pietra ollare rettangolare Rectangular ollar stone

POR2540B 25x40 cm
Base faggio
Beech base





Piastra di sale

Salt plates

Le piastra di sale sono un antico sistema di cottura composto esclusivamente di sale rosa estratto dalle miniere di Kewra in Pakistan, originariamente ricoperte da un mare preistorico, che dona ai cibi caratteristiche percepibili al gusto.

Tra le molte caratteristiche benefiche che si trovano: una rapida assimilazione da parte dell'intestino e una bassa propensione alla ritenzione dell'acqua (rispetto al solito sale da cucina). Le piastra di sale possono essere utilizzate come base calda o fredda per servire il cibo o come vero metodo di cottura, dopo averlo riscaldato nel forno.

Salted plates are an ancient cooking system exclusively made of pink salt extracted from Kewra and Pakistani mines, originally covered by a prehistoric sea. They give food a specific flavor. What modern recipes aim at is the ancient and balanced taste.

Among the many healthy features there are: a fast absorption by the gut and less water retention in the tissue when compared to normal cooking salt. Salt plates can be used as a hot or a cold base on which food is served, or as a live cooking method at the table. To prepare a dish on the table the plate needs to be warmed up in the oven beforehand. For this reason, different metallic and wooden supports have been created, to choose from.



Piastra sale rotonda

Round salt plate

PSR20 Ø 20 cm

Telaio cromato manici legno
Chromed frame with wooden handles



Piastra sale quadrata

Square salt plate

PSR2020 20x20 cm

Telaio cromato manici legno
Chromed frame with wooden handles



Piastra sale rettangolare

Rectangular salt plate

PSR2030 20x30 cm

Telaio cromato manici legno
Chromed frame with wooden handles



Piastra sale rotonda

Round salt plate

PSR20B Ø 20 cm

Base legno
Wooden base



Piastra sale quadrata

Square salt plate

PSR2020B 20x20 cm

Base legno con 2 ciotole porcellana
Wooden base with 2 porcelain bowls



Piastra sale rettangolare

Rectangular salt plate

PSR2030B 20x30 cm

Base legno
Wooden base



Servizio tavola Linea Mini inox

Stainless steel miniatures table TOP service

24407 mini secchio - mini bucket
Ø 7,5 h 6,5 cm - 0,15 cl



24409 mini secchio - mini bucket
Ø 9 h 8,5 cm - 0,32 cl

398-108 mini cestino frittura tondo
mini round presentation basket
Ø 12 h 10 cm



398-109 mini cestino frittura quadrato
mini square presentation basket

10x10 h 7 cm



398-110 mini cestino frittura quadrato
mini square presentation basket

12x12 h 7 cm

398-111 mini cestino frittura rettangolare
mini rectangular presentation basket
21x11 h 6 cm



398-101 mini casseruola inox - mini casserole
Ø 10 h 6 cm - 48 cl



398-102 mini casseruola inox - mini casserole
Ø 12 h 6 cm - 64 cl

398-103 mini padella inox - mini saute pan
Ø 12 h 3,5 cm - 40 cl



398-104 mini padella alta inox - mini high saute pan
Ø 7 h 3,5 cm - 25 cl

398-105 mini padella alta inox - mini high saute pan
Ø 9 h 6 cm - 35 cl



398-106 mini coperchio inox - mini lid Ø 10 cm

398-107 mini coperchio inox - mini lid Ø 12 cm





Posateria - Cutlery

Ritz

Acciaio inossidabile 18/10. Spessore 3 mm.

Stainless steel 18/10. Thickness 3 mm.



	cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
posate tavola - table cutlery			
cucchiaio tavola - dinner spoon	131502	188	12
forchetta tavola - dinner fork	131503	194	12
coltello tavola, monoblocco - dinner knife	131516	222	12
coltello tavola, manico cavo - lunch knife	131515	222	12
posate frutta - fruit cutlery			
cucchiaio frutta - dessert spoon	131508	159	12
forchetta frutta - dessert fork	131505	161	12
caffè - coffee			
cucchiaino caffè - coffee spoon	131525	125	12
posate dolce - dessert cutlery			
forchetta dolce - dessert fork	131531	160	12
posate pranzo - lunch cutlery			
forchetta pranzo - lunch fork	131507	194	12
coltello pranzo, monoblocco - lunch knife	131517	194	12
coltello pranzo, manico cavo - lunch knife	131514	194	12

P1

Acciaio inossidabile 18/10. Spessore 2,5 mm.

Stainless steel 18/10. Thickness 2,5 mm.



cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
------	--------------------------------	-----------------

posate tavola - table cutlery

132502	200	12
132503	195	12
132515	210	12

cucchiaio tavola - dinner spoon

forchetta tavola - dinner fork

coltello tavola, monoblocco - dinner knife

posate frutta - fruit cutlery

132506	183	12
132507	183	12
132514	190	12

cucchiaio frutta - dessert spoon

forchetta frutta - dessert fork

coltello frutta, monoblocco - dessert and fruit knife

caffè, tè - coffee, the

132525	140	12
132528	123	12

cucchiaino the - tea spoon

cucchiaino caffè - coffee spoon

posate dolce - dessert cutlery

131531	160	12
--------	-----	----

forchetta dolce - dessert fork





Echo

Cromo 18. Spessore 1,8 mm.

Cromo 18. Thickness 1,8 mm.



	cod.	mm dimensioni dimensions	imballo case
posate tavola - table cutlery			
cucchiaio tavola - dinner spoon	136106	208	12
forchetta tavola - dinner fork	136112	205	12
coltello tavola, monoblocco - dinner knife	141071	243	12
posate dolce, frutta - fruit cutlery			
cucchiaio frutta - fruit spoon	136125	175	12
forchetta frutta - dessert fork	136126	175	12
coltello frutta, monoblocco - dessert knife	136121	195	12
caffè - coffee			
cucchiaino caffè - coffee spoon	136123	108	12

Accessori da tavola

Table accessories

cod. FCP1 **cucchiaio party - party spoon**



cod. SPN1 **oliera singola - oil single bottle**
h230 mm



cod. FCP2 **forchetta party - party fork**



cod. SPSP2 **set 2 pezzi sale e pepe inox**
stainless steel salt/pepper 2 pcs set



cod. FCP3 **forchetta curva - curve fork**



cod. SPSP1 **saliera - salt holder**



cod. SZ10 **spargizucchero vetro e inox**
sugar sprinkle glass and stainless steel
ø75xh135 mm



cod. SPSP15 **spargi sale e spargi pepe**
salt and pepper shaker
h120 mm



cod. SZ20 **spargizucchero dosatore**
sugar sprinkle dispenser
h120 mm



cod. SPSP3 **set 3 pezzi sale pepe stecchi inox**
stainless steel condiments 3 pcs
h350 mm



cod. SZ30 **spargizucchero dosatore**
sugar sprinkle dispenser
h110 mm



cod. SPSP2 **set 2 pezzi sale e pepe inox.**
stainless steel salt/pepper set
h350 mm



cod. FG100 **formaggera - cheese jar**
Ø90xh75 mm



cod. SPN4 **servizio oliera 4 pezzi inox**
stainless steel condiment sets 4 pcs.



cod. SPN2 **servizio oliera 2 pezzi inox**
stainless steel condiment set 2 pcs



Programma chafing dish

Chafing dish program

Sono realizzati in acciaio inox, con coperchio rotante a scomparsa o normale. Tutti i modelli sono completi di due fornelli (escluso gel combustibile). È disponibile la versione con riscaldamento elettrico per i modelli ALPHA e BETA.

Stainless steel chafing dishes available with roll top or standard lids. Each chafing dish is provided with its heating system (the combustible material is not supplied). Electric heating available for ALPHA and BETA



alpha gastronorm 1/1
coperchio roll top - *roll top lid*

cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

W
potenza
power

l
capacità
capacity

ALPHA

670x350x410

-

-



beta gastronorm 1/1
coperchio normale - *standard lid*

BETA

550x330x340

-

-

combustibile in gel, durata 2 ore
fuel gel, working time 2 hours

CD-GEL

confezione da 24 pezzi
pack of 24 pieces



riscaldatore elettrico per chafing dish
electric heater for chafing dish

CD-HEAT

Ø135xh100-140 450

-



piastra riscaldante elettrica per modelli alpha e beta
electric heating system, adaptable for alpha and beta models

950-000

-

240

-



gastronorm 1/1 h 65 mm
coperchio normale - *standard lid*

in acciaio cromato - dotato di 2 contenitori per combustibile
chromated stainless steel - equipped with 2 gel-holders

DEDRA

610x360xh300

-

8,5



chafing dish elettrico 1/1 h100
electric chafing dish 1/1 h100

cod. mm LxPxH
 dimensioni
 dimensions

kW
potenza
power

l
capacità
capacity

500830

636x357x287

2,2
230 V-50 Hz

-



chafing dish inox rotondo
round chafing dish inox

8975

Ø515x485

-

6



tradizionale per zuppe e minestre
soup-tureen

alimentazione elettrica - coperchio e contenitore in acciaio inox regolazione temperatura da 50° a 95°C
electric stainless steel - lid and container temperature adjusting from 50° to 95°C

TRADIZIONALE

Ø390x380

450

10,0



Chafing dish elettrico 1/1 GN Caldo/Freddo

Electric chafing dish 1/1 Cool/Hot



Una unità - due funzioni: opzione fredda o calda. Ideale per presentazioni salva spazio di cibi caldi o freddi / bevande fredde, ad es. per buffet, catering o servizi per feste.

In dotazione: 1 GN container 1/1 GN 65 mm

Intervallo di temperatura: da -5°C a 75°C

One unit - two functions: optionally cold or hot. Ideal for space-saving presentation of hot or cold food/cold beverages e.g. for buffets, catering or party services.

Including: 1 GN container 1/1 GN 65 mm

Temperature range: -5°C to 75°C

cod. mm LxPxH
 dimensioni
 dimensions

kW
potenza
power

kg
peso
weight

500850

610x360x450

0,7kW / 230V / 50Hz

15,3

Scaldavivande per zuppe e minestre

Food warmer for soup souces and meals



SCV55
scaldavivande rotonde
food warmer round



SCV65
scaldavivande ovale
food warmer oval

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l capacità capacity
SCV55	Ø345xh276	280	5,5
SCV65	419x295x253	320	6,5



150529



RC40

Cuociriso - Rice cooker

Struttura in acciaio inossidabile. Compatto e robusto ha in dotazione due cucchiari ed un misurino. Doppia funzionalità. Progettato per la rapida cottura di grossi quantitativi di riso, è dotato della funzione WARM che permette di tenere in caldo il prodotto cotto. Pratico, veloce e versatile. Semplicissimo da usare, velocissimo per la preparazione di grandi quantità di riso, prepara fino a 40 porzioni di riso in 20 minuti. Involucro interno estraibile. Facile e rapido da pulire. Maneggevole e robusto. La facilità di pulizia e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Sicurezza. Tramite lo speciale tampone di protezione permette un'efficienza sempre ottimale dello scambio termico tra resistenza e contenitore. Dotata di termostato, fusibile e raccogliatore di condensa.

Stainless Steel frame. Compact and strong it is provided with two little spoons and a measuring cup. Double functionality. Realized for cooking quickly big amount of rice. It is provided with the "WARM" function which allows to keep the cooked product warm. Practical, quick and versatile. Easy to clean, it is a longlasting product. Very easy to use. It can prepare 40 rice portions in 20 minutes. Removable internal container. Safe, thanks to the protection buffer. It is provided with thermostat, fuse and condensation container.

cod.	persone persons	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
150529	40/60	Ø465xh400	2,85	acqua 12 water 12	15,6
RC40	25/40	Ø384xh375	1,950	riso 6/acqua 8 rice 6/water 8	11
RC10	2/10	Ø285xh280	0,7	acqua 1,8 water 1,8	3,5

Riscaldatore Riso elettrico - Rice warmer

Pentola interna: rivestimento antiaderente resistente al calore.
Inclusi: 1 cucchiaino di riso 1 cucchiaino da mescolare.
Materiale: acciaio inossidabile.
Quantità di riempimento riso bollito: 8,5 kg

*Inner pot: Non-stick coating Heat resistant.
Including: 1 rice spoon 1 stirring spoon.
Material: Stainless steel.
Filling quantity rice -boiled: 8,5 kg*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	alimentazione power source	kg peso weight
RR85	395x465x395	0,11	230 V - 50/60 Hz	7,8

Pozzetti riscaldati - Round heated well

Il pozzetto riscaldato a secco multifunzione di Hatco offre la flessibilità di scaldavivande, bollitori, riscaldatori a bagnomaria, vaporiere e cuocipasta in un'unica soluzione. Con una gamma estesa di temperature selezionabili, Heat-Max può cuocere pasta, cucinare a vapore, riscaldare e mantenere salse, curry, sughi e guarnizioni alla giusta temperatura per servire.

- Tre punti di temperatura prefissati da 50°C a 100°C per riscaldamento, cottura a vapore e bollitura.
- La modalità a bassa potenza consente l'efficienza energetica.
- Modello singolo integrato disponibile (un ripiano rotondo da 10 litri).
- Unità autonome disponibili come modelli singoli (un ripiano rotondo da 10 litri) o doppi (due ripiani rotondi da 10 litri) con ripiani controllati singolarmente.

The dry heated cockpit Hatco's multifunctional offers the flexibility of food warmer, kettles, bain-marie heaters, steamers and pasta makers in one solution. With an extended range of selectable temperatures, Heat-Max can cook pasta, cook steam, heat and maintain sauces, curries, sauces and seals right temperature to serve.

- *Three pre-set temperature points from 50°C to 100°C for heating, steaming and boiling.*
- *Low power mode thanks to energy efficiency.*
- *Integrated single model available (10-liter round shelf).*
- *Standalone units available as individual models (a 10 liter round shelf) or double (two 10 liter round shelves) with individually controlled shelves.*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	l capacità capacity
RHW-1	359x330x355	1,3	10



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	l capacità capacity
RHW-2	630x330x355	2,5	10+10



Servizio bar - Bar service



Costruzione in acciaio inossidabile. Doppio piano riscaldato in acciaio. Con ripiano caldo e caraffa in acrilico con fondo inox, capacità per ora 16 litri, tempo di preparazione 6 min a caraffa. Doppia funzionalità. Progettata per la rapida realizzazione di infusi di polvere di caffè. È dotata di due piastre riscaldanti, quella inferiore per tenere in caldo il caffè appena prodotto e quella superiore per riscaldare altre caraffe di bevande già pronte. Pratica, veloce e versatile. Semplicissima da usare, velocissima per la preparazione di grandi quantità di caffè, prepara 1,6 litri di caffè in 5 minuti. Serbatoio per l'acqua fredda di immediato accesso. Sicurezza. Dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale, pressostato di livello e due termostati regolatori per le due piastre scaldanti. Facile e rapida da pulire. Maneggevole e robusta, struttura e carenature sono in acciaio inossidabile. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Il serbatoio è semplice da svuotare per l'apposito scarico posteriore.

Made of stainless steel. Stainless steel heated double deck. Realized for the quick preparation of coffee infusions, it is provided with two hot plates. The one on the bottom is used to keep the just prepared coffee warm and the upper one to maintain the temperature of the coffee prepared previously. Practical, quick and easy to use, it allows the preparation of big amount of coffee in a very short time. It can make 1,6 l of coffee in 5 minutes. Manual safety thermostat. The temperature of each hot plate can be set separately. The water tank is handy and easy to empty, thanks to the waste on the back side.

1 caraffa in dotazione
1 jug supplied

macchina caffè
coffee machine

cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

W
potenza
power

l
capacità
capacity

kg
peso
weight

COMA1000

215x385x460

200

1,6

6,5



mantenitore caldo per caraffe
warming plate for coffee jug

COMA20

358x218x80

160

-

-



Manico e beccuccio in plastica nera
Handle and filling lid black.

caraffa in vetro - glass jug

COMA15

Ø150xh175

-

1,7

0,5

confezione 1.000 filtri in carta
per macchina da caffè
1.000 filters paper
for coffee machine

COMAF1

-

-

-

-

Macchine per caffè - Coffe machines

Corpo in acciaio inox. Base e coperchio di plastica. Indicatore di livello di riempimento. Massimo volume: 48 tazze circa REG4. 90 tazze REG9. Due sistemi di riscaldamento separati per la preparazione e il mantenimento del calore.

Stainless steel body. Base and lid of plastic. Filling level indicator. Max capacity: approx 48 cups REG4. Approx 90 cups REG9. Two separate heating systems for brewing and keep warm function.



macchina per caffè
coffe machine



filtro di carta
filter paper

cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

Kw
potenza
power

l
capacità
capacity

kg
peso
weight

REG4

Ø220x420

1,2/1
230

6,8

4

REG-4F

1.000 pezzi per box - pieces per box

REG9

Ø270x460

1,6/1
230

15

4,5

REG-9F

1.000 pezzi per box - pieces per box

Macchine per caffè americano

American coffee machine

“Excelso”

1 caraffa in dotazione
1 jug supplied

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l/min. produzione singola single production	l prod. oraria houvry prod.
KR220523	190x370x433	2250	1,8/5-6	18



“Animo”

1 caraffa in dotazione
1 jug supplied

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	l/min. produzione singola single production	l prod. oraria houvry prod.
KR2200032	205x380x460	2250	1,8/5-6	18



Caraffa vetro con coperchio Glass jug with lid

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	kg peso weight
KR2207003	Ø150xh175	1,7	0,5



KR2209009 confezione 1.000 filtri in carta
per macchina da caffè
1.000 filters paper
for coffee machine



Dispencer per acqua calda

Hot water dispencer

controllo temperatura 30-100° C
temperature control 30-100° C



HW100

200063

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	Kw potenza power
HW100	Ø205xh505	10	2,5 230/50
200063	Ø300xh640	28	2,8 230/50



Servizio colazione - Breakfast service

dispenser cereali a mulino singolo e doppio single and double cereal dispenser

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
2520	220x175x520	4,5
2521	220x350x520	2x4,5



2520

2521



dispenser cereali cereal dispenser

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	kg peso weight
500377	180x170x395	3,5	1,8
500378	360x170x395	2x3,5	3,7
500379	540x170x395	3x3,5	5,6



500377

500378

500379

caraffa in polycarbonato per cereali cereal polycarbonate jug

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
5503	Ø100xh280	-



cod. mm LxPxH
dimensioni
dimensions

40284	175xh255
5006-04	Ø70



stand portaciotole inox
bowl dispenser
ciotola vetro
glass bowl

portafrutta inox 3 vassoi 3 trays fruit bowls inox

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
2583	Ø220/300/380 h550



portauova inox 1/3 GN egg dispenser gn 1/3 box

2421



cod.

39848-1 **portaburro in acrilico** *acrylic butter dispenser*
220x220xh260



39848-3 **Buffet acrilico porta yogurt/**
marmellate 3 contenitori
acrylic yogurt/jam
3 containers stand



39848-2 **buffet acrilico porta yogurt/**
marmellate 2 contenitori
acrylic yogurt/jam
2 containers stand



39883 **cucchiaio policarbonato**
polycarbonate spoon



distributore per succhi
fruit juice dispenser

cod.

DS37

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

260x360x550

l
capacità
capacity

8



dispenser latte 8 lt inox
stainless steel milk dispenser

cod.

2528

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

220x360x510

l
capacità
capacity

8

Cuoci uova - Egg cooker

- Capacità bacinella: 4 litri - Materiale: acciaio inox
- Dimensioni: L 301 x P 152 x H 200 mm
- Portauovo, 6 supporti separati, contrassegnati a colori
- Portauovo rimovibile - Intervallo di temperatura: da 30°C a 110°C
- Potenza: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensioni: L 365 x P 220 x H 290 mm - Peso: 5 kg

- Basin capacity: 4 litres - Material: stainless steel
- Basin size: W 301 x D 152 x H 200 mm
- Egg holder, 6 separate holders, marked in colour
- Egg holder removable - Temperature range: 30°C to 110°C
- Power: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Size: W 365 x D 220 x H 290 mm - Weight: 5 kg

cod. EGG6





**buffet rotondo
refrigerato con
coperchio roll top
completo**
*cooling round tray with
roll top lid*

cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

39843

Ø45x28

CPA11R Cestino pane rettangolare in rattan sintetico
Rectangular synthetic rattan Bread Basket
53x 32.5 - GN 1/1



CPA11R-C Coperchio roll-top rettangolare GN 1/1
Policarbonato
GN 1/1 rectangular roll-top cover
Policarbonate



CPR40 Cestino pane tondo in rattan sintetico
Polipropilene fili con sezione piena
Round synthetic rattan bread basket
Polypropylene solid-section wires
ø cm 40 - cm 12



CPR40-C Coperchio roll-top tondo
Policarbonato
Round roll-top cover
Policarbonate
ø cm 40



VCPR40 Vassoio tondo
Policarbonato
Round tray
Policarbonate
ø cm 40



590-001 vetrina brioches neutra display cabinet

40x24,5xh15,5

590-002 vetrina brioches neutra display cabinet

50,5x30,5xh18



590-003 vetrina 2 piani brioches neutra double display cabinet

40x24,5xh32

590-004 vetrina 2 piani brioches neutra double display cabinet

50,5x30,5xh40



cupola per top fresh
roll top lid

top fresh legno nero
clooser frame



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

904-300
cupola

570x370x175

904-200
top fresh

570x370x145

placca refrigerante
per top fresh
cloosers plate



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

904-500

475x275x35

refrigeratore GN 1/1
h150 yogurt/bottiglie
GN 1/1 h 150 bottle /
yogurt cooler



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

904-155

570x370x145

cestino rifiuti inox
tavola
stainless steel table
rubbish



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

6500

Ø120x180

cesto portaposate
rete di plastica, con
fili di ferro
plastic cutlery basket



cod.

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

104903

530x325x90



Servizio pane - Bread service



tagliere legno per pane raccogli briciole
wooden bread board

cod.

mm LxPxh
dimensioni
dimensions

2615

400x275

2847



2851



2857



2853

2847

280x210x80

2851

180x130x60

2857

230x100x60

2853

230x150x65

cestino per pane ovale - oval bread basket

cestino per pane rotondo
round bread basket



2855

200x70

Set 2 pz cestino pane quadrato 100% cotone 2 pcs set square bread basket 100% cotton

CPQ1212M 12x12x15 cm Marrone / Brown

CPQ1414M 14x14x16 cm Marrone / Brown

CPQ1212N 12x12x15 cm Nero / Black

CPQ1414N 14x14x16 cm Nero / Black

CPQ1212A 12x12x15 cm Arancio / Orange

CPQ1414A 14x14x16 cm Arancio / Orange



Servizio the e caffè

Tea and coffee service

cioccolatiera chocolate dispenser

- Riscaldamento a bagnomaria
- Altezza tazza: max 10 cm
- Bacinella di raccolta con indicatore di livello
- Rubinetto di scarico rimovibile
- Caldaia in acciaio inox con protezione contro il surriscaldamento
- Interruttore ON/OFF con spia

Corpo esterno in plastica, contenitore in polycarbonato, agitatore in acciaio inossidabile, ala agitatrice rotante in plastica
Regolazione della temperatura: continua, 0 °C – 85 °C

*Plastic body, container made of polycarbonate
Stirrer made of stainless steel, rotating stirring blade made of plastic
Heating via water bath principle
Infinitely variable temperature control: 0 °C to 85 °C
Cup height: max. 10 cm
Drip tray with filling level sensor
Removable outlet tap
Stainless steel boiler with overheating protection
On/Off switch with indicator light*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
900004	280x410x580	1,006 kW 220 V 50 Hz	9,5	7,5

Samovar inox stainless steel Samovar

Teiera realizzata Acciaio inossidabile
manici termoisolanti
protezione surriscaldamento
temperatura regolabile in continuo
Thè brocca incluso, capacità: 1,2 litri e colino da tè

*Stainless steel
Heat-insulated handles
Overheating protection
Infinitely variable temperature control
Tea jug included, capacity: 1,2 litre and tea strainer*



cod.	mm ØxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
191001	Ø 200x490 (compreso brocca / including jug)	1,5 kW 230 V 50 Hz	3,0	1,7

Samovar Inox e plastica stainless steel, plastic Samovar









Ø 200 mm
Manici termoisolanti
Protezione surriscaldamento
Funzione di spegnimento automatico
Funzione mantenimento caldo
Thè brocca in gres incluso, capacità: 0,8 litri e colino da tè

*Ø 200 mm
Heat-insulated handles
Overheating protection
Automatic switch-off function
Keep-warm function
Tea jug made of stoneware included, capacity: 0,8 litre
and tea strainer*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	Kw potenza power	l capacità capacity	kg peso weight
191004	270x275x495 (compreso brocca / including jug)	2 kW 220-240 V 50-60 Hz	3,2	2,15



		cod.	capacità capacity
	teiera inox - stainless steel tea pot	800-025	0,25
		800-040	0,40
		800-060	0,60
	caffettiera inox - stainless steel coffee pot	801-035	0,35
		801-060	0,60
	lattiera inox - stainless steel creamer	802-015	0,15
		802-025	0,25
		802-035	0,35
		802-060	0,60
		802-100	1,00
	teiera - tea pot	804-012	0,12
		804-025	0,25
		804-035	0,35
		804-060	0,60
	caffettiera - coffee pot	805-035	0,35
		805-060	0,60
		805-100	1,00
		805-150	1,50
		805-200	2,00
		806-015	0,15
	lattiera - milk jug	806-025	0,25
		806-035	0,35
		806-060	0,60
		806-100	1,00
		806-150	1,50
		806-200	2,00
			zuccheriera con coperchio - sugar bowl with lid
807-035	0,35		
	caraffa per infusi - herbal tea jug	423-003	0,35
		423-008	0,80

Vetrine brioches - Pastry display cabinets

cod.		mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piano level dimensions	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	kg peso weight
VB1	1 piano - 1 level	500x355x325	480x290	-	-	7
VB2	2 piani - 2 levels	500x355x405	sup. 480x265 480x290	-	-	9



Vetrine brioches calde - Hot pastry display cabinets

cod.		mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dimensioni piano level dimensions	W potenza power	V/HZ alimentazione power source	kg peso weight
VB1C	1 piano - 1 level	500x355x325	480x290	300	230/50-60	7
VB2C	2 piani - 2 levels	500x355x405	sup. 480x265 480x290	300	230/50-60 F+N	9



Frullatori Blenders

FBQ200K

- Bicchiere quadro da 2 litri, realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco, pratico e funzionale, si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothies con sciroppi e concentrati.
- *2-Litre square glass made in unbreakable transparent material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.*
- *Very practical square glass, with possibility of pouring in 3 different directions, ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.*
- *Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.*

FBL200K

- Bicchiere tondo da 2 litri ideale per frullati e frozen, realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- *Optional: bicchiere inox da 2 litri, ideale per frullati e frozen.*
- *Round 2-litre glass, ideal for shakes and frozen drinks, built out of transparent, indestructible material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.*
- *Optional: round 2-litre glass, made in stainless steel, ideal in the preparation of shakes and frozen drinks.*

2FBL200K

- Modello 2 bicchieri
- *2 glass version*

- Frullatori professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc.
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi a membrana silconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR.
- Variatore di velocità.
- Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia.
- Albero coltelli supportato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio.
- *Professional mixer designed to cater for specific requirements of bars, restaurants, cafeterias, etc.*
- *Extruded aluminium machine body and sides in ABS.*
- *Membrane sealing system to prevent fluids from entering the machine.*
- *Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.*
- *Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.*
- *Siliconic membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device.*
- *Speed control.*
- *Glass lid in rubber with plug for adding ingredients.*
- *Stainless steel transmission hub body; can be easily separated from the glass body for easy cleaning.*
- *Cutters shaft supported by ball bearings to prevent overheating and to guarantee enhanced durability.*
- *Star drive in high-resistance sintered steel.*
- *4-Spoke cutter obtained from a single pressing of hardened steel for blades also suitable for crushing ice.*



cod.

