

Beckers



C A T A L O G O 2 0 2 6

N . 1 4

C A T A L O G 2 0 2 6

N . 1 4



ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE
HORECA EQUIPMENT

www.beckersitaly.net

AZIENDA ||COMPANY

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE DAL 1973

CATERING EQUIPMENT SINCE 1973

Beckers

La Beckers Italy nasce nel 1973 come ditta individuale, nel campo della commercializzazione di prodotti per la ristorazione professionale.

Oggi la Beckers Italy SRL è un'ampia realtà, forte ed intraprendente che sa gestire distributori nazionali ed internazionali grazie ad una gamma di prodotti completa.

È proprio la nostra vasta gamma di prodotti per la ristorazione che ci rende una delle aziende più conosciute nel settore; la presenza del nostro marchio nel mercato da più di 50 anni e la fedeltà dei nostri clienti è simbolo di efficienza, la nostra competitività è garantita dalla continua ricerca di prodotti tecnologici con un rapporto qualità-prezzo concorrenziale.

I nostri tecnici sempre pronti a migliorare i prodotti sono fonte di affidabilità, il Team di lavoratori assicurano disponibilità, assistenza e continuità. I nostri prodotti sono tutti certificati secondo le norme CE del contatto con gli alimenti, forniti con libretti di istruzione aggiornati, schede tecniche e pezzi di ricambi sempre disponibili.

Beckers Italy partecipa ai principali eventi fieristici di settore direttamente o tramite i nostri rivenditori, come l'HOST di Milano, il SIGEP di Rimini, GUEXT di Madrid, GULFHOST di Dubai, il CANTON FAIR a Canton - Cina, Horeca in Belgio, e tanti altri.

Beckers Italy started out in 1973 as a sole trader engaged in selling professional catering products.

Today, Beckers Italy SRL is a widespread, competitive and enterprising business activity able to manage national and international distributors, owing to its complete product range. And it is also thanks to this vast range of products for the catering business that it is one of the best known companies in the trade; the fact that the brand has been on the market for over 50 years and the loyalty shown by customers testify to the firm's efficiency, and its competitiveness is backed up by on-going research into technological products with a competitive price/quality ratio.

Customers know they can rely on the support of a technical staff that is also engaged in product improvement, and assistance is provided at all times by a helpful Customer Service team.

Company products are all EC and TUV certified, and are supplied with updated instruction manuals and technical sheets. Spare parts are always available.

Beckers Italy participates at the main trade fair events of the industry, either directly or represented by its retailers, such as HOST in Milan, SIGEP in Rimini, HOSTELCO in Barcelona, PIR in Moscow, CANTON FAIR in Canton China, Horeca in Belgium, and many more.



PRESENZA INTERNAZIONALE |||INTERNATIONAL PRESENCE

La Beckers Italy S.r.l. mantiene rapporti commerciali in gran parte della sfera globale.

Albania, Algeria, Arabia Saudita, Armenia, Austria, Belgio, Bosnia, Bulgaria, Canada, Caraibi, Cile, Cina, Cipro, Croazia, Danimarca, Egitto, Emirati Arabi, Estonia, Etiopia, Finlandia, Francia, Georgia, Giordania, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, India, Iran, Irlanda, Israele, Italia, Kazakistan, Kenia, Kuwait, Kyrgyz Republic, Lettonia, Libano, Libia, Lituania, Lussemburgo, Macedonia, Malta, Marocco, Moldavia, Nigeria, Norvegia, Perù, Polonia, Portogallo, Qatar, Regno del Bahrain, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Africa, Sultanato di Oman, Svezia, Svizzera, Siria, Taiwan, Tunisia, Turchia, Ucraina, Uganda, Ungheria, Uzbekistan, Venezuela

//Beckers Italy S.r.l. trade with much of the world.

Albania, Algeria, Armenia, Austria, Belgium, Bosnia, Bulgaria, Canada, Caraibi, China, Cile, Croatia, Czech Republic, Denmark, Egypt, Estonia, Etiopia, Finlandia, France, Jordan, Georgia, Germany, Great Britain, Greece, Hong Kong, Hungary, India, Iran, Irlanda, Israel, Italy, Kazakh- stan, Kenya, Kingdom of Bahrain, Kuwait, Kyrgyz Republic, Lettonia, Libano, Libia, Lithuania, Lussemburgo, Macedonia, Malta, Morocco, Moldova, Nigeria, Norway, Perù, Poland, Portugal, Qatar, Romania, Russia, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, South Africa, Sultanate of Oman, Saudi Arabia, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tunisia, Turkey, Ukraine, UAE, Uganda, Ungheria, Uzbekistan, Venezuela.



PANORAMICA PRODOTTI

||PRODUCTS OVERVIEW



AFFETTATRICI/SLICERS

PAG. 9



FRIGGITRICI/FRYERS

PAG. 24



FRIGGITRICI INDUZIONE
INDUCTION FRYERS

PAG. 32



FRIG. ELETTRICA SU MOBILE
ELECTRIC FRYER ON CABINET

PAG. 33



FRIG. PASTICCERIA
PASTRY FRYERS

PAG. 34



FRIG. PASTICCERIA A GAS
GAS PASTRY FRYERS

PAG. 35



GRILL GHISA SINGOLA
SINGLE CAST IRON GRILL

PAG. 37



GRILL GHISA MEDIA
MEDIUM CAST IRON GRILL

PAG. 38



GRILL GHISA DOPPIA
DOUBLE CAST IRON GRILL

PAG. 39



GRILL GHISA MEDIA DOPPIA
MEDIUM DOUBLE CAST IRON GRILL

PAG. 41



PIASTRE VETRO CERAMICA
GLASS CERAMIC PLATES

PAG. 43



PIASTRE AD INDUZIONE
INDUCTION PLATES

PAG. 45



INDUZIONE INCASSO
BUILT-IN INDUCTION PLATE

PAG. 47



PIASTRA AD INDUZIONE X WOK
INDUCTION PLATE FOR WOK

PAG. 49



PADELLA WOK
WOK PAN

PAG. 49



INDUZIONE CUCINA
INDUCTION COOKING PLATE

PAG. 51



GRIGLIE ELETTR. SABBIAITE
SANDBLASTED ELECTRIC GRILLS

PAG. 53



GRIGLIE ELETTR. CROMATE
ELECTRIC CHROME GRILLS

PAG. 55



GRIGLIE A GAS SABBIAITE E LAVICA
SANDBLASTED GAS AND LAVA GRILL

PAG. 58/60



CUOCI WURSTEL
SAUSAGE COOKER

PAG. 62



MACCHINA HOTDOG
HOTDOG MACHINE

PAG. 63



SALAMANDRE MOBILI
MOBILE SALAMANDERS

PAG. 65



SALAMANDRA FISSA
FIXED SALAMANDER

PAG. 65



PIASTRA SCALDAVIVANDE
FOOD WARMING PLATE

PAG. 66



SCALDAVIVANDE INDUZIONE
INDUCTION FOOD WARMER

PAG. 66



SCALDAVIVANDE INFRAROSSI
WARMING STATION INFRARED

PAG. 67



SCALDAVIVANDE
FOOD WARMER

PAG. 69



SCALDAVIVANDE AD INFRAROSSI
INFRARED FOOD WARMERS

PAG. 69



LAMPADE AD INFRAROSSI
INFRARED LAMPS

PAG. 70



TOSTAPANE
TOASTER

PAG. 73



MACCHINE CREPES
CREPE MACHINES

PAG. 76



MACCHINE WAFFLE/FLUFFY
WAFFLE MACHINES/FLUFFY

PAG. 78/80



SPREMIAGRUMI
CITRUS SQUEEZER

PAG. 82



CENTRIFUGHE
JUICE EXTRACTOR

PAG. 85



TRITA/SPACCA GHIACCIO
ICE CRUSHER/SPLITTER

PAG. 87

PANORAMICA PRODOTTI

||PRODUCTS OVERVIEW



FRULLATORE
BLENDER

PAG. 89



FRULLINI
MILK SHAKER

PAG. 92



FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

PAG. 95



STENDI PIZZA
PIZZA ROLL OUT

PAG. 96



MICROONDE
MICROWAVE

PAG. 97



FORNI A CONVEZIONE
CONVECTION OVENS

PAG. 99



DISIDRATATORE
DEHYDRATOR

PAG. 103



BAGNOMARIA
BAIN MARIE

PAG. 105



ESPOSITORE BAGNOMARIA
BAIN-MARIE DISPLAY STAND

PAG. 106



CONTENITORI GASTRONORM
GASTRONORM CONTAINERS

PAG. 109



COPERCHIO CON DISPENSER
LID WITH DISPENSER

PAG. 111



DISPENSER
DISPENSER

PAG. 112



CUOCI UOVA
COOK EGGS

PAG. 113



CUOCI PASTA
COOK PASTA

PAG. 114



FRULLATORE IMMERSIONE
IMMERSION BLENDER

PAG. 117



ZUPPIERE
SOUP TURENS

PAG. 121



CUOCIRISO
RICE COOKER

PAG. 123



CONTENITORE TERMICO
THERMAL CONTAINER

PAG. 125



SCALDAPIATTI
PLATE WARMER

PAG. 127



SCALDATAZZE
CUP WARMER

PAG. 128



BOLLITORE
KETTLE

PAG. 130



PERCOLATORE
PERCOLATOR

PAG. 131



SPILLATORE
TAPPER

PAG. 133



DISTRIBUTORE CEREALI
CEREAL DISTRIBUTOR

PAG. 133



DISTRIBUTORI SUCCHI
JUICE DISPENSERS

PAG. 133



BUFFET REFRIGERATO
REFRIGERATED BUFFET

PAG. 134



CIOCCOLATIERE
CHOCOLATIER

PAG. 136



FONTANE CIOCCOLATA
CHOCOLATE FOUNTAINS

PAG. 138



MACCHINA POPCORN
POPCORN MACHINE

PAG. 140



ZUCCHERO FILATO
COTTON CANDY

PAG. 140



IMPASTATRICI
MIXERS

PAG. 142



TAGLIAVERDURE
VEGETABLE CUTTER

PAG. 145



PELAPATATE
VEGETABLE CUTTER

PAG. 146



CENTRIFUGA PER INSALATA
SALAD JUICER

PAG. 147



HAMBURGATRICE
HAMBURGER MACHINE

PAG. 149

PANORAMICA PRODOTTI

||PRODUCTS OVERVIEW



SEGAOSSA
BONE SAW
PAG. 150



COLTELLO KEBAB
KEBAB KNIFE
PAG. 150



GRATTUGGIA
GRATER
PAG. 152



VETRINE NEUTRE
NEUTRAL SHOWCASES
PAG. 154



VETRINE A CALDO
HOT DISPLAY CASES
PAG. 156



VETRINE REFRIGERATE
REFRIGERATED DISPLAY CASES
PAG. 161



VETRINE BIBITE
DRINK DISPLAY CASES
PAG. 165



REFRIGERATE DA BANCO
REFRIGERATED COUNTERTOP
PAG. 168



ARMADI FRIGO
REFRIGERATOR CABINET
PAG. 171



CARRELLI SERVIZIO
SERVICE TROLLEYS
PAG. 173



CARRELLI PORTA PIATTI
PLATE HOLDER TROLLEYS
PAG. 174



CARRELLI PORTA VASSOI
TRAY TROLLEYS
PAG. 174



LAMPADE RADIANTI
RADIANT LAMPS
PAG. 175



TAVOLI DA LAVORO
WORK TABLES
PAG. 177



PORTA ORDINI
ORDER HOLDER
PAG. 180



MENSOLA DA PARETE
WALL SHELF
PAG. 181



ASCIUGA BICCHIERI
GLASS DRYER
PAG. 183



STERILIZZATORE
STERILIZER
PAG. 184



LAVAMANI A PARETE
WALL-MOUNTED HAND
WASHBASIN
PAG. 185



ASCIUGAMANI ELETTRICI
ELECTRIC HAND DRYERS
PAG. 186



PULISCISCARPE
SHOE CLEANER
PAG. 187



CARRELLI
TROLLEYS
PAG. 188





AFFETTATRICI || SLICERS

AFFETTATRICE BKL

CARATTERISTICHE

||SLICER BKL FEATURES

Centralina anti blackout: in caso di blackout per riavviare l'affettatrice è necessario accendere la macchina con l'apposito pulsante di accensione.

Questa ulteriore sicurezza fa sì che la macchina non riparta in automatico, al riattivarsi della corrente, evitando spiacevoli infortuni all'operatore.

//Anti blackout control unit: in the event of a blackout, to restart the slicer, switch on the machine again with the special power button.

This additional safety feature ensures that the machine does not restart automatically when the power is restored, thus avoiding unpleasant injuries to the operator.

Motore con sensore termico, quando si surriscalda la macchina va in blocco e si spegne, riavviare manualmente.

//Motor with thermal sensor, when it overheats the machine goes into lockout and turns off, restarting manually.

Gruppo affilatoio compreso

//Sharpening group included



OLIO E SPAZZOLINO PER LA PULIZIA
OIL AND CLEANING BRUSH



Con tirante paralama: facilita la rimozione della lama e l'operazione di pulizia.

//With blade guard: facilitates the removal of the blade and the cleaning operation.

Piedino con sede filettata, anche se si smontano più volte non si spanano.
//Foot with threaded seat, even if they are disassembled several times they do not peel off.



Braccio pressa merce in alluminio.

//Aluminum pusher arm.



Manopola braccio pressa merce più lungo per facilitare la presa.

//Longer presser knob for easier grip.



Albero pressa merce con 2 punti di attacco per una maggiore stabilità.

//Food press shaft with 2 attachment points for greater stability.

Anello copri lama in alluminio.
//Blade guard ring in aluminum.



AFFETTATRICE BKL

CARATTERISTICHE

||SLICER BKL FEATURES



LAMA di TERZA GENERAZIONE il profilo che si sviluppa su due diversi livelli e la fascia stretta, riducono al minimo la superficie di contatto della lama con il prodotto quindi: evita sprechi; permette il taglio di fette sottilissime; il sapore del prodotto rimane inalterato perché la lama non si riscalda.

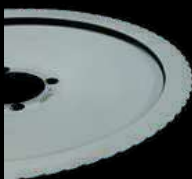
//**THIRD-GENERATION BLADE** profile that develops on two different levels and the narrow fascia, minimize the contact surface of the blade with the product therefore: avoids waste; allows the cutting of very thin slices; the flavor of the product remains unchanged because the blade does not heat up.



SOLO SU RICHIESTA/ONLY REQUEST

LAMA TEFLON: Questa finitura conferisce alla lama una particolare scorrevolezza a contatto con il prodotto ed è particolarmente indicata per il taglio di formaggi ed alimenti morbidi come la salsiccia.

//**TEFLON BLADE:** This finish gives the blade a particular smoothness in contact with the product and is particularly suitable for cutting cheeses and soft foods such as sausage.



LAMA SEGHETTATA: Una finitura particolarmente adatta al taglio del pane ma soprattutto di carne e pesce surgelati.

//**SAW BLADE:** A finish particularly suitable for cutting bread but above all for frozen meat and fish.



AFFETTATRICI BKL serie LUX

Il modello LUX ha in aggiunta le MANOPOLE ed i PIEDINI in ALLUMINIO ed il BLOCCO CARRELLO.

Il BLOCCO CARRELLO è un'ulteriore sicurezza per l'operatore.

Si inserisce con molta facilità e con pochi passaggi: si porta a zero la manopola graduata (1), si svita la vite posizionata sul gambo del carrello (2), si fa scorrere completamente il carrello verso la parte dell'operatore fino a sentire un "clic" (3).

A quel punto la vela è bloccata e l'operatore può pulire in sicurezza la macchina evitando spiacevoli infortuni.

//LUX series BKL SLICERS

The LUX model also has the ALUMINUM GRIPS and FEET and the CART BLOCK.

The CART BLOCK is an additional safety for the operator. It fits very easily and with just a few steps: the graduated knob is brought to zero (1), unscrew the screw positioned on the stem of the trolley (2), slide the trolley completely towards the operator's side until you hear a "click" (3).

At that point the sail is blocked and the operator can clean the machine safely avoiding unpleasant accidents".