FBQ200K

frullatore blender. corpo in alluminio
blender. aluminium body

FBL200K

frullatore blender. corpo in alluminio
blender. aluminium body

2FBL200K

frullatore blender doppio. corpo in alluminio
twice blender. aluminium body

mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	v/hz/fase alimentazione power source	kg peso weight
--------------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-----------------------	--	----------------------

208x210x490	2	8.000/16.000	750 / Hp 1	230/50-60/ F+N	5
208x210x490	2	8.000/16.000	750 / Hp 1	230/50-60/ F+N	5
380x200x470	2+2	8.000/16.000	750+750 /HP 1 +1	230/50-60/ F+N	10

Frullatori professionali

Professionals blenders

- Corpo macchina grigio, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
 - Motore ad elevata potenza con ventilazione forzata.
 - Bicchiere da 1,5 litri in tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, gra-duato in litri e galloni uk e usa.
 - Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione.
 - Sistema di trasmissione in metallo e gomma a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità.
 - Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria facilmente smontabile.
 - Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere.
 - Variatore di velocità.
- *Gray body, no edges or seams for easy cleaning.*
 - *Powerful ventilated motor.*
 - *Transparent, unbreakable 1,5 lt tritan container is dishwasher safe and graduated with litres and uk/usa gallons.*
 - *Tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.*
 - *Metal and rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation.*
 - *4-Blades stainless steel knife can be easily disassembled.*
 - *Safety microswitch on the lid.*
 - *Speed control.*



cod.	mm LxPxH dimensioni	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	v/hz/fase alimentazione power source	kg peso weight
FBL15 frullatore blender. Corpo in ABS con variatore blender. ABS body with variator	213x200x416	1,5	11.000/16.000	450	230/50-60/ F+N	3

Blender

Blender

- Capacità: 2 litri
- RPM max: 25000 rpm.
- Materiale: plastica ABS, bicchiere miscelatore
- Controlli manuali, velocità variabile
- Coltello: acciaio inossidabile
- Funzione a impulsi
- Potenza: 1,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensioni: L 445 x P 310 x A 350 mm
- Peso: 4,45 kg

- *Filling quantity: 2 liters*
- *Max RPM: 25000 rpm.*
- *Material: plastic ABS, blending tumbler*
- *Speed control via RPM controller*
- *Design knife: stainless steel*
- *Pulse function*
- *Power: 1.5 kW / 220-240 V 50/60 Hz*
- *Size: W 445 x D 310 x H 350 mm*
- *Weight: 4.45 kg*

FBL25-ABS



Frullino, spremiagrumi, tritaghiaccio

Frappè mixer, juicers, ice cruscher



FJ100L



FJ100



ICET350



TICEK

	cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
spremiagrumi con leva <i>juicers with handle</i>	FJ100L	210x480	-	280-750	150	230/50-60	3,5
spremiagrumi - juicers	FJ100	210x440	-	320	150	230/50-60	2,5
tritagliaccio - ice crusher	ICET350	210x465x245	2	12.000 giri coltello 1.500	350	230/50-60	8,4
rompighiaccio - ice crusher	TICEK	200x200x470	3	800	150	230/50-60	4,5

Corpo in alluminio estruso e fianchi in ABS. Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto. Bicchiere Inox. Coperchio incernierato con micro. Regolazione dello spessore del ghiaccio
 Structure in estrude aluminium and sides in ABS
 Motor with gear reducer. Jug made in stainless steel.
 Hinged lid with microswitch. Adjusting ice thickness.



MIXER2



FR100

frullino frappè doppio
double frappè mixer

MIXER2

frullino frappè, mixer
frappè mixer

FR100

bicchieri inox per FR100
stainless steel glass inox for FR100

FR100B

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
------	--------------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-----------------------	---------------------------------------	----------------------

MIXER2	300x195x485	0,55x2	14.000	100+100	230/50-60	5
--------	-------------	--------	--------	---------	-----------	---

FR100	150x195x485	0,55	14.000	100	230/50-60	2,5
-------	-------------	------	--------	-----	-----------	-----

FR100B	-	0,55	-	-	-	-
--------	---	------	---	---	---	---





Tritaghiaccio - Ice crusher

2 interruttori di sicurezza, imbuto e recipiente, 4 piedini a ventosa. Acciaio inox, imbuto di plastica, recipiente di plastica.

2 safety switches, funnel and receptacle, 4 feet with suction cups. Stainless steel, plastic funnel, receptacle made of plastic.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l cap. bicchiere jug capacity	rpm motore motor	W potenza power	V/hz alimentazione power source	kg peso weight
4ICE	175x240x463	3,5	-	60-80	230/50-60	3,6



Centrifuga - Juice extractor

Scocca in acciaio inox. Tubo di alimentazione XXL, Ø75 mm. Potente, motore a basso rumore, 2 livelli di velocità, max 18.000 giri (per i frutti morbidi, duri e verdure). Fine setaccio in acciaio inox per una perfetta spremuta. Pulizia facile e veloce, parti lavabili in lavastoviglie (escluse le unità di base). Compreso spazzolino per la pulizia e la tazza di plastica con paraspruzzi (capacità 1 litro).

Stainless steel housing. XXL feed chute, Ø 75 mm. Powerful, low-noise motor, 2 speed levels, max. 18.000 r.p.m. (for soft and hard fruit or vegetables). Fine stainless steel sieve for perfect fruit delight. Fast and easy cleaning, dishwasher-proof parts (excluding basic unit). Including cleaning brush and plastic cup with splash guard (capacity: 1 litre).



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	kW consumo power consumption	kg peso weight
TJ150	310x210x400	230	0,7	4

Pentola riscaldante per vin brulé Mulled wine pot

range temperatura 30-70°C
temperature range 30-70°C

controllo temperatura: termostatico continuo
temperature control: stepless thermostatic

dotazione: griglia inox Ø 320 mm
kit: 1 griglia Ø 320 mm



200049



A200052



200057

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	alimentazione power source	capacità utile useful content	materiale material	coperchio lid	kg peso weight
200049	370x370x500	1,8	230V-50 Hz	21	plastica	plastica	5,4
A200052	450x450x470	2	230V -50/60Hz	25	inox	vetro	6,1
200057	370x370x520	2	230V -50/60Hz	30	inox	vetro	5,5

Fontana di cioccolato inox

Chocolate fountain stainless steel body

Regolazione della temperatura: fino a 60 °C
 impostazione della temperatura e sistema di azionamento possono essere commutati separatamente
 Capacità: 2,5 kg di cioccolato
 Peso: 7,5 kg

*Capacity: approx. 2,5 kg chocolate
 Removable cascade plates, suitable for dishwasher
 Temperature setting and drive system can be switched separately
 Infinitely variable temperature control: to 60 °C
 Weight: 7.65 kg*



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	W consumo power consumption
900003	Ø330x480	230/50	340

Estrattori - Extractor

I succhi freschi estratti da vegetali e frutti crudi, sono maggiormente digeribili ed assimilabili. Gli estratti sono il mezzo attraverso il quale possiamo rifornire tutte le cellule ed i tessuti del nostro corpo degli elementi nutrizionali di cui necessitiamo.

The fresh juice extracted from raw fruits and vegetables, are better digested and assimilated. The extracts are the means by which we can supply all the cells and tissues in the body of the nutrients we need.

Tensione: 220-240 V
 Frequenza: 50 Hz
 Potenza assorbita: 240 W
 Numero giri al minuto: 40 RPM
 Motore: Motore a induzione AC
 Peso: 7,6 kg
 Dimensioni: 230x160x400

*Voltage: 220-240V
 Frequency: 50Hz
 Absorbed power: 240W
 Number .p.m.: 40 RPM
 Motor: Induction Motor AC
 Weight: 7,6 Kg
 Dimension: 230x160x400*

EST11 Slow Juicer Karel

è un estrattore di succo a freddo di ultima generazione che sta riscuotendo sempre più successo da parte del pubblico grazie alle nuove caratteristiche di imboccatura più larga. Grazie all'ampiezza maggiore dell'imboccatura è possibile inserire frutta e verdura intera direttamente nell'estrattore, senza la necessità di tagliare la maggior parte degli ingredienti.

It is a juice extractor last generation that is growing in popularity by the public thanks to the new features of mouth wider. thanks to the breadth of the mouth is greater can insert whole fruits or vegetables directly into the extractor, without the need to cut most of the ingredients.



Cantinette vino

Wine cooler



- Porta reversibile con vetro temperato doppio
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna.
- Reversible door with double tempered glass.
- Removable wood shelves
- Digital touch controls
- Thermostat adjustment in °C or °F
- LED display and interior light
- Auto-defrost
- Active carbon filter
- Interior fan.

CA182

CA96

CA51

CA51-2

	mm LxPxH dimensioni dimensions	V/Hz potenza power	W consumo power consumption	°C termostato thermostat	n° zone refrigerate refrigerated zone	n° capacità max bottiglie max capacity bottles	kg peso weight
CA182	595x760x1800	230/50	160	5-12/12-22	2	182	90
CA96	595x590x1640	230/50	150	5-12/12-22	2	96	75
CA51	595x575x850	230/50	120	5-22	1	51	43
CA51-2	595x575x850	230/50	120	5-12/12-22	2	51	43

Mini frigo espositore

Mini cooler



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	kW consumo power consumption
MN78	430x390x986	230/50	0,18

Cantinetta vino

Wine refrigerator



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V potenza power	kW consumo power consumption	kg peso weight
700082G	430x480x825	220-240/50	0,085	23,4

Vetrine refrigerate

Refrigerated display cabinets

- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
- Led di illuminazione opzionali.
- Vaschette non comprese.

- Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.
- Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.
- Airtight tank in stainless steel.
- Digital thermal switch with temperature display.
- Optional lighting LED.
- Trays not included.



EC100 2 bacinelle 1/2 gastronorm pan h. 40 mm
4 bacinelle 1/4 gastronorm pan h. 40 mm

EC130 3 bacinelle 1/2 gastronorm pan h. 40 mm
6 bacinelle 1/4 gastronorm pan h. 40 mm



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	V/hz. alimentazione power source	° Temperatura Temperature	kg peso weight
EC100	950x434xh220	150	230/50	3	28
EC130	1280x434x220	150	230/50	3	33

Vetrina refrigerata con illuminazione

Refrigerated display










cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	mm dim. griglie interne dim. int. grids	l capacità capacity	W potenza power	V/hz alimentazione power source	°C temperatura temperature
700202G	710x575x685	635x340 635x370	120	160	230/50	da 2°C a 12 °C



Secchielli champagne

Champagne bucket

	cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
	340-200	Ø210xh200	-
secchiello champagne con maniglie <i>champagne bucket with handles</i>			
	340-300	Ø190xh190	-
secchiello champagne con anelli <i>champagne bucket with rings</i>			
	342-001	Ø350xh250	10
bowl			
	343-000	Ø400xh245	13
bowl			
	350-200	270x200xh200	
secchiello champagne ovale in acrilico <i>oval acrylic champagne bucket</i>			
	350-300	350x260xh270	
	350-000	Ø210xh215	
secchiello champagne plastica <i>plastic champagne bucket</i>			
	340-002	Ø180xh180	
secchiello champagne inox con maniglie fisse <i>stainless steel champagne bucket with fixed handles</i>			

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions
345-000	Ø180xh230
341-004	Ø180xh675
347-000	Ø220xh690
349-001	180x520x170

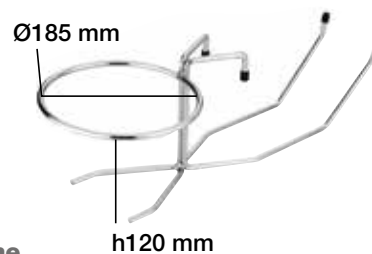
secchiello champagne con base e anelli
champagne bucket with base and rings



pedistallo inox per cestello champagne
stainless steel champagne bucket-holder stand



pedistallo inox per secchiello champagne 2 bottiglie
stainless steel holder stand for 2 bottles



supporto da tavolo per secchiello champagne
champagne table bucket holder

Portabottiglie termici

Isothermal bottle servers



PBT10



348-000



351-000

	cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	colore color
portabottiglie - bottle servers	PBT10	Ø950xh230	trasparente <i>clear</i>
inox doppia parete double wall insulated cooler	348-000	Ø105xh185	
refrigeratore - cooler	351-000	350xh180	

Accessori vino

Wine accessories



anello salva goccia - ring stop drop

cod.

mm LxPxm
dimensioni
dimensions

352-000

Ø40xh20



tappo champagne inox
stainless steel champagne stopper

354-000

Ø30xh55

Accessori di servizio

Service accessories



portamenu - menu holder

cod.

mm LxPxm
dimensioni
dimensions

424-000

80x20



porta conto piccolo - small bill holder

426-000

155x110



porta conto grande - big bill holder

427-000

215x125



posacenere - ashtray

429-000

125x125x25



posacenere ad acqua - water ashtrays

428-000

Ø110xh55

Brocche - Pitchers

Le brocche in policarbonato sono la migliore alternativa al vetro. Non si scheggiano e non si rompono, assicurano una lunga durata, e facilità di utilizzo grazie alla loro leggerezza. Le diverse forme e dimensioni si adattano ai diversi servizi, dalla colazione all'aperitivo ed in qualsiasi altra occasione di ristoro. Lavabili in lavastoviglie.

Polycarbonate pitchers are the best alternative to glass. They are strong, longlasting and cheap. Thanks to their lightweight they are easy to carry. Dishwasher safe.

BRA340



BRA320



BRA360



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore color	imballo case
BRA320	Ø110xh170	0,95	trasparente clear	6
BRA340	Ø85,0xh195	1,4		6
BRA360	Ø92,0xh209	1,8		6

BRA320

Ø110xh170

0,95

6

BRA340

Ø85,0xh195

1,4

trasparente
clear

6

BRA360

Ø92,0xh209

1,8

6

policarbonato - polycarbonate





Bicchieri club privé

Club privé glasses

Nuova linea bicchieri in policarbonato e polipropilene ideali per ogni tipo di locale. La gamma comprende Tumbler, Bicchieri e Flut per un'offerta completa, ideale per ogni tipo di bevanda partendo dall'aperitivo, al party, alla tavola buffet fino al club più esclusivo. Resistenti e infrangibili sono lavabili in lavastoviglie, funzionali ed impilabili. Colore standard: trasparente. Altri colori a richiesta, con possibilità di personalizzazione.

New line of polycarbonate glasses polypropylene and ideal for any type of local. The range includes Tumbler, Glasses and Flut to offer a complete, ideal for all types starting from the aperitif to drink, to party, the buffet tables to the most exclusive club. Shatter resistant and are washable. Dishwasher safe, functional and stackable. Standard color: transparent. Other colors available on request, with the possibility customization.

cod.

THUMBLER

35 cl

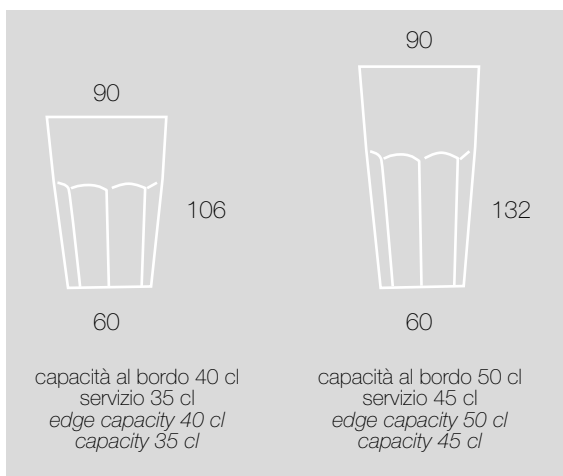
45 cl

TBM350
TBM450 **policarbonato trasparente**
clear polycarbonate

TMPP350
TMPP450 **polipropilene**
polypropylene

TMPP350C
TMPP450C **polipropilene colorato**
rosso/bianco/nero
coloured polypropylene
red/white/black

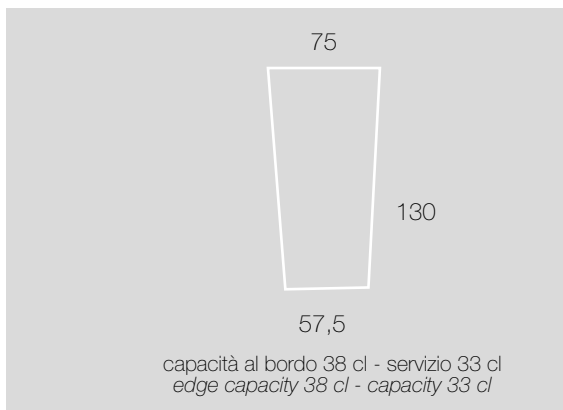
TBM350C
TBM450C **policarbonato colorato**
coloured polycarbonate



cod.

33 cl

BPC330 **bicchieri policarbonato**
polycarbonate glass



cod.

13 cl

BFL130 **flut policarbonato**
polycarbonate flut



Barattoli per succhi di frutta

Juices containers






Sono la soluzione ideale per il bar per la preparazione di bevande a base di succhi. Questi contenitori, grazie al polipropilene ad alta densità con cui sono costruiti, sono facilmente lavabili, igienici e sicuri. Sono forniti completi di beccuccio antigocciolamento e di base in variante colore coordinato. Le confezioni contengono 4 colori assortiti per differenziare i succhi di frutta.

Made of polypropylene, these bottles are a very good bar tools for preparing fruit juice drinks. Thank to their smoot internal and external surface, they are easy to clean, hygenic and safe. Supplied with non-dripping spouts and caps, available in different colours. Each case contains four colours, in order to recognise the bottles content quickly.



cod.	mm LxPxx dimensioni dimensions	colore color	l capacità capacity	imballo case
BSF05	Ø92xh256	assortiti	0,5	6
BSF1	Ø89x h334	assorted	1	6

Accessori bar - Bar accessories

	cod.	cm dimensioni dimensions
 cucchiaio cocktail cocktail spoon	PK513	25
 coltello 2 punte con lama seghettata forked knife	CL90740	12
 pestello in polietilene da bar polyethylene bar pestle	MA2020	20
	SK176	0,35
	SK177	0,5
	SK178	0,7
 portagiaccio isotermico 4 lt - nero <i>isothermal ice container 4 lt - black</i>	5498A	





cod.

cm
dimensioni
dimensions

21218

Sifone seltz 1 lt - Sifone seltz 1 lt



21212

ricarica seltz 10pz - ricarica seltz 10pz



JW-BSW

0,50

shaker in acciaio boston - boston stainless steel cocktail shaker



C210

Ø9x18,5

colino inox per cocktail - stainless steel cocktail stainer



JW-BO

apribottiglie in vinile - vinyl bottle opener



BFW
BFW-FL

**bottiglia per allenamento - flair bottle
bottiglia per allenamento fluorescente
fluorescent flair bottle**



POS5

Ø100

posacenere rotondo - round ashtray





lama ricambio
blade replacement

cod.

TF8L

taglia frutta professionale 8 spicchi con lame inox
professional fruit cutter 8 cloves stainless steel blades

TF8



pinza spremi lime - citrus press

PSL18



paletta ghiaccio verticale - vertical ice scoop

PGV19



paletta ghiaccio drenante - dry ice scoop

PG14



Bar mobile

Mobile bar



Bar mobile
Mobile bar
BARTB



Drink station
CSI85PL

Bar mobile

BAR MOBILE richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo Bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.

Drink station

DRINK STATION DA INCASSO grigia metallizzata. Realizzata in una miscela di ABS/Polycarbonato. Pratica, versatile e funzionale. Completa di: vasca porta ghiaccio con separatore removibile per ghiaccio intero e/o ghiaccio spaccato, 3 vani porta succhi e/o premix e/o bottiglie varie, (spazio per tot. 9 bottiglie), vaschette porta frutta con tappo ermetico (4 da 1/9 h100 e 2 da 1/6 h 100), vano porta frutta/condimenti refrigerabile mediante il ghiaccio, gruppo di scarico completo di sifone, sistema doppio di drenaggio. Angoli arrotondati adatti per una perfetta pulizia.

Mobile bar

Mobile Bar collapsible and portable, made of white ABS meets your needs for external services and transform into any corner bar area at your leisure. Easy to assemble, has a full bar, adaptable and integrated with numerous options from the bar station to continue with the pocket bottle holders and all other accessories.

Drink station

DRINK STATION BUILT grey metallic. Made from a mixture of ABS/Polycarbonato. Practical, versatile and functional. Complete with: ice bath door with removable separator for entire ice and/or ice cracked, 3 compartments juice and / or premix and / or various bottles, (space for tot. 9 bottles), trays Bowls with Airtight cap (4 from ninth h 100 and 2 1/6 100 h), storage compartment Fruit / Condiments refrigerabile through the ice, Group of complete exhaust siphon, double drainage system. Rounded corners suitable for a perfect cleaning.

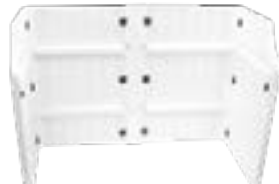


Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Dim. foro incasso Cavity dim. for built-in models LxPxH mm	Cod.
1600x720x1150	-	BARTB
840x540x420	785x500x220/280	CSI85PL

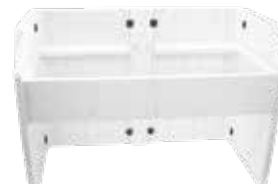
Facile da montare in pochi passaggi e senza viti
Easy to assemble, in a few steps and without screws



1



2



3



4



5



6



7



8

Bordatori bicchieri

Glass rimmers



bordatore di bicchiere a 3 unità - 3 tier glass rimmer

cod.

colore
color

BOR3

nero-black

Bar mats

Rete poggia bicchieri, realizzata in materiale plastico, elastico e morbido, ottima resistenza antiscivolo. permette drenaggio dell'umidità e il ricircolo dell'aria nei bicchieri. spessore rotolo 3 mm

Net based glasses, made of plastic, flexible and smooth, excellent resistance to slip. It allows moisture drainage and air circulation in the glasses. thick roll 3 mm



cod.

mm LxP
mm LxP
dimensioni
dimensions

colore
color

TBAR5

3.000x600

trasparente
transparent

TBAR6

3.000x600

nero-black

Tappeto poggia bicchieri perfetto per rivestire il bar nei punti di stoccaggio bicchieri e o sulle scaffalature. dotato di sistema di aggancio ad incastro può essere utilizzato in molte varietà di posizioni. consente flusso d'aria e drenaggio per una perfetta asciugatura. lavabile in lavastoviglie

Carpet rests glasses perfect to coat the bar at the point of storage glasses on the shelves. Equipped with system and coupling can be used in many varieties of positions. allows air flow and drainage for a perfect drying. dishwasher safe



cod.

mm LxP
mm LxP
dimensioni
dimensions

colore
color

TBAR33

330x330

nero-black





Tappetini bar - Bar mats

I tappetini da bar evitano agli oggetti di scivolare e mantengono puliti i banchi. Adatti per bar, ristoranti, discoteche e dovunque vengono serviti drink.

Non-slip mats help keep counter top clean. Use in bars, restaurant, clubs and anywhere mixed drinks are served.



cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	colore colour
------	--------------------------------------	------------------

TBAR1	584x76	584x76
TBAR2	457x305	457x305

TBAR1
tappetino bar - bar mat

Misurini - Jiggers

*capacità
capacity*

1 da 7.5 a 15 ml

1 da 22.5 a 30 ml

1 da 37.5 a 45 ml

1 da 52.5 a 60 ml

MJ8W

kit completo jigger 4 pezzi
jigger kit 4 pcs



Beccucci versatori a flusso libero per liquori

Free flowing liquor pourer

cod.	beccuccio spout collar	imballo case
------	---------------------------	-----------------

BFC85	metallo metal	12
-------	------------------	----

Cromo, affusolato, a flusso continuo medio
chrome, tapered, medium flow



BFC105	trasparente clear	12
--------	----------------------	----

beccuccio flusso medio in policarbonato
polycarbonate pourer medium flow



Portacondimenti in plastica

Plastic condiment caddies

Struttura in plastica completa di coperchio in plastica, contiene bacinelle portacondimenti.

Plastic structure with plastic lid, it contains four little ingredients containers.



cod.	mm LxPxm dimensioni dimensions	comparti con coperchio caddies with lid
PCO4	500x150x100	4
PCO6	500x150x100	6

Portaoggetti da bar - Bar caddy

Realizzato in plastica infrangibile, ideale per salviette, cucchiaini ed altri accessori su banchi bar.

Made in unbreakable plastic, ideal bar-top holder that allows quick access to cocktail napkins, stirrers and other accessories.



	comparti caddies
PO5	5

Portabottiglie - Bottle holders

Tasca portabottiglie in ABS. Con asole per aggancio e sgancio rapido.

ABS bottle holder, with slots for quick coupling and release.



cod.	mm LxPxm dimensioni dimensions	n° bottiglie bottles
PBA6	580x110x210	6
PBA10	850x110x210	10



**VEICOLAZIONE E SCALDAVIVANDE
CATERING SYSTEM AND FOOD WARMERS**



VEICOLAZIONE E SCALDAVIVANDE

CATERING SYSTEM AND FOOD WARMERS

Forni convezione <i>Convection oven</i>	224
Abbattitori <i>Blast chillers</i>	225
Riscaldatore ad infrarossi dall'alto 1/1GN <i>Infrared overhead warmer 1/1GN</i>	226
Scaldavivande portatile <i>Warmer brackets</i>	226
Scaldavivande ad infrarossi <i>Infrared food warmer</i>	227
Bagnomaria elettrico <i>Electric bain marie</i>	229
Lampade riscaldanti <i>Heat shades</i>	230
Piastre elettriche riscaldanti <i>Electric warming tray</i>	232
Scaldapiatti <i>Plate warmer</i>	232
Contenitori isotermici per bevande/minestre <i>Insulated containers for beverage/soup</i>	233
Contenitori isotermici inox <i>Stainless steel Insulated containers</i>	233
Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm <i>Gastronorm loaders insulated containers</i>	234
Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm <i>Insulated containers for gastronorm food pans</i>	234
Carrelli portaghiaccio in polietilene e poliuretano <i>Polyethylene and polyurethane ice cart</i>	235
Contenitore refrigerato per il trasporto di prodotti freschi e surgelati a temperatura controllata <i>Refrigerated container for transporting fresh and frozen products at a controlled temperature</i>	236
Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus <i>Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus</i>	237
Etichetta anti-manomissione sigillo di sicurezza <i>Anti-tamper label security seal</i>	237
Contenitore isotermico ATTIVO <i>Isothermal ACTIVE container</i>	239
Contenitori isotermici in polipropilene <i>Polypropylene isothermal containers</i>	239
Piastra refrigerata <i>Cooling plate</i>	239
Gel per termostazione caldo e freddo <i>Gel for temperature hot and cold</i>	239
Contenitori isotermici monopasto <i>Isothermal single meal containers</i>	240
Vassoio isotermico <i>Isothermal tray</i>	241

Forni convezione - Convection oven

Struttura in acciaio inox interno ed esterno, 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia, pratica rastrelliera funzionale con 4 griglie di serie, camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce, porta in acciaio inox, con doppio vetro, illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea, distribuzione calore con una ventola, regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300°C, timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo. Versione FCA23P plus. Umidificatore di serie, sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

Stainless steel construction including chamber, comes with 4 removable racks for an easy cleaning, run-in rails with 4 standard racks, seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination, double glass stainless steel door, effective 2 lamp chamber lighting, heat-distribution with single-fan, thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F), choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation. The FCA23P "Plus" version Feature Humidifier, inverter system allows for an even and effective heat distribution.



FCA23

4 ripiani per teglie 2/3gn
4 shelves for 2/3gn pans

2600 W



FCA23P

4 ripiani per teglie 2/3gn
4 shelves for 2/3gn pans

3100 W

	FCA23	FCA23P
W potenza resa - power output	2.600	3.100
V/MHz alimentazione - power source	230/50	230/50
°C temperatura - temperature	25-300	25-300
n° ripiani - shelves	4	4
mm dimensioni teglie - dimension pans	440x330	440x330
mm LxPxH dimensione - dimension	600x570x515	600x570x515
kg peso - weight	35	35

Abbattitori - Blast chillers

AB100: Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Struttura esterna in acciaio plastificato ed interna in acciaio inox. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A.

AB200-AB311: Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Totalmente costruiti in acciaio inox. Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A. Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.

AB100: Designed for high efficiency and ease of use. Outside: made from plastic coated steel. Inside: made from stainless steel. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas.

AB200-AB311: Designed for high efficiency and ease of use. Made from stainless steel. It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas. Heated door gasket avoids door's clogging.

90°

nessuna proliferazione
no bacterial proliferation

65°

inizio proliferazione
start of bacterial proliferation

37°

massima proliferazione
batterica, raddoppio dei
batteri ogni 20 minuti
maxim bacterial
proliferation

10°

bassa proliferazione
low bacteria growth

3°

Bassissima proliferazione
batterica
very low bacteria growth



AB100



AB200



AB311

AB311

AB200

AB100

758

1.200

680

230/50

230/50

230/50

340x550x370

615x420x320

340x355x265

640x740x500

750x740x830

610x630x395

60

90

45

da 70 a 3°C in 90' - 9 kg

da 70 a 3°C in 90' - 12 kg

da 70 a 3°C in 90' - 8 kg

da 70 a -18°C in 240' - 6 kg

da 70 a -18°C in 240' - 9 kg

da 70 a -18°C in 240' - 5 kg

36

95

29

3 - GN1/1

5 - GN1/1

3 - GN2/3

5 - 400x600 mm

W potenza resa - power output

V/MHz alimentazione - power source

mm LxPxH dimensioni interne - dimension internal

mm LxPxH dimensioni esterne - external dimension

kg peso - weight

°C resa abbattimento - chilling efficiency

°C resa surgelazione - freezing efficiency

l volume - volume

n° teglie - trays

Riscaldatore ad infrarossi dall'alto 1/1GN Infrared overhead warmer 1/1GN



⁽¹⁾Potenza assorbita riscaldamento - Heating absorbed power

MRAY30T

W PAR⁽¹⁾ LAP⁽¹⁾	1.000
V/MHz alimentazione - power source	230/50
mm LxPxH dimensione - dimension	33x56x50
kg peso - weight	8



Scaldavivande portatile - Warmer brackets

Scaldavivande portatile Gio-Max con elementi riscaldanti rivestiti in guaina di metallo. Colore nero verniciato a polvere. Unità munita di 2 luci (lampade).

Gio-Max portable food warmer heating elements coated with metal sheathing. Black powder coated. Units equipped with 2 lights (lamps).



GMFFL

W potenza - power	600
V/MHz alimentazione - power source	230/50
mm dimensione teglia - dimension pan	1/1 h 40 (non inclusa)
mm LxPxH dimensione - dimension	329x644x445
kg peso - weight	8

Scaldavivande ad infrarossi

Infrared food warmer



Scaldavivande ad infrarossi in alluminio, garantiscono una distribuzione uniforme del calore, senza zone fredde.

Chafing infrared aluminum, guarantee a uniform distribution of heat, without cold areas.



GRAH-30

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	cod. con controllo potenza remoto a infinito with infinite switch
GRAH-18	457x152x64	350	GRAH-18+BLTINF
GRAH-24	610x152x64	500	GRAH-24+BLTINF
GRAH-30	762x152x64	660	GRAH-30+BLTINF
GRAH-36	914x152x64	800	GRAH-36+BLTINF
GRAH-42	1.067x152x64	950	GRAH-42+BLTINF
GRAH-48	1.219x152x64	1.100	GRAH-48+BLTINF
GRAH-54	1.372x152x64	1.250	GRAH-54+BLTINF
GRAH-60	1.524x152x64	1.400	
GRAH-66	1.676x152x64	1.560	
GRAH-72	1.829x152x64	1.725	



GRAH30+BLTINF

con luce - with light

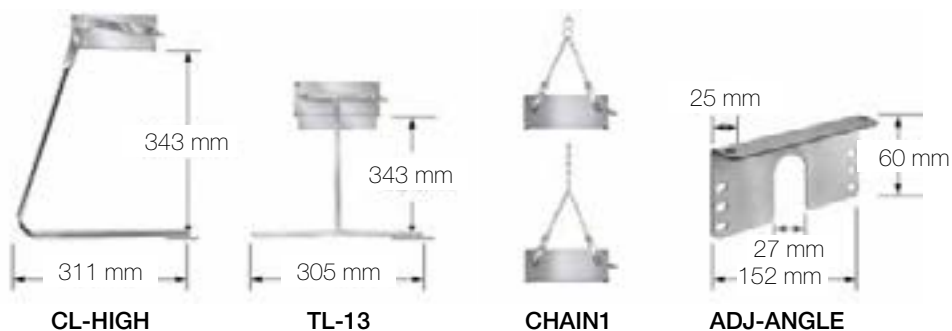
cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	cod. con controllo potenza remoto a infinito with infinite switch
GRAHL-18	457x229x64	470	GRAHL-18+BLTINF
GRAHL-24	610x229x64	620	GRAHL-24+BLTINF
GRAHL-30	762x229x64	780	GRAHL-30+BLTINF
GRAHL-36	914x229x64	980	GRAHL-36+BLTINF
GRAHL-42	1.067x229x64	1.130	GRAHL-42+BLTINF
GRAHL-48	1.219x229x64	1.340	
GRAHL-54	1.372x229x64	1.490	GRAHL-54+BLTINF
GRAHL-60	1.522x229x64	1.700	
GRAHL-66	1.676x229x64	1.860	
GRAHL-72	1.828x229x64	2.085	



GRAHL-72



accessori - accessories



RMB-3CECE



RMB-3DECE



RMB7NECE

CL-HIGH	montati a C h 343 coppia - <i>fixed C h 343 couple</i>
TL13	montati a T h 343 coppia - <i>fixed C h 343 couple</i>
ADJ- ANGLE	staffe angolari a soffitto - <i>ceiling angular bracket</i>
CHAIN1	catena sospensione 60 cm - <i>chain suspension 60 cm</i>
RMB-3CECE	controllo remoto 1 termost infinito/ <i>infinite remote control enclosure</i>
RMB-3DECE	controllo remoto 1 interruttore a levetta <i>remote control enclosure with toggle switch</i>
RMB7NECE	1 interr. levetta 1 infinito <i>1 infinite remote control enclosure with toggle switch</i>

Bagnomaria elettrico

Electric bain marie



200240: 1/1 H 150, dotato di rubinetto scarico
202207: 1/1 H 200, dotato di rubinetto scarico
200232: 2x1/2 H 150

200240: 1/1 H 150, water drain tap
202207: 1/1 H 200, water drain tap
200232: 2x1/2 H 150



202207



200240



200232

200240	202207	200232
1,2 kW 230 V 50/60 Hz	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	1,2 kW 230 V 50/60 Hz
1/1 GN - h150	1/1 GN - h200	2x1/2 GN - h150
590x340x240	540x348x248	550x355x295
7,5	10,3	9,5

potenza - power

mm dim. bacinella - basin size

mm dimensioni - dimension

kg peso - weight



Lampade riscaldanti - Heat shades

Riscaldamento ed illuminazione. Il calore generato dalle lampade a raggi infrarossi viene indirizzato in modo ottimale verso le pietanze per mantenerle alla temperatura adeguata e nello stesso tempo le tengono illuminate per una loro piacevole esposizione. Due le versioni disponibili: con corda fissa o con sistema regolabile in altezza. Entrambi i modelli sono disponibili in rame ed alluminio. Uso semplice e sicuro, riscaldando per irraggiamento riducono al minimo i rischi di bruciature. **Lampada esclusa**

*Heating and illumination. The heat created by the infrared rays coming from the lamp is perfectly directed to the dish in order to keep the right temperature and at the same time the infrareds enlighten the displayed food. Two versions are available: with a fixed rope or with a height-adjustable system. Both the above mentoned models are available in aluminum or copper. Safety: the use is simple and safe, the heating by rays reduces at minimum the risk of burns. **Lamp excluded***



DLATCC-RA



DLATSC-AL



DLCTCC-RA



DLCTSC-AL



DLETCC-RA



DLETSC-AL

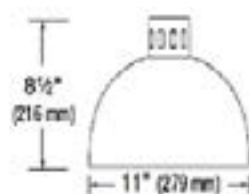


DLEACC-RA

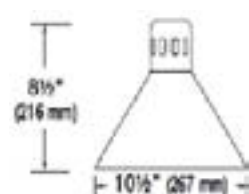


DLEASC-AL

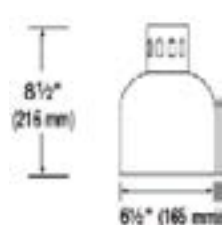
DLAT



DLCT



DLET - DLEA



DLAT / DLCT / DLET

lunghezza saliscendi min. 28 cm / max 150 cm - rise&fall lenght min. 28 cm / max 150 cm

DLEA

lunghezza cavo 2 m - cable lenght 2 m

L5930

lampada 250W- lamp 250W





688045

Porta lampada diametro 23 cm.
Color CROMO.
Con interruttore.
Fornita senza lampada.
Cavo estendibile a 180 cm.

*Lamp Holder: 23 cm diameter
Crome Color
With switch
Supplied without lamp
Extensible cable 180 cm*



15031

Lampada diametro 23 cm.
Colore Alluminio o Rame.
Con interruttore.
Fornite con lampada rossa (250 W max).
Cavo lunghezza fissa.



15032

*Lamp: 23 cm diameter
Aluminum or Copper Color
With switch
Supplied with red lamp (250 w max)
Cable with fixed length*



15029

Lampada diametro 23 cm.
Colore Alluminio o Rame.
Con interruttore.
Facile da installare.
Fornite con lampada (250 W max).
Meccanismo estendibile (80/140 cm).



15030

*Lamp: 23 cm diameter
Aluminum or Copper Color
With switch
Easy to install
Supplied with lamp (250 w max)
Extensible (80/140 cm)*





Piastre elettriche riscaldanti

Electric warming tray

VER11 - VER21: Ottime per tenere in caldo le pietanze precedentemente cucinate e contemporaneamente ne permettono in modo igienico l'esposizione al pubblico. Uniformità di temperature in ogni posizione ed un'alta efficienza energetica permettono di raggiungere la temperatura di lavoro in pochissimo tempo e di garantire un bassissimo consumo. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Per i modelli alimentati elettricamente, il sistema di riscaldamento è controllato da un termostato che mantiene sempre la temperatura ottimale.

VER11 - VER21: Perfect to keep dishes warm and at the same time they allow the hygienical display of food. The temperature uniformity on the whole top surface and the high energetic efficiency allow to reach the working temperature in a very short time and at a very low consumption. Handy and strong it is perfect for various applications in the industrial kitchens. For the electrical models, the heating system is controlled by a thermostat always keeping the right temperature.



VER11



VER21

VER11	VER21
1/1 GN	2/1 GN
150	300
566x345x40	666x545x40
3,8	4,8

W potenza assorbita - *power requested*

mm dimensioni - *dimension*

kg peso - *weight*

Scaldapiatti - Plate warmer

HPU5: Uniformità di temperature in ogni posizione, piastra riscaldante per piatti da 5 unità, in alluminio anodizzato. Dimensioni piatto riscaldante 280x165 mm.

SCP40: Scaldapiatti in acciaio inox, intervallo di temperatura da 30°C a 80°C, termostato, porta rotante a scomparsa, diametro massimo piatti 320 mm, 30/40 piatti.

HPU5: Hot plate unit 5, made in anodized aluminium. Plate size 280x165 mm.

SCP40: Plate warmer SS, temperature range 30°C to 80°C, thermostatic, rotating door, diameter plates max. 320 mm, 30/40 plates.



HPU5



SCP40

HPU5	SCP40
750	600
230	230 50 Hz
382x250x320	465x465x565
15,4	22,4

W potenza - *power*

V/MHz alimentazione - *power source*

mm dimensioni - *dimension*

kg peso - *weight*

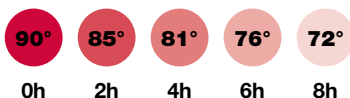
Contenitori isotermitici per bevande/minestre

Insulated containers for beverage/soup

Realizzati in un unico blocco di polietilene, con un'anima di poliuretano espanso, isolano per ore i liquidi riducendo le perdite di temperatura. La guarnizione posta sotto al coperchio ed i ganci di chiusura in nylon fissati su placche incorporate al contenitore, assicurano un'ottima tenuta termica. L'erogazione avviene tramite un rubinetto, smontabile per una facile pulizia.

Insulated beverage and soup servers made of polyethylene, the walls are filled with a polyurethane foam which keeps drinks and soup warm or cold for a longer time. Perfect for transporting and serving soup and chili. Tight lid prevents spills and leaks thanks to a three times wide latch.

dispersione termica
thermal dispersion



KRL350-T

KRL1000-T

I capacità - capacity	10	20
mm LxPxH dimensione - dimension	295x430x500	295x430x675
colore - color	nero - black	nero - black

Contenitori isotermitici inox

Stainless steel Insulated containers

I contenitori sono stati sviluppati per la distribuzione di bevande calde e fredde, e sono quindi ideali per l'impiego al banco o nei carrelli di servizio. Hanno uno speciale rubinetto con sistema "no drip". Hanno uno strato isolante in poliuretano, che riduce al minimo la dispersione di calore. Questi contenitori possono essere lavati comodamente in lavastoviglie. Sono dotati di un elemento di mantenimento del calore con termostato Klixon, che riscalda indirettamente il contenitore interno. Il risultato è un effetto bagnomaria in aria calda, grazie al quale la bevanda viene mantenuta in temperatura ($\pm 85^\circ\text{C}$) e, quindi, si conserva più a lungo. È possibile filtrare direttamente caffè e tè nei contenitori, evitando in tal modo di disperdere il gusto e la temperatura.

The containers have been developed for distribution of hot and cold drinks, making them ideal for use over the counter or in the service carts. They have a special faucet with system "no drip". They have an insulating layer polyurethane, which minimizes the heat dispersion. These containers can be washed in dishwasher. The containers are provided with a heat-maintaining element with Klixon thermostat, which indirectly heats the inner container. The result is an effect bain marie in hot air, thanks to which the beverage is maintained in temperature around ($\pm 85^\circ\text{C}$) and it is preserved longer. You can filter coffee and tea directly in containers, avoiding to disperse taste and the temperature.



KR1302001 con resistenza

mm LxPxH dimensione - dimension	KR1301001
I capacità - capacity	4
mm h spillatura - h TAP	120
$^\circ\text{C}$ dispersione oraria- hourly dispersion	5

mm LxPxH dimensione - dimension	KR1302001 con resistenza
I capacità - capacity	4
mm h spillatura - h TAP	120
$^\circ\text{C}$ temp. mantenimento - temp. maintenance	84-86
W/Hz potenza - power	165/50-60 Hz

Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm

Gastronorm loaders insulated containers



La performance di temperatura di questa cassa termica è stata perfezionata così da mantenere il cibo caldo e quello freddo alla dovuta temperatura per periodi di tempo più lunghi. Ciò permette di servire il cibo sempre a temperature sicure. L'innovativo design contemporaneo rende questo prodotto adatto sia al reparto della sala che a quello della cucina. Il portacontenitori è dotato di binari singoli per contenere bacinelle GN nelle altezze pari a 20 mm, 65 mm, 100 mm e 150 mm. Nel complesso la sua capacità massima è di 6 x 65 mm contenitori GN.

The improved temperature performance will ensure you keep hot food and cold food for longer periods, ensuring you always serve food at safe temperatures. The new contemporary design means the product is equally at home in a front of house environment as back of house. The carrier has moulded in individual tracks for GN Containers and can take a combination of 20 mm, 65 mm, 100 mm & 150 mm pans. It has an increased maximum capacity of 6 x 65mm GN Pans.



KRX400-T

465x610x650
nero, grigio, blu
black, grey, blue

mm LxPxH dimensione - dimension

colore - color

TCB600C

base carrellata KRX400-T
dolly for KRX400-T

Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm

Insulated containers for gastronorm food pans

Contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermità. Ganci chiusura in nylon. Resistenza da -40° +100° C. Per bacinelle gastronorm apertura dall'alto. Può contenere una bacinella GN 1/1 h 200 mm.

Container high density polyethylene foam inside with polyurethane foam for added isothermal. Hook closure in nylon. Resistance -40° +100° C. For gastronorm top opening. It can contain a basin GN 1/1 h 200 mm.



1/1 GN H200

KRX180-T

22,7
635x435x310
grigio - gray

l capacità - capacity
mm LxPxH dimensione - dimension
colore - colour

Carrelli portaghiaccio in polietilene e poliuretano

Polyethylene and polyurethane ice cart

NEW



BICE125



BICE175



- Il corpo è saldato, monoblocco e doppia parete in polietilene e dotato di spessa schiuma di poliuretano.
- 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno.
- Resistente, adatto a tutte le condizioni atmosferiche. Non migra, non gonfia, inossidabile, a tenuta e indistruttibile.
- Nessun assemblaggio richiesto.
- Dotato di rubinetto per scarico dell'acqua.
- Il coperchio scorrevole riduce il rischio di contaminazione incrociata (HACCP).
- Facile da pulire.

- *Body is welded, monoblock and double walled it is produced.*
- *With 4 swivel castors with 2 brakes and 2 brakes.*
- *Polyethylene body and provided with thick polyurethane foam. Thanks to the insulation can store ice for days.*
- *Durable, suitable for all weather conditions. Does not migrate, does not swell, stainless, leakproof and unbreakable.*
- *No assembly required.*
- *Thanks to the protected tap and water discharge chamber. Keeping the ice away from melting for a longer period of time.*
- *Sliding door reduces the risk of cross-contamination (HACCP).*
- *Easy to clean.*

BICE125	BICE175
nero/black	nero/black
610x800x745	610x965x745
125 (57kg)	175 (80kg)
27	33

colore - color

mm dimensioni - dimensions

lt max portata - max capacity

kg peso - weight

Contenitore refrigerato per il trasporto di prodotti freschi e surgelati a temperatura controllata

Refrigerated container for transporting fresh and frozen products at a controlled temperature



L'isolamento offerto dalle pareti del contenitore garantisce il mantenimento della temperatura con un numero minimo di accensioni del gruppo frigorifero e ciò contribuisce a limitare il consumo energetico.

Facilmente trasportabile in automobile e molto maneggevole grazie alle misure e al peso contenuti.

Il gruppo frigorifero entra in funzione quando la temperatura esterna è superiore rispetto a quella impostata attraverso il termostato digitale programmabile. Ciò permette di mantenere la temperatura costante anche in caso di temperature esterne molto elevate.

Totale mantenimento della temperatura richiesta in tutte le fasi del trasporto.

Trasportabile con mezzi tradizionali: con un solo veicolo non coibentato è possibile trasportare contemporaneamente prodotti freschi, surgelati e a temperatura ambiente.

Dotato di gruppo frigorifero a bassissimo consumo.

Doppia alimentazione: nel corso del trasporto può essere collegato alla batteria (o batteria ausiliaria) del veicolo e, una volta a destinazione, può essere collegato alla corrente di rete.

Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale: contenitore e coperchio monoblocco (privi di spigoli, giunzioni e saldature).

Completamente riciclabile al termine della vita operativa.

The consumption offered by the walls of the container guarantees the maintenance of the temperature with a minimum of switching on of the refrigerating unit and so on.

Easily transported by car and very easy to handle

The group came into operation when the term is programmable digital. This makes it possible to keep the temperature constant even in the event of a very high outdoor temperature.

Total maintenance of the required temperature in all transport phases.

Transportable by traditional means: with just one non-insulated vehicle it is possible to simultaneously transport fresh, frozen and room temperature products.

Equipped with a low-consumption cooling unit.

Double power supply: during transport it can be connected to the battery, it can be connected to the mains supply.

Manufactured with rotational molding technology: monoblock container and lid (without edges, joints and welds).

Fully recyclable at the end of operational life.



39AC9031	39AA6027	39AA6031	
-18°C +10°C	0°C +10°C	-18°C +10°C	campo di regolazione delle temperature <i>temperature regulation field</i>
apertura superiore	apertura superiore	apertura superiore	accesso - <i>access</i>
0,35A a 230Vac	0,35A a 230Vac	0,35A a 230Vac	assorbimento nominale <i>nominal absorption</i>
3,5A a 24Vdc	3,5A a 24Vdc	3,5A a 24Vdc	
7A a 12Vdc	7A a 12Vdc	7A a 12Vdc	
230Vac 50-60Hz.-12/24Vdc (con presa per accendisigari)	230Vac 50-60Hz.-12/24Vdc (con presa per accendisigari)	230Vac 50-60Hz.-12/24Vdc (con presa per accendisigari)	alimentazione - <i>power</i>
4A per 230Vac	4A per 230Vac	4A per 230Vac	fusibili - <i>fuses</i>
15A per 12/24Vdc	15A per 12/24Vdc	15A per 12/24Vdc	
345x515x425	360x620x430	360x620x430	mm dim. esterne - <i>ext. dimensions</i>
220x280x340	230x340x350	230x340x350	mm dim. interne - <i>int. dimensions</i>
21	27	27	capacità - <i>capacity</i>
16	21	21	kg peso - <i>weight</i>

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus

Polypropylene isothermal containers

for gastronorm food pans karbox plus



Superficie esterna d'alta qualità - La superficie esterna dei nuovi box isotermici oltre ad essere piacevole da vedere, garantisce stabilità e durabilità! **Superficie interna impermeabile** - L'umidità ed i liquidi non rappresentano un problema per la nostra box. La superficie interna è impermeabile impedendo così la fuoriuscita di liquidi e rendendo il box più facile da pulire! **Angoli precisamente sagomati** - Gli angoli interni della box sono stati arrotondati per ulteriormente facilitare la pulizia degli stessi, aiutando così a compiere le normative igieniche in vigore! **Apertura diagonale** - Il coperchio può essere facilmente aperto dai lati grazie ad una leva maggiore!

High quality external surface - The outer surface of the new isothermal boxes besides being pleasant to see, guarantee stability and durability! **Waterproof internal surface** - Moisture and liquids are not a problem for our box. The inner surface is waterproof thus preventing the leakage of liquids and making the box easier to clean! **Corners: shaped** - The inside corners of the box have been rounded for additional the cleaning of the same, thus helping the regulations hygiene in force! handles are even more ergonomic. **Diagonal opening** - The lid can be easily opened from the sides Greater!



KRB200PG



KRB200PG-A



KRB200PG-C



KRB200PG-K

	cod.	cm LxPxH dim. int. int. dim.	cm LxPxH dim. est. ext. dim.
box termico 1/1 h 200 con coperchio <i>Thermal box 1/1 h 200 with lid</i>	KRB200PG	53,5x34x22	60x40x28
alzata porta ghiaccioli con termometro <i>cooling lid with thermometer</i>	KRB200PG-A	53,5x34x5	
coperchio ricambio <i>part lid</i>	KRB200PG-C	53,5x34x5	
carrello ABS per KRB200PG <i>Trolley ABS for KRB200PG</i>	KRB200PG-K	60x40x16	

Etichetta anti-manomissione sigillo di sicurezza

Anti-tamper label security seal

- 1 rotolo 100 etichette.
- 1 roll 100 labels.

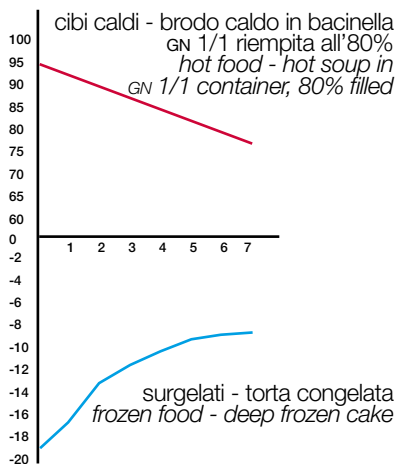
Codice
41632



Prima della rimozione / Before

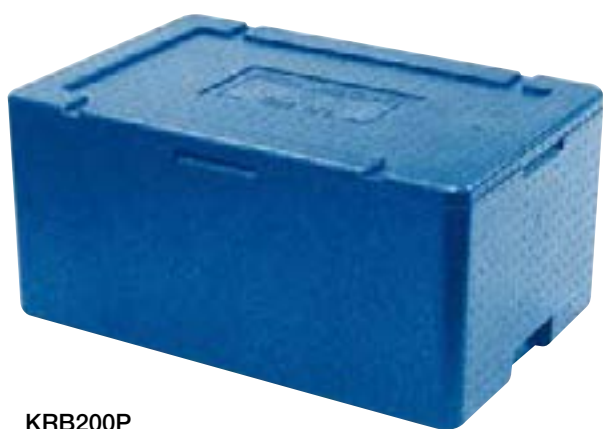


Dopo la rimozione / After



Questo modello di contenitore isotermico in polipropilene espanso, si distingue per la maggiore tenuta termica. Infatti, grazie al colore blu, ha il potere di riflettere internamente il calore oltre il 15% in più rispetto a qualsiasi altro colore.

This particular model of thermal container, realized with combined polypropylene, has higher thermal properties. The blu color itself, colour blue, has a reflected heat power which is 15% higher than any other color.



KRB200P



KRB150P



KRB6040P



KRB3535P

	cod.	bacinella container	l capacità capacity	mm LxPxH dimensioni esterne external dimensions	mm LxPxH dimensioni interne internal dimensions	colore colour
contenitore isotermico - isothermal carrier	KRB120	1/2GN h200	19	415x320x285	350x270x215	nero - black
	KRB150P	1/1GN h150	30	600x400x230	540x340x170	nero - black
	KRB200P	1/1GN h200	39	600x400x280	540x340x210	blu - blue
contenitore isotermico porta teglie isothermal carrier for pans	KRB6040P	600x400	53	685x485x260	625x425x210	nero - black
contenitore isotermico per trasporto pizza capacità di trasporto 4 unità isothermal carrier for pizza, transport 4 units	KRB3535P		21	410x410x240	350x350x185	nero - black

Contenitore isotermico ATTIVO - Isothermal ACTIVE container

Il contenitore isotermico ATTIVO, con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico delle vivande.

COMPONENTI PRINCIPALI:

1. Contenitore in polipropilene espanso
2. Piastra riscaldante
3. Resistenza siliconata
4. Termostato 90°C
5. Termofusibile di sicurezza a 100°C
6. Cavo alimentazione
7. Spina
8. Led rosso segnalazione alimentazione corrente
9. Led verde segnalazione alimentazione resistenza

The isothermal ACTIVE container, with heating system electric for the heat retention of the food.

MAIN COMPONENTS:

1. Container made of expanded polypropylene
2. Heating plate
3. Silicon resistance
4. Thermostat 90 ° C
5. Thermal fuse safety to 100 ° C
6. Alimentation cable
7. Plug
8. Red LED signaling power supply
9. Green LED indicator for power resistance



KRB400E

535x330x480	mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions
650x510x610	mm LxPxH dimensioni esterne - external dimensions
83	l capacità - capacity

Contenitori isotermici in polipropilene

Polypropilene isothermal containers

KRB400: Contenitore isotermico in polipropilene apertura frontale per gastronorm. Dotato di 12 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle.

KRB450: Contenitore isotermico in polipropilene con apertura frontale per teglie 60x40 cm. Dotato di 9 guide interne.

KRB400: Polypropylene isothermal container front loading gastronorm. 12 supports for front loading of gastronorm. Various combinations possible by using containers with different heights.

KRB450: Polypropylene isothermal container front loading backing tins 60x40 cm. 9 supports.