AFFETTATRICI SERIE BKL

||SLICERS SERIES BKL



Mod. BKL 220 - COD. AFF01110
N. 1

Mod. BKL 250 - COD. AFF01120
N. 2

Mod. BKL 275 - COD. AFF01130
N. 3

Mod. BKL 300 - COD. AFF01100
N. 4

POTENZA/POWER 0.16 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.16 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.18 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.23 KW/220~240/50Hz
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 280 mm
TAGLIO/CUTTING 200x140 mm	TAGLIO/CUTTING 210x130 mm	TAGLIO/CUTTING 200x140 mm	TAGLIO/CUTTING 255x170 mm
P.N./N.W. 15 kg	P.N./N.W. 15,5 kg	P.N./N.W. 17,5 kg	P.N./N.W. 21,5 kg
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X480X350 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X510X380 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 440X540X380 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450X595X455 mm

MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST



Disponibile ROSSA su richiesta
Available RED on request



CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO PRESSOFUSO VERNICIATO
SPESSORE TAGLIO: 0-15 MM
AFFILATOIO FISSO
MOTORE VENTILATO TERMO PROTETTO (SE LA MACCHINA SI
SURRISCALDA SI SPEGNE)
LAMA RASSPE
DOPPIO PULSANTE LUMINOSO 24V
CENTRALINA DI SICUREZZA ANTI BLACKOUT

PROFESSIONAL CE
DIE CASTED ALUMINIUM BODY PAINTED
CUTTING THICKNESS: 0-15 MM
FIXED SHARPENER
VENTILATED MOTOR THERMO PROTECTED (IF THE MACHINE
OVERHEATS IT SWITCHES OFF)
RASSPE BLADE
DOUBLE ILLUMINATED ON/OFF SWITCH 24V
ELECTRONIC SECURITY CARD ANTI BLACKOUT

Mod. BKL

AFFETTATRICI SERIE BKL LUX

||SLICERS SERIES BKL LUX



Mod. BKL 220 LUX
COD. AFF01145 - N. 5



Mod. BKL 250 LUX
COD. AFF01155 - N. 6



Mod. BKL 275 LUX
COD. AFF01165 - N. 7



Mod. BKL 300 LUX
COD. AFF01180 - N. 8



POTENZA/POWER 0.16 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.16 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.18 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.23 KW/220~240/50Hz
CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 280 mm
TAGLIO/CUTTING 180x140 mm	TAGLIO/CUTTING 190x130 mm	TAGLIO/CUTTING 180x140 mm	TAGLIO/CUTTING 235x170 mm
P.N./N.W. 15 kg	P.N./N.W. 15,5 kg	P.N./N.W. 17,5 kg	P.N./N.W. 21,5 kg
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X480X350 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390X510X380 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 440X540X380 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450X595X455 mm

MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST



Disponibile ROSSA su richiesta
Available RED on request



CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO PRESSOFUSO VERNICIATO -
BLOCCO CARRELLO
SPESSORE TAGLIO: 0-15 MM - MANOPOLE E PIEDINI IN
ALLUMINIO
AFFILATOIO FISSO
MOTORE VENTILATO TERMO PROTETTO
LAMA RASPE - DOPPIO PULSANTE LUMINOSO 24 V
CENTRALINA DI SICUREZZA - BLOCCO CARRELLO

PROFESSIONAL CE
CASTED ALUMINIUM BODY PAINTED - BLOCK OF THE CARRIAGE
CUTTING THICKNESS: 0-15 MM - ALUMINIUM HANDLES AND
FEETS
FIXED SHARPENER
VENTILATED MOTOR HEAT PROTECTED
RASSPE BLADE
DOUBLE ILLUMINATED ON/OFF SWITCH 24 V
ELECTRONIC SECURITY CARD - CART BLOCK

Mod.
BKL LUX

AFFETTATRICI SERIE BSA

||SLICERS SERIES BSA



Mod. BSA 250 - COD. AFF01210 N. 9 	Mod. BSA 275 - COD. AFF01220 N. 10 	Mod. BSA 300 - COD. AFF01230 N. 11 
 POTENZA/POWER 0.16 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.18 KW/220~240/50Hz	POTENZA/POWER 0.23 KW/220~240/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 210 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 230 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm
 TAGLIO/CUTTING 185x180 mm	TAGLIO/CUTTING 195x210 mm	TAGLIO/CUTTING 205x220 mm
 P.N./N.W. 16 kg	P.N./N.W. 20 kg	P.N./N.W. 23 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 500X380X380 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 540X480X420 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 570X500X420 mm



MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0~15 MM
AFFILATOIO FISSO
MOTORE VENTILATO TERMO PROTETTO
LAMA RASSPE
DOPPIO PULSANTE LUMINOSO
CENTRALINA DI SICUREZZA

PROFESSIONAL CE
CASTED ALUMINIUM BODY PAINTED
CUTTING THICKNESS: 0~15 MM
FIXED SHARPENER
VENTILATED MOTOR HEAT PROTECTED
RASSPE BLADE
DOUBLE ILLUMINATED ON/OFF SWITCH
ELECTRONIC SECURITY CARD

Mod.
BSA

AFFETTATRICI SERIE E

||SLICERS SERIES E



Mod. E 195 CE - COD. AFF01712
N. 12

	POTENZA/POWER 0.12 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 210 mm
	TAGLIO/CUTTING 165x130 mm
	P.N./N.W. 10 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X430X292 mm



Mod. E 250 CE - COD. AFF01714
N. 13

	POTENZA/POWER 0.14 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 235 mm
	TAGLIO/CUTTING 210x165 mm
	P.N./N.W. 14 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 363X480X345 mm



USO DOMESTICO

**MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST**

CE DOMESTICO
TELAIO IN ALLUMINIO PRESSOFUSO VERNICIATO
SPESSORE TAGLIO: 0~15 MM
AFFILATOIO AMOVIBILE
PROTEZIONE PLEXI GLASS

DOMESTIC CE
DIE CASTED ALUMINIUM BODY PAINTED
CUTTING THICKNESS: 0~15 MM
REMOVABLE SHARPENER
PLEXI GLASS PROTECTION

Mod. E

AFFETTATRICI SERIE ES

||SLICERS SERIES ES



Mod. ES220 CE
COD. AFF01717 - N. 14



Mod. ES250 CE
COD. AFF01718 - N. 15



 POTENZA/POWER 0.14 KW/230V/50Hz	POTENZA/POWER 0.14 KW/230V/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm
 TAGLIO/CUTTING 210x135 mm	TAGLIO/CUTTING 210x165 mm
 P.N./N.W. 13 kg	P.N./N.W. 14 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X442X355 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X442X375 mm



USO DOMESTICO

CE DOMESTICO
TELAIO IN ALLUMINIO PRESSOFUSO VERNICIATO
SPESSORE TAGLIO: 0~15 MM
AFFILATOIO FISSO
PROTEZIONE PLEXI GLASS

**MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST**



DOMESTIC CE
CASTED ALUMINIUM BODY PAINTED
CUTTING THICKNESS: 0~15 MM
FIXED SHARPENER
PLEXI GLASS PROTECTION

Mod. ES

AFFETTATRICI SERIE ES

||SLICERS SERIES ES



Mod. ES 275 CE
COD. AFF01719 - N. 16

	POTENZA/POWER 0.15 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 255 mm
	TAGLIO/CUTTING 225x180 mm
	P.N./N.W. 16,5 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 410X505X375 mm



Mod. ES 300 CE
COD. AFF01720 - N. 17

	POTENZA/POWER 0.18 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm
	TAGLIO/CUTTING 245x195 mm
	P.N./N.W. 24 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X605X420 mm

MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE DOMESTICO
TELAIO IN ALLUMINIO PRESSO FUSO VERNICIATO
SPESSORE TAGLIO: 0~15 MM
AFFILATOIO FISSO
PRESSAMERCE IN ALLUMINIO
PROTEZIONE PLEXI GLASS

DOMESTIC CE
CASTED ALUMINUM BODY PAINTED
CUTTING THICKNESS: 0~15 MM
FIXED SHARPENER
ALUMINUM PRESSER
PLEXI GLASS PROTECTION

Mod. ES

AFFETTATRICE SXZ E S

||SLICER SXZ AND S



Mod. SXZ 350 LUX
COD. AFF01350 - N. 18



	POTENZA/POWER 0.40 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 330 mm
	TAGLIO/CUTTING 300x215 mm
	P.N./N.W. 49,20 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 629X763X546 mm



Mod. S 350 M BLC CEP
COD. AFF01777 - N. 19



	POTENZA/POWER 0.30 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm
	TAGLIO/CUTTING 280X220 mm
	P.N./N.W. 36 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 515X680X470 mm

SPESORE TAGLIO: 0-16 MM
CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESORE TAGLIO: 0-16 MM
AFFILATOIO FISSO
BLOCCO CARRELLO
MOTORE VENTILATO
CENTRALINA DI SICUREZZA
CUTTING THICKNESS: 0-16 MM
PROFESSIONAL CE
ANODIZED ALUMINUM FRAME
CUTTING THICKNESS: 0-16 MM
FIXED SHARPENER
CARRIAGE LOCK
VENTILATED MOTOR
SAFETY CONTROL UNIT

MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

SOLO MOD. SXZ350 LUX:
CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESORE TAGLIO: 0-30 MM
AFFILATOIO FISSO
BLOCCO CARRELLO
MOTORE VENTILATO TERMO PROTETTO
CENTRALINA DI SICUREZZA

ONLY MOD. SXZ350 LUX:
PROFESSIONAL CE
CASTED ALUMINIUM BODY PAINTED
CUTTING THICKNESS: 0-30 MM
FIXED SHARPENER
BLOCK CARRIAGE
VENTILATED MOTOR HEAT PROTECTED
ELECTRONIC SECURITY CARD

Mod.
SXZ/S

AFFETTATRICI VERTICALI

VERTICAL SLICERS



Mod. VS S350 FR BLC CEP
COD. AFF01755 - N. 20

	POTENZA/POWER 0.30 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm
	TAGLIO/CUTTING 280x225 mm
	P.N./N.W. 46 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X720X545 mm

PIATTO SALUMI/WITH SALAMI PLATE
BRACCIO A CIGNO/MEAT HOLDING ARM



Mod. VC S350 FR BLC CEP
COD. AFF01754 - N. 21

	POTENZA/POWER 0.30 KW/230V/50Hz
	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm
	TAGLIO/CUTTING 265x220 mm
	P.N./N.W. 46 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 600X720X560 mm

PIATTO CARNE/WITH MEAT PLATE

MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0-15 MM
AFFILATOIO FISSO - BLOCCO CARRELLO
INTERRUTTORE LUMINOSO A DOPPIO PULSANTE
CENTRALINA DI SICUREZZA

PROFESSIONAL CE
ANIDIZED ALUMINIUM BODY
CUTTING THICKNESS: 0-15 MM
FIXED SHARPENER
BLOCK OF THE CARRIAGE
DOUBLE BOTTON WITH LED SWITCH
ELECTRONIC SECURITY CARD

Mod. VS/VC

AFFETTATRICI VERTICALI ||VERTICAL SLICERS



Mod. VRT S350 BLC CEP
COD. AFF03462 - N. 22



Mod. VRT S370 BLC CEP
COD. AFF03463 - N. 23



 POTENZA/POWER 0.30 KW/230V/50Hz	POTENZA/POWER 0.40 KW/230V/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm
 TAGLIO/CUTTING 350x250 mm	TAGLIO/CUTTING 350x265 mm
 P.N./N.W. 53 kg	P.N./N.W. 55 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 800X620X600 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 810X620X610 mm

PIATTO SALUMI/WITH SALAMI PLATE
BRACCIO A CIGNO/MEAT HOLDING ARM



MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0-22 MM
AFFILATOIO FISSO
BLOCCO CARRELLO
MOTORE VENTILATO
INTERRUTTORE LUMINOSO A DOPPIO PULSANTE
CENTRALINA DI SICUREZZA

PROFESSIONAL CE
ANODIZED ALUMINIUM BODY
CUTTING THICKNESS: 0-22 MM
FIXED SHARPENER
BLOCK OF THE CARRIAGE
VENTILATED MOTOR
DOUBLE BUTTON WITH LED SWITCH
ELECTRONIC SECURITY CARD

Mod. VRT S

AFFETTATRICI GRT BLC CEP

||SLICERS GRT BLC CEP



Mod. GRT 250 BLC CEP
COD. AFF03467 - N. 24



Mod. GRT 300 BLC CEP
COD. AFF03469 - N. 25



 POTENZA/POWER 0.14 KW/230V/50Hz	POTENZA/POWER 0.18 KW/230V/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 265 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 265 mm
 TAGLIO/CUTTING 235x160 mm	TAGLIO/CUTTING 230x190 mm
 P.N./N.W. 15 kg	P.N./N.W. 17,5 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 455X535X395 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 495X610X425 mm



MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0-15 MM
AFFILATOIO FISSO - BLOCCO CARRELLO
INTERRUTTORE LUMINOSO A DOPPIO PULSANTE
CENTRALINA DI SICUREZZA - PROTEZIONE PLEXI GLASS

PROFESSIONAL CE
ANODIZED ALUMINIUM BODY
CUTTING THICKNESS: 0-15 MM
FIXED SHARPENER
BLOCK OF THE CARRIAGE
DOUBLE BUTTON WITH LED SWITCH
ELECTRONIC SECURITY CARD
PLEXI GLASS PROTECTION

Mod. GRT BLC CEP

AFFETTATRICI GRT CEP BLC

||SLICERS GRT CEP BLC



Mod. GRT 350 BLC CEP
COD. AFF03460 - N. 26



Mod. GRT 370 BLC CEP
COD. AFF03461 - N. 27



 POTENZA/POWER 0.30 KW/230V/50Hz	POTENZA/POWER 0.40 KW/230V/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm
 TAGLIO/CUTTING 330x225 mm	TAGLIO/CUTTING 320x245 mm
 P.N./N.W. 43 kg	P.N./N.W. 45 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 594X800X583 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 594X800X615 mm



MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0-18 MM
AFFILATOIO FISSO
BLOCCO CARRELLO
CENTRALINA DI SICUREZZA
PROTEZIONE PLEXI GLASS

PROFESSIONAL CE
ANODIZED ALUMINIUM BODY
CUTTING THICKNESS: 0-18 MM
FIXED SHARPENER
BLOCK OF THE CARRIAGE
ELECTRONIC SECURITY CARD
PLEXI GLASS PROTECTION

Mod. GRT - CEP
BLC

AFFETTATRICI AU - SERIE AUTOMATICHE

||AU SLICERS - AUTOMATIC SERIES



Mod. AU S 300 FR BLC CEP
COD. AFF01774 - N. 28



Mod. AU S 350 M FR BLC CEP
COD. AFF01776 - N. 29



 POTENZA/POWER 0.23 KW/230V/50Hz	POTENZA/POWER 0.30 KW/230V/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 270 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm
 TAGLIO/CUTTING 245x195 mm	TAGLIO/CUTTING 280x220 mm
 P.N./N.W. 49 kg	P.N./N.W. 63 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 480X620X590 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 515X680X660 mm



MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0-15 MM
POTENZA MOTORE AUTOMATISMO: 350 W
TAGLIO AL MINUTO: 40 FETTE - AFFILATOIO FISSO
POSSIBILITA' DI USO IN MANUALE

PROFESSIONAL CE
ANODIZED ALUMINUM BODY
CUTTING THICKNESS: 0-15 MM
MOTOR POWER AUTOMATISM: 350 W
CUTTING SLICES PRO MINUTE: 40 SLICES
FIXED SHARPENER
POSSIBILITY TO USE MANUAL

Mod. AU

AFFETTATRICI SERIE INGRANAGGI || GEAR DRIVEN SERIES



Mod. GTI 300 COD. AFF07004
N. 30



Mod. GTI 350 COD. AFF07005
N. 31



 POTENZA/POWER 0.26 KW/230V/50Hz	POTENZA/POWER 0.37 KW/230V/50Hz
 CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 310 mm	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 370 mm
 TAGLIO/CUTTING 245x210 mm	TAGLIO/CUTTING 300x260 mm
 P.N./N.W. 40 kg	P.N./N.W. 45 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 780X550X520 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 880X450X640 mm



MOTORE 60HZ SU RICHIESTA
60HZ MOTOR ON REQUEST

CE PROFESSIONALE
TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
SPESSORE TAGLIO: 0-15 MM
AFFILATOIO FISSO
BLOCCO CARRELLO
MOTORE VENTILATO
INTERRUTTORE LUMINOSO A DOPPIO PULSANTE
CENTRALINA DI SICUREZZA
TRASMISSIONE AD INGRANAGGI

PROFESSIONAL CE
ANODIZED ALUMINIUM BODY
CUTTING THICKNESS 0-15 MM
FIXED SHARPENER
BLOCK OF THE CARRIAGE
VENTILATED MOTOR
DOUBLE BUTTON WITH LED SWITCH
ELECTRONIC SECURITY CARD
GEAR DRIVEN

Mod. GTI

AFFETTATRICE VOLANO

|| FLYWHEEL SLICER



Mod. B300 COD. VOL03000
N. 32

	CORSA CARRELLO/CARRIAGE STROKE 260 mm
	TAGLIO/CUTTING 0-11 mm
	P.N./N.W. 41,5 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 795X550X556 mm

Mod. PIEDISTALLO
COD. VOL03005 - N. 33

	P.N./N.W. 83,5 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X580X800 mm
	DIMENSIONE PIASTRA/PLATE SIZE (LxP) 537X394 mm



Mod. B300

**COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX.
IL CESTELLO PER PATATINE PUÒ ESSERE
RIMOSSO PER UNA MIGLIORE PULIZIA.**

**IL PANNELLO DI CONTROLLO DELLE
TEMPERATURE E LA LUCE DI CONTROLLO
SI TROVANO IN CIMA ALLA FRIGGITRICE.
UN TERMOSTATO DI SICUREZZA SALVA LA
FRIGGITRICE DAL SURRISCALDAMENTO E
PUÒ ESSERE REINSERITO COL TASTO
"RESET" POSTO SULLA SEZIONE DI
CONTROLLO.**

**IL CESTELLO PER FRIGGERE CON IL
MANICO ESTRAIBILE RENDE IL MODELLO
PARTICOLARMENTE ADATTO AD UN USO
INTENSIVO E PROFESSIONALE.
TUTTE LE FRIGGITRICI VENGONO FORNITE
CON CESTELLI E COPERCHI.**

CONSTRUCTION in STAINLESS STEEL.