KRB450

- 2x 1/1 GN h200
- 3x 1/1 GN h150
- 4x 1/1 GN h100
- 6x 1/1 GN h65



KRB400

KRB450	KRB400	
600x400x500	535x330x470	mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions
720x600x630	630x500x585	mm LxPxH dimensioni esterne - external dimensions
5,1	4,5	kg peso netto - net weight
45	45	gl densità - density
128	83	l capacità - capacity

Piastra refrigerata - Cooling plate

KRPR400

mm LxPxH dimensioni - dimensions	530x325x30
°C temperatura - temperature	0/-21



Gel per termostazione caldo e freddo

Gel for temperature hot and cold

La proprietà permette un'efficienza del 100% superiore a quella del ghiaccio e dell'acqua. Riscaldabile a bagnomaria. Raffreddabile in freezer. Utilizzabili con tutti i formati.

The properties enables a thermal efficiency of 100% higher than ice and water. Heated in a water bath bain marie. Cool off in the freezer. Can be used with all size.

	HCGEL15	HCGEL1
mm LxPxH dimensioni - dimensions	320x157x27	530x325x20



Contenitori isotermici monopasto

Isothermal single meal containers



Contenitore monopasto ad apertura frontale con maniglia. È un contenitore isotermico monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.

container single meal front opening with handle. It is an isothermal single meal for the distribution of food in hospitals, canteens and community.

BL05

mm LxPxH dimensioni interne - <i>internal dimensions</i>	200x210x305
mm LxPxH dimensioni esterne - <i>external dimension</i>	240x250x350
g peso netto - <i>net weight</i>	360



Contenitore realizzato con due vani coibentati predisposti per contenere piattini in polipropilene 180x180 mm termosaldati ed un ampio vano supplementare per trasportare acqua o vino, pane, frutta, posate, ecc.

Container made with two insulated compartments arrange to containe polypropylene 180x180 mm and a large extra for transporting water or wine, bread, fruit, cutlery, etc..

BL02

mm LxPxH dimensioni interne - <i>internal dimensions</i>	420x290x120
mm LxPxH dimensioni esterne - <i>external dimension</i>	485x350x160
g peso netto - <i>net weight</i>	350



Ogni alveolo può alloggiare: pietanze di diametro 120 mm con h. 60 mm; piattini in polipropilene misura 160x160 mm; vaschettine in alluminio misura 160x160 mm.

Each cell can accommodate: dishes with a diameter of 120 mm h. 60 mm; saucers polypropylene measuring 160x160 mm; aluminum pan measuring 160x160 mm.

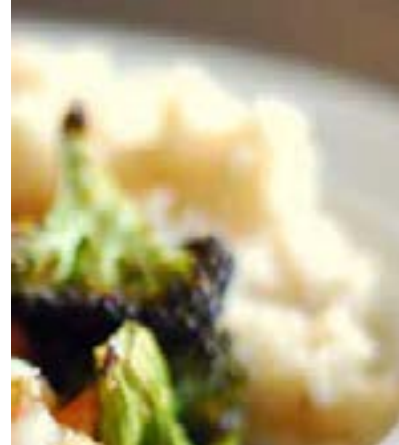
BL03

mm LxPxH dimensioni interne - <i>internal dimensions</i>	400x340x90
mm LxPxH dimensioni esterne - <i>external dimension</i>	440x380x120
g peso netto - <i>net weight</i>	230

Vassoio isothermico - Isothermal tray

Realizzato in polipropilene, con interno isolante in poliuretano. Adatto per piatti piani, fondi, ciotole in porcellana, in policarbonato o melamina. Stoviglie non incluse.

Made in polypropylene with insulating polyurethane. Suitable for plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine. Complements not included.



	mm LxPxH dimensioni interne internal dimensions	colore color		
919-000	530x370x110	blu - blue	vassoio isothermico - insulated tray	
920-001	Ø206xh29	bianco - white	piatto piano policarbonato polycarbonate flat plate	
920-002	Ø185xh45	bianco - white	piatto fondo policarbonato polycarbonate soup plate	
921-001	Ø125xh68 0,45 l	bianco - white	coppetta rotonda doppia parete policarbonato con coperchio Ø 125 mm double wall polycarbonate bowl with lid ø 125 mm	
922-000	138x95xh45 0,25 l	bianco - white	coppetta rettangolare policarbonato polycarbonate rectangular bowl	
922-100	139x93xh24	bianco - white	coperchio per 922.000 - lid for 922.000	

STOCCAGGIO
STORAGE



STOCCAGGIO STORAGE

Contenitori per la conservazione di cibi <i>Food storage containers</i>	244
Contenitori per ingredienti tramogge <i>Ingredient bins</i>	245
Cassa forata polietilene <i>Polyethylene perforated create</i>	246
Cassette e coperchi in PP per alimenti <i>PP boxes and lids for foods</i>	246
Secchio con becco <i>Bucket with spout</i>	247
Sessole <i>Scoops</i>	247
Scatole stoccaggio in polipropilene <i>Polipropylene food storage boxes</i>	247
Pedane di sostegno <i>Dunnage racks</i>	248
Pedane in Polietilene per contatto alimentare nel rispetto delle norme HACCP <i>HACCP Polyethylene pallets for food contact</i>	248
Portascontrini <i>Label holder</i>	249
Portaposate <i>Cutlery boxes</i>	249
Vassoi vetrina <i>Show trays</i>	249
Vassoi espositivi in SAN <i>Display SAN trays</i>	250
Dispenser pellicola <i>Film dispenser</i>	250
Sigillatrici <i>Sealers</i>	250
Scaffale per vino <i>Wine rack</i>	251
Scaffalature in alluminio con ripiani in polipropilene <i>Aluminium shelving system with polypropylene shelves</i>	251
Ripiani in polipropilene <i>Polypropylene shelves</i>	252
Montanti, ruote e ganci <i>Legs, wheels, fixing points</i>	252



Contenitori per la conservazione di cibi

Food storage containers



Contenitori quadrati: contenitori impilabili rinforzati su tutti gli angoli per facilitare le operazioni di riordino. Perfetti per la conservazione di condimenti, spezie, guarnizioni e per la preparazione dei cibi. Manici ampi, facili da impugnare con fori di scarico per un'asciugatura rapida. Parte esterna strutturata per una migliore presa. Interno liscio per facilitare le operazioni di pulizia. Lavabili in lavastoviglie.

Square containers: Reinforced stacking lugs on all corners help prevent jamming. Perfect for storing condiments, spices, toppings and for preparation of foods. Wide, easy grip handles, with drain holes for quick drying. Textured exterior for better grip, smooth interior for easy cleaning. Dishwasher safe.



BRQ2T



BRQ4T



BRQ6T



BRQ8T



BRQ12T



BRQ18T



BRQ22T

contenitore quadrato graduato in polycarbonato trasparente
graduated polycarbonate square clear
food storage containers

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
BRQ2T	18,1x18,1x9,7	1,9
BRQ4T	18,1x18,1x18,5	3,8
BRQ6T	22,2x22,2x18,6	5,7
BRQ8T	22,2x22,2x22,9	7,6
BRQ12T	28,3x28,3x21,0	11,4
BRQ18T	28,3x28,3x32,0	17,2
BRQ22T	28,3x28,3x38,9	20,8

cod.	per contenitori for containers	colore color
BRQ2CT	BRQ2T - BRQ4T	trasparente transparent
BRQ6CT	BRQ6T - BRQ8T	
BRQ12CT	BRQ12T - BRQ18T BRQ22T	

copertura in PP - PP cover

Contenitori per ingredienti tramogge

Ingredient bins

Contenitori per ingredienti sono realizzati in polietilene bianco con coperchio scorrevole in policarbonato trasparente. Sono dotati di 4 ruote. Questi contenitori sono adatti per contenere prodotti sfusi come farine e zucchero. Sono della perfetta altezza per essere riposti sotto i tavoli da lavoro.

Ingredient containers are realized in white polyethylene with sliding clear lid. They are equipped with 4 wheels diam. These containers are perfect to storage unpacked ingredients, such as flour and sugar. They have the right dimensions to fit under the counter tables.



**tramoggia sottobanco
con coperchio scorrevole e paletta
white ingredient bin - sliding lid with scoop**

**tramoggia sottobanco con coperchio scorrevole
white ingredient bin with sliding lid**

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
TR79	740x335x710	79
TR99	750x395x710	99
TR116	755x455x710	116
TR102	740x420x710	102



Cassa forata polietilene

Polyethylene perforated create

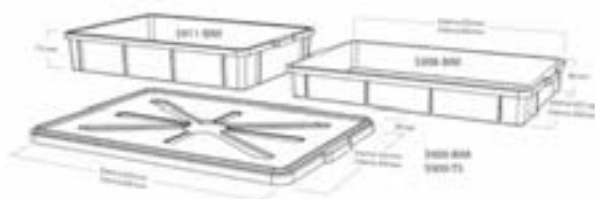
Inseribile e sovrapponibile - *Inserable and stackable*



cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	l capacità capacity
132-50	55x43x31	50
132-65	63x44x34	65

Cassette e coperchi in PP per alimenti

PP boxes and lids for foods



5908-BIM	650x425xh80mm esterna/ <i>external</i> - 600x400mm interna/ <i>internal</i>
5911-BIM	650x425xh110mm esterna/ <i>external</i> - 600x400mm interna/ <i>internal</i>
5900-BIM	coperchio/ <i>lid</i> BIANCO/ <i>white</i> 435x655xh30mm esterna/ <i>external</i> 600x430mm interna/ <i>internal</i>
5900-TS	coperchio/ <i>lid</i> TRASPARENTE/ <i>clear</i> 435x655xh30mm esterna/ <i>external</i> 600x430mm interna/ <i>internal</i>

Secchio con becco

Bucket with spout

cod.

4212

l
capacità
capacity

12



Sessole - Scoops

Sessole realizzate in policarbonato, robuste e solide soprattutto nel manico esteticamente perfette anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie. Sono disponibili in diverse misure.

Tough and strong polycarbonate scoops, especially in the handles. Dishwasher safe. Available in different sizes.

cod. mm
lunghezza
length *l*
capacità
capacity

SSL25	135	0,0025
SSL50	165	0,0050
SSL100	200	0,1000
SSL250	260	0,2500
SSL500	315	0,5000
SSL1000	390	1,0000



in plastica - plastic

cm
dimensioni
dimensions *l*
capacità
capacity

990-010	10	0,10
990-015	15	0,40
990-019	19	1,00
990-024	24	1,70



inox - stainless

Scatole stoccaggio in polipropilene

Polipropylene food storage boxes

Tra loro sovrapponibili - *Can be put on the other.*
Trasparenti - *Clear*

cod.

SSBT20	38x28x30	20
SSBT40	58x38x26	40
SSBT60	58x38x38	60

cm LxPxh
dimensioni
dimensions *l*
capacità
capacity



scatola con coperchio
container with lid

Pedane di sostegno - Dunnage racks

Realizzate in polietilene a doppia parete in un unico pezzo, le panche di sostegno, sono estremamente durature. Inattaccabili dalla ruggine e facili da pulire, permettono di immagazzinare in modo pratico ed efficiente prodotti alimentari, garantendo un'altezza da terra di 30 cm.

Realized in only one piece of double layer polyethylene. The dunnage racks are extremely resistant. They don't rust and are very easy to clean and let you make a very efficient organisation of your food, liquids and other staff, guarantee 30 height cm from the floor.



pedana beige per cella frigorifera
beige dunnage rack



pallet bianco per alimenti
white pallet for aliment

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions	kg portata capacity
MRS300	76x56x30	683
MRS360	91x56x30	683
MRS480	122x56x30	1.365
MRS600	152x56x30	1.365

30560012	120x80x14	4.000
-----------------	-----------	-------

Pedane in Polietilene per contatto alimentare nel rispetto delle norme HACCP



HACCP Polyethylene pallets for food contact



Pedana PP chiusa
PP platform closed

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	kg portata capacity
MRSP6040	600x400x300	200
MRSP8060	800x600x300	250
MRSP12080	1200x800x300	300

Portascontrini - Label holder

cod. **cm LxPxh**
dimensioni
dimensions

362-000 9x22

spillone - bill spike



APC61 61

APC91 91

asta - label holder



Portaposate - Cutlery boxes

cod. **cm LxPxh**
dimensioni
dimensions

1128-0 53x32,5x10

portaposate polietilene - polyethylene cutlery boxes



PP86 53x32,5x9,5

portaposate - cutlery boxes



PP86C 53x32,5x2

coperchio per PP86 - lid for PP86



STOCAGGIO - STORAGE

Vassoi vetrina

Show trays

Vassoi a bordo alto 5 cm in metacrilato (PMMA) adatto all'esposizione degli alimenti in banchi frigo (le misure modulari tra di loro vanno ad ottimizzare lo spazio), antiassorbente al colore ed agli odori, di uno spessore tale per un utilizzo professionale.

Trays on board 5cm wide methacrylate (PMMA) suitable exposure of food in refrigerated counters (modular measures between them are to maximize space), anti-absorbent to the color and smells, of a thickness as for professional use.



vassoio antiassorbente per alimenti anti-absorbent tray

cod. **mm LxPxh**
dimensioni
dimensions

128-A3B 220x440x50 Bianco

128-A3N 220x440x50 Nero

128-A4B 220x295x50 Bianco

128-A4N 220x295x50 Nero

128-A5B 290x440x50 Bianco

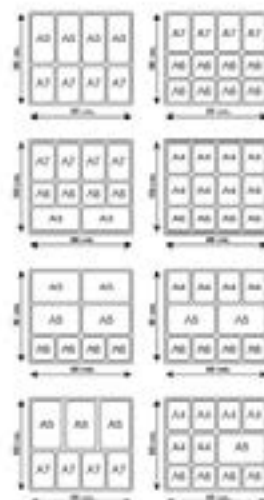
128-A5N 290x440x50 Nero

128-A6B 220x220x50 Bianco

128-A6N 220x220x50 Nero

128-A7B 220x360x50 Bianco

128-A7N 220x360x50 Nero



Vassoi espositivi in SAN - Display SAN trays

Vassoi con bordo basso realizzati in SAN (antiassorbente), adatti alla presentazione di alimenti. Disponibili in 2 colori (bianco e nero) in 5 misure.

Trays with low edge made of SAN (anti-absorbent), suitable to the presentation of food. Available in 2 colors (black and white) in 5 sizes.



cod.

mm LxPxm
dimensioni
dimensions

VIS20	200x150x12
VIS28	280x190x12
VIS35	350x240x12
VIS42	420x300x12
VIS50	500x360x12

Dispenser pellicola - Film dispenser

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 e astine in alluminio anodizzato - Piano riscaldante regolabile tramite termostato - Profilo teflonato (non provocano fumo).

Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging. Stainless steel body - Anodized aluminium rollers and rods - Heating surface temperature adjustable by thermostat - Teflon coated section (do not smoke).



cod.

W potenza
power

V/Hz
alimentazione
power source

cm
piano riscald.
heating surface

cm LxPxm
dimensioni
dimensions

kg

WP450
48010012 (film)

650	230/50	38,5x12,5	48,5x60x14	5
1.500 m - 40 cm				13

Sigillatrici - Sealers

Dal veloce e facile utilizzo, sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti. Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello SG400/T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.

Fast and easy to use sealers are indispensable devices for food management. These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2 mm and across a length of 300 or 400 mm. The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model SG400/T, fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.



W potenza - power

cm lunghezza sigillatura - sealing length

°C temperatura sigillatura - sealing temperature

S tempo sigillatura - sealing time

S tempo sigillatura regolato - sealing time

cm dimensioni - dimensions

kg peso - weight

SG300

SG400

SG400T

510	700	700
20-30	20-40	20-40
150 max	150 max	150 max
min. 0,5 max 2,5	min. 0,5 max 2,5	min. 0,5 max 2,5
1,5	1,5	1,5
7,5x45,5	7,5x45,5	7,5x45,5
3,5	4,0	4,0

Scaffale per vino

Wine rack

Materiale: acciaio cromato

Material: steelChrome-plated



cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions	portata kg ripiano max Shelf max load	portata kg massima max load	numero ripiani shelves	capacità capacità	kg portata capacity
SCAFB	900x350x139	50	200	5	9 Bottiglie per ripiano 9 bottles per shelf	12,5

Scaffalature in alluminio con ripiani in polipropilene

Aluminium shelving system with polypropylene shelves

Scaffalatura in alluminio anodizzato con ripiani in polipropilene, realizzata con materiali inossidabili ed idonei al contatto con gli alimenti. Facili da pulire, i piani d'appoggio sono asportabili e lavabili in lavastoviglie. Il montaggio della scaffalatura avviene in modo facile e veloce senza l'ausilio di utensili, per esempio in soli 10 minuti un solo operatore può assemblare una scaffalatura a quattro ripiani. Scaffalatura modulare, grazie alla possibilità di essere montata in linea, ad angolo oppure mobile su ruote.

Anodized aluminium shelving system with polyethylene shelves. Realized with stainless raw material, it is suitable and certified for being in contact with food. Shelves are very easy to clean, removable and dishwasher safe. Assembling takes 10 minutes without the need of special tools. Modular shelving system which can be fixed in line or at right angle and on casters.





Ripiani in polipropilene

Polypropilene shelves

Ripiani in polipropilene resistenti e facili da pulire, smontabili e lavabili in lavastoviglie. Amovibili anche a scaffale montato, hanno una portata fino a 150 kg. Posizionati sulle traverse, realizzate in alluminio anodizzato, i piani sono disponibili in quindici lunghezze diverse; da 600 mm fino a 2.000 mm. Due le profondità disponibili: 400 mm o 500 mm.

Resistant polypropylene shelves, very easy to clean, disassembled and dishwasher safe. You can easily move even when a shelving unit is assembled. Capacity: 150 kg. Located on the traverses, completely made in anodized aluminium. Shelves come in fifteen different lengths: from 600 to 2.000 mm. Two depths: 400 mm - 500 mm.

cod.	cm lung. - lenght	cm prof. - depth	cod.	cm lung. - lenght	cm prof. - depth
RSA064	60	40	RSA065	60	50
RSA074	70	40	RSA075	70	50
RSA084	80	40	RSA085	80	50
RSA094	90	40	RSA095	90	50
RSA104	100	40	RSA105	100	50
RSA114	110	40	RSA115	110	50
RSA124	120	40	RSA125	120	50
RSA134	130	40	RSA135	130	50
RSA144	140	40	RSA145	140	50
RSA154	150	40	RSA155	150	50
RSA164	160	40	RSA165	160	50
RSA174	170	40	RSA175	170	50
RSA184	180	40	RSA185	180	50
RSA194	190	40	RSA195	190	50
RSA204	200	40	RSA205	200	50



Montanti, ruote e ganci

Legs, wheels, fixing points

I montanti sono realizzati in alluminio anodizzato \varnothing 3,5 cm con uno spessore di 2,0 cm, traverse in alluminio 40,0x30,0x2,0 cm. L'altezza dei montanti è di 160, 180 o 200 cm, per una profondità di 40 o 50 cm, sui quali è possibile montare 3, 4 oppure 5 ripiani. Dotati di piedini regolabili a vite, i quali possono anche essere sostituiti da ruote.

Less are made completely in anodized aluminium, \varnothing 3,5 cm, thickness 2,0 cm, with 40,0x30,0x2,0 cm aluminium crossbars. Leg height is 160, 180 or 200 cm, depth 40 cm or 50 cm. Just one single leg for 3-4-5 levels. Available with screwed adjustable feet or with casters.



cod.	ripiani shelves	cm/h	cm/ \varnothing
GSA160	3-4-5	160	3,5
GSA180	3-4-5	180	3,5
GSA200	3-4-5	200	3,5

montante con piede regolabile
leg with adjustable foot

ruota girevole - swivel caster RS

ruota girevole con freno - swivel caster with brakes RSF

gancio per ripiani - shelf fixing point AR

Esempi di composizione

Composition examples

cod.	cod.	cod.	cod.	cm lung. - length
RSAC064H18P4	RSAC064H18P5	RSAC064H2P4	RSAC064H2P5	60
RSAC074H18P4	RSAC074H18P5	RSAC074H2P4	RSAC074H2P5	70
RSAC084H18P4	RSAC084H18P5	RSAC084H2P4	RSAC084H2P5	80
RSAC094H18P4	RSAC094H18P5	RSAC094H2P4	RSAC094H2P5	90
RSAC104H18P4	RSAC104H18P5	RSAC104H2P4	RSAC104H2P5	100
RSAC114H18P4	RSAC114H18P5	RSAC114H2P4	RSAC114H2P5	110
RSAC124H18P4	RSAC124H18P5	RSAC124H2P4	RSAC124H2P5	120
RSAC134H18P4	RSAC134H18P5	RSAC134H2P4	RSAC134H2P5	130
RSAC144H18P4	RSAC144H18P5	RSAC144H2P4	RSAC144H2P5	140
RSAC154H18P4	RSAC154H18P5	RSAC154H2P4	RSAC154H2P5	150
RSAC164H18P4	RSAC164H18P5	RSAC164H2P4	RSAC164H2P5	160
RSAC174H18P4	RSAC174H18P5	RSAC174H2P4	RSAC174H2P5	170
RSAC184H18P4	RSAC184H18P5	RSAC184H2P4	RSAC184H2P5	180
RSAC194H18P4	RSAC194H18P5	RSAC194H2P4	RSAC194H2P5	190
RSAC204H18P4	RSAC204H18P5	RSAC204H2P4	RSAC204H2P5	200
RSAC065H18P4	RSAC065H18P5	RSAC065H2P4	RSAC065H2P5	60
RSAC075H18P4	RSAC075H18P5	RSAC075H2P4	RSAC075H2P5	70
RSAC085H18P4	RSAC085H18P5	RSAC085H2P4	RSAC085H2P5	80
RSAC095H18P4	RSAC095H18P5	RSAC095H2P4	RSAC095H2P5	90
RSAC105H18P4	RSAC105H18P5	RSAC105H2P4	RSAC105H2P5	100
RSAC115H18P4	RSAC115H18P5	RSAC115H2P4	RSAC115H2P5	110
RSAC125H18P4	RSAC125H18P5	RSAC125H2P4	RSAC125H2P5	120
RSAC135H18P4	RSAC135H18P5	RSAC135H2P4	RSAC135H2P5	130
RSAC145H18P4	RSAC145H18P5	RSAC145H2P4	RSAC145H2P5	140
RSAC155H18P4	RSAC155H18P5	RSAC155H2P4	RSAC155H2P5	150
RSAC165H18P4	RSAC165H18P5	RSAC165H2P4	RSAC165H2P5	160
RSAC175H18P4	RSAC175H18P5	RSAC175H2P4	RSAC175H2P5	170
RSAC185H18P4	RSAC185H18P5	RSAC185H2P4	RSAC185H2P5	180
RSAC195H18P4	RSAC195H18P5	RSAC195H2P4	RSAC195H2P5	190
RSAC205H18P4	RSAC205H18P5	RSAC205H2P4	RSAC205H2P5	200

Montaggio - Assembly

Inserimento boccole sui montanti a distanza desiderata - Inserimento e bloccaggio telaio - Inserimento delle griglie mobili in polietilene.

Fix the bushings to the leg at a given distance - Fix the frame - Insert the mobile polyethylene grids.



PASTICCERIA
PASTRY



PASTICCERIA

PASTRY

Accessori pasticceria <i>Pastry utensils</i>	256
Sacchetti per decorazione <i>Icing bags</i>	257
Bocchette per decorare <i>Decorating tubes</i>	258
Set stampini <i>Non-stick set</i>	261
Raschietti <i>Scrapers</i>	261
Spatole <i>Spatules</i>	262
Pennelli <i>Brushes</i>	262
Cucchiaini <i>Spoons</i>	262
Pennelli in silicone <i>Silicone brushes</i>	262
Spatole <i>Spatules</i>	263
Cestini per l'impasto <i>Mixing baskets</i>	264
Cerchi e dischi per torte <i>Discs and rings for cakes</i>	264
Rulli e mattarelli <i>Rollers and rolling pin</i>	265
Tagliapasta <i>Pastry cutters</i>	266
Tortiere antiaderenti inox <i>Stainless steel non-stick pastry moulds</i>	267
Tagliapasta inox <i>Stainless steel cake cutters</i>	270
Accessori inox <i>Stainless steel utensil</i>	272
Setacci <i>Sieves</i>	274
Bottiglie per bagna <i>Bottles for rum spraying</i>	274
Caraffe graduate <i>Measuring jug</i>	274
Termometri pasticceria <i>Pastry thermometers</i>	275
Brucciato a gas per flambè <i>Blow torch</i>	275

Accessori pasticceria Pastry utensils



paletta angolata - angular spatula

cod.	cm dimensioni lama blade dimensions
501-016	10
501-021	15
501-031	25



paletta - spatula

larghezza lama 34 mm - blade width 34 mm

cod.	cm dimensioni lama blade dimensions
502-031	31
502-036	36



bacinella rotonda in PE - PE round pan

cod.	cm ØxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore colour
503-032	Ø15x8	1,0	bianco white
503-042	Ø23x10,5	2,5	
503-052	Ø27,5x11,5	4,5	
503-062	Ø32x15	6,0	
503-072	Ø36x16	9,0	
503-082	Ø40x18	13,0	



SIF10 SIF5

**sifone panna professionale
siphons professional cream**

Sifone panna professionale inox con bottiglia in acciaio e testa in acciaio inox. Interamente lavabile in lavastoviglie con 2 beccucci. Adatto anche per mousse e spume.

Siphons inox professional cream, with bottle and top in stainless steels; dishwasher safe, 2 nozzles and suitable for mousse and foam.

cod.	cm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity
SIF10	10,2x10,2x33,6	1,0
SIF5	9,4x8,2x31	0,5



capsula per panna - capsules for cream

n. 10 pezzi per box. Il contenuto di 1 capsula è sufficiente per 0,5 lt di panna
n. 10 pieces for box. n. 1 capsule is good for 0,5 lt of cream

SIFC	9,4x8,2x31	0,5
------	------------	-----

Sacchetti per decorazione - Icing bags

cod.	grandezza height	cm lunghezza sacchetto bag length	imballo pack
504-001	0	25	6
504-011	1	28	6
504-021	2	34	6
504-031	3	40	6
504-041	4	46	6
504-051	5	50	6
504-061	6	55	6
504-071	7	60	6
504-081	8	65	6
504-091	9	70	6
504-101	10	75	6
.....			
505-001	0	25	6
505-011	1	28	6
505-021	2	34	6
505-031	3	40	6
505-041	4	46	6
505-051	5	50	6
505-061	6	55	6
505-071	7	60	6
505-081	8	65	6
505-091	9	70	6
505-101	10	75	6
.....			
506-001		30	100
506-011		46	100
506-021		53	100



sintetico - synthetic

con bordo risvoltato e asola
with seam and hanger



cotone - cotton

con punta rinforzata
with reinforced tip seam and hanger



plastica trasparente - pastry bags

a strappo monouso - one way

Accessori - Accessories

cod. mm
altezza
height

504-200 230



**supporto porta sacchetto
icing bag stand**

cod. mm
altezza
height

505-200 500



**supporto porta sacchetti e attrezzi in rilsan
rilsan stand for icing bags and accessories**



Bocchette per decorare

Decorating tubes



foro tondo, grande. PP h 6 cm - *PP plain tube nozzles, h 6 cm*



foro a stella, grande. PP h 6 cm - *PP star tube nozzles, h 6 cm*



Fantasia foro a bava. PP h 6 cm
PP fin tube nozzles, h 6 cm

509-013

6

Fantasia foro a rosa sx. PP h 6 cm
PP rose left tube nozzles, h 6 cm.

509-023

6

Fantasia foro a rosa dx. PP h 6 cm
PP rose right tube nozzles, h 6 cm

509-033

6

Fantasia punta festonata. PP h 6 cm.
PP leaf tube nozzles, h 6 cm.

509-043

6

Fantasia foro a foglia. PP h 6 cm.
PP festooned tube nozzles, h 6 cm.

509-053

6

Fantasia doppio foro. PP h 6 cm.
PP double tube nozzles, h 6 cm.

509-063

6

Fantasia foro a rosa. PP h 6 cm.
PP rose tube nozzles, h 6 cm.

509-073

6

Fantasia punta con scanalatura. PP h 6 cm.
PP grooved tube nozzles, h 6 cm.

509-083

6

Fantasia set 8 pz con box. PP h 6 cm.
Set of 8 assorted PP nozzles.

509-100

1

cod.	mm Ø	imballo pack
511-002	2	6
511-003	3	6
511-004	4	6
511-005	5	6
511-006	6	6
511-007	7	6
511-008	8	6
511-009	9	6
511-010	10	6
511-011	11	6
511-012	12	6
511-013	13	6
511-014	14	6
511-015	15	6
511-016	16	6
511-017	17	6
511-018	18	6
511-019	19	6
511-020	20	6
511-021	21	6
511-022	22	6
511-023	23	6
511-024	24	6



In acciaio inox unipezzo con foro tondo, h 5 cm
Stainless steel plain tube nozzles, h 5 cm

511-100		1
---------	--	---

Set 6 pz. in acciaio inox unipezzo con foro tondo,
h 5 cm del 4-6-8-10-13-15.
Stainless steel set 6 pc. star tube nozzles,
h 5 cm of 4-6-8-10-13-15.

		deni tooth	
510-002	2	6	6
510-003	3	6	6
510-004	4	6	6
510-005	5	6	6
510-006	6	6	6
510-007	7	6	6
510-008	8	6	6
510-009	9	6	6
510-010	10	7	6
510-011	11	7	6
510-012	12	7	6
510-013	13	7	6
510-014	14	8	6
510-015	15	8	6
510-016	16	9	6
510-017	17	9	6
510-018	18	10	6



In acciaio inox unipezzo con foro festonato, h 5 cm
Stainless steel star tube nozzles, h 5 cm.

510-100		1
---------	--	---

In acciaio inox unipezzo con foro festonato, h 5 cm
set 6 pz. - del 4-6-8-10-13-15
Stainless steel set 6 pc. star tube nozzles,
h 5 cm. of 4-6-8-10-13-15.



NEW

Bocchette russe inox
Russian piping SS tips

36898		1
-------	--	---



Set 12 piccole in PP

4 a stella. ø 5-7-9-11.
4 foro tondo. ø 7-9-11-13.
4 decorazione.
Foro bava, foro a rosa, dx + sx con punta festonata.

PP set 12 pc. small nozzles

4 star tube nozzles. ø 5-7-9-11.
4 plain tube nozzles. ø 7-9-11-13.
4 decorating tubes. Fin tube, righr + left festoned tube.

512-100

Set 12 grandi in PP

4 a stella. ø 13-15-17-19.
4 foro tondo. ø 13-15-17-19.
4 decorazione.
Foro a foglia, a rosa, doppio foro, punta scanalata.

PP set 12 pc. big nozzles

4 star tube nozzles. ø 13-15-17-19.
4 plain tube nozzles. ø 13-15-17-19.
4 decorating tubes. Leaf tube, rose tube, double tube, groove tube.

512-200

Set 20 piccole in PP

4 a stella. ø 4-6-8-10.
8 foro tondo. ø 4-5-6-7-8-9-10-11-12. 8 decorazione.

PP set 20 pc. small nozzles

4 star tube nozzles. ø 4-6-8-10.
8 plain tube nozzles. ø 4-5-6-7-8-9-10-11-12. 8 decorating tubes.

512-300

Set 20 grandi in PP

8 a stella. ø 3-4-5-6-7-8-9-10.
4 foro tondo. Grandezza 5-7-9-12.
8 decorazione.

PP set 20 pc. big nozzles

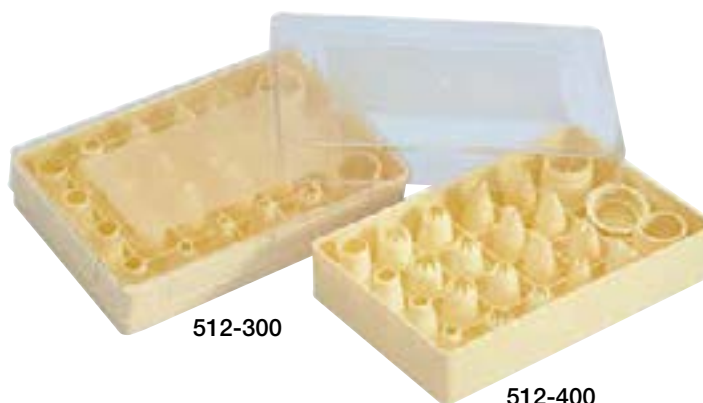
8 star tube nozzles. ø 3-4-5-6-7-8-9-10. 4 plain tube nozzles. ø 5-7-9-12.
8 decorating tubes.

512-400



512-100

512-200



512-300

512-400

Set stampini - *Non-stick set*



cod.

670-100

set stampini antiaderente - 60 moulds non-stick set

60 pezzi (5 per 12 tipi). - (5 pieces of each 12).

Raschietti - *Scrapers*



CL1260

CL1261



CL1262



CL1263



CL1264



CL1266



CL1267



cod.

mm Lxh
dimensioni
dimensions

CL1260

150x75

raschietto con manico in abs - dough scraper abs handle

CL1261

200x150

CL1262

215x125

CL1263

147x100

CL1264

110x125

CL1266

137x100

CL1267

120x87

raschietto in polipropilene - polipropylene scraper





Spatole - Spatules



spatola, impugnatura PP colore blu
spatula PP blue handle

in acciaio 18/8 - stainless steel 18/8

cod.	cm larghezza width	g peso weight
513-065	6	85
513-075	8	95
513-085	10	105

Pennelli - Brushes



pennelli poliamide - PA brushes

con setole naturali - natural bristles

cod.	cm larghezza width	g peso weight
514-040	4	35
514-060	6	50
514-075	7,5	60

resistente fino a 220°C
220°C resistant

Cucchiaini - Spoons



cucchiaino piatto per mescolare
PA plane spoon for mix

in poliamide rinforzato con fibra di vetro
reinforced with fiber-glass

cod.	cm larghezza width	g peso weight
515-025	25,0	50
515-030	30,0	60
515-035	35,0	65
515-040	40,0	100
515-045	45,0	130
515-050	50,0	160



Pennelli in silicone - Silicone brushes



manico rinforzato bianco, setole in silicone blu resistente fino a 220°C
reinforces white handles, blu silicone bristles heat resistance 200°C

cod.	cm larghezza width
PS10765	4
PS10768	6

Spatole - Spatules

cod. cm
dimensioni
cm
lunghezza
g
peso
weight

516-027 **8,5x4** 27 45

516-033 **14,5x7** 33 130



spatola con manico in legno
spatula wood handle

516-073 **7** 25 70

516-083 **7** 35 80

516-093 **7** 45 95



spatola silicone blu - blue silicon spatula

516-127 **4** 27 550

516-133 **7** 33 45

516-146 **7** 46 170



spatola con manico in poliamide
PA spatula with handle

516-225 **4,5** 25 35



spatola con manico in poliamide
PA spatula with handle



per alte temperature
for high temperature





Cestini per l'impasto

Mixing baskets



cestino per impasto rettangolare in PP

PP rectangular mixing basket

Resistente, igienico, impilabile, lavabile in lavastoviglie.
Igienic, stockable, dish washer safe, high resistant.

cod.	cm dimensioni dimensions	ml capacità capacity	colore color
517-050	12x17	500	verde green
517-100	13x35	1.000	arancio orange
517-150	14x42	1.500	blu blue

cestino per impasto rotondo in PP

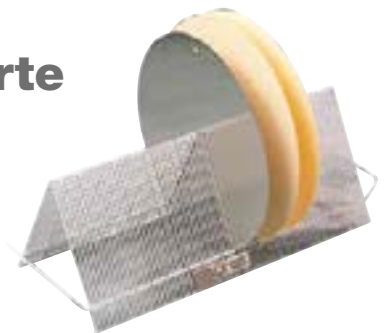
PP rounded mixing basket

Resistente, igienico, impilabile, lavabile in lavastoviglie.
Igienic, stockable, dish washer safe, high resistant.

518-050	Ø 19	500	verde green
518-100	Ø 22	1.000	arancio orange
518-150	Ø 25	1.500	blu blue

Cerchi e dischi per torte

Discs and rings for cakes



cod.	mm Ø
522-260	260
522-315	315
523-260	260
523-280	280
523-300	300
523-320	320

disco in PS per torta - PS disc for cake

disco sottotorta in alluminio, con foro
 aluminium disc for cake

NON ADATTI PER FORNO
NOT USE IN OVEN

cod.	mm Ø	mm altezza height
524-075	75	30
524-150	150	40
524-180	180	35
524-220	220	50
524-240	240	65
524-260	260	65
524-280	280	70



cerchi per torte e dessert - rings for cake

Rulli e mattarelli

Rollers and rolling pin

cod. cm
larghezza
width g
peso
weight

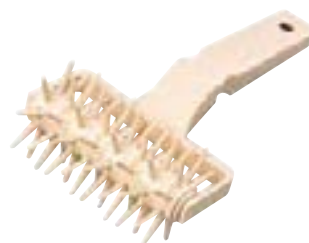
525-160 6 60



rullo tagliapasta - cutting roller

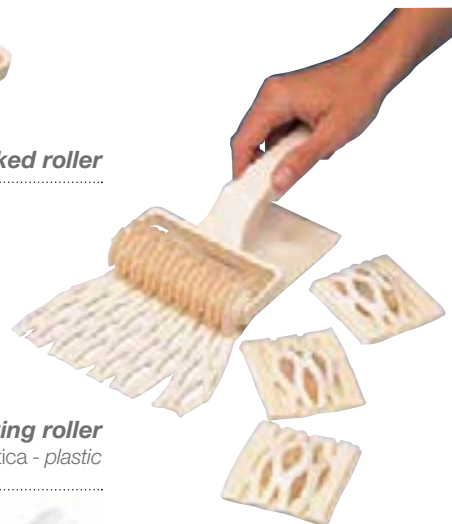
525-060 6 60

525-115 11,5 150



rullo bucasfoglia - spiked roller

525-200 10 200



rullo per losanghe - cutting roller
in plastica - plastic

525-300 12 420



rullo per losanghe - cutting roller
inox - stainless steel

525-400 Ø30 380



stampo decorazione crostate
stencil for grating pastry
In PS - PS

mm
lunghezza tot.
total length mm
Ø

526-150 290 70

526-160 380 70



mattarello girevole in PE - PE rolling pin



Tagliapasta - Pastry cutters



cod.	cm dimensioni triangolo triangle dimensions
529-010	1,1 min. 12,5 max
529-020	1,1 min. 12,5 max
529-030	1,1 min. 12,5 max

tagliapasta inox liscio 5 rulli
stainless steel pastry cutter 5 plain weels

tagliapasta inox ondulato 5 rulli
stainless steel pastry cutter 5 fluted weels

tagliapasta inox liscio e ondulato 7 rulli
*stainless steel pastry cutter
7 plain and fluted weels*



cod.
530-030



rotella tagliapasta doppia
double paste cutter

liscia e rigata - plan and serrated

cod.	cm dimensioni triangolo triangle dimensions
528-085	18x16,5
528-095	18x20



rullo taglia croissants semplice
croissant roller cutter double

Inox impugnatura PE - Stainless steel PE handle

rullo taglia croissants doppio
croissant roller cutter single

Inox impugnatura PE - Stainless steel PE handle



Tortiere antiaderenti inox

Stainless steel non-stick pastry moulds



tortiera rettangolare - resctangular loaf pan

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
600-026	26x9,5	7,5
600-028	28x10	7,5



**tortiera rettangolare apribile
rectangular folding loaf pan**

601-024	24x9,5	7,0
601-030	30x10	7,5



**tortiera fondo mobile
baking mould with loose botom**

602-035	35x11	2,5
---------	-------	-----



stampo per madeleinettes - madeleine sheet

603-020	39,5x12,5	
---------	-----------	--



**stampo brioche 14 coste
14 wide ribs brioche mould**

604-014	Ø14	5,5
604-018	Ø18	6,5
604-020	Ø20	8,3





cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
605-020	Ø20	5,0
605-024	Ø24	5,0
605-028	Ø28	5,0
605-032	Ø32	5,5
<hr/>		
606-020	Ø20	2,5
606-024	Ø24	2,5
606-028	Ø28	2,5
606-032	Ø32	2,5
<hr/>		
607-020	Ø20	2,5
607-024	Ø24	2,5
607-028	Ø28	2,5
607-032	Ø32	2,5
<hr/>		
609-008	Ø8	2,0
609-022	Ø22	4,5
609-024	Ø24	5,0
<hr/>		
610-022	Ø22	5,5



tortiera tonda alta - high cake mould



tortiera festonata - round tart with fluted edges



**tortiera festonata fondo mobile
round tart with fluted edges and loose bottom**



ciambella - savarin mould



tortiera trois frères - trois frères ring mould



tartelletta a brioche 10 coste
10 wide ribs brioche mould

cod.

cm
dimensioni
dimensions

cm
altezza
height

611-006

Ø6

2,5

611-008

Ø8

3,2

611-010

Ø10

3,8



tartelletta a barchetta festonata
fluted oval boat mould

612-008

8x4

1,0

612-010

10x4,5

1,0

612-012

12x5

1,4



tartelletta a barchetta - plain oval boat mould

613-008

8x3,3

1,2

613-010

10x4,3

1,3



tartelletta rotonda festonata
round fluted tart mould

614-006

Ø6

1,0

614-007

Ø7

1,0

614-008

Ø8

1,2

614-010

Ø10

1,8

614-012

Ø12

2,0



tartelletta rotonda liscia - round plain tart mould

615-006

Ø6

1,2

615-007

Ø7

1,2

615-008

Ø8

1,2

615-010





Ø10

1,2



Tagliapasta inox

Stainless steel cake cutters

	cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
 anello rotondo per torte - tart ring	627-006	6	2
	627-008	8	2
	627-010	10	2
 anello rotondo per torte - tart ring	628-006	6	3,5
	628-008	8	3,5
	628-010	10	3,5
 anello rotondo per mousse - mousse ring	630-007	7,5	4
	630-008	8,0	4,5
	630-010	10,0	4,5
	630-012	12,0	4,5
	630-014	14,0	4,5
	630-016	16,0	4,5
	630-018	18,0	4,5
	630-020	20,0	4,5
	630-022	22,0	4,5
	630-024	24,0	4,5
630-026	26,0	4,5	
630-028	28,0	4,5	
 anello rotondo per torte gelato ice cream cake ring	631-006	6,0	6
	631-008	8,0	6
	631-010	10,0	6
	631-012	12,0	6
	631-014	14,0	6
	631-016	16,0	6
	631-018	18,0	6
	631-020	20,0	6
	631-022	22,0	6
631-024	24,0	6	
631-026	26,0	6	
631-028	28,0	6	

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
632-025	25x9	6
632-050	50x9	6



teglia triangolare per torte
triangle cake mould

633-025	25x9	6
633-050	50x9	6



teglia arrotondata per torta
round cake mould

636-020	20	4,5
636-024	24	4,5



esagono - exagon

639-006	6	4,5
639-008	8	4,5



lacrima - tear

641-008	8	4,5
641-010	10	4,5
641-018	18	4,5
641-020	20	4,5
641-022	22	4,5



cuore - heart

642-025	25	4,5
---------	----	-----



ovale - oval



Accessori inox

Stainless steel utensil



stampo semisferico - hemispherical

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
643-004	4	2,0
643-006	6	3,0
643-008	8	4,0
643-010	10	5,0
643-012	12	6,2
643-014	14	6,7



tortiera rettangolare - rectangular baking

644-020	20x13	8,0
644-025	25x13	8,0
644-030	30x13	8,0
644-035	35x13	8,0
644-040	40x13	8,0



vassoio rettangolare - baking sheet

646-040	40x30	1,0
646-048	48x31	1,0
646-060	60x40	1,0



vassoio pasticceria - pastry baking sheet
spessore 0,7 mm - thickness 0,7 mm.

647-017	25,5x17,5	1,0
647-021	27,5x21	1,0
647-026	30x26	1,0
647-060	60x20	1,0



vassoio pasticceria - pastry baking sheet
spessore 1,2 mm - thickness 1,2 mm.

648-040	40x30	1,2
648-060	60x40	1,2



vassoio pasticceria in alluminio
aluminium pastry baking sheet

649-040	40x30	1,2
649-060	60x40	1,2

cod.	cm dimensioni dimensions	cm altezza height
670-300	da Ø3 a Ø10 from Ø3 to Ø10	
670-400	da Ø3 a Ø10 from Ø3 to Ø10	
114-006	Ø6	5,5
114-007	Ø8	5,5
114-008	Ø16	5,5
650-000	1 litro	
650-001	2 litri	
651-000	Ø26	



set 8 tagliapasta rotondi lisci
set 8 round plain cutters



set 8 tagliapasta rotondi ondulati
set 8 round fluted cutters



stampo per flan in alluminio - aluminium flan mould



imbuto colatore inox - confectionary funnel



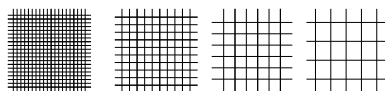
supporto per colino o imbuto
stand for colander or funnel



Setacci - Sieves

dimensione reale rete - grid real dimension

0,5 mm 1,0 mm 1,4 mm 2,0 mm



setaccio in polipropilene - polypropilen sieve

cod.	mm dimensioni dimensions	mm dimensione rete grid dimension
------	--------------------------------	---

SP05	Ø240xh80	0,5
-------------	----------	-----

SP01	Ø240xh80	1,0
-------------	----------	-----

SG05	Ø300xh90	0,5
-------------	----------	-----

SG01	Ø300xh90	1,0
-------------	----------	-----

SI10	Ø300xh90	2,0
-------------	----------	-----

SI11	Ø350xh90	2,0
-------------	----------	-----

SI12	Ø300xh90	1,4
-------------	----------	-----

SI13	Ø350xh90	1,4
-------------	----------	-----

SI14	Ø300xh90	0,5
-------------	----------	-----

SI15	Ø350xh90	0,5
-------------	----------	-----

setaccio inox - stainless steel sieve

Bottiglie per bagne Bottles for rum spraying

con scala graduata - with measuring



cod.	l capacità capacity
------	---------------------------

BOT1	1
-------------	---



Caraffe graduate - Measuring jug

impilabili - stackable



MIS100

MIS500

cod.	ml capacità capacity
------	----------------------------

MIS50	500
--------------	-----

MIS100	1000
---------------	------

MIS200	2000
---------------	------

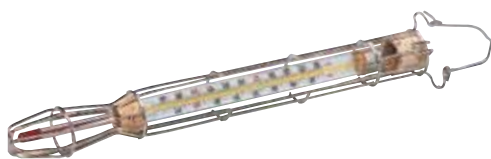
MIS300	3000
---------------	------

MIS500	5000
---------------	------

**caraffa in PP graduata scala blu
con impugnatura chiusa
PP measuring jug**

Termometri pasticceria

Pastry thermometers



termometro per zucchero
sugar thermometer

+70° C/ +180° C

cod.

cm
lunghezza
length

g
peso
weight

THERM-Z

30

30

Bruciatore a gas per flambè

Blow torch

Facile da maneggiare, pratico da usare e riporre. Accensione piezoelettrica. La fiamma prodotta dal bruciatore può essere regolata sia in portata che in temperatura. Distribuzione termica ideale. Doppia regolazione fiamma. Grazie alla pratica impugnatura può essere facilmente indirizzato verso il prodotto da fiammeggiare. La temperatura della fiamma può essere regolata fino a 1.300 °C. Pratico e veloce. Maneggevole e robusto, è semplicissimo da usare per creme brûlée e realizzare flambè. Ricaricabile utilizzando comuni bombolette di ricarica per il gas degli accendini.

Easy to handle, to use and to put aside. Piezoelectric start. Ideal thermal distribution. Double setting of the flame. Thanks to the comfortable handle, the flame can be easily directed to the dish. The flame temperature can be set up to 1,300°C. Practical and quick. Handy and strong, it is very easy to use and it is suitable for cream brûlée and flambè. It can be recharged by the means of normal gas bottles for cigar lighter.



bruciatore a gas per flambè con base-piccolo
blow torch with base

cod.

mm
lunghezza
length

g
peso
weight

BRU1

Ø33h158

300

Microtorcia con accensione Piezoelettrica. È ideale per l'utilizzo in sala per caramellare e dorare. Dotato di blocco sicurezza per bambini e serbatoio integrato facilmente ricaricabile.



Piezoelectric micro torch. Ideal to use in the restaurant room, suitable to caramelize and brown. Equipped with children security lock and integrated tank easy refillable.



BRUK1

Mini scottatore con cartuccia per gli amanti della cucina. Utilizzabile in posizione capovolta. Perfetto per caramellare dolci come la crema catalana, dorare carni e tostare semi. Dotato di accensione piezo e pulsante per regolazione fiamma. Funziona con cartuccia di gas butano 577, 1 in dotazione. Ideale per servizi di catering.

Mini burner with cartridge for kitchen lovers. It can be used in upside position. Suitable for candy sweets like crème brûlée, to brown meat and roast seeds. Equipped with piezo ignition and flame adjustable button. It work with butane gas cartridge art. 577, 1 supplied. Ideal for catering service.



BRUK2

caramellizzatore rotondo elettrico
round electric caramelizer



355-010

Ø11x40

400



**CESTELLI
RACKS**





CESTELLI RACKS

Linea cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio 278
Raks system completely closed for washing and storage

Guida per il dimensionamento dei cestelli 279
How to define a rack system for glasses

Cestelli per lavastoviglie 280
Racks for dishwashers

Base carrellata per cestelli 282
Dolly for racks

Telo coprente in plastica per cestelli 283
Plastic transparent cover for racks

Coperchi per cestelli 283
Racks covers

Sistema bar 284
Bar system

Scatole portapiatti 285
Box for dishes








Linea cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio

Raks system completely closed for washing and storage



La base è l'elemento essenziale del sistema QUADRA di Karel. Realizzata secondo le più moderne tecnologie è stata progettata in collaborazione con importanti aziende produttrici di lavastoviglie professionali per potere riversare in questo prodotto le migliori conoscenze del settore. Le pareti laterali chiuse permettono sia un lavaggio perfetto sia uno stoccaggio ed un trasporto sicuro ed igienico. Il tassello in codice colore permette un facile riconoscimento del contenuto del cestello senza dovere aprire il coperchio e quindi far penetrare la polvere e lo sporco all'interno. Le maglie del fondo vantano l'esclusiva progettazione alare per fare in modo di non far diminuire la potenza lavante dei getti d'acqua delle lavastoviglie. La parete completamente liscia non permette allo sporco di attaccare il cestello.

The base is the essential part of the Karel Quadra system. Made according to the most modern technologies, it was designed in collaboration with important manufacturers of industrial dishwashers in order to put the most up-to-date knowledge of the sector into this product. The closed sides allow both perfect washing and safe and hygienic storage and transport. The color-coded insert allows easy recognition of the contents of the basket without having to open the cover and thus letting in dust and dirt. The mesh bottom has the exclusive winged design that does not reduce the washing force of the jets of water in dishwashers. The completely smooth sides prevent dirt from sticking to the basket.

cod.		mm LxPxH dimensioni dimensions	cm altezza interna internal height	
CB258Q	cestello base - base rack	49,7x49,7x10,5	7,0	
K3Q	rialzo aperto - open extender	49,7x49,7x6,2	5,0	
rialzo con griglia - extender with dividers				
				n scomparti griglia compartments grids
9K3Q			50	9
16K3Q			50	16
25K3Q			50	25
36K3Q			50	36
49K3Q			50	49
				n scomparti compartments
16K1Q	divisorio base - divider			16
16K2Q	divisorio supplementare - additional divider			16
25K1Q	divisorio base - divider			25
25K2Q	divisorio supplementare - additional divider			25
36K1Q	divisorio base - divider			36
36K2Q	divisorio supplementare - additional divider			36
49K1Q	divisorio base - divider			49
49K2Q	divisorio supplementare - additional divider			49
9K1Q	divisorio base - divider			9
9K2Q	divisorio supplementare - additional divider			9
TCB	tassello colorato - dowel colorfil			
1875Q	inclinatore bicchiere doppio - double glass tilted system			
1876Q	inclinatore bicchiere singolo - single glass tilted system			
PI59314Q	cestello per piatti - dishes racks			
CR258Q	cestello per posate - cutlery racks			

Guida per il dimensionamento dei cestelli

How to define a rack system for glasses

1) Determinazione del separatore. Posizionare il bicchiere o il calice su una superficie piana, provare il compartimento che sembra adattarsi meglio.

Se il bicchiere o il calice passa completamente senza toccare i bordi leggere sul misuratore il numero dei comparti adatti al cestello.

2) Determinazione dell'altezza del cestello

Posizionare il bicchiere o il calice in corrispondenza della scala graduata posta sul fianco del misuratore.

Posizionare la base del calice o del bicchiere in corrispondenza della tacca di inizio misurazione che corrisponde all'alloggiamento interno della base.

La sommità del bicchiere o del calice si troverà in posizione intermedia tra le varie tacche colorate che corrispondono ai rialzi necessari al cestello.

Il numero dei rialzi necessari al cestello corrisponde alla tacca successiva alla sommità del bicchiere o calice.

1) How to define the dividers:

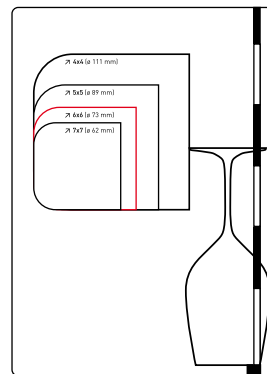
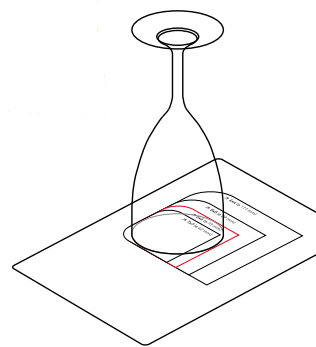
Check the compartments which fits better your glass.

The best compartment is the one where the glass is contained without touching the border lines. E.g. In case of your glass fits the 7x7 (ø 61 mm) compartment, it means that the right dividers are the 49K1Q (to put directly on the rack base) and the 49K2Q (to place directly on the top, after the extenders).