**THE BASKET FOR CHIPS CAN BE
REMOVED EASILY FOR CLEANING.**

**THE TEMPERATURE CONTROL PANEL
AND THE CONTROL LIGHT ARE LOCATED
ON TOP OF THE FRYER.**

**A SAFETY THERMOSTAT SAVES THE
FRYER FROM OVERHEATING AND CAN BE
REINSERTED WITH THE "RESET" BUTTON,
LOCATED ON THE CONTROL SECTION.**

**A FRYING BASKET WITH REMOVABLE
HANDLE IS PARTICULARLY SUITABLE FOR
A INTENSIVE AND PROFESSIONAL USE.**

**ALL FRYERS ARE EQUIPPED WITH
BASKETS AND COVERS.**

FRIGGITRICI || FRYERS



FRIGGITRICI MODELLO FR

|| FRYERS MODEL FR



Mod. FR 6 - COD. FRI01572
N. 34



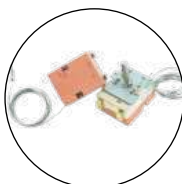
	POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V/50+60 Hz
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 6 LT
	P.N./N.W. 6 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 210X210X150 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X410X330 mm

Mod. FR 6+6 COD. FRI01575
N. 35



	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/220-240 V/50+60 Hz
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 6+6 LT
	P.N./N.W. 12 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 210X210X150 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X410X330 mm

TERMOSTATO EGO
EGO THERMOSTAT



FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FR

FRIGGITRICI MODELLO FR

|| FRYERS MODEL FR



Mod. FR 8 - COD. FRI01573
N. 36

Mod. FR 10 COD. FRI01574
N. 37

Mod. FR 8+8 COD. FRI01576
N. 38

Mod. FR 10+10 COD. FRI01577
N. 39

POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V/50-60 Hz	POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V/50-60 Hz	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/220-240 V/50-60 Hz	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/220-240 V/50-60 Hz
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
CAP. OLIO/OIL CAP 8 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 10 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 8+8 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 10+10 LT
P.N./N.W. 7 kg	P.N./N.W. 8 kg	P.N./N.W. 13 kg	P.N./N.W. 14 kg
TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 215X240X135 mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 215X270X135 mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 215X240X135 mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 215X270X350 mm
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 265X450X360 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 265X450X360 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X450X360 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 530X490X360 mm



RUBINETTO DI SCARICO
(SOLO PER MODELLI 8LT/10LT E DOPPIE)

DRAIN TAP
(ONLY FOR 8LT/10LT AND DOUBLE MODELS)

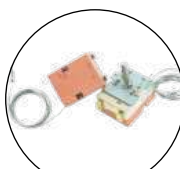


ZONA FREDDA (SOLO PER MODELLI 8LT/10LT E DOPPIE)

COLD ZONE (ONLY FOR 8LT/10LT AND DOUBLE MODELS)



TERMOSTATO SICUREZZA
SECURITY THERMOSTAT



TERMOSTATO EGO
EGO THERMOSTAT

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FR

FRIGGITRICI MODELLO FB

|| FRYERS MODEL FB



Mod. FB 4 COD. FRI01875
N. 40

	POTENZA/POWER 2 KW/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 4,5 LT
	P.N./N.W. 6 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 130X220X100 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 195x430x275 mm



Mod. FB 6 COD. FRI01877
N. 41

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 6 LT
	P.N./N.W. 6 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 200X220X100 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 295X430X290 mm



VASCA ESTRAIBILE (CON MANIGLIE PER FB6/6+6)
REMOVABLE TANK (WITH HANDLES FOR FB6/6+6)

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FB

FRIGGITRICI MODELLO FBR

|| FRYERS MODEL FBR



Mod. FBR 7 COD. FRI01879
N. 42

Mod. FBR 9 COD. FRI01881
N. 43

Mod. FBR 13 COD. FRI01883
N. 44

Mod. FBR 13 V380
COD. FRI01885 - N. 45

 POTENZA/POWER 3.25 KW/220-240 V	POTENZA/POWER 3.50 KW/220-240 V	POTENZA/POWER 5 KW/220-240 V	POTENZA/POWER 5 KW/380 V
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C
 CAP. OLIO/OIL CAP 7 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 9 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 13 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 13 LT
 P.N./N.W. 10,4 kg	P.N./N.W. 11,2 kg	P.N./N.W. 13,2 kg	P.N./N.W. 13,2 kg
 TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
 DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 200X220X100 mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 210X220X120 mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 230X250X120 mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 230X250X120 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 280X465X345 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 315X480X350 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X525X375 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X525X375 mm

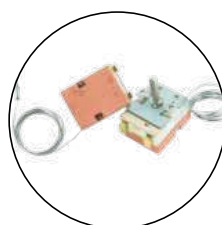
Sostegno Testata
Head Support



Rubinetto di Scarico
Drain Tap



Termostato Ego
per MODELLO FBR



Ego Thermostat
for FBR MODEL

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FBR



FRIGGITRICI MODELLO FB

|| FRYERS MODEL FB



Mod. FB 4+4 COD. FRI01876
N. 46

	POTENZA/POWER 2 KW(X2)/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 4+4 LT
	P.N./N.W. 7 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 130X220X100(X2) mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 390x430x275 mm



Mod. FB 6+6 COD. FRI01878
N. 47

	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 6+6 LT
	P.N./N.W. 9,5 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 200X220X100(X2) mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 590X430X290 mm



VASCA ESTRAIBILE (CON MANIGLIE PER FB6/6+6)
REMOVABLE TANK (WITH HANDLES FOR FB6/6+6)

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FB

FRIGGITRICI MODELLO FBR

|| FRYERS MODEL FBR



Mod. FBR 7+7 COD. FRI01880
N. 48

Mod. FBR 9+9 COD. FRI01882
N. 49

Mod. FBR 13+13 COD. FRI01884
N. 50

Mod. FBR 13+13 V380
COD. FRI01886 - N. 51

 POTENZA/POWER 3.25 KW(X2)/220-240 V	POTENZA/POWER 3.50 KW(X2)/220-240 V	POTENZA/POWER 5 KW(X2)/220-240 V	POTENZA/POWER 5 KW(X2)/380 V
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60-200°C
 CAP. OLIO/OIL CAP 7+7LT	CAP. OLIO/OIL CAP 9+9LT	CAP. OLIO/OIL CAP 13+13 LT	CAP. OLIO/OIL CAP 13+13 LT
 P.N./N.W. 18,8 kg	P.N./N.W. 20,4 kg	P.N./N.W. 23,6 kg	P.N./N.W. 23,6 kg
 TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
 DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 200X220X100(x2) mm	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 210X220X120H(x2) mm	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 230X250X120(x2) mm	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 230X250X120(x2) mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 560X495X345 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 630X480X350 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 690X525X375 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 690X525X375 mm

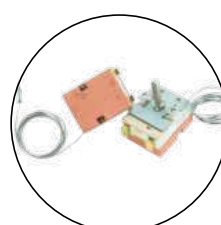
Sostegno Testata
Head Support



Rubinetto di Scarico
Drain Tap



Termostato Ego
per MODELLO FBR



Ego Thermostat
for FBR MODEL

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL



Mod. FBR

FRIGGITRICI MODELLO FS

|| FRYERS MODEL FS



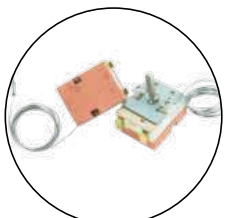
Mod. FS4 COD. FRI03000
N. 52

Mod. FS6 COD. FRI03001
N. 53

Mod. FS8 COD. FRI03002
N. 54

 POTENZA/POWER 2.5 KW/230V	POTENZA/POWER 3 KW/230V	POTENZA/POWER 3,25 KW/230V
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
 CAP. OLIO/OIL CAP 4LT	CAP. OLIO/OIL CAP 6LT	CAP. OLIO/OIL CAP 8 LT
 P.N./N.W. 5,20 kg	P.N./N.W. 6,20 kg	P.N./N.W. 7,20 kg
 TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
 DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 210x140x120 mm	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 230x180x100 mm	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 240x180x140 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 220X380X320 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 265X410X290 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 290X460X380 mm

Vasca estraibile
Removable Tank



Termostato Ego
Ego Thermostat

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FS



FRIGGITRICI MODELLO FS

|| FRYERS MODEL FS



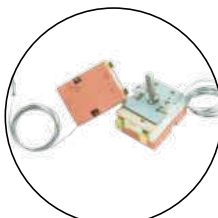
Mod. FS4+4 COD. FRI03005
N. 55

Mod. FS6+6 COD. FRI03006
N. 56

Mod. FS8+8 COD. FRI03007
N. 57

 POTENZA/POWER 2.5 KW(X2)/230V	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/230V	POTENZA/POWER 3,25 KW(X2)/230V
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
 CAP. OLIO/OIL CAP 4+4LT	CAP. OLIO/OIL CAP 6+6LT	CAP. OLIO/OIL CAP 8+8LT
 P.N./N.W. 9,80 kg	P.N./N.W. 11,40 kg	P.N./N.W. 13,60 kg
 TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
 DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 210x140x120 (X2) mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 230x180x100 (X2) mm	DIM.CESTEL/DIM. BASKET(LxPxH) 240x180x140 (X2) mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 435X380X320 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 535X410X300 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 540X410X350 mm

Vasca estraibile
Removable Tank



Termostato Ego
Ego Thermostat

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY AND BOWL

Mod. FS



FRIGGITRICE INDUZIONE

INDUCTION FRYER



Mod. FRI 8 COD. FRI01900
N. 58



	POTENZA/POWER 3.50 KW/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 8 LT
	P.N./N.W. 12,2 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 195X220X145 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 288X478X145 mm
	DIM.VASCA/DIM.BASIN (LxPxH) 238X300X205 mm

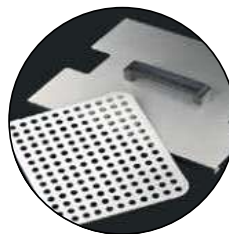
Doppia Ventola
Double Fan



Vasca pulita
Cleaned tank



Cestello e griglia raccogli residui
Basket end grill to collect food residues



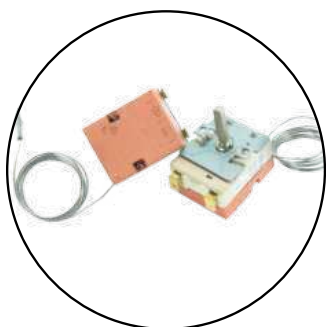
LA TECNOLOGIA INDUZIONE
ASSICURA ALTE PERFORMANCE ED UNA
TEMPERATURA IDEALE
MANTIENE TEMPERATURA PERMANENTE
ELEMENTO RISCALDANTE IN RAME

HIGH PERFORMANCE INDUCTION
TECNOLOGY ENSURES IDEAL TEMPERATURE
SETTING ON A PERMANENT BASIS
HEATING ELEMENT OF COPPER

Mod. FRI

FRIGGITRICE ELETTRICA SU MOBILE

|| STANDING ELECTRIC FRYER



Termostato Ego
Ego Thermostat



Asta di
Sollevamento
Lifting rod



Vasche separate con indicatore di
livello olio, in acciaio inox
Separate tanks with oil level
indicator, in stainless steel

Mod. DF 10+10 COD. FRI02000
N. 59

	POTENZA/POWER 6 KW(X2)/380 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 10+10LT
	P.N./N.W. 56 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET (LxPxH) 335X165X153 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X800X1100 mm
	DIM.VASCA/DIM.BASIN (LxPxH) 238X300X205 mm

CON GRIGLIA DI PROTEZIONE RESISTENZA PER
PRESERVARE LA FRITTURA DALLE BRICIOLE CHE
POTREBBERO BRUCIARSI

WITH PROTECTIVE GRID ELEMENT TO PRESERVE
THE FRYING FROM CRUMBS THAT COULD BURN

Mod. DF

FRIGGITRICE PER PASTICCERIA

|| PASTRY PROFESSIONAL FRYER



**Mod. FDF 11 COD. FRI01560
N. 60**

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-200°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 11 LT
	P.N./N.W. 17 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 230°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 545X355 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 379X210X150 mm
	DIM.VASCA/DIM.BASIN (LxPxH) 400X400X160 mm

**Mod. FPR 16 COD. FRI01552
N. 61**

	POTENZA/POWER 9 KW/380 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 16LT
	P.N./N.W. 15,8 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 455X245X90 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 535X435X395 mm
	DIM.VASCA/DIM.BASIN (LxPxH) 505X295X200 mm

**Mod. FPR 30 COD. FRI01553
N. 62**

	POTENZA/POWER 15 KW/380-400 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 30 LT
	P.N./N.W. 25 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 570X440X80 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 670X650X370 mm
	DIM.VASCA/DIM.BASIN (LxPxH) 620X500X195 mm



N.2 CESTELLI INCLUSI-N.1 GRIGLIA INCLUSA
SOLO PER MODELLO FDF 11
N.2 BASKETS INCLUDED-N.1 GRILL INCLUDED
ONLY FOR FDF 11 MODEL

FRIGGITRICE ELETTRICA
FORNITA CON COPERCHIO E CESTELLO
TELAIO, VASCA E CESTELLO IN ACCIAIO INOX
CON RUBINETTO DI SCARICO OLIO

ELECTRIC DEEP FRYER
COVER AND BASKET INCLUDED
STAINLESS STEEL BODY, TANK AND BASKET
WITH OIL DRAIN TAP

Mod. FDF/FPR

FRIGGITRICE PER PASTICCERIA

|| PASTRY PROFESSIONAL FRYER



Mod. FPG 21 COD. FRI01554
N. 63



	POTENZA/POWER 18 KW
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50-190°C
	CAP. OLIO/OIL CAP 21 LT
	P.N./N.W. 39 kg
	TERM.SICUREZZA/SECURITY TERM. 240°C
	DIM.CESTEL./DIM. BASKET(LxPxH) 570X440X80 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 670X650X370 mm
	DIM.VASCA/DIM.BASIN (LxPxH) 620X500X195 mm

VASCA IN ACCIAIO AISI 304 - AMPIA ZONA FREDDA
BRUCIATORI AD ALTO RENDIMENTO TERMICO
ACCENSIONE PIEZOELETTRICA ALIMENTATA DA BATTERIA
CESTELLO CROMATO COMPLETO DI MANICI IN BACHELITE
FILTRO CROMATO - PREDISPOSTA PER GAS METANO G20
COME STANDARD PRODUZIONE - COMPRESO KIT UGELLI:
BRUCIATORI, FIAMMA PILOTA PER GAS GPL G30 - RUBINETTO
SCARICO OLIO COMPLETO DI PROLUNGA

AISI 304 STEEL TANK - LARGE COLD AREA - BURNERS WITH
HIGH THERMAL EFFICIENCY
PIEZOELECTRIC IGNITION POWERED BY BATTERY - CHROMED
BASKET COMPLETE WITH BAKELITE HANDLES CHROMED
FILTER - PREPARED FOR G20 METHANE GAS AS PRODUCTION
STANDARD - INCLUDING NOZZLE KIT: BURNERS, PILOT FLAME
FOR LPG G30 - OIL DRAIN COCK COMPLETE WITH EXTENSION

Mod. FPG

**I GRILL SONO ATTREZZATURE
INDISPENSABILI IN OGNI ATTIVITÀ DI
RISTORAZIONE.
LA VASTA GAMMA E LE COMBINAZIONI
TRA PIASTRE RIGATE E LISCE, SINGOLE,
MEDIE E DOPPIE, NE FANNO UN ARTICOLO
DI PUNTA.
LA REGOLAZIONE DEL TERMOSTATO
CONSENTE LA RAPIDA ED EFFICACE
COTTURA DI SVARIATI ALIMENTI, COME
CARNE, PESCE, TOAST FARCITI, PANINI
IMBOTTITI, UOVA, VERDURE E FORMAGGI.**

GRILLS ARE ESSENTIAL EQUIPEMENT FOR
ALL RESTAURANT BUSINESS.
THE WIDE RANGE AND COMBINATIONS
OF PLATES RIBBED AND FLAT, SINGLE,
MIDDLE AND DOUBLE, ARE ONE OF OUR
FLAGSHIP PRODUCTS.
THE THERMOSTAT ALLOWS RAPID AND
EFFICIENT COOKING OF VARIOUS FOOD
SUCH AS MEAT, FISH, TOAST,
SANDWICHES, EGGS, VEGETABLES AND
CHEESE.

PIASTRE GRILL IN GHISA || CAST IRON GRILLS

PIASTRA GRILL IN GHISA SINGOLA ||CAST IRON GRILL SINGLES



Mod. R1 COD. PIA01599
N. 64

	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 13 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 225X230 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 310X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. WR1 COD. GRI02000
N. 65

	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 14 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 235X225 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 310X365X220 mm 530h APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. WRL1 COD. GRI02030
N. 66

	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 13,7 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 235X225 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 310X365X220 mm 530h APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E RIGATA SOTTO
SMOOTH ON TOP AND STRIPED
ON THE BOTTOM



Mod. L1 COD. PIA01600
N. 67

	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 14 kg
	PIANO /COOKING SURFACE 225X230 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 310X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. WL1 COD. GRI02035
N. 68

	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 13,6 kg
	PIANO COOKING SURFACE 235X225 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 310X365X220 mm 530 mm h APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN GHISA

STAINLESS STEEL BODY
CAST IRON PLATE

Mod. R
WR/WRL/L/WL

PIASTRA GRILL IN GHISA MEDIA ||CAST IRON GRILL MEDIUM



Mod. RM1 COD. PIA01602
N. 69

	POTENZA/POWER 2.2 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 19 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 335X230 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. WRM1 COD. GRI02040
N. 70

	POTENZA/POWER 2.2 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 19 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 348X235 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X365X220 mm 530H APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. WRLM1 COD. GRI02045
N. 71

	POTENZA/POWER 2.2 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 18,80 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 348X235 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X365X220 mm 530H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E RIGATA SOTTO
SMOOTH ON TOP AND STRIPED
ON THE BOTTOM



Mod. LM1 COD. PIA01603
N. 72

	POTENZA/POWER 2.2 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 19 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 335X230 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. WLM1 COD. GRI02050
N. 73

	POTENZA/POWER 2.2 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 18,70 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 348X235 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X365X220 mm 530H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN GHISA

STAINLESS STEEL BODY
CAST IRON PLATE

Mod. RM
WRM/WRLM/LM
WLM

PIASTRA GRILL IN GHISA DOPPIA ||DOUBLE CAST IRON GRILL



Mod. R2 COD. PIA01886
N. 74

	POTENZA/POWER 1.8 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 29 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 565X310X220 mm 520h APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. WR2 COD. GRI02055
N. 75

	POTENZA/POWER 1.8 KW (X2)220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 26 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 485X235 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X400X220 mm 530h APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. L2 COD. PIA01601
N. 76

	POTENZA/POWER 1.8 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 29 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 565X310X220 mm 520h APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

Mod. WL2 COD. GRI02060
N. 77

	POTENZA/POWER 1.8 KW (X2)220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 25,9 kg
	PIANO COOKING SURFACE 485X235 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X400X220 mm 530h APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN GHISA
DOPPIO TERMOSTATO SEPARATO

STAINLESS STEEL BODY
CAST IRON PLATE
DOUBLE SEPARATE THERMOSTAT

Mod. R
WR/L/WL

PIASTRA GRILL IN GHISA

DOUBLE CAST IRON GRILL



Mod. R2L2 COD. PIA01607
N. 78

	POTENZA/POWER 1.8 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 27 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 565X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SINISTRA E LISCIA DESTRA
LEFT PLATE RIBBED AND
RIGHT PLATE FLAT



Mod. RL2 COD. PIA01606
N. 79

	POTENZA/POWER 1.8 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 27 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 480X240 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 565X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E LISCIA SOTTO
TOP PLATE RIBBED AND
BOTTOM PLATE FLAT

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN GHISA
DOPPIO TERMOSTATO SEPARATO

STAINLESS STEEL BODY
CAST IRON PLATE
DOUBLE SEPARATE THERMOSTAT

Mod. R2L2
RL2

PIASTRA GRILL IN GHISA ||CAST IRON GRILL

MEDIE DOPPIE
DOUBLE MEDIUM



Mod. RM2 COD. PIA01604
N. 80

	POTENZA/POWER 2.2 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 38 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 335X230 (X2) mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 840X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

RIGATA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED



Mod. LM2 COD. PIA01605
N. 81

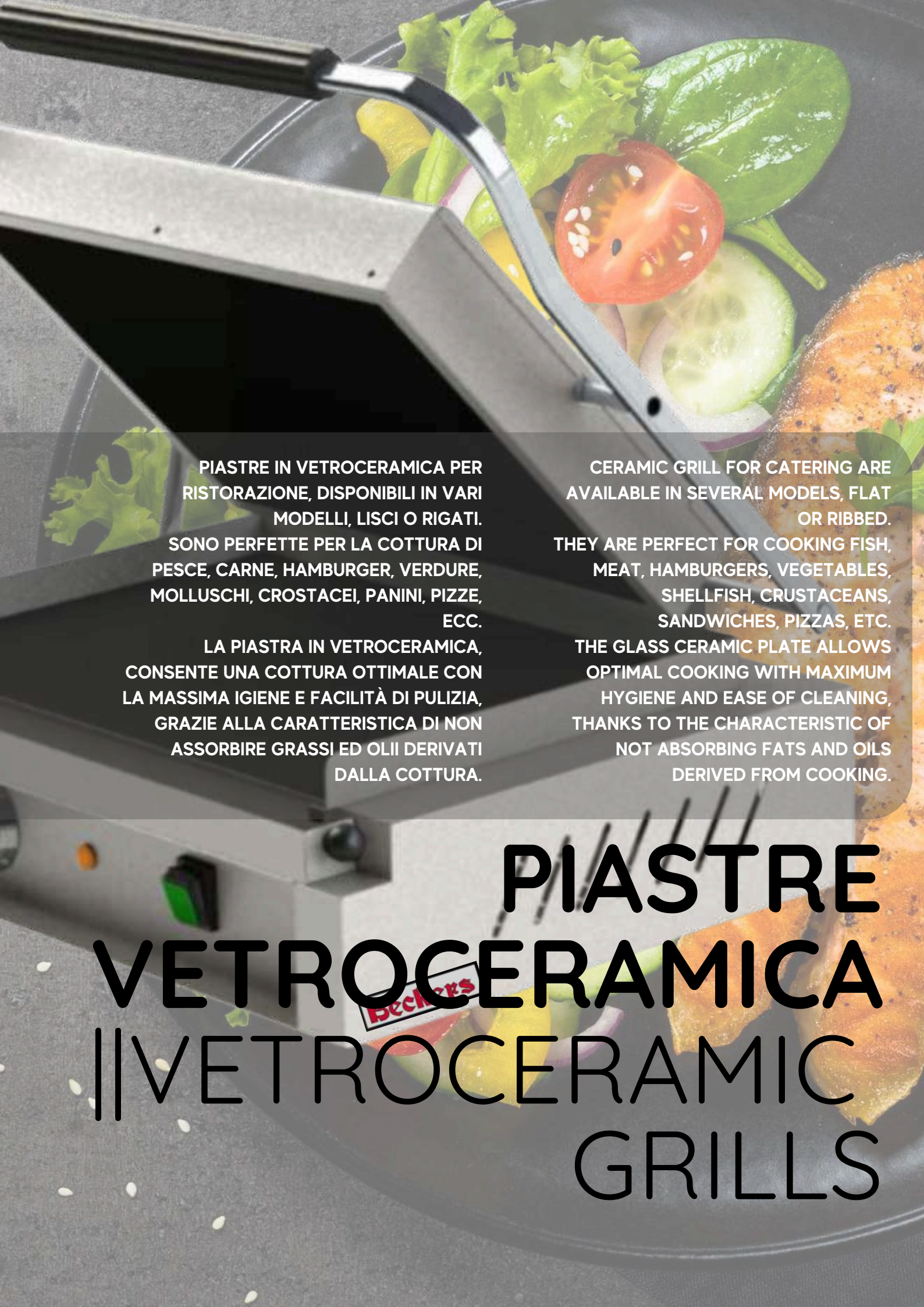
	POTENZA/POWER 2.2 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 38 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 335X230 (X2) mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 840X310X220 mm 520H APERTA/OPEN

LISCIA SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN GHISA
DOPPIO TERMOSTATO SEPARATO

STAINLESS STEEL BODY
CAST IRON PLATE
DOUBLE SEPARATE THERMOSTAT

Mod. RM
LM



PIASTRE IN VETROCERAMICA PER
RISTORAZIONE, DISPONIBILI IN VARI
MODELLI, LISCI O RIGATI.
SONO PERFETTE PER LA COTTURA DI
PESCE, CARNE, HAMBURGER, VERDURE,
MOLLUSCHI, CROSTACEI, PANINI, PIZZE,
ECC.

LA PIASTRA IN VETROCERAMICA,
CONSENTE UNA COTTURA OTTIMALE CON
LA MASSIMA IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA,
GRAZIE ALLA CARATTERISTICA DI NON
ASSORBIRE GRASSI ED OLII DERIVATI
DALLA COTTURA.

CERAMIC GRILL FOR CATERING ARE
AVAILABLE IN SEVERAL MODELS, FLAT
OR RIBBED.
THEY ARE PERFECT FOR COOKING FISH,
MEAT, HAMBURGERS, VEGETABLES,
SHELLFISH, CRUSTACEANS,
SANDWICHES, PIZZAS, ETC.
THE GLASS CERAMIC PLATE ALLOWS
OPTIMAL COOKING WITH MAXIMUM
HYGIENE AND EASE OF CLEANING,
THANKS TO THE CHARACTERISTIC OF
NOT ABSORBING FATS AND OILS
DERIVED FROM COOKING.

PIASTRE VETROCERAMICA || VETROCERAMIC GRILLS

PIASTRA VETROCERAMICA

VETROCERAMIC GRILL



Mod. VTR-ML COD. PIA01525
N. 82

Mod. VTR-MR COD. PIA01535
N. 83

Mod. VTR-MRL COD. PIA01540
N. 84

Mod. VTR-MLR COD. PIA01530
N. 85

 POTENZA/POWER 2KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 2KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 2KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 2KW/220-240V/50HZ
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 300°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 300°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 300°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 300°C
 P.N./N.W. 23 kg	P.N./N.W. 23 kg	P.N./N.W. 23 kg	P.N./N.W. 23 kg
 PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING PLATE 370X300 mm	PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING PLATE 370X300 mm	PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING PLATE 370X300 mm	PIANO COTTURA SUPERIORE UPPER COOKING PLATE 370X300 mm
 PIANO COTTURA INFERIORE LOWER COOKING PLATE 400X300 mm	PIANO COTTURA INFERIORE LOWER COOKING PLATE 400X300 mm	PIANO COTTURA INFERIORE LOWER COOKING PLATE 400X300 mm	PIANO COTTURA INFERIORE LOWER COOKING PLATE 400X300 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 490X460X190 mm 590H APERTA/OPEN

PIANO LISCIO SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM FLAT

PIANO RIGATO SOPRA E SOTTO
TOP AND BOTTOM RIBBED

PIANO LISCIO SOPRA
E RIGATO SOTTO
TOP PLATE FLAT BOTTOM
PLATE RIBBED

PIANO RIGATO SOPRA
E LISCIO SOTTO
TOP PLATE RIBBED
BOTTOM PLATE FLAT

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN VETROCERAMICA

STAINLESS STEEL BODY
PLATE VETROCERAMIC

Mod. VTR

PIASTRE AD INDUZIONE || INDUCTION COOKER

40.00 cm

LA GAMMA DI PIASTRE AD INDUZIONE CHE
BECKERS HA A DISPOSIZIONE, FACILITA E
VELOCIZZA I TEMPI DI COTTURA.
L' UTILIZZO E LA PULIZIA SEMPLICE
PERMETTONO
L' UTILIZZO DI QUESTO PRODOTTO A TUTTI
GLI OPERATORI

THE RANGE OF INDUCTION HOBS THAT
BECKERS HAS AVAILABLE FACILITATES
AND SPEEDS UP COOKING TIMES.
THE USE AND EASY CLEANING, ALLOW
THE USE OF THIS PRODUCT TO ALL
OPERATORS.

Beckers

3500

PIASTRA AD INDUZIONE

INDUCTION COOKER



Mod. IND 200 F COD. PIA01650
N. 86

	POTENZA/POWER 2 KW/230V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+200°C
	P.N./N.W. 3,5 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 290X299 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-8 LIV/LEV - 0,5-2000W
	PENTOLE/POTS Ø 12-22 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 294X374X56 mm

CON BLOCCO SICUREZZA BAMBINI
WITH CHILD SAFETY LOCK



Mod. IND 270 B COD. PIA01615
N. 87

	POTENZA/POWER 2.7 KW (X2)220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +35°~+240°C
	P.N./N.W. 8 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 280x280 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-2700W
	PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 320x368x106 mm

CON DOPPIA VENTOLA POSTERIORE SU ENTRAMBI I MODELLI
WITH DOUBLE REAR FAN ON BOTH MODELS



TIMER, DISPLAY LED (0-180 MIN.)
1-10 SET DI TEMPERATURA
DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE PER IL
SURRESCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

TIMER, LED DISPLAY (0-180 MIN.)
1-10 TEMPERATURE SET
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME
GLASS CERAMIC HOB

Mod. IND

PIASTRA AD INDUZIONE

INDUCTION COOKER



Mod. IND 350 EC
COD. PIA01730 - N. 88

	POTENZA/POWER 3.5 KW/220-240V/50-60 Hz
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +35°~+240°C
	P.N./N.W. 4,24 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 280X280 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 500 W ~ 3500 W
	PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 339x430x119 mm



Mod. IND 350 B
COD. PIA01612 - N. 89

	POTENZA/POWER 3.5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 5,2 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 280x280 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-3500W
	PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X425X105 mm



CORPO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
FONDO IN PLASTICA
PROTEZIONE ELETTRONICA CONTRO IL
SURRESCALDAMENTO

STAINLESS STEEL BODY
PLASTIC BOTTOM
ELECTRONIC OVERHEATING PROTECTION

Mod. IND

PIASTRA AD INDUZIONE

INDUCTION COOKER



Mod. IND 350G
COD. PIA01735 - N. 90

	POTENZA/POWER 3.5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 6,99 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 285X285 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 350/3500 W
	PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X432X125 mm



Mod. IND 350 IN
COD. PIA01715 - N. 91

	POTENZA/POWER 3-3.5 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 7 kg
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 500/3000 W
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 360X380 mm
	PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 360X380X120 mm

TIMER, DISPLAY LED (0-180 MIN.) 1-10
SET DI TEMPERATURA DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE
PER IL SURRISCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

TIMER, LED DISPLAY (0-180 MIN.)
1-10 TEMPERATURE SET
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME
GLASS CERAMIC HOB

TIMER, DISPLAY LED (0-180 MIN.)
1-10 SET DI TEMPERATURA
DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE PER
IL SURRISCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

TIMER, LED DISPLAY (0-180 MIN.)
1-10 TEMPERATURE SET
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME
GLASS CERAMIC HOB

Mod. IND

PIASTRA AD INDUZIONE

INDUCTION COOKER



Mod. IND 350 E XL
COD. PIA01613 - N. 92

	POTENZA/POWER 3.5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 10 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 360X360 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 500/2700W
	PENTOLE/POTS Ø 14-40 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 440X540X130 mm



**CON DOPPIA
VENTOLA
POSTERIORE SU
ENTRAMBI I MODELLI**

WITH DOUBLE REAR
FAN ON BOTH
MODELS

Mod. IND350 MAXI
COD. PIA01725 - N. 93

	POTENZA/POWER 3.5 KW/220-240V/50-60Hz
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 10,23 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 410X410 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 500/3500W
	PENTOLE/POTS Ø 15-50 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 500x600x130 mm

**CORPO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
PROTEZIONE ELETTRONICA CONTRO
IL SURRISCALDAMENTO**

STAINLESS STEEL BODY
ELECTRONIC OVERHEATING
PROTECTION

TIMER, DISPLAY LED (0-180 MIN.)
1-10 SET DI TEMPERATURA
DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE PER IL
SURRESCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX - PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

TIMER, LED DISPLAY (0-180 MIN.)
1-10 TEMPERATURE SET
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME
GLASS CERAMIC HOB

Mod. IND

PIASTRA AD INDUZIONE PER WOK

INDUCTION COOKER FOR WOK



Mod. INDW 350 K
COD. PIA01620 - N. 94

	POTENZA/POWER 3.5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 8 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 290 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-3500W
	PENTOLE/POTS Ø 27 cm
	TIMER 0-180 MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X440X115 mm

PADELLA/PAN WOK
COD. PAN03600 - N. 95

	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 360X180 mm
--	--

CARATTERISTICHE/CHARACTERISTICS:

MATERIALE 3 STRATI - MADE OF THREE LAYERS
CON MANICO IN ACCIAIO INOX - WITH STAINLESS STEEL HANDLE
COPERCHIO IN ACCIAIO INOX - LID IN STAINLESS STEEL
ADATTO PER PIASTRE AD INDUZIONE - SUITABLE FOR INDUCTION PLATES

SOLO PER MOD. INDW 350K:
1-10 SET DI TEMPERATURA
DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE
PER IL SURRISCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX

ONLY FOR MOD. INDW 350K:
1-10 TEMPERATURE SETS
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME

Mod. INDW
WOK

PIASTRA AD INDUZIONE

INDUCTION COOKER



Mod. IND 500S COD. PIA01625
N. 96

	POTENZA/POWER 5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 8 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 325X325 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-5KW
	PENTOLE/POTS Ø 12-26 cm
	TIMER 0-180 MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X515X152 mm



Mod. IND 700 D COD. PIA01645
N. 97

	POTENZA/POWER 7 KW/380V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	P.N./N.W. 16,30 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 338X568 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-5KW
	PENTOLE/POTS Ø 14-26 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 407X701X143 mm

REGOLAZIONE POTENZA TRAMITE MANOPOLA
PIASTRA RISCALDANTE ANT.: 11 LIVELLI DA 0.8 KW A 5 KW
PIASTRA RISCALDANTE POST.: 10 LIVELLI DA 0.8 KW A 3.5 KW

POWER ADJUSTMENT THROUGH KNOB
FRONT HEATING PLATE: 11 LEVELS FROM 0.8 KW A 5 KW
REAR HEATING PLATE: 10 LEVELS FROM 0.8 KW A 3.5 KW

SOLO PER MOD. IND 500S:
TIMER, DISPLAY LED (0-180 MIN.)

1-10 SET DI TEMPERATURA
DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE
PER IL SURRISCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX - PIANO DI COTTURA IN
VETROCERAMICA

ONLY FOR MOD. IND 500S:
TIMER, LED DISPLAY (0-180 MIN.)