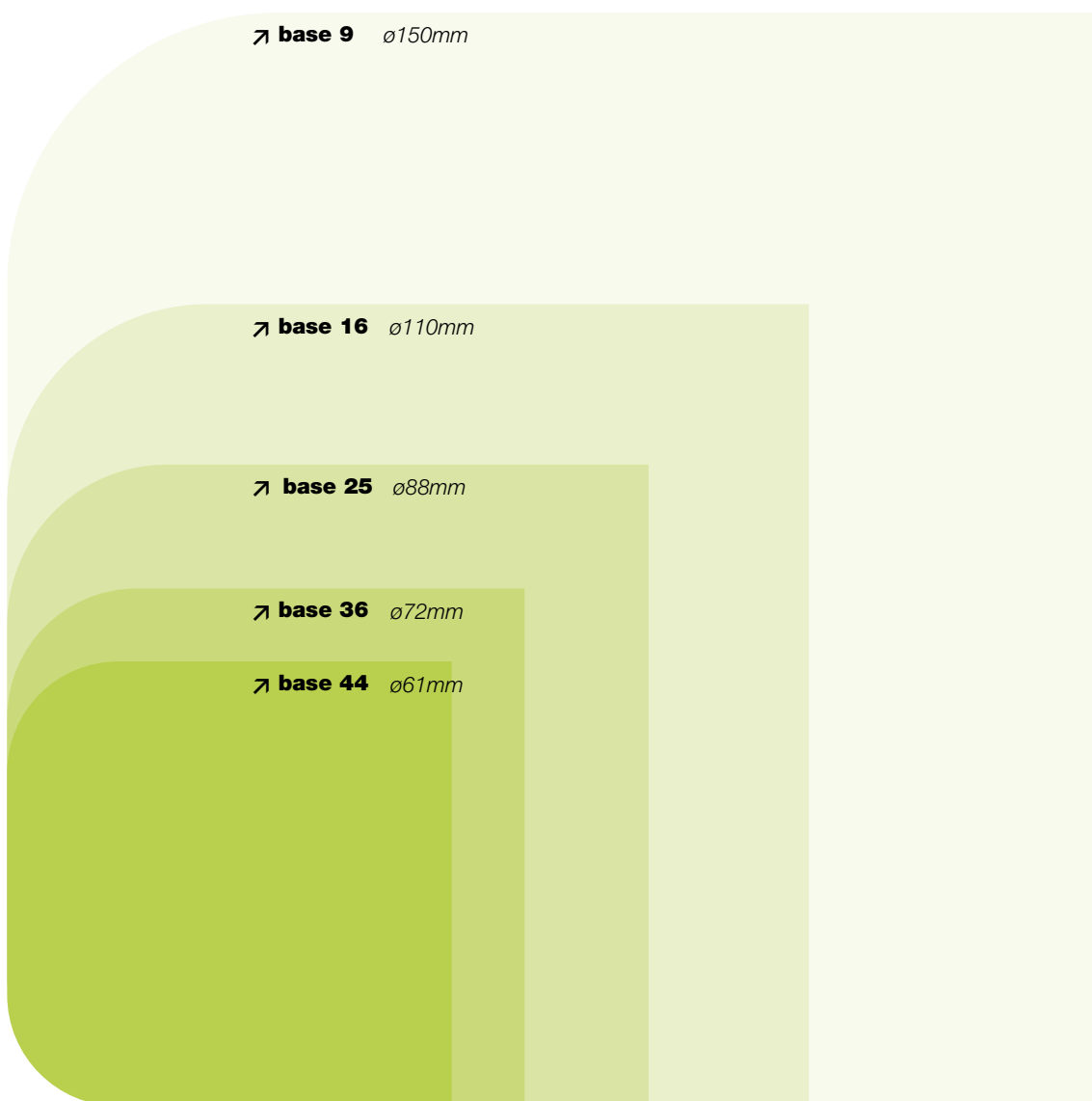
2) How to define the number of extenders you need:

Take a measurement of the glass height by the means of the vertical guide in this page.

In doing so, the top of the glass will correspond to the precise level indicating the number of extenders your rack requires. In case of the glass or steamware height is between two different extenders (e.g. 17 cm) consider 1 more extender. E.g. 14 cm height corresponds to 2 extenders / 17 cm height corresponds to 3 extenders.



Appoggio bicchiere | Base of glass ↗





Cestelli per lavastoviglie

Racks for dishwashers



base universale aperta - universal open base

CIBM

mm LxPxH
dimensioni
dimensions

500x500x84

mm
Ø bicchiere
glasses size

base per cestello 9 scomparti
base for rack 9 compartments

CIB9M

500x500x84

151

base per cestello 16 scomparti
base for rack 16 compartment

CIB16M

500x500x84

111

base per cestello 25 scomparti
base for rack 25 compartments

CIB25M

500x500x84

88

base per cestello 36 scomparti
base for rack 36 compartments

CIB36M

500x500x84

72

base per cestello 49 scomparti
base for rack 49 compartments

CIB49M

500x500x84

62



cestello piatti - rack for dishes

CIBP

500x500x84



base porta vassoi grandi - base for trays

CIBVG

500x500x84



cestello porta posate - rack for cutlery

CIBPP

500x500x84



rialzo universale aperto - universal open extender

CIBA

500x500x42

rialzo 9 scomparti - extender 9 compartments

CIBR9M

500x500x42

151

rialzo 16 scomparti - extender 16 compartment

CIBR16M

500x500x42

112

rialzo 25 scomparti - extender 25 compartments

CIBR25M

500x500x42

88

rialzo 36 scomparti - extender 36 compartments

CIBR36M

500x500x42

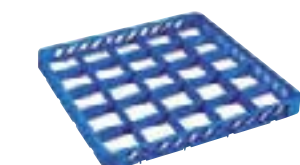
72

rialzo 49 scomparti - extender 49 compartments

CIBR49M

500x500x42

62



Base carrellata per cestelli

Dolly for racks



BCR5050



BCR5050Q



BCR5050H

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	colore color
BCR5050	575x545x210	azzurro - azure
BCR5050Q	575x545x210	acciaio - steel
BCR5050H	575x545x750	azzurro - azure

base carrellata per cestelli - dolly for racks

carrello portacestelli con maniglia
dolly for rack with handle

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions				cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
RCEST08	430x205x140	portaposate a 8 scomparti blu <i>blue rack for cutlery with 8 compartments</i>	rialzo per piattini verde <i>green extender for saucers</i>	RALZPI	500x250	
RBASE5025	aperta/open 500x250	base universale grigia <i>grey universal rack base</i>	distanziatore per piattini verde <i>green keeper for base and extender</i>	RDIST	500x250	
RALZB5025	aperto/open 500x250	rialzo per base universale blu <i>blue universal extender</i>				

Telo coprente in plastica per cestelli

Plastic transparent cover for racks

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions
TCEST	550x550x1200

NEW



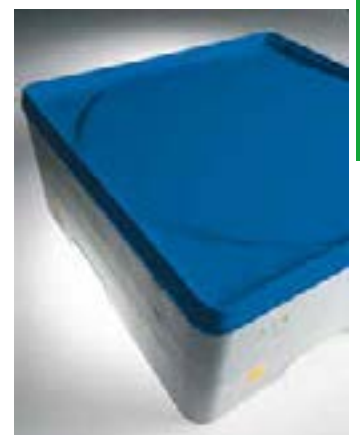
Coperchi per cestelli

Racks covers

Il coperchio del sistema di lavaggio stoccaggio QUADRA chiude perfettamente i cestelli impedendo alla polvere di entrare e sporcare le stoviglie. Realizzato in robusto materiale plastico, con nervature per aumentarne la solidità, offre la possibilità di impilare sopra altri cestelli.

The cover of the QUADRA washing and storage system closes the racks perfectly, thereby preventing dust from entering and dirtying crockery. Made of robust plastic material, with ribs to increase their rigidity, it offers the possibility of stacking other racks on top.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	colore color
KDR2020Q	50x50x2,5	blu - blue



Sistema bar - Bar system

La linea di cestelli QUADRA di Karel offre nella propria gamma tre differenti misure di cestelli adatti per lavastoviglie da bar o piccoli esercizi. Le misure dei cestelli si prestano alle dimensioni delle lavastoviglie più diffuse: 35x35, 38x38, 40x40 cm. Interamente realizzati in polipropilene, il loro modernissimo design permette un flusso dell'acqua di lavaggio ottimale. Sono perfettamente impilabili per fare in modo di occupare il minor spazio possibile in esercizi dove spesso lo spazio risulta essenziale. Completa la gamma un praticissimo e modernissimo cesto portaposate.

The Karel QUADRA line of racks offers three different sizes of rack that are suitable for dishwashers used in bars or small businesses. The sizes of the racks are suitable for the dimensions of the most common dishwashers: 35x35, 38x38, 40x40 cm. Made entirely from polypropylene, their exceptionally modern design allows an optimum flow of washing water. They are perfectly stackable so that they occupy the least possible space in businesses where space is at a premium. A very practical and very modern cutlery rack completes the range.



LT35 - LT38 - LT40

cestello per lavastoviglie bar
bar rack

cod.

cm LxPxH
dimensioni
dimensions

LT35

35x35x15

LT38

38x38x15

LT40

40x40x15



LT9

cestello posate bar - cutlery bar rack

LT9

11x11x13



LT4510

cestello piatti - dishes rack

LT4510

45x45x10,5

LT4513

45x45x13,0

cesto bicchieri - glass rack

LT45

45x45x16,5



cesto rotondo - round rack

R350K160Q

Ø35xh16

R380K170Q

Ø38xh17

R400K180Q

Ø40xh18



portaposate a 4 cilindricutlery
holder with 4 cylinders

PP4C

26x31x20



portaposate cilindrico in acciaio
cutlery cylinder steel

PP1C

Ø11xh14

Scatole portapiatti - Box for dishes

cod.	cm LxPxH dimensioni dimensions	cm LxP dimensioni interne internal dimensions
DMP14	40x30x14	40x30x14
DMP17	40x30x17	40x30x17
DMP22	40x30x22	40x30x22
DMP32	40x30x32	40x30x32
	36,5x26,2x32	36,5x26,2x32
	56,5x36x32	56,5x36x32
DMP40	60x40x22	60x40x22
DMP45	60x40x24	60x40x24
DMP50	60x40x27,5	60x40x27,5
32194419	30x40	
32194420	30x40	
	60x40	
32194421	60x40	



contenitori trasporto piatti
container transport plates

pettine divisorio - divider

cod.	cm LxPxH dimensioni dimensions
DMPC4030	30x40
DMPC60470	60x40
DMPC604070	60x40
DMVP	26,4x9x6
DMPS	

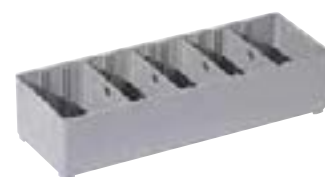


coperchio a slitta - sled cover

coperchio appoggio - lid

DMP32

vaschetta portaposate - cutlery container
separatore per vaschetta portaposate
divider cutlery container



PULIZIA IGIENE SICUREZZA
CLEANING HYGIENE SAFETY TOOLS



PULIZIA IGIENE SICUREZZA

CLEANING HYGIENE SAFETY TOOLS

Lavatrice <i>Washing machine</i>	288
Asciugatrice Dryer	289
Pattumiere inox Stainelss steel waste bins	290
Bidone raccolta differenziata Collection bin recycling	291
Portarifiuti Bin waste	291
Asciugamani Hand dryers	292
Erogatori sapone manuale Manual soap dispensers	292
Guanti protezione termica Thermal protection gloves	293
Guanti resistenti al taglio Cut resistant gloves	293
Pedane modulari isolanti Insulated dunnage racks	293
Lucida scarpe elettrico Electric shoes polisher	294
Stiratrice elettrica a pressione Electric trouser press	294
Fasciatoio /stazione cambio Baby changing station	294
Seggiolone bambino Baby chair	294
Sterminatore insetti a piastra collante Gluebord flykiller	295
Trappole a luce UV a griglia elettrica Electric insect exterminator	297



Lavatrice Washing machine



caratteristiche:

- Power Foam
- Ciclo di lavaggio Eco Cold:
Utilizza acqua fredda e schiuma con la stessa efficacia di un normale ciclo con acqua calda, ma con il 65% di energia in meno.
- VRT™ - Vibration Reduction Technology
- Estrema silenziosità di funzionamento
- Cestello in acciaio inox con Diamond Drum™ Design
- 13 cicli di lavaggio con 10 opzioni
- Velocità massima di rotazione: 1.300 RPM
- Motore a presa diretta
- Riscaldatore interno dell'acqua (ciclo di lavaggio e sterilizzazione)
- Indicatore temperatura acqua
- Qualificato Energy Star®
- Illuminazione cestello
- Segnale di fine ciclo
- Accensione differita - fino a 24h
- Erogatore automatico: pre-lavaggio, lavaggio principale, candeggiio, lavaggio con ammorbidente
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional
- LED display
- 5 livelli di temperatura:
Molto calda/Fredda, Calda/Fredda, Calda/Calda, Calda/Fredda, Fredda/Fredda
- 5 velocità centrifuga:
Molto alta, Alta, Media, Bassa, No Centrifuga
- Durata programmi standard:
Cotone 60°C a pieno carico: 216 min
Cotone 60°C a carico parziale: 196 min
Cotone 40°C a carico parziale: 166 min.

- **Classe di efficienza energetica: A++**

features:

- PowerFoam
- Eco Cold Wash Cycle:
Use cold water and foam to clean clothes just as effectively as a conventional warm water cycle and at 65% less energy.
- VRT™ - Vibration Reduction Technology
- Quiet Operation.
- Stainless steel Diamond Drum™ Design
- 13 Wash Cycles and 10 Options
- 1.300 RPM Maximum Spin Speed
- Direct Drive Motor
- Internal Water Heater (Sanitize Wash Cycle)
- Water Temperature Sensor
- Energy Star® Qualified
- Washer Drum Light
- End Of Cycle Signal
- Delay Start - up to 24 hours
- Automatic Dispensers:
Pre-Wash, Main Wash, Bleach, Fabric Softener
- Optional Pedestals or Stacking Kit Available
- Graphic LED display
- 5 Temperature Settings:
Extra Hot/Cold, Hot/Cold/, Warm/Warm, Warm/Cold, Cold/Cold
- 5 Spin Speeds:
Extra High, High, Medium, Low, No spin
- Duration of the standard programs:
Cotton 60 °C at full load: 216 min
Cotton 60 °C for partial load: 196 min
Cotton 40 °C with partial load: 166 min.

- **Energy Efficiency: A++**



cestello in acciaio inox
stainless steel drum

cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	rpm velocità motor speed	kPa pressione acqua water pressure	dB emissioni acustiche centrifuga noise emissions spin	dB emissioni acustiche lavaggio noise emissions wash	kg capacità capacity	mm dim. cestello drum dimensions	mm LxPxH dim. ingombro overall dimensions	mm LxPxH dim. imballo shipping	kg peso weight
WF431ABP	2000/	230/50	1200	137-800	60	70	14	450xø570	690	760	99
	x								x		
	820								840		
2400	x	x	980	1050							

Asciugatrice

Dryer



caratteristiche:

- 14 differenti programmi automatici
- 35 cicli settimanali
- 5 livelli di temperatura
- 5 livelli di asciugatura
- Cestello in acciaio inox
- Capienza 10 kg
- Porta reversibile
- Illuminazione cestello
- Indicatore controllo filtro
- Indicazione tempo rimanente
- Base e kit per sovrapposizione disponibili come optional.
- Certificata Woolmark per un trattamento più delicato ed anti infeltrimento della lana.
- Sensor Dry: un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro.
- Funzione anti pieghe: alla fine del ciclo rigira gli indumenti a intermittenza per prevenire pieghe.
- Mixed Load Bell: avvisa che alcuni indumenti possono essere rimossi. I capi che richiedono maggiore tempo per asciugare rimangono quindi nella macchina per completare, più in fretta, l'asciugatura.

features:

- 14 different automatic programs
- 35 weekly cycles
- 5 temperature levels
- 5 drying levels
- Stainless steel basket
- Capacity 10 kg
- Reversible door
- Basket lighting
- Filter control indicator
- Remaining time indication
- Base and overlay kit available come optional
- Woolmark certified for a treatment more delicate and anti wool felting
- Dry sensor: a sensor detected the degree of moisture in the load and regulates the drying time to save time and money.
- Anti-fold function: at the end of the cycle turn clothes intermittently to prevent folds.
- Bell with mixed load: warns that some clothes we can be removed. The leaders who need more time to dry therefore remain in the machine to complete, more quickly, drying.



cod.	W potenza power	V/Hz alimentazione power source	dB emissioni acustiche noise level (dry)	kg capacità di carico drying capacity	mm LxPxH dim. ingombro net dimension	mm LxPxH dim. imballo gross dimension	kg peso weight
DV10K6500EV	4500/5500	230/50	67	10	686x823x984	745x850x1075	57

kit sovrapposizione machine machine overlay kit

SAMSKK-7A

Pattumiere inox

Stainelss steel waste bins

NEW



contenitore mobile a pedale

mobile pedal waste bin

acciaio inox AISI 430 - *stainless steel*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	lt capienza capacity	kg peso weight
PAT110X	480x420x965	110	13

NEW



contenitore mobile a pedale

mobile pedal waste bin

acciaio inox AISI 430 - *stainless steel*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	lt capienza capacity	kg peso weight
PAT70X	480x420x755	70	10

NEW



contenitore con sportello basculante

waste container with swinging door

acciaio inox AISI 430 - *stainless steel*

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	lt capienza capacity	kg peso weight
PAT50FF	400x320x1075	50	11,5

Bidone raccolta differenziata

Collection bin recycling

Prodotto in polietilene ad alta densità di prima scelta (PE-HD), resistente agli agenti chimici, non attaccabile da parassiti, non assorbe liquidi, lavabile e sterilizzabile è dotato di ruote da 200 mm.

Made in high quality polythene (PE-HD), chemical agents and parasite resistant, liquid proof, washable and sterilizable, with diameter 200 mm wheels.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	colori colors
PAT120	480x550x930	120	bianco
PAT240	570x730x1070	240	giallo verde marrone white yellow green brown
PAT120P - PAT240P kit pedale+anello fermasacco pedal kit+bag holder ring			



Portarifiuti - Bin waste

Realizzato in polipropilene riciclabile ideale per la raccolta differenziata. Coperchio colorato, con apertura a becco e chiusura basculante, impilabile.

Made from polypropylene ideal for recycling. Colored lid with a spout opening and closing pivoting, stockable.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	l capacità capacity	colore color
PAT40	390x420x425	35	marrone giallo verde blu brown yellow green blue





Asciugamani - Hand dryers

L'asciugamani DRY PRO è estremamente potente, ideale per utilizzi a lunga durata, e molto resistente. Scocca in acciaio anti-vandalo. Sensore accensione infrarosso. Bocchetta direzione getto mobile 360°. Disponibile nei colori acciaio e bianco. Rumorosità 85 db. Velocità dell'aria 30 m/sec. Tempo asciugatura 15 sec. Tipo di ventola a centrifuga. Protezione acqua IPX1.

Polyethylene modular insulated dunnage racks are extremely easy to assemble and even to clean. Their use is recommended in working areas where workers are obliged to stand up for a long time due their no-slip and damping properties. They are insulating, resistant to acids, rains and withstand temperatures from -40 to +80 °C. Sound level: 85 db. Air speed: 30 m/sec. Dry time: 15 sec. Fan type: centrifugal. Splashproof rating: IPX1.



DRYPRO-A

acciaio - stainless steel



DRYPRO-B

bianco - white

cod.	W potenza power	giri/min velocità motor speed	V/Hz alimentazione power source	mm LxPxH dimensioni dimensions	kg peso weight
DRYPRO-A	2.300	5.800	220/50	261x205x280	5
DRYPRO-B	2.300	5.800	220/50	261x205x280	5

Erogatori sapone manuale- Manual soap dispensers



SDWM



SDMC



SDVW

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	ml capacità capacity
SDWM	123x115x261	1000
SDMC	123x115x261	1000
SDVW	107x101x209	800

Guanti protezione termica

Thermal protection gloves

Protezione al calore fino a 260° C (500° F) per 30 secondi. NSF Certified (P149 Classe I). Conforme CE. Protezione di vapore. Anello per appendere e magnete per opzioni di storage flessibili. Ambidestro. Lavabile in lavatrice.

Heat protection up (260°C) to 500° F for 30 seconds. NSF Certified (P149 Class I). CE Compliant. Steam protection. Hanging loop and magnet for flexible storage options. Ambidextrous. Machine washable.

cod.	°C tenuta style	mm dim.
KT-0215	260	381
KT-0218	260	457
KT-0224	260	610

guanto muffola
conventional glove style



KT-0112K	260	305
KT-0115K	260	381
KT-0118K	260	457
KT-0124K	260	610

guanto marionetta con Kevlar
puppet style with Kevlar



Guanti resistenti al taglio

Cut resistant gloves

I guanti resistenti al taglio sono realizzati utilizzando le più moderne tecnologie e materiali. Il risultato finale è un guanto realizzato in Spectra una fibra leggera che permette massima vestibilità e comfort durante l'utilizzo garantendo alti standard di protezione e resistenza al taglio (testato e certificato al livello 5 secondo gli standard CE). Inoltre una ulteriore protezione Antimicrobial assicura la massima sanificazione del guanto.

The cut-resistant gloves are manufactured using the latest technologies and materials. The final result is a glove made of Spectra fiber light, which allows maximum fit and comfort during use ensuring high standards of protection and shear strength (tested and certified to CE standards level 5). In addition a further protection ensures maximum Antimicrobial sanitizing of the gloves.



cod.

PBS301XS
PBS301S
PBS301M
PBS301L
PBS301XL

ambidestro
two-handed

Pedane modulari isolanti

Insulated dunnage racks

Le pedane modulari isolanti sono realizzate in polietilene, facili da montare e da pulire. Ideali per i posti di lavoro dove si rimane in piedi a lungo, hanno un effetto ammortizzante ed antiscivolo, inoltre sono isolanti e resistenti ad acidi e grassi. Resistenti a temperature comprese fra -40° e +80 °C.

Polyethylene modular insulated dunnage racks are extremely easy to assemble and even to clean. Their use is recommended in working areas where workers are obliged to stand up for a long time due their no-slip and damping properties. They are insulating, resistant to acids, tains and withstand temperatures from -40° to +80 °C.

cod.	cm LxPxh dimensioni dimensions
PL-971R	500x500x25
PL-975R	500x130
PL-976R	500x130

colore: nero
color: black



- a. pedana - dunnage rack
- b. scivolo laterale maschio sider slide male
- c. scivolo laterale femmina sider slide female



Lucida scarpe elettrico *Electric shoes polisher*

Acciaio, verniciato a polvere, colore nero opaco. Con 3 spazzole rotanti, silenziosità di funzionamento: 2 spazzole di lucidatura fatti di Terylene (poliestere) per le scarpe chiare o scure; 1 spazzola per lo sporco grossolano. Scarpa dispenser lucidare con valvola a sfera per 100 ml scarpa liquido polish, non riempito. Foot-operazione con il tasto (ON/OFF). 1 maniglia di trasporto sulla parte superiore del dispositivo, 2 impugnature laterali.

Steel, powder-coated, matt black. 3 low noise running rotary brushes: 2 polishing brushes made of Terylene (polyester) for light or dark shoes; 1 cleaning brush for coarse dirt. Shoe polish dispenser with ball valve for 100 ml liquid shoe polish, unfilled. Foot-operation with button (ON/OFF). 1 carry handle on the top of the device, 2 lateral recessed grips.



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	V/Hz alimentazione power source	kg peso weight
PUL3	400x240x260	120/230	6,4



Stiratrice elettrica a pressione *Electric trouser press*

Stiratura in 45 minuti, semplice utilizzo, colore noce. Una spia indica la fine del processodi lavorazione.

Pressed trouser within only 45 minutes. Easy to use, available in walnut color. A spy indicates the end of the working process.



cod.	mm dimensioni dimensions	W potenza power	kg peso weight
PRESS100	49x105	200	11,7



Fasciatoio /stazione cambio *Baby changing station*

COLORE grigio color, Grey

Dimensioni dimensions 850x510x80

Peso weight Kg 6,9

BAD01



Seggiolone bambino *Baby chair*

Realizzato in polietilene per la comodità del bambino a tavola, facile da spostare, è compreso di cinture di sicurezza. Ideale per ristoranti e scuole materne.

Made in Polyethylene suitable for food safe for children, easy to move, includes safety belt. Ideal for restaurant and kindergarten.

COLORE grigio color, Grey

Dimensioni dimensions 550x590x860

Peso weight 7 kg

BMS86

Sterminatore insetti a piastra collante

Gluebord flykiller

È una lampada stermina insetti che grazie al suo disegno aperto aumenta il raggio d'azione della lampada UV. La cattura avviene grazie alla piastra collante di grandi dimensioni che rende questo prodotto tra i più efficaci sul mercato. La manutenzione è semplice e non richiede utensili per il cambio delle lampade (consigliato una volta l'anno) e per le piastre collanti (ogni 4/6 settimane). Lunghezza cavo 18,7 cm (esclusi attacchi).

This lamp provides a highly effective and hygienic functioning, thanks to the special design which enlarges the light reflection. Functioning: flying insects are caught by particular glueboard of big dimensions which makes this lamp one of the most effective in the market. Maintenance is extremely easy - no tools required for lamps replacement (recommended once per year) and for glueboards (every 4-6 weeks). Cable length 18.7 cm (fixing excluded).



applicazione a sospensione
hanging application



applicazione a parete
wall application

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	m ² area
FT40	650x352x178	2x20	100
FT80	650x352x178	2x40	200



applicazione ad angolo
corner application

lampade ricambio *replacement lamps*

TPX18-24 **lampada per FT40 18W - lamp FT40 18W**

TPX36-24 **lampada per FT80 36W - lamp FT80 36W**

piastra collante ricambio *replacement glueboard*

INF061 **piastra collante FT40 e FT80 - conf. 6 pz - glueboard FT40 e FT80 - pack. 6 pz**

lura

Lampada dal design classico adatta per la sala, attira gli insetti tramite i raggi UV i quali vengono poi catturati da una grande piastra collante posta intorno alla lampada. Bianco.

Classical and elegant design, ideal for any application. Insects are caught by the glueboard placed around the lamp. Available in color white.



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	m ² area
LURA	465x190x155	20	60

lampada ricambio Lura - replacement Lura lamp

TPX18 - 18 watt

piastra collante ricambio Lura - replacement Lura glueboard

INL118 - conf. 6 pz



aura

Ideale utilizzo in luoghi pubblici quali bar, ristoranti e hotel. Non solo si distingue per essere esteticamente gradevole alla vista e futuristica nel design, ma anche per possedere specifiche che la rendono innovativa, semplice da usare ed altamente efficace.

- Totale rispetto alle normative vigenti riguardo l'igiene degli alimenti.
- Ricambi intercambiabili senza l'utilizzo di utensili.
- Costruita interamente in acciaio inox satinato e policarbonato stabile agli agenti UV.

Ideal for use within cafes, restaurants, bars and hotels, the Aura offers an elegant, modern aesthetic alongside innovative, easy-to-service features and maximum efficacy. Contemporary detailing and elegant clean lines.

- Ensures compliance with food hygiene legislation and protects clientele from flying pests.
- Easy tool free access and efficient servicing.
- Robust stainless steel and UV stable polycarbonate construction.

lampada ricambio Aura- replacement Aura lamp

TGX22 - 22 watt

cod.	mm ØxH dimensioni dimensions	m ² area
ZF51	270x135	40

**piastra collante ricambio Aura
replacement Aura glueboard**

INL198 - conf. 6 pz



flypod

Questo modello è ideale nel caso in cui si debbano fronteggiare limitate infestazioni di insetti sia in ambito domestico che commerciale

- Sistema brevettato di estrazione della piastra dal retro per una facile e rapida manutenzione.
- La particolare forma curva indirizza il fascio di luce verso l'esterno facendo sì che gli insetti si avvicinino alla fonte di raggi UV.

It's incorporates several unique features to provide commercial effectiveness and domestic serviceability.

- Patented rear glueboard removal provides ease of service for the user.
- Unique curved base sits flush to the desk top allowing flies to crawl up to the UV light source.

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	m ² area
ZF050	310x200x170	30

**piastra collante ricambio Flypod
replacement Flypod glueboard**

INF252 - conf. 6 pz

Trappole a luce UV a griglia elettrica

Electric insect exterminator

La linea è stata curata nei minimi dettagli per renderla un apparecchio a griglia elettrica di nuova generazione. I neon sfalsati determinano una migliore emissione di luce, mentre l'innovativa griglia elettrica crea una più ampia zona di cattura. Rimozione dei neon senza utensili per una manutenzione più rapida. Massima flessibilità nel montaggio: installazione a parete, a sospensione oppure ad appoggio. Conforme alla normativa RoHS e alle legislazioni europee in vigore.

The line has been treated in detail to make it a device of new generation electric grid. The staggered neon determine a better light emission, while the innovative electric grid creates a broader area of capture. Removal of neon without tools for faster maintenance. Maximum flexibility in mounting: wall mounting, suspension or countertop. RoHS compliant, and with European legislation in force.



PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12
PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12

ZE40



PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12
PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12

ZE80

cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	kW potenza power	m ² area	kg peso netto net weight
ZE40	262x365x130	16	40	2,3
ZE80	262x514x130	30	80	2,5

Lampada ricambio per ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm
Replacement lamp ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm

TVX8-12

Lampada ricambio per ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm
Replacement lamp ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm

TVX15-18

STRUMENTI DI MISURAZIONE
MEASURING INSTRUMENTS



STRUMENTI DI MISURAZIONE MEASURING INSTRUMENTS

Termometro digitale termocoppia <i>Thermocouples digital thermometer</i>	300
Certificazione temperatura Accredia <i>Accredia temperature certification</i>	300
Termometro a infrarossi (2 laser) <i>Infrared thermometer (2 laser)</i>	301
Termometro con timer ed allarme <i>Timer and alarm thermometer</i>	301
Termometro per carne e pesce <i>Meat and fish thermometer</i>	302
Termometro tascabile meccanico ad ago <i>Pocket thermometer mechanical needle</i>	302
Termometro verticale frigo congelatore <i>Vertical fridge freezer thermometer</i>	303
Termometro per celle da incasso <i>Thermometer for cellar to be welded</i>	303
Termometro/igrometro <i>Hygro/thermometer</i>	303
Termometro impermeabile tascabile <i>Waterproof pocket thermometer</i>	304
Termometro digitale impermeabile <i>Waterproof digital thermometer</i>	304
Termometro digitale <i>Digital thermometer</i>	305
Spatola termometro <i>Spatula thermometer</i>	305
Termometro e Igrometro <i>Thermometer and Hygrometer</i>	305
Termometro da cella frigo <i>Refrigerator thermometer</i>	306
Timer elettronico con memoria <i>Electric timer with memory</i>	306
Termometro analogico per forno <i>Analogic thermometer for oven</i>	306
Termometro digitale elettronico <i>Electronic multi-purpose thermometer</i>	307
Termometro da incasso con sonda <i>Thermometer to be embedded with probe</i>	307
Termometro infrarossi con sonda ago <i>Thermometer infrared with needle probe</i>	307
Termometro 2 temperature <i>Digital min/max thermometer</i>	307
Termometro c/sonda e allarme <i>Thermometer with probe and alarm</i>	308
Termoigrometro portatile <i>Portable thermo-hygrothermometer</i>	308
Assorbiodori naturale <i>Natural absorbs odors</i>	308
pHmetro con termometro <i>pHmeter with thermometer</i>	308
Tester olio frittura <i>Frying oil tester</i>	309
Rilevatore qualità olio <i>Oil quality meter</i>	309



Termometro digitale termocoppia

Thermocouples digital thermometer

Termometro portatile, con microprocessore, per termocoppie tipo K.
 Lettura dei valori MIN e MAX, indicatore di stabilità della misura.
 Calibrazione protetta su 1 punto con indicazione della correzione effettuata.
 Fermo-lettura e autospegnimento dopo 20 minuti (disattivabile) di non funzionamento.
 Messaggi di autodiagnosi, guscio protettivo in gomma con supporto da banco.
 Garanzia per la parte elettronica di 5 anni. Grado di protezione: IP56.
Campo di misura con termocoppie tipo K: -200...1350 °C.
 Risoluzione: 0,1 °C tra -99,9...199,9 °C / oltre 1 °C.

Completo di valigetta di trasporto. Fornito senza sonda.
 Certificabile ACCREDIA

*Portable thermometer, with microprocessor, for type K thermocouples.
 Reading of MIN and MAX values, measurement stability indicator.
 Protected calibration on 1 point with indication of the correction made.
 Stop-reading and auto-off after 20 minutes (deactivated) of non-operation.
 Self-diagnosis messages, protective rubber shell with bench support.
 Warranty for the 5-year electronic part. Degree of protection: IP56.
Measuring range with type K thermocouples: -200... 1350 °C.
 Resolution: 0.1 °C between -99.9... 199.9 °C / over 1 °C.*

*Complete with transport case. Supplied without probe.
 Certifiable ACCREDIA*



50011032
Temp7K



51000762
**Sonda termocoppia K per
 Temp7K - cm 20**
*K thermocouple probe for Temp7K
 - 20 cm*



Certificazione temperatura Accredia

Accredia temperature certification

cod.	range
21006059	-40°C... +600°C, 3 punti (1 negativo e 2 positivi) 3 point (1 negative and 2 positive)

Termometro a infrarossi (2 laser)



Infrared thermometer (2 laser)

Divisione 0.1°C / 0.1 F. Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 580 °C / + 1076 F, min: - 50 °C / - 58 F. Precisione ± 2 °C / ± 3.6 F. Allarme per alta / bassa temperatura. Misurazione temperatura max / min / differenza / media. Schermo LCD.

Scale 0.1°C / 0.1 F. Selected temperature °C o F. Detected temperature: max: + 580 °C / + 1076 F, min: - 50 °C / - 58 F. Accuracy ± 2 °C / ± 3.6 F. High and low temperature alarm. Max / temperature measurement min / difference / average. LCD display.

cod. °C
 temperatura
 temperature

GUNTER -50/+580



Termometro con timer ed allarme

Timer and alarm thermometer

Risoluzione: 0,1° C. **Funzione:** Massima/Minima DATA HOLD. Timer 23h 59m 59s. Allarme. Fissaggio Calamita. Completo di Sonda di acciaio inossidabile: 150 mm Ø 4 mm. Cavo di acciaio inossidabile 100 mm.

Resolution: 0,1° C. **Function:** Massima/Minima DATA HOLD. Timer 23h 59m 59s. Alarm. Fixing Magnet. With Stainless steel probe: 150 mm Ø 4 mm. Stainless steel cable 100 mm.



DTT302

termometro con timer ed allarme
timer and alarm thermometer



DTT302S

sonda per DTT302
DTT302 probe

cod. °C
 temperatura
 temperature

DTT302 -50/+300



Termometro per carne e pesce Meat and fish thermometer

Si consiglia l'uso per controllare la giusta temperatura dopo la cottura di tutti i tipi di carne, pesce e pollo. **Caratteristiche:** Struttura in acciaio inox. Quadrante con suddivisione delle diverse gamme di temperature per rispondere alle diverse esigenze di controllo delle carni più comuni.

It is recommended to check the right temperature after cooking of meat, fish and chicken.

Features: Stainless steel construction. Zoned dial to fit the various needs of checking temperatures of the most common meats.



cod. °C
temperatura
temperature

123C +54/+85

Termometro tascabile meccanico ad ago Pocket thermometer mechanical needle



Doppia scala: °C/F. **Sonda inossidabile:** 130 mm Ø 4,5 mm.

Double scale: °C/F. **Stainless steel probe:** 130 mm Ø 4,5 mm.

cod. °C
temperatura
temperature

CT70C -40/+70



Doppia scala: °C/F. **Sonda inossidabile:** 130 mm Ø 4,5 mm.

Double scale: °C/F. **Stainless steel probe:** 130 mm Ø 4,5 mm.

cod. °C
temperatura
temperature

CT120C 0/+120



Doppia scala: °C/F. **Sonda inossidabile:** 150 mm Ø 5 mm.

Double scale: °C/F. **Stainless steel probe:** 150 mm Ø 5 mm.

cod. °C
temperatura
temperature

CT300C 0/+300

Termometro verticale frigo congelatore

Vertical fridge freezer thermometer

A liquido blu, in plastica con gancio.

A blue liquid, plastic hook.



cod.	°C temperatura temperature
5050	-50/+50

Termometro per celle da incasso

Thermometer for cellar to be welded

Caratteristiche: Corda 2 metri, bulbo 10 cm. Fissaggio ad incasso. Sonda lettura istantanea.

Features: 2 metercord, 10 cm bulb. Flush mounting. Probe instant read.

cod.	°C temperatura temperature
6142-20	-40/+15



Termometro/igrometro

Hygro/thermometer

Ideale per gli ambienti di stoccaggio cibi.

Caratteristiche: Termometro/Igrometro di grande precisione, rileva simultaneamente la temperatura e la percentuale di umidità. Umidità da 30 a 99%.

Ideal for any storage food area.

Features: Abs plastic construction hygrometer thermometer. It tests simultaneously the temperature and the humidity percentage. Humidity from 30 to 99%.

cod.	°C temperatura temperature
TRH122M	-10/+50



Termo-igrometro doppio display. **Doppia scala:** C/F. **Precisione:** ±1 °C. **Termometro:** massima/minima interna esterna. **Cavo:** 200 cm.

Double scale: C/F. **Precision:** ±1 °C. **Thermometer:** Maximum/minimum internal external. **Cable:** 200 cm.

cod.	°C temperatura temperature
TRH006	-50/+70



Termometro impermeabile tascabile

Waterproof pocket thermometer

Caratteristiche: Interruttore istantaneo accensione e spegnimento. Astuccio protettivo. Sonda 11 cm.

Features: Instant Switch on/off. Protected case. Probe length 11 cm.



cod. ^{°C}
temperatura
temperatura

DPP51 -50/+200

Termometro digitale impermeabile

Waterproof digital thermometer

È un termometro digitale impermeabile con display per una comoda lettura. Inserito in una comoda custodia protettiva di colore bianco.

Caratteristiche: Autospegnimento e pulsante di fermo lettura, tasto ON/OFF.

Waterproof digital thermometer with display for an easy reading. Strong protective white sheath.

Features: Automatically ON/OFF.



cod. ^{°C}
temperatura
temperatura

sonda 70 mm - probe length 70 mm PDT300 -40/+200

Caratteristiche: Sonda 120 mm - **Features:** Probe length 120 mm



cod. ^{°C}
temperatura
temperatura

PDT400 -40/+250



Termometro digitale

Digital thermometer



Resistente all'acqua IP65. Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: watt 1 x LR44 1.5V.
 Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.

Waterproof IP65. Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: watt 1 x LR44 1.5V.
 Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.

cod.	°C temperatura temperature
DITER	-50/+300



Spatola termometro

Spatula thermometer



Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: watt 1 x LR44 1.5V.
 Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.
 Autospegnimento dopo 40 min.

Waterproof IP65. Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: watt 1 x LR44 1.5V.
 Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.
 Auto-off after 40 min.

cod.	°C temperatura temperature
SPATER	-50/+300



Spatola termometro

Spatula thermometer



Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: watt 1 x LR44 1.5V.
 Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.

Waterproof IP65. Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: watt 1 x LR44 1.5V.
 Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.

cod.	°C temperatura temperature
SPATERM	-50/+300



Termometro e Igrometro

Thermometer and Hygrometer



Divisione 0.1°C / 0.1 F. Batterie: 1.5V (AAA).
 Temperatura selezionabile °C o F. Temperatura rilevata max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.
 Precisione ± 1 °C / ± 1.8 F.
 Umidità rilevata: 10% - 99% RH. Divisione umidità 1%. Precisione ± 5%.
 Visualizzazione orologio 12/24h. Funzione orologio e calendario (mese e data). Da tavolo o da parete.

Scale 0.1°C / 0.1 F. Battery: 1.5V (AAA).
 Selected temperature °C o F. Detected temperature max: + 300 °C / + 572 F, min: - 50 °C / - 58 F.
 Accuracy ± 1 °C / ± 1.8 F.
 Detected humidity: 10% - 99% RH. Division of humidity 1%. Accuracy ± 5%.
 Clock display 12/24h. Clock and calendar function (month and date). Table or wall.

cod.	°C temperatura temperature
HUTER	-50/+300





Termometro da cella frigo

Refrigerator thermometer



Doppia scala: °C/°F - Double scale: °C/°F

cod. °C
temperatura
temperature

30C -30/+30

Timer elettronico con memoria

Electric timer with memory

Timer 3 funzioni: Orologio/Cronometro. Timer 23 ore 59 min 59 sec. Dotato di calamita

3 Timer functions: Clock/Stopwatch. Timer 23 hours 59 min 59 sec. Equipped with magnet



TCS14

Display LCD. Dispone di luce lampeggiante, memoria interna, ed allarme con intensità di suono regolabile. Rivestimento protettivo. Piedini antiscivolo in gomma. Possibilità di montaggio a parete.

Display LCD. It has red flashing light Internal memory, alarm with adjustable intensity sound. Durable Protective construction. Skid rubber feet, it can easily mounted on the wall.



cod. ore/hours
tempo
time

FT24 24

Termometro analogico per forno

Analogic thermometer for oven

Consente di rilevare la temperatura nei forni in modo accurato e preciso.

Caratteristiche: Struttura in acciaio inox.

It has the specific function to test the temperature inside ovens with extremely precision and accuracy.

Features: Stainless steel construction.



cod. °C
temperatura
temperature

124C +100/+300

Termometro digitale elettronico

Electronic multi-purpose thermometer

Ideale per la temperatura di aria, gas, liquidi e materie plastiche.

Caratteristiche: Memorizzazione della temperatura massima e minima. A tenuta d'acqua. Sonda con cavo da 80 cm. Commutatore °C/°F.

For the temperatures of air, gas, liquids and plastic substances.

Features: Ideal memory for the highest and lowest temperature. Waterproof. Insertion probe with 80 cm cable. °C/°F switch.

cod.	°C temperatura temperature	mm sonda probe
TFA	-40/+200	Ø4x20



Termometro da incasso con sonda

Thermometer to be embedded with probe

Doppia scala: °C/°F. Precisione: ±1° C. **Termometro:** Massima/minima interna esterna. **Funzioni:** allarme programmabile sonoro. Cavo 100 cm

Double scale: °C/°F. Precision: ±1° C. **Thermometer:** Maximum/minimum internal external. **Functions:** Programmable alarm sound. Cable 100 cm

cod.	°C temperatura temperature
DT51	-50/+70



Termometro infrarossi con sonda ago

Thermometer infrared with needle probe

Termometro infrarossi -40 + 280 °C / -40 + 536 °F. Sonda: lungh. 80 mm rotazione di 180°, rapporto distanza: 3/1. Risoluzione: 0.1 °C / 0.2 °F. Fix emissività: 0.97. Precisione: ± 1,5% o ± 1 °C. Impermeabilità IP 65. Temperatura massima - Data Hold - Timer.

Infra-Red thermometer -40+280°C / -40+536°F. Piercing Probe : 80 mm Rotation 180°, Distance ratio : 3/1. Resolution : 0.1°C / 0.2°F. Fix emissivity : 0.97. Accuracy : ±1.5% or ±1°C. Waterproof IP 65. Maximum temperature - Data Hold - Timer.

cod.	°C temperatura temperature
PDT280	-40 / +280



Termometro 2 temperature

Digital min/max thermometer

Termometro digitale con doppio display e due sonde di lettura: interna e esterna.

Caratteristiche: Possibilità di richiamare le temperature Min/Max. Possibilità di fissaggio a muro o a pannello. Lunghezza della sonda esterna 3 m. Dimensioni 100x100x188 mm, peso 150 g. Alimentazione a pila AAA 1,5V.

Digital thermometer with double display and two probes of reading: internal and external.

Features: Possibility to recall the Min/Max temperatures. Possibility of fixing to wall or panel. Length of the external probe 3 m. Dimensions 100x100x188 mm, weight 150 g. Feeding to battery AAA 1,5V.

cod.	°C temperatura temperature
PDT96	-50/+70



Termometro c/sonda e allarme

Thermometer with probe and alarm



Temperatura attuale, MAX/MIN/HOLD. Allarme temperatura selezionabile. Sonda penetrazione in acciaio, cavo 1 m. Sostegno da tavolo a calamita. A tenuta stagna, protezione IP65.

Real temperature, MAX/MIN/HOLD. Alarm selectable temperature. Stainless steel probe, cable 1 m. Magnet table support. Watertight protection IP65.

cod.	°C temperatura temperature
LT101	-40/+200



Termoigrometro portatile

Portable thermo-hygrometer

cod.	°C temperatura temperature
DT97	-10/+60

Assorbiodori naturale

Natural absorbs odors



Questo stupefacente cristallo naturale assorbe gli odori e dura più a lungo del bicarbonato di sodio. Testato per efficacia e valore da numerose organizzazioni (membro testato da National Health and Wellness). Per il frigorifero e ambienti.

This amazing all natural crystal absorbs odors better and lasts longer than baking soda. Independently tested for efficacy and value by numerous organizations (Member tested by National Health and Wellness). For cooler and ambient.

REFR1 refrigerator fresh

pHmetro con termometro

pHmeter with thermometer



- Scala pH: -2 ... 16 pH, risoluzione 0.01 pH.
- 1 ... 3 punti di calibrazione, 5 tamponi USA in memoria.
- Funzione mV per test qualità elettrodo pH o per collegare il sensore ORP per la misura del potenziale redox.

Scale pH: -2...16 pH, resolution 0.01 pH.

1...3 calibration points, 5 USA swabs memory.

MV function for testing quality electrode pH or to connect the ORP sensor for measuring the redox potential.

cod.	PH	
PH5	-1,0/15,0	pHmetro per liquidi - pHmeter for liquid
PH5F	-1,0/15,0	pHmetro per food - pHmeter for food

50014403 - elettrodo ricambio per PH5 - electrode parts for PH5

50014423 - elettrodo ricambio PH5F - electrode parts for PH5F

Tester olio frittura - *Frying oil tester*

Test olio monouso per frittura. Test semplicissimo permette di valutare se l'olio di frittura può essere di nuovo utilizzato o no, e quindi di risparmiare evitando di gettare l'olio ancora sano.

Test kit oil for frying . Simple test allow to asses whether the frying oil can be used again or not, and thus save not throwing the oil still healthy.

cod.	confezione kit
TOILM	10 pz



Rilevatore qualità olio - *Oil quality meter*

Misuratore di qualità dell'olio con display LCD a 3 cifre / protezione IP 65 / risultato indicato da spia rossa, gialla, blu / range di misura dei composti polari: 0,5 ... 40% / spegnimento automatico.

Il misuratore di qualità dell'olio PCE-FOT 10 è un dispositivo che determina la qualità di vari tipi d'olio. Gli ispettori sanitari utilizzano spesso questo strumento. La misura viene effettuata direttamente nell'olio, immergendo la sonda nella friggitrice. Il risultato è immediato. In pochi secondi, infatti, viene visualizzata la temperatura dell'olio in °C e la qualità dell'olio in PC (Polar Compounds). Il valore PC indica il degrado termico e ossidativo dell'olio di frittura. Il colore della spia luminosa indica la qualità dell'olio. Il misuratore di qualità dell'olio è usato anche nella gastronomia e in quegli ambiti dove è richiesto un alto livello qualitativo.

Secondo le raccomandazioni della DGF (Associazione Tedesca della Scienza dei Grassi), il 24% dei Polar Compounds è il valore limite per considerare l'olio come accettabile per il palato. Utilizzare olio usato comporta molti svantaggi. Influisce sul gusto e pertanto riduce la qualità. Provoca cattivo odore e genera fumo. E poi è necessario rispettare le normative nazionali relative ai valori limite dei composti polari. Dato che gli oli non si comportano tutti allo stesso modo, è possibile memorizzare differenti calibrizioni. Sono disponibili 4 spazi di memoria fissi (semi liquido, liquido e solido) e 6 spazi variabili.

Misura diretta per immersione in olio - Prevenzione dei rischi per la salute - Misura veloce e sicura in situ - Memoria per differenti calibrizioni - Definizione del punto corretto di frittura - Determinazione precisa della qualità dell'olio - Misura della temperatura fino a +200 °C - Indicatore LED (rosso, giallo, blu) - Resistente all'acqua - Robusto e resistente agli urti - Impostazione dei differenti tipi di olio - Range composti polari: 0,5... 40%

Oil quality meter with 3-digit LCD display / IP 65 protection / result indicated by red, yellow, blue light / polar compound measurement range: 0.5 ... 40% / automatic switch-off

The PCE-FOT 10 oil quality meter is a device that determines the quality of various types of oil. Health inspectors often use this tool. The measurement is made directly in the oil by immersing the probe in the fryer. The result is immediate. In a few seconds, in fact, the oil temperature in °C and the quality of the oil in PC (Polar Compounds) is displayed. The PC value indicates the thermal and oxidative degradation of the frying oil. The color of the warning light indicates the quality of the oil. The oil quality meter is also used in gastronomy and in those areas where a high quality level is required.

According to the recommendations of the DGF (German Fat Science Association), 24% of Polar Compounds is the limit value to consider the oil as acceptable for the palate. Using used oil has many disadvantages. It affects taste and therefore reduces quality. It causes a bad smell and generates smoke. And then it is necessary to respect the national regulations concerning the limit values of polar compounds. Since the oils do not all behave the same way, it is possible to store different calibrations. There are 4 fixed memory spaces (semi liquid, liquid and solid) and 6 variable spaces.

Direct measurement by immersion in oil - Prevention of health risks - Fast and safe measurement in situ - Memory for different calibrations - Definition of the correct frying point - Precise determination of oil quality - Temperature measurement up to +200 °C - LED indicator (red, yellow, blue) - Waterproof - Robust and impact resistant - Setting the different types of oil - Polar compound range: 0.5 ... 40%

Range temperatura - <i>Temperature range</i>	+30... +200°C
Range composti polari - <i>Polar compound range</i>	0,5 ... 40%
Precisione temperatura - <i>Temperature accuracy</i>	±1,5 °C
Precisione composti polari - <i>Polar compound precision</i>	±3% (tra +30... +90°C) - ±3% (between +30... +90°C)
Risoluzione temperatura - <i>Temperature resolution</i>	0,5 °C
Risoluzione composti polari - <i>Polar compound resolution</i>	0,1%
Alimentazione - <i>Power supply</i>	2 x batterie da 1,5V AAA - 2 x 1.5V AAA batteries
Durata delle batterie - <i>Battery life</i>	ca. 500 misure/25 h di funzionamento continuo <i>approx. 500 measurements/25h of continuous operation</i>
Sensore di temperatura - <i>Temperature sensor</i>	sensore PTC - <i>PTC sensor</i>
Sonda per l'olio - <i>Oil probe</i>	sonda capacitiva - <i>capacitive probe</i>
Temperatura operativa - <i>Operating temperature</i>	0 ... +50°C
Temperatura di stoccaggio - <i>Storage temperature</i>	-20 ... +70°C
Display	LCD a 3 cifre - <i>3-digit LCD</i>
Dimensioni - <i>Dimensions</i>	55x350x25 mm, senza sonda - <i>without probe</i>
Peso - <i>Weight</i>	185 g
Materiale della struttura - <i>Structure material</i>	plastica ABS - <i>ABS plastic</i>
Grado di protezione - <i>Protection class</i>	IP65



PCE-FOT10



Valutazione dei risultati

0... 18,5%
Olio nuovo, non usato (lampeggia il LED blu)

19 ... 24%
Olio a punto critico (lampeggia il LED giallo)

>24%
L'olio è già usato. Il valore limite stabilito è calato (valore predefinito: 24%) e lampeggia il led rosso.

Evaluation of results

0... 18,5%
New oil, not used (blue LED flashes)

19 ... 24%
Critical point oil (yellow LED flashes). It is recommended to change the oil completely or partially

>24%
Oil is already used. The set limit value has decreased (default value: 24%) and the red LED flashes.

OUTDOOR



OUTDOOR

- Barbecue a gas** 312
Gas BBQ
- Bar mobile** 313
Mobile bar
- Griglia liscia portatile** 314
Portable flat plancha
- Fornello portatile** 314
Portable cooker
- Cartuccia a gas butano** 314
Butane gas cartridge
- Fornelloni in ghisa, alimentazione a gas** 315
Gas cooker
- Fornelloni in ghisa 3 rubinetti** 315
Cast iron stoves with 3 taps
- Funghi riscaldanti alimentati a gas** 316
Flame patio heaters
- Lampade riscaldante infrarossi** 317
Heaters electric infrared
- Trappole a luce UV a griglia elettrica** 318
Electric insect exterminator
- Tavolo e panca pieghevole** 318
Table and bench foldings
- Posacenere da esterno** 319
Outdoor ashtray
- Posacenere a muro** 319
Wall ashtray

Barbecue a gas

Gas BBQ



BBQ3Z

- Griglia cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati.
- Coperchio, plancia comandi e porte in acciaio inox.
- Struttura e ripiani di appoggio in acciaio laccato.
- Fornite senza spina

- Cooking grid divided into 3 or 4 zones with separate controls.
- Cover, dashboard controls and ports stainless steel.
- Structure and levels of support in steel lacquered.
- Supplied without plug



Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura.
Profit Raised shelf for temperature maintaining.



4 ruote con freno.
4 casters with brake.



BBQ4Z



Fornello laterale integrato con coperchio.
Integrated side burner with lid.



Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile.
Practical collect liquids casting under the burners with removable pan.



Griglie inox facilmente smontabili per la pulizia.
Easily removable stainless steel grids for the cleaning.



Termometro sul coperchio.
Thermometer on the lid.



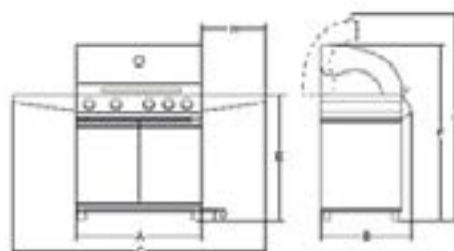
Girarrosto elettrico
Electric rotisserie

37001000



Griglia ghisa
Cast iron grill

37001001



A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	Cod.
600	515	122	90	867	114	147	310	BBQ3Z
707	515	133	90	867	114	147	310	BBQ4Z

Bar mobile

Mobile bar



Bar mobile
Mobile bar
BARTB



Drink station
CSI85PL

Bar mobile

BAR MOBILE richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo Bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.

Drink station

DRINK STATION DA INCASSO grigia metallizzata. Realizzata in una miscela di ABS/Polycarbonato. Pratica, versatile e funzionale. Completa di: vasca porta ghiaccio con separatore removibile per ghiaccio intero e/o ghiaccio spaccato, 3 vani porta succhi e/o premix e/o bottiglie varie, (spazio per tot. 9 bottiglie), vaschette porta frutta con tappo ermetico (4 da 1/9 h100 e 2 da 1/6 h 100), vano porta frutta/condimenti refrigerabile mediante il ghiaccio, gruppo di scarico completo di sifone, sistema doppio di drenaggio. Angoli arrotondati adatti per una perfetta pulizia.

Mobile bar

Mobile Bar collapsible and portable, made of white ABS meets your needs for external services and transform into any corner bar area at your leisure. Easy to assemble, has a full bar, adaptable and integrated with numerous options from the bar station to continue with the pocket bottle holders and all other accessories.

Drink station

DRINK STATION BUILT grey metallic. Made from a mixture of ABS/Polycarbonate. Practical, versatile and functional. Complete with: ice bath door with removable separator for entire ice and/or ice cracked, 3 compartments juice and / or premix and / or various bottles, (space for tot. 9 bottles), trays Bowls with Airtight cap (4 from ninth h100 and 2 1/6 100 h), storage compartment Fruit / Condiments refrigerable through the ice, Group of complete exhaust siphon, double drainage system. Rounded corners suitable for a perfect cleaning.

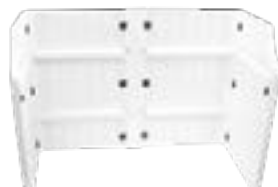


Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Dim. foro incasso Cavity dim. for built-in models LxPxH mm	Cod.
1600x720x1150	-	BARTB
840x540x420	785x500x220/280	CSI85PL

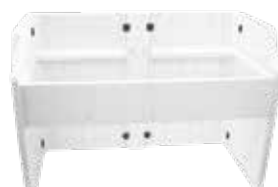
Facile da montare in pochi passaggi e senza viti
Easy to assemble, in a few steps and without screws



1



2



3



4



5



6



7



8

Griglia liscia portatile

Portable flat plancha



Con alimentazione a cartuccia di gas butano.
Ampia zona di cottura (34x25 cm) in alluminio con rivestimento antiaderente.
Accensione piezo.
Facile inserimento cartuccia gas (non inclusa).
Autonomia 90 minuti in posizione massima.
Facilmente trasportabile nella sua comoda valigetta.