1-10 TEMPERATURE SET
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME
GLASS CERAMIC HOB

Mod. IND

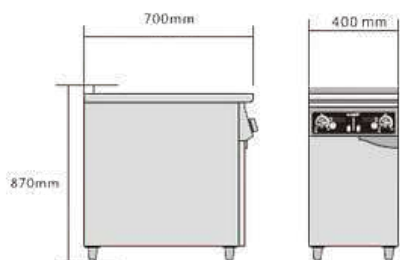
CUCINA AD INDUZIONE DUE FUOCHI

INDUCTION COOKER WITH TWO BURNERS



Mod. IND 500AR COD. PIA01720
N. 98

	POTENZA/POWER 5 KW(X2)/380-420V/50-60HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°~+240°C
	PENTOLE/POTS Ø 16-30 cm
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 320X560 mm
	LIVELLI POTENZA/POWER LEVELS 1-10 LIV/LEV - 0,5-5KW
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X700X870 mm



TIMER, DISPLAY LED (0-180 MIN.)
1-10 SET DI TEMPERATURA
DOTATA DI VENTOLE DI PROTEZIONE PER IL
SURRESCALDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

TIMER, LED DISPLAY (0-180 MIN.)
1-10 TEMPERATURE SET
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FANS
STAINLESS STEEL FRAME
GLASS CERAMIC HOB

Mod. IND

GRIGLIE ELETTRICHE ED A GAS

ELECTRIC FRY TOP AND GAS

**FRY TOP ELETTRICI LISCI E RIGATI.
COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX.
PIASTRA IN ACCIAIO
SABBIATA O CROMATA.
THERMOSTATO CO REGOLAZIONE DELLA
TEMPERATURA.
CASSETTO RACCOGLI GRASSI,
INTERRUTTORE GENERALE DI LINEA.
SPIE DI INSERIMENTO RESISTENZA.**

**SMOOTH AND GROOVED
ELECTRIC FRY TOPS.
STAINLESS STEEL CONSTRUCTION.
SANDBLASTED OR
CHROMED STEEL PLATE.
THERMOSTAT WITH TEMPERATURE
REGULATION.
FAT COLLECTION DRAWER, MAIN LINE
SWITCH. RESISTANCE ACTIVATION
LIGHTS.**



GRIGLIA ELETTRICA

ELECTRIC FRY TOP



Mod. LES30 COD. GRL01611
N. 99

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 28 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X540X300 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. RES30 COD. GRL01612
N. 100

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240 V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 28 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X540X300 mm

PIANO RIGATO
TOP RIBBED

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN ACCIAIO SABBIATO

STAINLESS STEEL BODY
SANDBLASED STEEL

Mod. LES/RES

GRIGLIA ELETTRICA

ELECTRIC FRY TOP



Mod. LED60 COD. GRL01613
N. 101

	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/400V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 50 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X540X300 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. LRED60 COD. GRL01614
N. 102

	POTENZA/POWER 3 KW(X2)/400V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 50 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X540X300 mm

PIANO 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO
TOP 1/2 FLAT 1/2 RIBBED

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN ACCIAIO SABBATO

STAINLESS STEEL BODY
SANDBLASED STEEL

Mod. LED
LRED

GRIGLIA ELETTRICA

ELECTRIC FRY TOP



Mod. GHN 55 R COD. GRI01833
N. 103

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+270°C
	P.N./N.W. 28 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 550X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X495X245 mm

PIANO RIGATO
TOP RIBBED



Mod. WHN 55 RL COD. GRI01915
N. 104

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 23 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 550X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X430X240 mm

PIANO RIGATO E META' LISCIO
LINED AND HALF SMOOTH SURFACE



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE CROMATA

STAINLESS STEEL BODY
CHROME PLATE

Mod. GHN
WHN

GRIGLIA ELETTRICA

ELECTRIC FRY TOP



Mod. GHN 55 L COD. GRI01900
N. 105

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+270°C
	P.N./N.W. 28 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 550X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X495X245 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. WHN 55 L COD. GRI01910
N. 106

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 23 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 550X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 550X430X240 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE CROMATA

STAINLESS STEEL BODY
CHROME PLATE

Mod. GHN
WHN

GRIGLIA ELETTRICA

ELECTRIC FRY TOP



Mod. GHN 75 R COD. GRI01834
N. 107

	POTENZA/POWER 4.4 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+270°C
	P.N./N.W. 31 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 725X400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 735X530X245 mm

PIANO RIGATO
TOP RIBBED



Mod. GHN 75 L COD. GRI01901
N. 108

	POTENZA/POWER 4.4 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+270°C
	P.N./N.W. 31 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 725X400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 735X530X245 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. GHN 75 RL COD. GRI01841
N. 110

	POTENZA/POWER 4.4 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+270°C
	P.N./N.W. 31 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 725X400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 735X530X245 mm

PIANO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO
TOP 2/3 FLAT 1/3 RIBBED



Mod. WHN 75 L COD. GRI01920
N. 109

	POTENZA/POWER 4.4 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 32 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 730X400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 730X470X240 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. WHN 75 RL COD. GRI01925
N. 111

	POTENZA/POWER 4.4 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 32 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 730X400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 730X470X240 mm

PIANO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO
TOP 2/3 FLAT 1/3 RIBBED



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE CROMATA

STAINLESS STEEL BODY
CHROME PLATE

Mod. GHN
WHN

GRIGLIA A GAS

||GAS FRY TOP



Mod. LGS30 COD. GRL01615
N. 112

	POTENZA/POWER 4 KW/3440 KCAL/H - 13656 BTU/H
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C--+300°C
	P.N./N.W. 30 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X590X300 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. RGS30 COD. GRL01616
N. 113

	POTENZA/POWER 4 KW/3440 KCAL/H - 13656 BTU/H
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C--+300°C
	P.N./N.W. 30 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 325X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X590X300 mm

PIANO RIGATO
TOP RIBBED

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN ACCIAIO SABBATO
MONTATI UGELLI GPL
KIT UGELLI METANO NELL' IMBALLO

STAINLESS STEEL BODY
SANDBLASED STEEL
INSTALLED NOZZLES GPL
NOZZLE KIT METHANE INTO THE PACKAGING

Mod. LGS/RGS

GRIGLIA A GAS

||GAS FRY TOP



Mod. LGD60 COD. GRL01617
N. 114

	POTENZA/POWER 8 KW/6880 KCAL/H - 27312 BTU/H
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 55 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X590X300 mm

PIANO LISCIO
TOP FLAT



Mod. LRGD60 COD. GRL01618
N. 115

	POTENZA/POWER 8 KW/6880 KCAL/H - 27312 BTU/H
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 55 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 650X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 660X590X300 mm

PIANO 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO
TOP 1/2 FLAT 1/2 RIBBED

TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIASTRE IN ACCIAIO SABBATO
MONTATI UGELLI GPL
KIT UGELLI METANO NELL' IMBALLO

STAINLESS STEEL BODY
SANDBLASTED STEEL
INSTALLED NOZZLES GPL
NOZZLE KIT METHANE INTO THE PACKAGING

Mod. LGD/LRGD

GRILL A PIETRA LAVICA

||LAVA ROCK GRILL



Mod. PL7 COD. GRL01625
N. 116

	POTENZA/POWER 5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°~300° C
	P.N./N.W. 25 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 375X555X385 mm

PIANO DI COTTURA: 390X300 MM

PESO: 45 KG

TELAIO IN ACCIAIO INOX

DOTATO DI PARASCHIZZI SU TRE LATI

CON CASSETTO RACCOGLI-GRASSO

GRIGLIA IN GHISA CON SUPERFICIE SMALTATA

INCLUSA CONFEZIONE DI 7KG DI PIETRA LAVICA

HOB: 390X300 MM

WEIGHT: 45 KG

STAINLESS STEEL FRAME

EQUIPPED WITH A THREE-SIDED SPLASH GUARD

WITH A GREASE COLLECTION TRAY

CAST IRON GRILL WITH ENAMELED SURFACE

INCLUDES A 7 KG PACK OF LAVA STONE



Mod. PL

CUOCI WURSTEL || WURSTEL WARMER



**MACCHINE PROGETTATE PER FACILITARE
E VELOCIZZARE LA PREPARAZIONE DI
GUSTOSI WURSTEL;
TELAIO IN ACCIAIO, MACCHINE
PROFESSIONALI, ROBUSTE MA DI
SEMPLICE UTILIZZO.**

**MACHINES DESIGNED TO FACILITATE
AND SPEED UP THE PREPARATION OF
TASTY FRANKFURTERS WURSTEL;
STEEL FRAME, PROFESSIONAL
MACHINES, ROBUST BUT EASY TO USE.**

CUOCI WURSTEL ||WURSTEL WARMER



Mod. R5 COD. ROL01643 N. 117

	POTENZA/POWER 0.43 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C--+250°C
	P.N./N.W. 7 kg
	N.RULLI /N. ROLLS 5
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X225X230 mm



Mod. R7 COD. ROL01644 N. 118

	POTENZA/POWER 0.59 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C--+250°C
	P.N./N.W. 9 kg
	N.RULLI /N. ROLLS 7
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 580X305X230 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL BODY

Mod. R

MACCHINA PER HOT DOG

HOT DOG MAKER



Mod. HD-01 COD. HOT01510
N. 119

	POTENZA/POWER 1.1 KW/220-240V/50 HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+250°C
	P.N./N.W. 9,70 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 528X337X400 mm

OGNI PUNZONE HA UNA RESISTENZA DA 75W
EACH PUNCH HAS A 75W RESISTANCE



TEMPERATURA DELLA VASCA
TANK TEMPERATURE



VASCA ACQUA IN VETRO
GLASS WATER TANK



CORPO IN ACCIAIO INOX
VASCA PER L' ACQUA IN ALLUMINIO
4 PUNZONI IN ALLUMINIO
OGNI PUNZONE HA UNA RESISTENZA DA 75W
CILINDRO IN VETRO CON COPERCHIO IN ACCIAIO

BODY IN STAINLESS STEEL
ALUMINUM WATER TANK
4 ALUMINUM PUNCHES
EACH PUNCH HAS A 75W RESISTOR
GLASS CYLINDER WITH STEEL LID

Mod. HD

SALAMANDRA SCALDAVIVANDE ||SALAMANDER WARMING PLATE

**LA SALAMANDRA È UTILIZZATA
SOPRATTUTTO PER LA SUA OTTIMA
CAPACITÀ DI GRATINARE.
GRAZIE ALLA DIFFUSIONE DEL CALORE
DALL' ALTO VERSO IL BASSO, ALLA
REGOLAZIONE DELL' ALTEZZA DELLA
GRIGLIA O DELLA TESTA RISCALDANTE E
ALLA SCELTA DELLA POTENZA DI CALORE
SI OTTENGONO PERFETTE DORATURE
DEGLI ALIMENTI.
IL LORO UTILIZZO TROVA IMPIEGO ANCHE
PER TOSTARE, RISCALDARE, GRIGLIARE.**

THE SALAMANDER IS USED ABOVE ALL
FOR ITS EXCELLENT ABILITY TO
GRATINATE.

THANKS TO THE DIFFUSION OF HEAT
FROM TOP TO BOTTOM, THE
REGULATION OF THE HEIGHT OF THE
GRILL OR HEATING HEAD AND THE
CHOICE OF HEAT POWER, PERFECT
BROWNING OF FOODS IS OBTAINED.
THEY ARE ALSO USED FOR TOASTING,
HEATING, GRILLING.



SALAMANDRA MOBILE/FISSA

||MOVING SALAMANDER/FIXED



Mod. SA450 COD. SAL01596
N. 120

	POTENZA/POWER 2.8 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 37 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 440X320 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450x450x530 mm

MOBILE
MOVING



Mod. SA600 COD. SAL01597
N. 121

	POTENZA/POWER 4 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 49 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 590x320 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 600x520x530 mm

MOBILE
MOVING
DOPPIO TERMOSTATO
DOUBLE THERMOSTAT



Mod. SA936 COD. SAL01598
N. 122

	POTENZA/POWER 2 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 17 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 450X250 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 620X330X280 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX/3 LIVELLI DI COTTURA
STAINLESS STEEL BODY/3 COOKING LEVELS

TELAIO IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL BODY

Mod. SA

PIASTRA SCALDAVIVANDE

|| WARMING PLATE



Mod. RDS600 COD. PIA01840
N. 123

	POTENZA/POWER 0.23 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +60°C~+105°C
	P.N./N.W. 5.35 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 610X363X52 mm

PIANO IN VETRO TEMPERATO
CORPO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
INDICATORE LED
TEMPERED GLASS TOP
STAINLESS STEEL BODY
LED INDICATOR



Mod. PS100 COD. PIA01890
N. 124

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +40°C~+100°C
	P.N./N.W. 5.4 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 462X335X61 mm

AD INDUZIONE
INDUCTION

PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA
TELAIO IN ACCIAIO INOX
MANOPOLA PER REGOLAZIONE TEMPERATURA
FUSIBILE DI PROTEZIONE PER SURRISCALDAMENTO
TEMPERATURA VISIBILE NELL' ANGOLO DESTRO DEL PIANO
GLASS CERAMIC HOB
STAINLESS STEEL FRAME
TEMPERATURE ADJUSTMENT KNOB
OVERHEATING PROTECTION FUSE
TEMPERATURE VISIBLE IN THE RIGHT CORNER OF THE HOB

Mod. RDS/PS

PIASTRA SCALDAVIVANDE AD INFRAROSSI

||FOOD WARMING STATION INFRARED



Mod. LH 2 COD. PIA01900 N. 125

	POTENZA/POWER 1 KW/220V/50HZ
	P.N./N.W. 10,3 kg
	DIMEN. PIANO ACCIAIO/ S.S.HOT SURFACE 730X490 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 780X520X700 mm



Mod. LH 3 COD. PIA01905 N. 126

	POTENZA/POWER 1.4 KW/220V/50HZ
	P.N./N.W. 13,6 kg
	DIMEN. PIANO ACCIAIO/ S.S.HOT SURFACE 1000X490 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 1050X500X680 mm

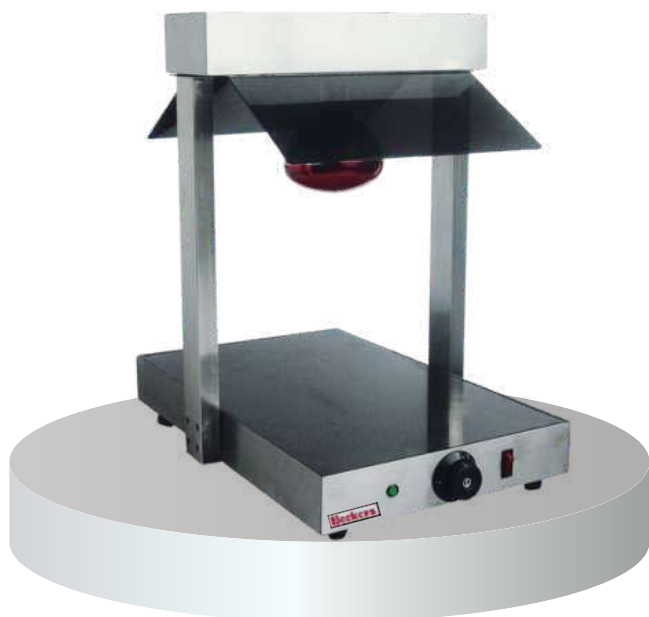
BASE RISCALDANTE REGOLABILE DA 30-80°C
FUNZIONAMENTO LAMPADE INDIPENDENTI
SCHERMO PARALUCE
LAMPADINE 250W INCLUSE

HEATING BASE ADJUSTABLE FROM 30-80°C
INDEPENDENT LAMP OPERATION
LENS HOOD
250W BULBS INCLUDED

Mod. LH

PIASTRA SCALDAVIVANDE AD INFRAROSSI

||FOOD WARMING STATION INFRARED



Mod. BW-1 COD. PIA01950
N. 127

	POTENZA/POWER 0.4 KW/220V/50HZ
	P.N./N.W. 10 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+85°C
	DIM. PIANO VETRO/DIM.GLASSURFACE 325X530 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X580X570 mm



Mod. BW-2 COD. PIA01955
N. 128

	POTENZA/POWER 0.8 KW/220V/50HZ
	P.N./N.W. 14 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+85°C
	DIM. PIANO VETRO/DIM.GLASSURFACE 325X530 (X2) mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 740x565x570 (X2) mm

BASE RISCALDANTE REGOLABILE DA 30-80°C
FUNZIONAMENTO LAMPADE INDIPENDENTI
SCHERMO PARALUCE
LAMPADINE 250W INCLUSE

HEATING BASE ADJUSTABLE FROM 30-80°C
INDEPENDENT LAMP OPERATION
LENS HOOD
250W BULBS INCLUDED

Mod. BW

SCALDAVIVANDE ||FOOD WARMING



Mod. SV 275 COD. PIA01895
N. 129

	POTENZA/POWER 0.27 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 2 kg
	ALT. REGOLABILE/H ADJUSTABLE 32,5 ➤ 47,5 mm
	LAMPADINA/LAMP 275 W
	VASSOIO/TRAY GN 1/2 - 265X325X65 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 350X340X560 mm

STRUTTURA IN ALLUMINIO
INTERRUTTORE ON/OFF
ALUMINUM STRUCTURE
ON/OFF SWITCH

MODELLO AD INFRAROSSI ||INFRARED MODEL



Mod. PS-310N COD. PIA01960
N. 130

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 7 kg
	LAMPADINA/LAMP 40 W
	VASSOIO/TRAY GN 1/1 - 60 MM PROFONDITA'/DEPTH
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X560X510 mm

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX
INTERRUTTORE ON/OFF PER LAMPADA E
RESISTENZA SEPARATI
RESISTENZA IN ACCIAIO INOX
PIEDINI IN GOMMA ANTISCIVOLO
STAINLESS STEEL STRUCTURE
ON/OFF SWITCH FOR SEPARATE LAMP AND
RESISTANCE
STAINLESS STEEL RESISTANCE
NON-SLIP RUBBER FEET

Mod. SV/PS

LAMPADE AD INFRAROSSI

||INFRARED LAMPS



Mod. A034 BLACK
COD. LAM01510 - N. 131

Mod. A033 SILVER
COD. LAM01505 - N. 132

	POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 1 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 175X220H mm

ALTEZZA REGOLABILE DA 0,8 A 1,5 M
IN FERRO VERNICIATO
CON INTERRUTTORE ON/OFF
FORNITA CON LAMPADA DA 250W
HEIGHT ADJUSTABLE FROM 0.8 TO 1.5M
IN PAINTED IRON
WITH ON/OFF SWITCH
SUPPLIED WITH 250W LAMP



Mod. B035 ROSE GOLD
COD. LAM01520 - N. 133

Mod. B036 GOLD
COD. LAM01525 - N. 134

	POTENZA/POWER 0.27 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 1.2 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 290X600/1500H mm

ALTEZZA REGOLABILE DA 0,6 A 1,5 M
IN ACCIAIO INOX #430
CON INTERRUTTORE ON/OFF
FORNITA CON LAMPADA DA 275W
HEIGHT ADJUSTABLE FROM 0.6 TO 1.5M
#430 STAINLESS STEEL
WITH ON/OFF SWITCH
SUPPLIED WITH 275W LAMP

Mod. A/B

LAMPADE AD INFRAROSSI

|| INFRARED LAMPS



Mod. TW01 COD. LAM01550
N. 135

ACCENSIONE LATERALE
SIDE IGNITION



POTENZA/POWER
0.25 KW/220-240V/50HZ



P.N./N.W.
6.8 kg



DIMENSIONI/DIMENSION
Ø 190X250X930 mm

ASTA ORIENTABILE
ADJUSTABLE ROD



STRUTTURA IN ACCIAIO INOX
INTERRUTTORE ON/OFF
BRACCIO FLESSIBILE DA 40 CM
PIEDINI IN GOMMA ANTISCIVOLO
FORNITO CON LAMPADINA DA 250W

STRUCTURE IN STAINLESS STEEL
ON/OFF SWITCH
40 CM FLEXIBLE ARM
NON-SLIP RUBBER FEET
SUPPLIED WITH 250W BULB

Mod. TW



IDEALE PER SANDWICHES E FETTE DI PANE.
STRUTTURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE, CHE NE GARANTISCE LA DURATA NEL TEMPO.

IDEAL FOR SANDWICHES AND SLICES OF BREAD.
STRUCTURE IN STAINLESS STEEL, WHICH GUARANTEES ITS DURABILITY OVER TIME.

TOSTAPANE || TOASTER

TOSTAPANE || TOASTER



Mod. SV4 COD. TOA01598
N. 136

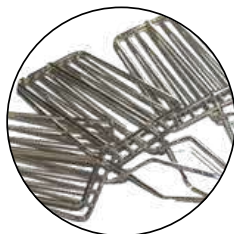
	POTENZA/POWER 2.06 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg
	TIMER 5 MIN.
	CAPACITA'/CAPACITY 4 FETTE/4 SLICER
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X210X225 mm



NUMERO PINZE INCLUSE 3
NUMBER OF PLIERS INCLUDED 3

Mod. A3 COD. TOA01589 N. 138

	POTENZA/POWER 1.7 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 6.20 kg
	TIMER 5 MIN.
	DIMENSIONI INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS 330X215X170 mm
	RES. AL QUARZO/QUARTZ HEATING 3
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 475X230X250 mm



INCLUDE/INCLUDED
Cod. TOA01179
(SOLO PER MODELLI A3/A6)
(ONLY FOR A3/A6 MODELS)



Mod. SV6 COD. TOA01599
N. 137

	POTENZA/POWER 2.94 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 7 kg
	TIMER 5 MIN.
	CAPACITA'/CAPACITY 6 FETTE/6 SLICER
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 406X210X225 mm



NUMERO PINZE INCLUSE 6
NUMBER OF PLIERS INCLUDED 6

Mod. A6 COD. TOA01590 N. 139

	POTENZA/POWER 2.55 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 9 kg
	TIMER 5 MIN.
	DIMENSIONI INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS 330X220X250 mm
	RES. AL QUARZO/QUARTZ HEATING 6
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 475X230X365 mm

INTERRUTTORE DI SELEZIONE PER LA MESSA IN FUNZIONE DI 2/4 (SOLO PER MODELLO SV4) 2/4/6 FESSURE (SOLO PER MODELLO SV6)
1 LEVA DI COMANDO (ESPULSIONE MATERIALE, MODELLI SV4 E SV6)
CASSETTO RACCOLTA BRICIOLE CHE PUÒ ESSERE RIMOSSO

SELECTION SWITCH FOR COMMISSIONING 2/4 (ONLY FOR MODEL SV4) 2/4/6 SLOTS (ONLY FOR MODEL SV6)
1 CONTROL LEVER (MATERIAL EJECTION, SV4 AND SV6 MODELS)
CRUMB COLLECTION TRAY THAT CAN BE REMOVED

Mod. SV
A

TOSTAPANE || TOASTER



**Mod. CV1 COD. TOA01591
N. 140**

	POTENZA/POWER 1.3 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 14 kg
	PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 150/180 FETTE/SLICES
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 290X430X430 mm



**Mod. CV2 COD. TOA01592
N. 141**

	POTENZA/POWER 1.9 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 16 kg
	PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 300/350 FETTE/SLICES
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 365X430X430 mm



**Mod. CV3 COD. TOA01593
N. 142**

	POTENZA/POWER 2.6 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 24 kg
	PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 400/500 FETTE/SLICES
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 465X430X430 mm



**Mod. CT1 COD. TOA01650
N. 143**

	POTENZA/POWER 1.34 KW/220-240V
	P.N./N.W. 13.5 kg
	PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 225 FETTE/SLICES
	DIMENSIONE BOCCA/WORKING SIZE 180 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 320X540X400 mm



**Mod. CT2 COD. TOA01655
N. 144**

	POTENZA/POWER 1.74 KW/220-240V
	P.N./N.W. 17 kg
	PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 450 FETTE/SLICES
	DIMENSIONE BOCCA/WORKING SIZE 260 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X540X400 mm



**Mod. CT3 COD. TOA01660
N. 145**

	POTENZA/POWER 2.88 KW/220-240V
	P.N./N.W. 19 kg
	PROD. ORARIA/HOURLY PRODUCTION 675 FETTE/SLICES
	DIMENSIONE BOCCA/WORKING SIZE 360 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 500X540X400 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX
VELOCITÀ REGOLABILE
CASSETTO RACCOGLI BRICIOLE
CARICA ANTERIORE
FUNZIONE SELEZIONE RESISTENZA SOPRA E SOTTO
(SOLO PER I MODELLI CT)

STAINLESS STEEL BODY
VARIABLE SPEED
CRUMB TRAY
LOADING UP FRONT
RESISTANCE SELECTION FUNCTION ABOVE AND BELOW
(ONLY MODELS CT)

**Mod. CV
CT**

MACCHINA CREPES ELECTRIC || CREPES MACHINE

Beckers

MACCHINA CREPES CON PIASTRA IN
GHISA SMALTATA, ROBUSTA E DI FACILE
UTILIZZO.

PRONTA ALL' USO, È SUFFICIENTE
INGRASSARE LA PIASTRA PER FACILITARE
LA PREPARAZIONE DELLE CREPES.
IL RIVESTIMENTO SMALTATO DEVE ESSERE
PULITO SOLO CON DETERGENTI NON
AGGRESSIVI.

CREPES MACHINE WITH ENAMELLED
CAST IRON PLATE, STURDY AND EASY TO
USE.

READY TO USE, JUST GREASE THE PLATE
TO FACILITATE THE PREPARATION OF
CREPES.
THE ENAMEL COATING MUST ONLY BE
CLEANED WITH NON-AGGRESSIVE
CLEANING AGENTS.

MACCHINA PER CREPES

ELECTRIC CREPES MACHINE



Mod. DE 1A COD. PIA03187
N. 146

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+300°C
	P.N./N.W. 18 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 400 mm



Mod. WD1 COD. PIA03189
N. 147

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+300°C
	P.N./N.W. 23 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450x470x230 mm



Mod. DE 1 COD. PIA03185
N. 148

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+300°C
	P.N./N.W. 23 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 400 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450x485x240 mm



Mod. DE 2 COD. PIA03186
N. 149

	POTENZA/POWER 3(x2) KW/220-240V
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +30°C~+300°C
	P.N./N.W. 42 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 400X2 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 860x510x240 mm

TELAIO IN ACCIAIO
PIASTRA TEFLONATA
PIASTRA SMALTATA SOLO PER MOD. WD1
SPATOLA LEGNO INCLUSA

STEEL FRAME
TEFLON COATED PLATE
ENAMELED PLATE ONLY FOR MOD. WD1
WOODENRAKE INCLUDED

Mod. DE

MACCHINA WAFFLE

|| WAFFLE MACHINE

MACCHINA CREPES CON PIASTRA IN GHISA
SMALTATA, ROBUSTA E DI FACILE UTILIZZO.

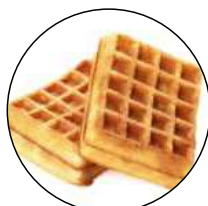
PRONTA ALL' USO, È SUFFICIENTE
INGRASSARE LA PIASTRA PER FACILITARE LA
PREPARAZIONE DELLE CREPES.
IL RIVESTIMENTO SMALTATO DEVE ESSERE
PULITO SOLO CON DETERGENTI NON
AGGRESSIVI.

CREPES MACHINE WITH ENAMELLED CAST
IRON PLATE, STURDY AND EASY TO USE.
READY TO USE, JUST GREASE THE PLATE TO
FACILITATE THE PREPARATION OF CREPES.
THE ENAMEL COATING MUST ONLY BE
CLEANED WITH NON-AGGRESSIVE
CLEANING AGENTS.



MACCHINA PER WAFFLE

WAFLE MACHINE



FORMATO BELGA
BELGIUM FORMAT



Mod. WF-E1 COD. WAF01002
N. 150

	POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 10,80 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 250X250 mm
	DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 165X100X32 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X370X260 mm H550 mm APERTA/OPEN



Mod. WF2 COD. WAF01005
N. 151

	POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 10 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 275X185 mm
	DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 140X40X20 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X370X240 mm H530 mm APERTA/OPEN



Mod. WF1 COD. WAF01000
N. 152

	POTENZA/POWER 2 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 18 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 255X255 mm
	DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 160X100X32 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X400X250 mm H530 mm APERTA/OPEN

FUNZIONE TIMER: QUANDO IL TIMER "SCATTA" LA
MACCHINA SI SPEGNE
PIASTRA:
GHISA ANTIADERENTE MODELLO WF-E1
ALLUMINIO ANTIADERENTE MODELLO WF1

TIMER FUNCTION: WHEN THE TIMER "CLICKS" THE MACHINE
SWITCHES OFF
PLATE:
NON-STICK CAST IRON MODEL WF-E1
MODEL WF1 NON-STICK ALUMINUM

Mod. WF

MACCHINA PER WAFFLE IMBUTO COLATORE ||WAFFLE MACHINE/CONFECTIONERY DISPENSER FUNNEL



Mod. WF4 COD. WAF01004
N. 153

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 8 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 180 mm
	DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 70X85 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X440X260 mm

FORMATO "A CUORE"
"HEART" FORMAT



Mod. IM18 COD. IMB01800
N. 155

	P.N./N.W. 1,05 kg
	CAPACITA'/CAPACITY 1,8 LT
	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 194X210 mm

IN ACCIAIO INOX CON MANIGLIA IN PLASTICA
DOTATA DI 3 PUNTE DOSATRICI
DA UTILIZZARE A SECONDA DELLA
CONSISTENZA

MADE OF STAINLESS STEEL WITH A PLASTIC
HANDLE
EQUIPPED WITH 3 MEASURING TIPS
TO BE USED DEPENDING ON THE CONSISTENCY



Mod. WF3 COD. WAF01003
N. 154

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C~+300°C
	P.N./N.W. 7 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE Ø 180 mm
	DIM. WAFFLE/WAFFLE DIM. 85X80 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X440X260 mm

FORMATO "A SPICCHIO"
"SEGMENT" FORMAT



SOLO MOD. WF:
FUNZIONE TIMER: QUANDO IL TIMER "SCATTA" LA
MACCHINA SI SPEGNE
PIASTRA: GHISA ANTIADERENTE
TELAIO IN ACCIAIO INOX
INTERRUTTORE ON/OFF
MANIGLIA IN BACHELITE NERA

ONLY MOD. WF:
TIMER FUNCTION:
WHEN THE TIMER "CLICKS" THE MACHINE SWITCHES OFF
PLATE: CAST IRON NONSTICK
STAINLESS STEEL BODY
ON/OFF SWITCH
BLACK BAKELITE HANDLE

Mod. WF
IM

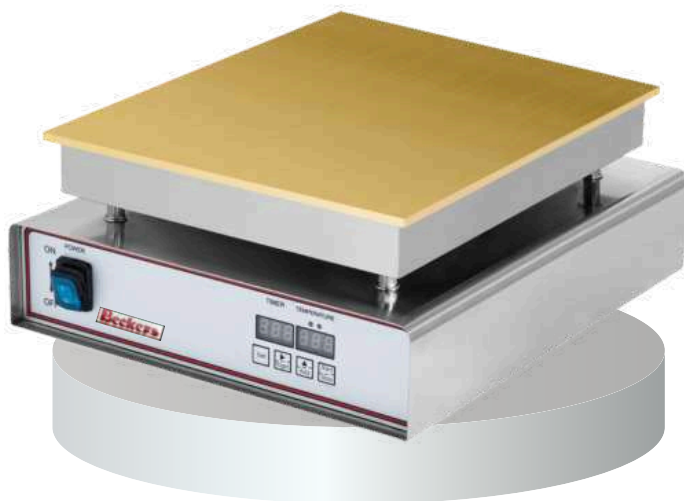
MACCHINA POFFORJETS E WAFFLE FLUFFY

POFFORJETS MACHINE AND FLUFFY WAFFLE



Mod. WF25 COD. WAF01060
N. 156

	POTENZA/POWER 0.8 KW/220-240V/50HZ
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C--+300°C
	P.N./N.W. 7,2 kg
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 260X260 mm
	DIM. POFFERTJES /POFFERTJES DIM. 25 STAMPI/MOLDS Ø 40 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X370X180 mm



Mod. FL5 COD. WAF01500
N. 157

	POTENZA/POWER 1,5 KW/220-240V/50-60Hz
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +50°C--+300°C
	P.N./N.W. kg 11,7
	PIANO COTTURA/COOKING SURFACE 300X370 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X455X160 mm



FUNZIONE TIMER:
QUANDO IL TIMER "SCATTA" LA MACCHINA SI SPENGE
PIASTRA:
GHISA ANTIADERENTE
TELAIO IN ACCIAIO INOX
INTERRUTTORE ON/OFF

TIMER FUNCTION:
WHEN THE TIMER "CLICKS" THE MACHINE SWITCHES OFF
PLATE:
CAST IRON NONSTICK
STAINLESS STEEL BODY
ON/OFF SWITCH

Mod. WF
FL

SPREMIAGRUMI CENTRIFUGA || ORANGE SQUEEZER JUICE EXTRACTOR

eckers

SPREMIAGRUMI INTUITIVI ED
EFFICIENTI PER UNA SPREMITURA
CELERE E SEMPLICE.
FACILI DA PULIRE E CREATI CON
MATERIALI DI QUALITÀ,
COMPONENTI RESISTENTI, DESIGN
ACCATTIVANTE.
LA STRUTTURA IN ACCIAIO
INOSSIDABILE GARANTISCE
AFFIDABILITÀ E SICUREZZA.
CENTRIFUGHE PROFESSIONALI,
CON CORPO IN ALLUMINIO,
SILENZIOSE E PERFORMANTI.

INTUITIVE AND EFFICIENT CITRUS
JUICERS FOR QUICK AND SIMPLE
JUICING.
EASY TO CLEAN AND CREATED
WITH QUALITY MATERIALS,
RESISTANT COMPONENTS,
ATTRACTIVE DESIGN.
THE STAINLESS STEEL STRUCTURE
ENSURES RELIABILITY AND
SAFETY.
PROFESSIONAL CENTRIFUGES,
WITH ALUMINUM BODY, SILENT
AND PERFORMING.

SPREMIAGRUMI ||ORANGE SQUEEZER



ALTEZZA MAX
BICCHIERE 125 mm
MAX HEIGHT
GLASS 125 mm

Mod. SPA4 COD. SPR01672
N. 158

	POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ
	VELOCITA'/SPEED 1450 RPM
	P.N./N.W. 5 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 220X310X340 mm

TELAIO IN ALLUMINIO VERNICIATO
PAINTED ALUMINUM FRAME
VASCA E FILTRO IN PLASTICA REMOVIBILI
REMOVABLE PLASTIC TANK AND FILTER



OGIVE IN PLASTICA
INCLUDE
PLASTIC OGIVE
INCLUDED



Mod. SPA5 COD. SPR03473
N. 159

	POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ
	VELOCITA'/SPEED 1450 RPM
	P.N./N.W. 6 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 210X370X440 mm

TELAIO IN ALLUMINIO
ALUMINUM FRAME



PARASCHIZZI
ANTISPLASH
Cod.SPR0003
N. 147

3 OGIVE INCLUDE
MOTORE IMPERMEABILE

3 OGIVES INCLUDED
WATERPROOF MOTOR

Mod. SPA

SPREMIAGRUMI ||ORANGE SQUEEZER



Mod. SPA6 COD. SPR01507
N. 160

	POTENZA/POWER 0.23 KW/220-240V/50HZ
	VELOCITA'/SPEED 1450 RPM
	P.N./N.W. 6 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 210X370X480 mm

TELAIO IN ALLUMINIO
ALUMINUM FRAME



Mod. SPA7 COD. SPR01508
N. 161

	POTENZA/POWER 0.23 KW/220-240V/50HZ
	VELOCITA'/SPEED 1450 RPM
	P.N./N.W. 10 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 220X300X440 mm

TELAIO IN ALLUMINIO
ALUMINUM FRAME

3 OGIVE INCLUSE
MOTORE IMPERMEABILE

3 OGIVES INCLUDED
WATERPROOF MOTOR

Mod. SPA

SPREMIAGRUMI ||ORANGE SQUEEZER



Mod. SPR-M COD. SPR01674
N. 162



P.N./N.W.
6 kg



DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH)
175X280X390 mm



TELAIO IN GHISA VERNICIATO NERO

BLACK PAINTED CAST IRON FRAME

Mod. SPR

CENTRIFUGA ||JUICE EXTRACTOR



**Mod. CF6 COD. CEN06000
N. 163**

	POTENZA/POWER 0.50 KW/220-240V/50HZ
	CAPACITA'/CAPACITY LT 4,4
	VELOCITA'/SPEED 2800 RPM
	CAPACITA' BOCCA/MOUTH CAPACITY Ø 75 mm
	P.N./N.W. 8,4 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 373X232X494 mm

**CORPO MACCHINA IN ALLUMINIO
CESTELLO IN ACCIAIO INOX #304
VASCA IN ACCIAIO #430
INTERRUTTORE ON/OFF**

ALUMINUM MACHINE BODY
REMOVIBILE/REMOVABLE #304
STAINLESS STEEL BASKET
#430 STEEL TANK
ON/OFF SWITCH



**Mod. CF8 COD. CEN08000
N. 164**

	POTENZA/POWER 0.70 KW/220-240V/50HZ
	CAPACITA'/CAPACITY 6,5 LT
	VELOCITA'/SPEED 3600 RPM
	CAPACITA' BOCCA/MOUTH CAPACITY Ø 80 mm
	P.N./N.W. 13,3 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 470X240X530 mm

**CORPO MACCHINA IN ALLUMINIO
CESTELLO IN ACCIAIO INOX #304
VASCA IN ACCIAIO #304
MOTORE SILENZIOSO DA 3000 RPM
INTERRUTTORE ON/OFF
2 IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ**

ALUMINUM MACHINE BODY
REMOVIBILE/REMOVABLE #304
STAINLESS STEEL BASKET
#304 STEEL TANK
SILENT 3000 RPM MOTOR
ON/OFF SWITCH
2 SPEED SETTINGS

Mod. CF

SPACCAGHIACCIO E TRITAGHIACCIO || ICE BREAKER & ICE CRUSHER



LO SPACCAGHIACCIO PROPONE UN GHIACCIO NON TRITATO MA SPACCATO IN MODO CHE RESISTE PIÙ A LUNGO ALLA LIQUEFAZIONE.