*With butane gas cartridge.
Aluminium nonstick coating large cooking surface (34x25 cm).
Piezo ignition.
Easy insertion of the gas cartridge (not included). Autonomy 90 minutes in maximum position.
Easily transportable in its convenient case.*

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Potenza Power kW	Peso netto Net weight kg	Cod.
430x290x120	1,9	3,5	G430L

Fornello portatile

Portable cooker



Con alimentazione a cartuccia di gas butano.
Ideale per campeggio, barca, per cucinare con wok e cucinare in tavola. Compatto, leggero e robusto. Controllo variabile della temperatura. Accensione piezo.
Facile inserimento cartuccia gas (non inclusa).
Autonomia 90 minuti in posizione massima.
Facilmente trasportabile nella sua comoda valigetta.

*With butane gas cartridge. Ideal for camping, boat, for cooking with wok and cooking on the table. Compact, light and robust. Variable temperature control. Piezo ignition.
Easy insertion of the gas cartridge (not included).
Autonomy 90 minutes in maximum position.
Easily transportable in its convenient case.*

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Potenza Power kW	Peso netto Net weight kg	Cod.
330x290x80	2,2	1,2	FPG987

Cartuccia a gas butano

Butane gas cartridge



Dimensioni Dimensions ØxH mm	Contenuto Content gr	Cod.
50x150	227	GASB577

Fornelloni in ghisa, alimentazione a gas

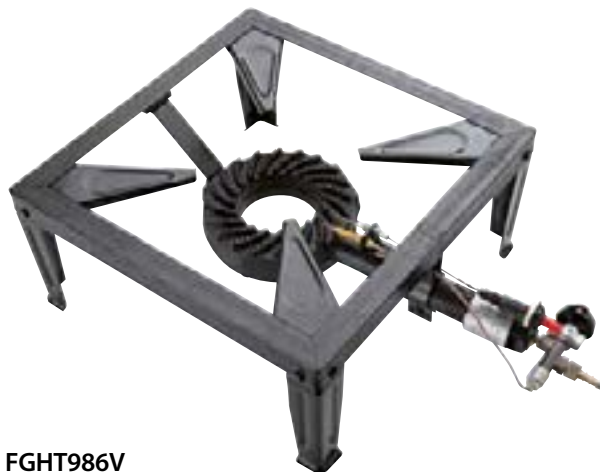
Gas cooker

Fornelloni in ghisa a 4 piedi con supporto pentola. FGHT986V provvisto di valvola con termocoppia e accensione piezo.

4 foot cast iron cookers with pot support. FGHT986V equipped with thermocouple valve and piezo ignition.



FGH986



FGHT986V

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Potenza Power kW	Peso netto Net weight kg	Cod.
560x400x180	7,5	4,6	FGH986
560x400x180	7,5	4,6	FGHT986V

Fornelloni in ghisa 3 rubinetti

Cast iron stoves with 3 taps



Efficiente regolazione fiamma.
Doppio bruciatore.

Efficient flame adjustment.
Double burner.

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Potenza Power kW	Peso netto Net weight kg	Cod.
300x400x170	8,6	6,7	FGH988

Funghi riscaldanti alimentati a gas

Flame patio heaters



FUN654A

FUN654N

- Potenza irradiata da 5,5kW a 12kW
- Tubo raccordato automaticamente
- Bruciatore in acciaio inox
- Valvola anticaduta
- Superficie irradiata: 20/25 mq
- Consumo medio: 0,7 Kg/h
- Accensione piezoelettrica
- Struttura in acciaio verniciato e polveri epossidiche nero (FUN654N) o acciaio inox (FUN654A)
- Dimensioni 813x813x2200 mm
- Peso 22Kg

- Power irradiated from 5.5kW to 12kW
- Hose connected automatically
- Stainless steel burner
- Anti-fall valve
- Irradiated surface: 20/25 sq.m
- Average consumption: 0.7 Kg/h
- Piezoelectric ignition
- Structure in painted steel and epoxy powders black (FUN654N) or stainless steel (FUN654A)
- Dimensions 813x813x2200 mm
- Weight 22 kg



Riscaldatore da esterni interamente prodotto in Italia, altamente scenografico e suggestivo; infatti grazie alla fiamma "viva" che scorre all'interno dell'originale e di altissima qualità vetro a marchio SHOTT, permette di creare un ambiente conviviale e caloroso.

La struttura è composta da montanti e cappello in acciaio inox mentre le pareti laterali sono in acciaio verniciato.

La base interna prevede un sistema di blocco della bombola e può ospitare bombole fino a 15 Kg.

Valvola anticaduta inclusa.

- Dimensioni 620x650x2200 mm
- Potenza irradiata da 6kW a 12kW
- Peso 25,5 Kg

Outdoor heater entirely produced in Italy, highly scenographic and suggestive; in fact, thanks to the "living" flame that flows inside the original and very high quality glass with the SHOTT brand, it allows to create a convivial and warm atmosphere.

The structure is made up of stainless steel uprights and hat while the side walls are in painted steel.

The internal base provides a cylinder blocking system and can accommodate cylinders up to 15 Kg.

Fall arrest valve included.

- Dimensions 620x650x2200 mm
- Power from 6kW to 12kW
- Weight 25,5 Kg



FUNPLUS

Lampade riscaldante infrarossi

Heaters electric infrared

Lampade riscaldante Infrarossi per esterno o interno in alluminio.

Aluminium electric indoor/outdoor infrared heaters.



EIH20

- Tubo riscaldante 2000w.
- Classe protezione IP54.
- 1 telecomando.
- 1 supporto a parete per assemblaggio flessibile: può essere ruotato fino a 90°, può essere inclinato di 90°.
- Potenza 2Kw/230/50.
- Display digitale.
- Uscita cavo posteriore lungh 1,7 mt.
- Dimensioni 615x60x100 mm.
- Peso 1,6 kg.

- *Infrared heating tube 2000w.*
- *Protection class IP54.*
- *1 remote control.*
- *1 wall holder for flexible assembly: can be turned by up to 90°, can be tilted by 90°.*
- *Power load 2Kw/230/50.*
- *Digital display.*
- *Output behind on spot length 1.7 metres.*
- *Sizes 615x60x100 mm.*
- *Weight 1,6 kg.*



EIH30

- Tubo riscaldante 2x1500w.
- Classe protezione IP54.
- 1 telecomando remote control.
- 1 supporto a parete per assemblaggio flessibile: può essere ruotato fino a 90°, può essere inclinato di 90°.
- Potenza 3Kw/230/50.
- Display digitale.
- Uscita cavo posteriore lungh 1,8 mt.
- Dimensioni 1.050x60x100 mm.

- *Infrared heating tube 2x1500w.*
- *Protection class IP54.*
- *1 remote control.*
- *1 wall holder for flexible assembly: can be turned by up to 90°, can be tilted by 90°.*
- *Power load 3Kw/230/50.*
- *Digital display.*
- *Output behind on spot length 1.8 metres.*
- *Sizes 1.050x60x100 mm.*

Trappole a luce UV a griglia elettrica

Electric insect exterminator

La linea è stata curata nei minimi dettagli per renderla un apparecchio a griglia elettrica di nuova generazione. I neon sfalsati determinano una migliore emissione di luce, mentre l'innovativa griglia elettrica crea una più ampia zona di cattura. Rimozione dei neon senza utensili per una manutenzione più rapida. Massima flessibilità nel montaggio: installazione a parete, a sospensione oppure ad appoggio. Conforme alla normativa RoHS e alle legislazioni europee in vigore.

The line has been treated in detail to make it a device of new generation electric grid. The staggered neon determine a better light emission, while the innovative electric grid creates a broader area of capture. Removal of neon without tools for faster maintenance. Maximum flexibility in mounting: wall mounting, suspension or countertop. RoHS compliant, and with European legislation in force.



PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12

*PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12*

ZE40



PlusZap, alluminio
Neon 2xTVX8-12

*PlusZap, aluminum
Neon 2xTVX8-12*

ZE80

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Potenza Power kW	Area m ²	Peso netto Net weight kg	Cod.
262x365x130	16	40	2,3	ZE40
262x514x130	30	80	2,5	ZE80

Lampada ricambio per ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm
Replacement lamp ZE40 - 8 watt 12" - 300 mm

TVX8-12

Lampada ricambio per ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm
Replacement lamp ZE80 - 15 watt 18" - 450 mm

TVX15-18

Tavolo e panca pieghevole

Table and bench foldings



Tavolo pieghevole
Table folding

PSETT



Panca pieghevole
Bench folding

PSETP

Dimensioni tavolo Table dimensions LxPxH mm	Dimensioni panca Benches dimensions LxPxH mm	Cod.
1.829x762x736	-	PSETT
-	1.830x296x440	PSETP

Posacenere da esterno *Outdoor ashtray*



Realizzato in Polietilene alta densità, con raccogliitore interno in acciaio Inox.

Made in Polyethylene high density, with ashtray parts in Stainless steel.

Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Cod.
265x210x1.040	KULTUR

Posacenere a muro *Wall ashtray*



Dimensioni Dimensions LxPxH mm	Capacità Capacity lt	Cod.
160x90xh200	1	PCM86

Potrebbero interessare anche...

They might also be of interest...



Carrello portapiatti
Dish cart
pag. 166



Chafing dish
pag. 188



Chafing dish
pag. 188



Piastre induzione da appoggio
Induction cookers
pag. 114

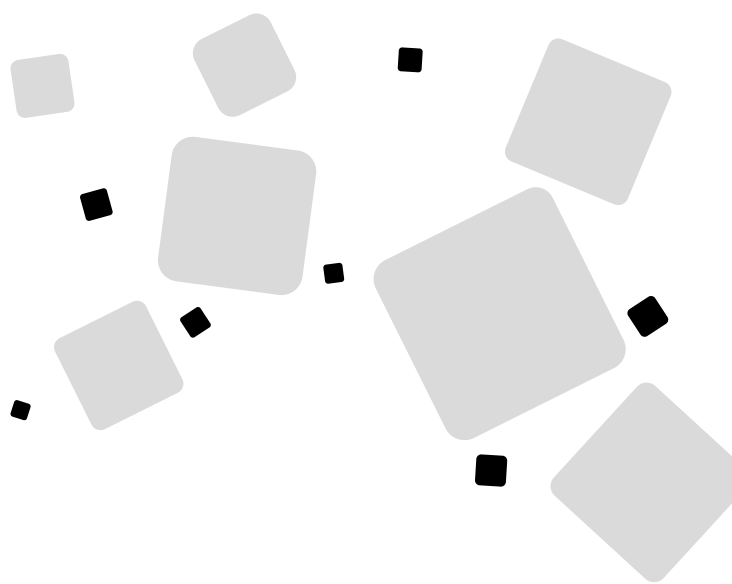


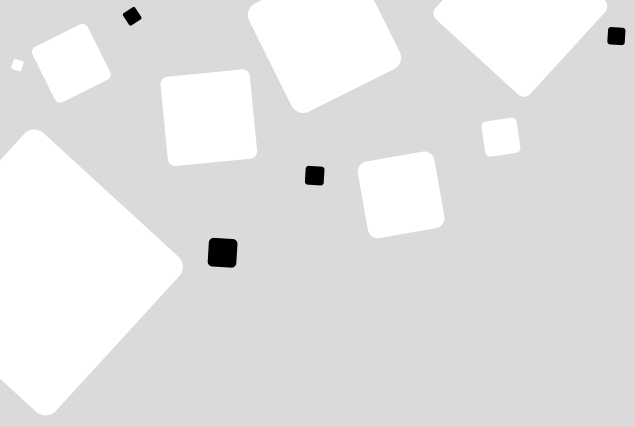
Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus
Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus
pag. 237



Contenitori isotermici per bacinelle gastronorm
Gastronorm loaders insulated containers
pag. 234

INDICE





INDICE

A	abbattitori	225
	accessori bar	215
	accessori inox	55
	accessori tavola	187
	accessori vasche	27
	accessori vino	212
	affettatrici a gravità	145
	affettatrici verticali	146
	apriscatole	92
	asciugamani	292
	asciugatrice	289

B	bacinella rotonda in PE	256	barbeque a gas	312
	bacinelle gastronomia melamina	172-173	bar mobile	313
	bacinelle gastronorm forate inox	10	basi carrellate	282
	bacinelle gastronorm inox	08-09	beccucci versatori	220
	bacinelle gastronorm policarbonato	22	bicchieri PP e PC	214
	bacinelle gastronorm policarbonato TRITAN	23-24	bidoni rifiuti	291
	bacinelle gastronorm polipropilene	19	biga impastatrice pizza	152
	bacinelle gastronorm polipropilene IML	21	bilance	89
	bacinelle gastronorm sottovuoto inox	25	bocchette	258-260
	bacinelle gelateria	30	borse isoterme per pizza	157
	bacinelle gelateria policarbonato	31	bottiglie per bagne	274
	bacinelle semisferiche	60	brocche	213
	bagnomaria elettrico	229	bruciatore a gas per flambè	275
	barattoli condimenti	92	buffet colazione	195-196
	barattoli per succhi di frutta	215		

C	cantinette vino	208	colapasta inox	188-189
	caraffe graduate	274	colini inox	57-58
	caraffe isoterme	178	coltelleria professionale	71/76
	carapine gelateria inox	30	contenitori isoterme	234
	carrelli inox	160	contenitori isoterme per gelateria	33-34
	carrelli portaghiaccio	235	contenitori isoterme PP	237-270
	carrelli portapiatti	166	contenitori refrigerati	236
	carrelli portateghe	165	coperchi gastronorm inox	11
	carrelli portavassoio	164	coperchi gelateria	31
	carrello elevatore piatti	167	coperchi polipropilene	20
	carrello termico bagnomaria	167	cottura bassa temperatura	82/85
	cassa forata polietilene	246	crepiera	141
	centrifuga	206	cucchiai	56
	centrifughe	91	cucchiai in nylon	70
	cestelli aperti per lavaggio	280-281	cucchiai pasticceria	262
	cestelli bar	283-284	cuoci hot dog	118
	cestelli chiusi per lavaggio e stoccaggio	278	cuocipasta	144
	cestini impasto	264	cuociriso	190
	cestini pane	198	cuociuova	195
	chaffing dish	188-189	cutter	129-130
	cioccolatiera	199		

D	dischi per torte	264
	dispencer acqua calda	193
	dispenser pellicola	250
	dosaspezie	61

E	erogatori sapone	292
	espositori pizzeria	154
	essiccatori	147
	estrattori	207

F	fasciatoio	294	friggitrice gas	124
	fontana di cioccolato inox	207	friggitrici	126
	forbici e utensili	76	friggitrici induzione	125
	forchettoni inox	56	friggitrici pasticceria	127
	fornetti toast	112	frullatori blender	202-203
	fornelli gas	315	frullino frappè	205
	forni convezione	224	fruste inox	57
	forni microonde	98/103	fry-top	122
	forno alta velocità	104	funghi riscaldanti	316
	forno pizza	150		

G	gastronorm porcellana	27	griglie	18
	gelateria accessori	32	griglie in vetroceramica	123
	gelateria coperchi	31	grills gyros	131
	grattugia 4 tagli	62	guanti protezione termica	293
	grattugia	63-64	guanti resistenti al taglio	293
	grattugie elettriche	136	guanto maglia inox	75
	griglia portatile	314		

H	hamburgatrici	137
----------	---------------	-----

I	imbuto colatore inox	273	impastatrici planetarie	134-135
	imbuto conico con filtro estraibile	62	insaccatrici	137
	imbuto PP	77	insalatiere	180
	impastatrice manuale carne	138	inteneritrice	138
	impastatrici pizza	151-152		

L	lampade riscaldanti	230-231
	lavatrice	288
	lucidascarpe	294

M

macchina per pasta fresca	142-143	mensole inox	162
macchina waffle	113	mestoli inox	55
macchine caffè	192-193	mixer immersione	138/140
macchine sottovuoto	86-87	mulini	179
mattarelli	265		

O

oliera inox	65
oliera tavola	187

P

padelle in alluminio	49-51	piastre induzione	114/117
padelle in ferro	54	piastre scaldapanini ghisa	109-110
padelle inox	43	piastre scaldapanini vetroceramica	111
pale pizza	155	piatti in melanina bianca extraforte	177
paletta per patatine	61	piatti porcellana	180
palette pasticceria	256	pietre ollari	181
panca e tavolo	318	pinze	67/69
passaverdure inox	59	pinze Chef	77
pattumiere inox	290	pistola affumicatrice	95
pedane di sostegno	248	pompe per salse	93
pelapatate	140	portabottiglie termici	211
pennelli	262	portacondimenti in plastica	221
pennelli in silicone	262	portaoggetti da bar	221
pentolame alluminio	46/53	portaposate	249
pentolame inox	39/45	portasalatini	65
pentolame pietra lavica	53	portascontrini	249
pentola riscaldante per vin brulè	206	posacenere	212-216-319
pentole alluminio antiaderente per induzione	52	posateria	184/186
pentole alluminio per induzione	51	pressa aglio	61
phmetri	308	puliscicozze	140
piastre di sale	182		

R

raccogli verdura	61
raschietti	261
rete in alluminio per pizza	154
rilevatore qualità olio	309
riscaldatore elettrico bagno maria	229
robot multifunzione	133
rowzer	107-108
rulli sfoglia	265-266

S

sacche posh	257	seggione	294
salamandre	123	servizio mini	183
salsiera	65	servizio the e caffè	200
samovar	199	sessole	247
scaffalature	251	setacci	274
scaffale per vino	251	sifoni panna	256
scaldavivande	190-191	sigillatrice vaschette	87
scaldavivande infrarossi	226-228	sigillatrici	250
scalda piatti	232	spatole	262-263
scatole per alimenti	244-247	spremiagrumi	204
scatole pizza	156	squamapesce	62
scatole portapiatti	285	srotolatore pellicola	88
scavini	78-79	stampini pasticceria	269
schiaccia patate	61	stampo per flan	273
schiumarole inox	55-57	stendipizza	152
secchielli champagne	210-211	sterilizzacoltelli	88
secchio con becco PP	247	sterminainsetti	295/297
secchio inox	62	stiratrice	294

T

tagliamozzarella	153	teglie smaltate	13
tagliapasta	265-266	termometro pasticceria	275
taglia uovo	62	termometri digitali	300/308
tagliaverdure mandolina	90	termometro infrarossi	300/308
tagliaverdure tagliamozzarella	132	test olio	309
taglieri	91	timer	306
tappetini bar	219-220	tirapasta sfogliatrice	144
tasca portabottiglie	221	tortiere	267-268
tavoli inox	163	tostiere a nastro	119/121
teglie alluminio	15/17	tramogge	245
teglie alluminio gastronorm	14	tremometri igrometri	305
teglie alluminio pasticceria panificazione	15/17	tritacarne	136-137
teglie gastronorm inox	12	tritaggiaccio	204

U

utensili inox	55/69
utensili nylon	70

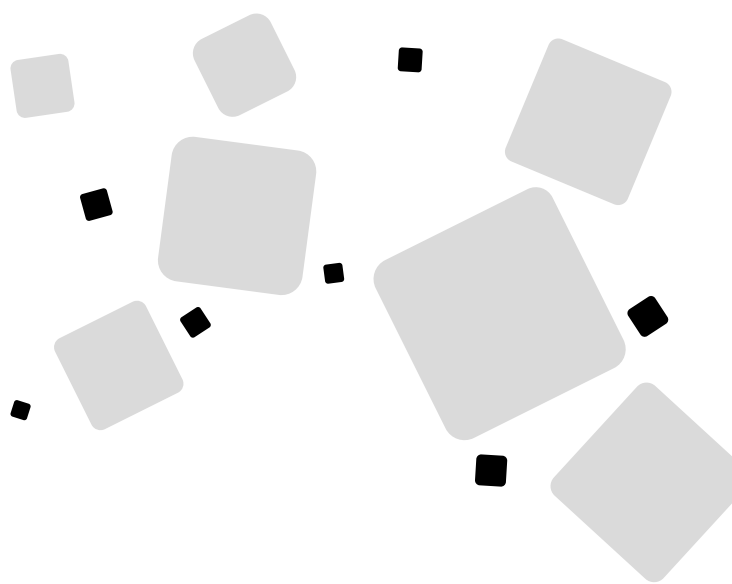
V

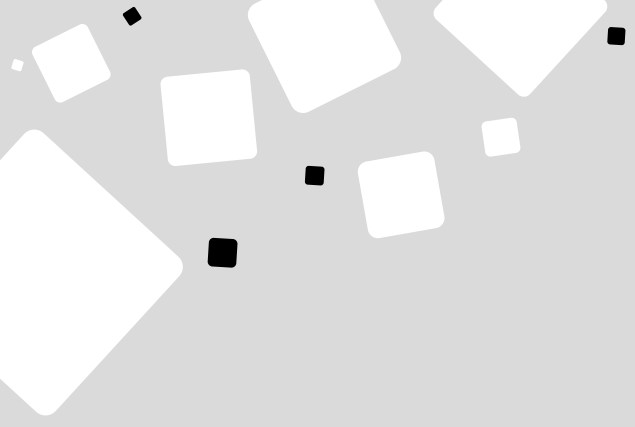
vasche inox	27	vassoio servizio ovale	65-66
vassoi	170-171	vassoio servizio ovale per pesce	66
vassoi buffet in melamina	174/176	vassoi riscaldanti	232
vassoi espositivi	179	vassoi stampati	17
vassoi espositivi in SAN	250	vassoi vetrina	249
vassoio isotermico	241	vetrine refrigerate	209
vassoio pasticceria	272	vetrine brioches	201
vassoio per frutti di mare	69		

Z

zuppiera	66
zuppiera elettrica	189

INDEX





INDEX

A

aluminium bakery and pastry pans	15
aluminium cookware	46/54
aluminium frypan	49/51
aluminium induction cookware	51-52
aluminium pans	14
aluminium pizza screen	154
ashtray	212-216-319

B

baby chair	294	bin waste	291
baby changing station	294	blast chiller	225
bain-marie heated trolley	167	blenders	202-203
bain-marie hotpot	229	blow torch	275
bar accessories	215	bottle holders	211
bar caddy	221	box for dishes	285
bar mats	219-220	bread baskets	198
bar racks	283-284	breakfast buffet	195-195
BBQ	312	brushes	262
biga dough mixers	152	bucket with spout	247

C

cake cutters	265-266	convection ovens	224
can opener	92	conveyor toaster	119-121
chaffing dish	188-189	crepe machine	141
champagne bucket	210-211	cutlery	71/76
chip bagger	61	cutlery boxes	249
chocolate dispenser	199	cut resistant gloves	293
chocolate fountain	207	cutters	129-130
coffee machine	192-193	cutting boards	91
confectionary funnel	273		

D

decorating tubes	258/260	display SAN trays	250
dehydrators	147	display tray	249
digital thermometers	300/308	dolly for racks	282
disc for cakes	264	dough mixers	134-135
dish carts	166	dredgers	61
dish distributor trolley	167	dryer	289
display	154	drying cycles	91
display cabinets	209	dunnage rack	248

E

egg cooker	195
egg slicer	62
electric bain marie	229
electric toaster	267-268
extractor	207

F

film dispenser	250
finishing	123
fish oval serving dish	66
flan mould	273
fly killers	295/297
food containers	244-247

food warmer	190-191
frappè mixer	205
fry-top	122
fryers	124/127
funnel with mobile filter	62

G

garlic press	61
gas cookers	315
gas fryers	124
gastronorm aluminium pans	14
gastronorm pans transport trolleys	165
gastronorm polycarbonate	22
gastronorm polycarbonate TRITAN	23-24
gastronorm polypropylene	19
gastronorm polypropylene IML	21
gastronorm porcelain	27
gastronorm stainless steel lid	11

gastronorm stainless steel pans	12
gastronorm stainless steel perforated pan	10
gastronorm stainless steel vacuum pans	25
gavital slicing machines	145
grater - 4 cuts	62
grater	63-64
graters	136
gravy boat	65
grids	18
grill gyros	131
grill plate	123

H

hamburger press	137
hand dryers	292
hand hel mixers	138-140
hand wrapper	88
hangins shelve	162
heat shades	230-231

heavy white melamine dishes	177
high speed oven	104
hot dog machine	118
hot water dispenser	193
hygro/thermometers	305

I

ice cart	235
ice cream accessories	32
ice cream isothermal containers	33-34
ice cream lids polycarbonate pans	31
ice cream stainless steel carapina	30
ice cream stainless steel pans	30
ice cruscher	204
icing bags	257
igredient bins	245

induction cookers	114/117
induction fryers	125
infrared food warmer	226/228
infrared thermometer	300/308
insulated containers	234
iron cookware	54
isothermal bags for pizza	157
isothermal bottle servers	211
isothermal tray	241

J

juice extractor	207
juicers	204
juices containers	215

K

knives sterilizer	88
-------------------	----

L

label holder	249
lava stone cookware	53
liquor pourer	220
low cooking temperature	82/85

M

measuring jug	274
meat grinder	136-137
meat mixer	138
melamine gastronorm pans	172-173
microwave ovens	98/103
mills	179
mini service	183

mixing basket	264
mobile bar	313
moulds	269
mozzarella cutter	153
mulled wine pot	206
multifunctional robot	133

N

non stick aluminium induction cookware	52
nylon utensils	70

O

oil tester	309
oval serving dish	65-66

P

panini grill casted iron	109-110
panini grill ceramic glass	111
pans transport trolley	164
pasta cooker	144
pasta machine	142-143
pasta roller	144
pastry baking sheet	272
pastry cutters	265-266
pastry fryers	127
pastry moulds	269
patio heaters	316
PE round pan	256
pHmeter	308
pitchers	213
pizza boxes	156
pizza display	209
pizza oven	150

pizza peels	155
pizza roll machine	152
planetary mixers	134-135
plastic condiment caddies	221
polycarbonate ice cream pans	31
polyethylene perforated create	246
porcelain plates	180
portable flat plancha	314
potato peeler	140
potato ricer	61
PP and PC glasses	214
PP insulated containers	237-270
PP lids	20
pressed trays	17
professional cutlery	71/76
pump sauce	93

R

raks completely closed for washing and storage	278
raks open for washing	280-281
refrigerated containers	236
rice cooker	190

rice warmer	190
rolling	265
rowzer	107-108

S

salad bowls	180
salt plates	182
samovar	199
sausage stufferes	137
scale fish	62
scales	89
scissors and tools	76
scoopps	247
scrapers	261
sea food tray	69
sealers	250
shape	78-79
shell washer	140
shelving	251
shoes polisher	294
show diplay	179
sieves	274
sinks and accessories	27
siphons professional cream	27
smoker infuser	95
snack bowl set	65
soap dispencer	292
soup tureen	66

spatulas	262-263
spoons	56-262
squeezers bottle	92
s. steel butcher glove	75
s. steel vaste bins	290
stainless steel accessories	55
stainless steel buket	62
stainless steel colander	57-58
stainless steel cookware	39-45
stainless steel forks	56
stainless steel frypan	43
stainless steel ledles	55
stainless steel mixin bowls	60
stainless steel oil pourer	65
stainless steel pasta colander	188-189
stainless steel skimmer	55/57
stainless steel tablets	163
stainless steel trolleys	160
stainless steel utensils	55/69
stainless steel vegetable sieve	59
stainless steel whisks	57
steak tenderizer	138
sylicone brushes	262

T

table accessories	187
table and bench	318
tea and coffee service	200
thermal protection gloves	296
thermal servers	178
thermometers	300/308
thermosealers	250

timer	306
tongs	67/69
trays	170-171
trays buffet line melamine	174/176
trays trolleys	164
trouser press	294
tweezer Chef	77

V

vacuum machine	86-87
vegetable mozzarella cutter	132
vegetable picker	61
vegetable slicer	90
vertical slicing machines	146

W

waffle machine	113
warming trays	232
washing machine	288
wine accessories	212
wine cooler	208
wine rack	251

Note - Notes



A series of horizontal lines for writing notes, starting from the top left and extending across the page.

Note - *Notes*



A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page.



Sempre al fianco della grande ristorazione.

Catalogo 2020