DOTATO DI STRUTTURA PORTANTE IN ACCIAIO INOX SOSTENUTO DA UNA BARRA DI ALLUMINIO ANODIZZATO CHE CONSENTE ANCHE LA REGOLAZIONE SU TRE DIVERSE ALTEZZE.

TRITAGHIACCIO PERFORMANTE PER LAVORARE CON BACINELLE, BICCHIERI DA COCKTAIL, DA FRAPPE E FRULLATO.

GHIACCIO FINEMENTE TRITATO.

LE PARTI IN PLASTICA SONO A NORME PER USO ALIMENTARE.

THE ICE SPLITTER PROPOSES AN ICE THAT IS NOT CRUSHED BUT SPLIT SO THAT IT RESISTS LONGER LONG TO LIQUEFACTION.

EQUIPPED WITH A STAINLESS STEEL SUPPORTING STRUCTURE SUPPORTED BY AN ANODIZED ALUMINUM BAR WHICH ALSO ALLOWS ADJUSTMENT TO THREE DIFFERENT HEIGHTS.

HIGH-PERFORMANCE ICE CRUSHER FOR WORKING WITH BASINS, COCKTAIL GLASSES, FRAPPE AND SMOOTHIE GLASSES.

FINELY CRUSHED ICE.

THE PLASTIC PARTS COMPLY WITH STANDARDS FOR FOOD USE.

SPACCAGHIACCIO E TRITAGHIACCIO

||ICE BREAKER-ICE CRUSHER



Mod. IC20 COD. SPA01670
N. 165

	POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 9,4 kg
	PROD.ORARIA/PROD.HOUR 20 KG/H
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 183X265X490 mm



Mod. IC30 COD. SPA01655
N. 166

	POTENZA/POWER 0.30 KW/50HZ
	P.N./N.W. 4,5 kg
	PROD.ORARIA/PROD.HOUR 80 KG/H
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 410X210X300 mm

DOTATO DI LAMA CON N.2 COLTELLI
MANIGLIA ANTISCIVOLO
EQUIPPED WITH BLADE WITH 2 KNIVES
NON-SLIP HANDLE



CORPO MACCHINA IN ACCIAIO INOX

MACHINE BODY IN STAINLESS STEEL

Mod. IC

FRULLATORI || BLENDER

**FRULLATORE TRADIZIONALE UTILIZZATO
PRINCIPALMENTE NELLA PREPARAZIONE DI
FRULLATI.**

**LINEA CURATA CHE CONSENTE UN' OTTIMA
PULIZIA DOPO L' UTILIZZO.**

TRADITIONAL BLENDER MAINLY USED IN THE
PREPARATION OF SMOOTHIES.

CAREFUL LINE THAT ALLOWS EXCELLENT
CLEANING AFTER USE.



FRULLATORE/INSONORIZZATORE || BLENDER/SOUND COVER



BICCHIERE IN VETRO
GLASS TUMBLER

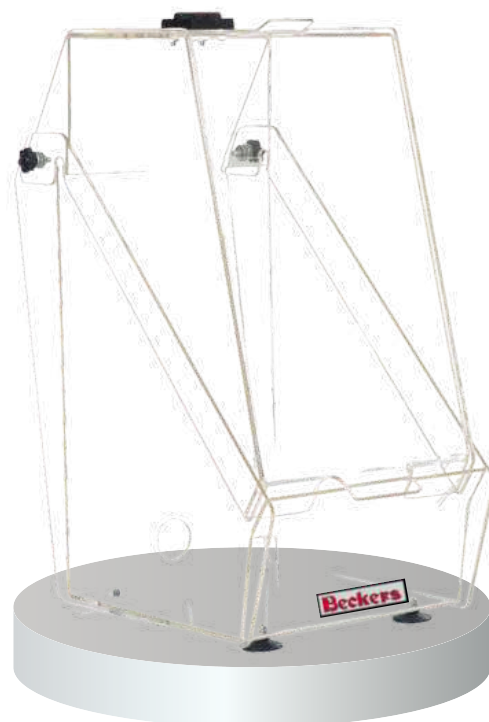
NO USO
PROFESSIONALE
NO PROFESSIONAL USE

Mod. BL-E COD. FRU02000
N. 167

	POTENZA/POWER 2.06 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg
	CAPACITA'/CAPACITY 1,75 LT
	GIRI MOTORE/R.P.M. 18.000 MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 190X410 mm

CORPO IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL BODY

FUNZIONE AD IMPULSI
PULSE FUNCTION
N.2 VELOCITA'
N.2 SPEED



INSONORIZZATORE/SOUND COVER
COD. COV002 - N. 168

	P.N./N.W. 5 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 250X360X540 mm

POLICARBONATO
RIDUZIONE RUMORE
80%
POLYCARBONATE
NOISE REDUCTION 80%



USO DOMESTICO

Mod. BL
INSONORIZZATORE/SOUND COVER

FRULLATORE || BLENDER



Mod. BL-H COD. FRU01910
N. 169

	POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 4,2 kg
	CAPACITA'/CAPACIY 2 LT
	GIRI MOTORE/R.P.M. 28.000 MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 200X250X500 mm

BICCHIERE IN POLICARBONATO
POLYCARBONATE GLASS
FUNZIONE AD IMPULSI
PULSE FUNCTION
VELOCITA' VARIABILE
VARIABLE SPEED



Mod. BL-A1 COD. FRU01893
N. 170

	POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg
	CAPACITA'/CAPACIY 2 LT
	GIRI MOTORE/R.P.M. 20.000-28.000 MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 190X220X510 mm

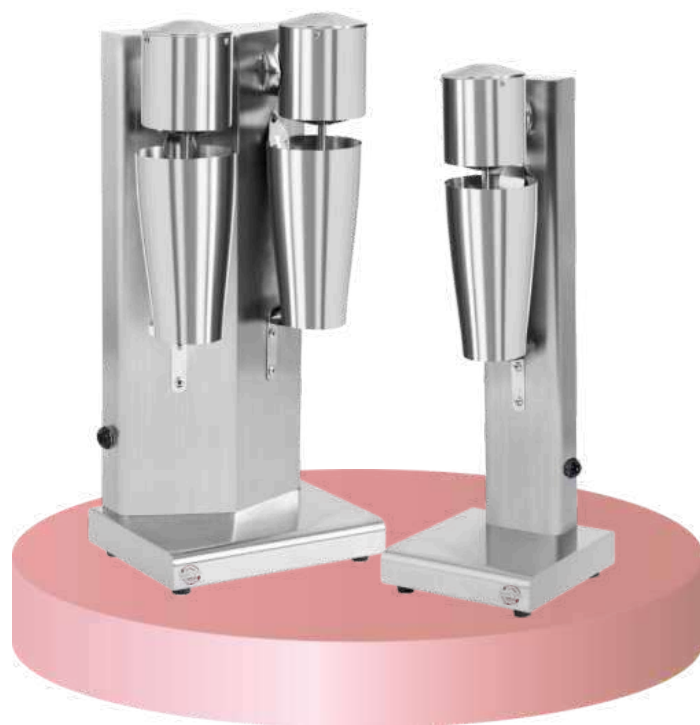
Mod. BL

FRULLINI ||MILK SHAKER

**FRULLINI ADATTI PER REALIZZARE FRAPPÈ,
COCKTAIL E SORBETTI.
LINEA CURATA CHE CONSENTE UN' OTTIMA
PULIZIA DOPO L' UTILIZZO.**

WHISKS SUITABLE FOR MAKING MILKSHAKES,
COCKTAILS AND SORBETS.
CAREFUL LINE THAT ALLOWS EXCELLENT
CLEANING AFTER USE.

FRULLINI ||MILK SHAKER



Mod. MLS 1 COD. FRU01505
N. 171

Mod. MLS 2 COD. FRU01503
N. 172

Mod. WM2 COD. FRU01555
N. 174

Mod. WM1 COD. FRU01550
N. 173

 POTENZA/POWER 0.40 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.40 (X2) KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.18 (X2) KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 3 kg	P.N./N.W. 5.5 kg	P.N./N.W. 4.9 kg	P.N./N.W. 2.8 kg
 CAPACITA'/CAPACITY 500 ML	CAPACITA'/CAPACITY 500 ML (X2)	CAPACITA'/CAPACITY 650 ML (X2)	CAPACITA'/CAPACITY 650 ML
 GIRI MOTORE/R.P.M. 9.000/16.500 MIN.	GIRI MOTORE/R.P.M. 9.000/16.500 MIN.	GIRI MOTORE/R.P.M. 14000/16000 MIN.	GIRI MOTORE/R.P.M. 14000/16000 MIN.
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 200X230X490 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 330X160X490 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 232x170x530 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 170x170x530 mm

OPTIONAL

SET ACCESSORI/ACCESSORIES SET **COD. FRU0495 N.165**
SOLO PER MOD. MLS1/MLS2



Farfalla 2 DISCHI
MISCELAZIONE
NORMALE
Butterfly 2
DISCS NORMAL
MIXING



Farfalla 3 DISCHI
MISCELAZIONE
INTENSA
Butterfly 3
DISCS INTENSE
MIXING



Farfalla A CONO
X CAFFE' SHEKERATO
Butterfly CONE
FOR SHEKERED
COFFEE



TELAIO, TESTA E BICCHIERE IN ACCIAIO INOX
TASTO A DUE VELOCITÀ
DOTATI DI MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA
ASTA MISCELATORE IN ACCIAIO INOX

FRAME, HEAD AND BOWL IN STAINLESS STEEL
TWO-SPEED BUTTON
EQUIPPED WITH SAFETY MICROSWITCH
STAINLESS STEEL MIXER ROD

Mod. ML
WM

FRULLINI ||MILK SHAKER



INSTALLAZIONE A MURO
WALL INSTALLATION

Mod. MLSM 1 COD. FRU01520
N. 175

	POTENZA/POWER 0.40 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 3,7 kg
	CAPACITA'/CAPACITY 975 ML
	GIRI MOTORE/R.P.M. 10.000/15.000 MIN.
	MISCELAZIONE/MIXING MIN.200 ML/MAX 600 ML
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 420X117X183 mm



FUNZIONE 9 ORE
CONTINUE
FUNCTION 9
CONTINUOUS HOURS

Mod. MSM 1 COD. FRU01510
N. 176

	POTENZA/POWER 0.40 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 6,5 kg
	CAPACITA'/CAPACITY 975 ML
	GIRI MOTORE/R.P.M. 10.000/15.000 MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 208X158X500 mm

TERMOFUSIBILE PER SURRISALDAMENTO
THERMAL FUSE FOR OVERWELDING

OPTIONAL

SET ACCESSORI/ACCESSORIES SET COD. FRU0495 N.165



Farfalla 2 DISCHI
MISCELAZIONE
NORMALE
Butterfly 2
DISCS NORMAL
MIXING



Farfalla 3 DISCHI
MISCELAZIONE
INTENSA
Butterfly 3
DISCS INTENSE
MIXING



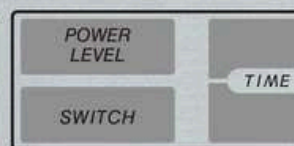
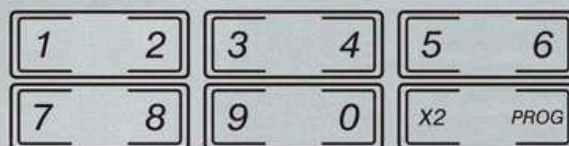
Farfalla A CONO
'X CAFFE'
SHEKERATO
Butterfly CONE
FOR SHEKERED
COFFEE

TELAIO, TESTA E BICCHIERE IN ACCIAIO INOX
TASTO A DUE VELOCITÀ
DOTATI DI MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA
ASTA MISCELATORE IN ACCIAIO INOX

FRAME, HEAD AND BOWL IN STAINLESS STEEL
TWO-SPEED BUTTON
EQUIPPED WITH SAFETY MICROSWITCH
STAINLESS STEEL MIXER ROD

Mod. MLSM
Mod. MSM

FORNI || OVEN



Beckers

**I FORNI SONO PROGETTATI PER GARANTIRE
UNA COTTURA OTTIMALE E VENGONO
COSTRUITI PENSANDO AD UN USO INTENSIVO E
CONTINUO.**

**GRAZIE ALLA LORO SEMPLICITÀ D'USO I NOSTRI
FORNI SONO IDEALI PER ESSERE UTILIZZATI IN
SNACK BAR, PUB O CAFFÈ;
POSSONO ESSERE IMPIEGATI, ANCHE, COME
FORNI DA BANCO**

THE OVENS ARE DESIGNED TO ENSURE
OPTIMAL COOKING AND ARE BUILT WITH
INTENSIVE AND CONTINUOUS USE IN MIND.
THANKS TO THEIR EASE OF USE, OUR OVENS
ARE IDEAL FOR USE IN SNACK BARS, PUBS OR
CAFES;
THEY CAN ALSO BE USED AS BENCH OVENS.

FORNO PIZZA

PIZZA OVEN



Mod. EE1 COD. FOR01455
N. 177

	POTENZA/POWER 1.45 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 7 kg
	CAPACITA'/CAPACITY n.1 Ø 300 mm
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +350°C
	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE (LxPxH) 335X325X57 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 460X380X170 mm

**NO PIANO COTTURA CON PIETRA
REFRATTARIA**
NO HOB WITH REFRACTORY STONE



Mod. EP1 COD. FOR01500
N. 178

	POTENZA/POWER 2 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 19,8 kg
	CAPACITA'/CAPACITY n.1 Ø 300 mm
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +350°C
	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE (LxPxH) 425X330X120 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 560X475X270 mm

2 TERMOSTATI SEPARATI
2 SEPARATED THERMOSTATS



TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIANO COTTURA CON
PIETRA REFRATTARIA (NO MODELLO EE1)
FUNZIONE TIMER

STAINLESS STEEL FRAME
COOKING SURFACE WITH REFRACTORY STONE (NO MODELS EE1)
TIMER FUNCTION

**Mod. EE
EP**

FORNO PIZZA/STENDI PIZZA

PIZZA OVEN/PIZZA ROLLER



Mod. EP1+1 COD. FOR01505
N. 179

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 31,8 kg
	CAPACITA'/CAPACITY n.2 Ø 300 mm
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +350°C
	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE (LxPxH) 410X395X125 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 560X475X430 mm

3 TERMOSTATI SEPARATI
3 SEPARATED THERMOSTATS



Mod. EP2+2 COD. FOR01510
N. 180

	POTENZA/POWER 3 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 55 kg
	CAPACITA'/CAPACITY n.2 Ø 300 mm
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +350°C
	DIM.CAMERA/CHAMBRE SIZE (LxPxH) 620X620X120 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 770X720X430 mm

3 TERMOSTATI SEPARATI
3 SEPARATED THERMOSTATS

Mod. STP 30 COD. STE03000
N. 181

	POTENZA/POWER 0.37 KW/230V/1 N/50HZ		POTENZA/POWER 0.37 KW/230V/1 N/50HZ
	P.N./N.W. 36 kg		P.N./N.W. 45 kg
	LUNGHEZZA RULLI/ROLLER LENGTH 320 mm		LUNGHEZZA RULLI/ROLLER LENGTH 420 mm
	APERTURA RULLI/OPENING OF ROLLS min. 0.3 max 5.5 mm		APERTURA RULLI/OPENING OF ROLLS min. 0.3 max 5.5 mm
	DIAMETRO PIZZA/PIZZA DIAMETER 10-30 cm		DIAMETRO PIZZA/PIZZA DIAMETER 10-40 cm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 460X510X630/700 mm		DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 590X515X700/770 mm



FORNO PIZZA:
TELAIO IN ACCIAIO INOX
PIANO COTTURA CON PIETRA REFRATTARIA
FUNZIONE TIMER
STENDI PIZZA:
ACCIAIO INOX AISI 304
RULLI IN RESINA ALIMENTARE
MICRO DI SICUREZZA

PIZZA OVEN:
STAINLESS STEEL FRAME
COOKING SURFACE WITH REFRACTORY STONE
TIMER FUNCTION
PIZZA DRYER:
AISI 304 STAINLESS STEEL
FOOD-GRADE RESIN ROLLERS
SAFETY SWITCH

Mod. EP
STP

FORNO A MICROONDE || MICROWAVE OVEN



Mod. MWO B1
COD. MWO01750 - N. 183

Mod. MWO B2 GR
COD. MWO01755 - N. 184

 POTENZA/POWER 0.90 KW/230-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.90 KW/230-240V/50HZ
 P.N./N.W. 13,6 kg	P.N./N.W. 14,5 kg
 CAPACITA'/CAPACITY 23 LT	CAPACITA'/CAPACITY 25 LT
 PIATTO ROTANTE/TURNABLE Ø 270 mm	PIATTO ROTANTE/TURNABLE Ø 270 mm
 DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 340X320X220 mm	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 340X344X220 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 483X398X281 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 483X422X281 mm

SEGNALE DI FINE COTTURA
FUNZIONE DEFROST
INTERNO IN ACCIAIO INOX
END OF COOKING SIGNAL
DEFROST FUNCTION
STAINLESS STEEL INTERIOR



MOD. MWO B2 GR
CON FUNZIONE GRILL
WITH GRILL FUNCTION

POTENZA GRILL/POWER
1,4 KW/220-240V/50HZ

CON N.2 MAGNETRON
WITH 2 MAGNETRONS

Mod. MWO D1 PRO
COD. MWO01715 - N. 185

 POTENZA/POWER 0.90-1.8 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 34,5 kg
 CAPACITA'/CAPACITY 30 LT
 DOPPIO MAGNETRON DOUBLE MAGNETRON
 DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 370X370X190 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 490X640X400 mm

REALIZZATO INTERAMENTE IN
ACCIAIO INOSSIDABILE
PORTA CON MANIGLIA
VETRO TEMPERATO
BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI
DISPLAY DIGITALE

MADE ENTIRELY OF
STAINLESS STEEL
DOOR WITH HANDLE
TEMPERED GLASS
CHILD SAFETY LOCK
DIGITAL DISPLAY



FUNZIONE SCONGELAMENTO
FUNZIONA COTTURA PRONTA
FUNZIONE COTTURA VELOCE
2 PIATTI FISSI IN CERAMICA
E' POSSIBILE MEMORIZZARE
FINO A 20 PROGRAMMI DIVERSI
DI CUI 10 A 3 FASI
3 LIVELLI: ALTO/MEDIO/SCONGELAMENTO

DEFROST FUNCTION
IT WORKS COOKING READY
FAST COOKING FUNCTION
2 FIXED CERAMIC PLATES
UP TO 20 DIFFERENT PROGRAMS
CAN BE STORED,
10 OF WHICH WITH 3 PHASES
3 LEVELS: HIGH/MEDIUM/DEFROST

Mod. MWO

FORNI A CONVEZIONE || CONVECTION OVEN

Beckers

IDEALI PER CUOCERE OGNI TIPO DI ALIMENTO,
COSÌ COME PER GRATINARE E GRIGLIARE LE
VERDURE, CARNE E PESCE.
I FORNI A CONVEZIONE SONO INDISPENSABILI
PRESSO LE CUCINE DI RISTORANTI, PASTICCERIE
E FORNI, SONO OTTIMI PER OTTENERE TEMPI DI
COTTURA MINORI E QUINDI MINOR CONSUMI.

DEAL FOR COOKING ALL TYPES OF FOOD, AS
WELL AS FOR BROWNING AND GRILLING
VEGETABLES, MEAT AND FISH.
CONVECTION OVENS ARE INDISPENSABLE IN
THE KITCHENS OF RESTAURANTS, PASTRY
SHOPS AND OVENS, THEY ARE EXCELLENT
FOR OBTAINING SHORTER COOKING TIMES
AND THEREFORE LOWER CONSUMPTION.



FORNO A CONVEZIONE || CONVECTION OVEN



Mod. S5 COD. FOR01935
N. 186

	POTENZA/POWER 6.4 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 73 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°~300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 700X465X360 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 840X660X572 mm

4 TEGLIE IN ALLUMINIO INCLUSE 600X400 mm
4 PANS ALLUMINUM INCLUDED 600X400 mm

Possibile utilizzare anche teglie
GASTRONORM 1/1 - MAX 65 mm (9Lt)
NON INCLUDE

You can also use baking trays
GASTRONORM 1/1 - MAX 65 mm (9Lt)
NOT INCLUDED

TELAIO IN ACCIAIO INOX - INTERNO IN LAMIERA GALVANIZZATA
TIMER: 0 ~ 120 MINUTI

2 RESISTENZE
2 VENTOLE REVERSIBILI (1,5 MIN GIRO ORARIO ED 1,5 MIN GIRO
ANTIORARIO)

FUNZIONE VAPORIZZATORE

STAINLESS STEEL BODY - INTERIOR IN GALVANIZED SHEET METAL
TIMER: 0 ~ 120 MINUTES
2 RESISTORS
2 HEATING ELEMENTS
2 REVERSIBLE FANS (1.5 MIN AROUND CLOCKWISE AND 1.5 MIN AROUND
COUNTERCLOCKWISE)
STEAMER FUNCTION



FUNZIONE GRILL
GRILL FUNCTION

Mod. S8 COD. FOR01936
N. 187

	POTENZA/POWER 5 KW+(3 KWGRILL) /220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 40 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°~300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 685X480X365 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 835X800X580 mm

5 TEGLIE IN ALLUMINIO INCLUSE 600X400 mm
5 PANS ALLUMINUM INCLUDED 600X400 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX
INTERNO IN ACCIAIO INOX

TIMER: 0 ~ 120 MINUTI

2 RESISTENZE PER LA VENTOLA

1 RESISTENZA PER IL GRILL

2 VENTOLE REVERSIBILI (1,5 MIN IN SENSO
ORARIO E 1,5 MIN IN SENSO ANTIORARIO)

FUNZIONE VAPORIZZATORE

STAINLESS STEEL FRAME

STAINLESS STEEL INTERIOR

TIMER: 0-120 MINUTES

2 FAN ELEMENTS

1 GRILL ELEMENT

2 REVERSIBLE FANS (1.5 MIN CLOCKWISE
AND 1.5 MIN COUNTERCLOCKWISE)
STEAMER FUNCTION

Mod. FOR

FORNO A CONVEZIONE || CONVECTION OVEN



**Mod. S3 COD. FOR01905
N. 188**

	POTENZA/POWER 2.6 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 27 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 80°-300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 350X290X275 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 460X556X460 mm

DISTANZA TEGLIA 75 mm
TERMOSTATO DI SICUREZZA 340°
APERTURA SPORTELLLO DI 90° PER
FACILITARE LA PULIZIA
RESISTENZA ROTONDA E MAGGIORE
VELOCITÀ DEL MOTORE UNIFORMA IL
CALORE NELLA CAMERA
ANGOLI CAMERA ARROTONDATI PER UNA
FACILE PULIZIA
 TRAY DISTANCE 75 mm
 SAFETY THERMOSTAT 340°
 90° DOOR OPENING TO FACILITATE
 CLEANING
 THE ROUND RESISTANCE AND THE HIGHER
 SPEED OF THE MOTOR UNIFORM THE HEAT
 IN THE CHAMBER
 ROUNDED CORNERS OF CHAMBER FOR
 EASY CLEANING



**Mod. S2 COD. FOR01910
N. 189**

	POTENZA/POWER 2.5 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 18 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°-250°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 405X300X255 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 527X450X315 mm

1 GRIGLIA IN ACCIAIO INOX INCLUSA 400X290 mm
 INCLUDED 1 STAINLESS STEEL GRID 400X290 mm

DISTANZA GRIGLIE 60 mm
VASSOIO RACCOGLI BRICIOLE 400x290 mm
 DISTANCE OF TRAYS 60 mm
 CRUMB TRAY 400x290 mm
ALLOGGI PER 3 GRIGLIE
APERTURA SPORTELLLO DI 90° PER FACILITARE LA PULIZIA
SPORTELLLO CON VETRO TEMPERATO PER UNA MIGLIORE VISIONE DEL PROCESSO
DI COTTURA
LA RESISTENZA ROTONDA E LA MAGGIORE VELOCITÀ DEL
MOTORE UNIFORMA IL CALORE NELLA CAMERA
ANGOLI CAMERA ARROTONDATI PER UNA FACILE PULIZIA
 SUPPORT FOR 3 GRIDS
 90° DOOR OPENING TO FACILITATE CLEANING
 DOOR WITH TEMPERED GLASS FOR A BETTER VIEW OF THE COOKING PROCESS
 THE ROUND RESISTANCE AND THE HIGHER SPEED OF THE MOTOR UNIFORM THE
 HEAT IN THE CHAMBER
 ROUNDED CORNERS OF CHAMBER FOR EASY CLEANING

TELAIO IN ACCIAIO INOX
 INTERNO IN ACCIAIO INOX
 TIMER: 0 - 120 MINUTI

STAINLESS STEEL BODY
 INSIDE STAINLESS STEEL
 TIMER: 0 - 120 MINUTES

Mod. FOR

FORNO A CONVEZIONE

|| CONVECTION OVEN



Mod. S1 COD. FOR01608
N. 190

	POTENZA/POWER 2.67 KW/220-240V/50-60 HZ
	P.N./N.W. 40 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°-300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 460X370X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 595X570X570 mm

TELAIO INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX
INNER AND OUTER FRAME IN STAINLESS STEEL



Mod. S4 COD. FOR01609
N. 191

	POTENZA/POWER 2.67 KW/220-240V/50-60 HZ
	P.N./N.W. 40 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°-300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 460X370X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 595X570X570 mm

TELAIO INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX
INNER AND OUTER FRAME IN STAINLESS STEEL



FUNZIONE GRILL 2 KW/220-240V
FUNZIONE UMIDIFICATORE
GRILL FUNCTION 2 KW/220-240V
UMIDIFIER FUNCTION



4 TEGLIE IN ALLUMINIO INCLUSE 440X315 MM
TIMER 0-120 MINUTI
2 RESISTENZE POSTERIORI

4 ALUMINUM TRAYS INCLUDED 440X315 MM
TIMER 0-120 MINUTES
2 REAR RESISTANCES

Mod. S

FORNO A CONVEZIONE

CONVECTION OVEN



**Mod. S1 ECO COD. FOR01911
N. 192**

	POTENZA/POWER 2.67 KW/220-240V/50-60 HZ
	P.N./N.W. 40 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°-300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 460X370X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 595X570X570 mm

**TELAIO ESTERNO IN ACCIAIO INOX
ED INTERNO IN LAMIERA GALVANIZZATA**
EXTERNAL FRAME IN STAINLESS STEEL
AND INTERIOR IN GALVANIZED SHEET METAL



**Mod. S4 ECO COD. FOR01920
N. 193**

	POTENZA/POWER 2.67 KW/220-240V/50-60 HZ
	P.N./N.W. 40 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 50°-300°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 460X370X350 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 595X570X570 mm

**TELAIO ESTERNO IN ACCIAIO INOX
ED INTERNO IN LAMIERA GALVANIZZATA**
EXTERNAL FRAME IN STAINLESS STEEL
AND INTERIOR IN GALVANIZED SHEET METAL



FUNZIONE GRILL 2 KW/220-240V
FUNZIONE UMIDIFICATORE
GRILL FUNCTION 2 KW/220-240V
UMIDIFIER FUNCTION



4 TEGLIE IN ALLUMINIO INCLUSE 440X315 MM
TIMER 0-120 MINUTI
2 RESISTENZE POSTERIORI

4 ALUMINUM TRAYS INCLUDED 440X315 MM
TIMER 0-120 MINUTES
2 REAR RESISTANCES

Mod. S ECO

DISIDRATORE ESSICCATORE

||FOOD DEHYDRATOR



Mod. ED1 COD. ESS01000
N. 194

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 16,5 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 40°-72°C
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 410X400X345 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X500X420 mm

TIMER FINO A 12 ORE
GRIGLIE RIMUOVIBILI 10 mm
DISTANZA TRA RIPIANI 30 mm
DIMENSIONE RIPIANI 410X360 mm
UP TO 12 HOURS
REMOVABLE GRIDS 10 mm
DISTANCE BETWEEN SHELVES 30 mm
SHELF DIMENSION 410X360 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL FRAME

ADATTO PER ESSICCARE FRUTTA, VERDURA, ERBE AROMATICHE, CARNE, FUNGHI, PASTA ED OGNI ALTRO ALIMENTO. RIMUOVE L'ACQUA CONTENUTA NEGLI ALIMENTI E PROLUNGA LA LORO CONSERVAZIONE MANTENENDO VITAMINE, MINERALI E ALTRI INGREDIENTI PREZIOSI PER UNA DIETA SANA.

- INTERRUTTORE ON/OFF • PIEDINI IN GOMMA ANTISCIVOLO • GRIGLIE LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE • 10 VASSOI RIMOVIBILI • CON PIASTRA FRONTALE COSÌ IL CALORE RIMANE MEGLIO ALL'INTERNO • VENTOLA POSTERIORE PER UNA DISTRIBUZIONE DEL CALORE UNIFORME

SUITABLE FOR DRYING FRUIT, VEGETABLES, AROMATIC HERBS, MEAT, MUSHROOMS, PASTA AND ANY OTHER FOOD. IT REMOVES THE WATER CONTAINED IN FOODS AND PROLONGS THEIR PRESERVATION, KEEPING VITAMINS, MINERALS AND OTHER PRECIOUS INGREDIENTS A HEALTHY DIET.

- ON / OFF SWITCH • NON-SLIP RUBBER FEET • GRIDS DISHWASHER SAFE • 10 REMOVABLE TRAYS • FRONT PLATE ALLOWS TO MAINTAIN BETTER THE HEAT INSIDE • REAR FAN FOR UNIFORM HEAT DISTRIBUTION

Mod. ED1

BAGNOMARIA || BAINMARIE



IL BAGNOMARIA VIENE UTILIZZATO PER MANTENERE IL CIBO CALDO PER LUNGO TEMPO, AD USO PROFESSIONALE. L'ACQUA, PRESENTE NELLA VASCA RISCALDABILE, È UTILIZZATA COME VETTORE DI CALORE. QUEST'ULTIMO VIENE DISTRIBUITO IN MODO PRECISO ED UNIFORME AL CIBO SOPRASTANTE, SENZA BRUCIARE, POICHÉ IL BAGNOMARIA, NON ARRIVA MAI AL BOLLORE.

THE BAIN-MARIE IS USED TO KEEP FOOD HOT FOR A LONG TIME, FOR PROFESSIONAL USE. THE WATER PRESENT IN THE HEATABLE TANK IS USED AS A HEAT CARRIER. THE LATTER IS DISTRIBUTED IN A PRECISE AND UNIFORM WAY TO THE FOOD ABOVE, WITHOUT BURNING, SINCE THE BAIN-MARIE NEVER REACHES THE BOIL.

BAGNOMARIA G/N

BAINMARIE G/N



Mod. BMH 150 COD. BAG01720
N. 195

Mod. BMRH 150 COD. BAG01721
N. 196

Mod. BMRH 200 COD. BAG01722
N. 197

 POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 8 kg	P.N./N.W. 8 kg	P.N./N.W. 10 kg
 DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 305X505X160 mm	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 305X505X160 mm	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 305X505X200 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X540X240 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X540X240 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X540X280 mm



CON RUBINETTO DI SCARICO
WITH FAUCET

VASCHE G/N 1/1-2X1/2-3X1/3
VASCHE NON INCLUSE

VASCHE G/N 1/1-2X1/2-3X1/3
VASCHE NON INCLUSE

Mod. BM

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO

||SHOWCASE BAINMARIE



Mod. BM103 COD. BAG01622
N. 198

Mod. BM133 COD. BAG01625
N. 199

 POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 17 kg	P.N./N.W. 15 kg
 VASCHE COPERCHIO INCLUDE PANS WITH COVER INCLUDED 3 G/N 1/2	VASCHE COPERCHIO INCLUDE PANS WITH COVER INCLUDED 3 G/N 1/3
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 950X365X330 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 685X365X330 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX
CONTROLLO DIGITALE DELLA TEMPERATURA MAX 90°C
CON RUBINETTO
ALTEZZA VASCHE MASSIMA 10 CM

STAINLESS STEEL FRAME
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL MAX 90°C
WITH FAUCET
MAXIMUM TANK HEIGHT 10 CM

Mod. BM

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO

||SHOWCASE BAINMARIE



Mod. BM104 COD. BAG01623
N. 200

Mod. BM143 COD. BAG01626
N. 201

 POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 21 kg	P.N./N.W. 16 kg
 VASCHE COPERCHIO INCLUDE PANS WITH COVER INCLUDED 4 GN 1/2	VASCHE COPERCHIO INCLUDE PANS WITH COVER INCLUDED 4 GN 1/3
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 1215X365X330 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 862X365X330 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX
CONTROLLO DIGITALE DELLA TEMPERATURA MAX 90°C
CON RUBINETTO
ALTEZZA VASCHE MASSIMA 10 CM

STAINLESS STEEL FRAME
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL MAX 90°C
WITH FAUCET
MAXIMUM TANK HEIGHT 10 CM

Mod. BM

ESPOSITORE BAGNOMARIA DA BANCO

||SHOWCASE BAINMARIE



Mod. BM105 COD. BAG01624
N. 202

Mod. BM153 COD. BAG01627
N. 203

 POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 24 kg	P.N./N.W. 18,5 kg
 VASCHE COPERCHIO INCLUDE PANS WITH COVER INCLUDED 5 G/N 1/2	VASCHE COPERCHIO INCLUDE PANS WITH COVER INCLUDED 5 G/N 1/3
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 1485X365X330 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 1039X365X330 mm

TELAIO IN ACCIAIO INOX
CONTROLLO DIGITALE DELLA TEMPERATURA MAX 90°C
CON RUBINETTO
ALTEZZA VASCHE MASSIMA 10 CM

STAINLESS STEEL FRAME
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL MAX 90°C
WITH FAUCET
MAXIMUM TANK HEIGHT 10 CM

Mod. BM

CONTENITORI GASTRONORM

GASTRONORM CONTAINERS



Mod. GASTRONORM 1/1:530X325 MM



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
204	GN011020	GN1/1-20H	2 LT	0,7 MM
205	GN011040	GN1/1-40H	5 LT	0,7 MM
206	GN011065	GN1/1-65H	9 LT	0,7 MM
207	GN011100	GN1/1-100H	14 LT	0,7 MM
208	GN011150	GN1/1-150H	21 LT	0,7 MM
209	GN011200	GN1/1-200H	28 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/2:325X265 MM



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
210	GN012020	GN1/2-20H	0,95 LT	0,7 MM
211	GN012040	GN1/2-40H	2 LT	0,7 MM
212	GN012065	GN1/2-65H	4 LT	0,7 MM
213	GN012100	GN1/2-100H	6,5 LT	0,7 MM
214	GN012150	GN1/2-150H	9,5 LT	0,7 MM
215	GN012200	GN1/2-200H	12,5 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/3:325X176 MM



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
216	GN013020	GN1/3-20H	0,7 LT	0,7 MM
217	GN013040	GN1/3-40H	1,4 LT	0,7 MM
218	GN013065	GN1/3-65H	2 LT	0,7 MM
219	GN013100	GN1/3-100H	3,8 LT	0,7 MM
220	GN013150	GN1/3-150H	5,5 LT	0,7 MM
221	GN013200	GN1/3-200H	7,5 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 2/3:354X325 MM



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
222	GN023020	GN2/3-20H	1,25 LT	0,7 MM
223	GN023040	GN2/3-40H	3 LT	0,7 MM
224	GN023065	GN2/3-65H	5,5 LT	0,7 MM
225	GN023100	GN2/3-100H	9 LT	0,7 MM
226	GN023150	GN2/3-150H	13 LT	0,7 MM
227	GN023200	GN2/3-200H	18 LT	0,7 MM



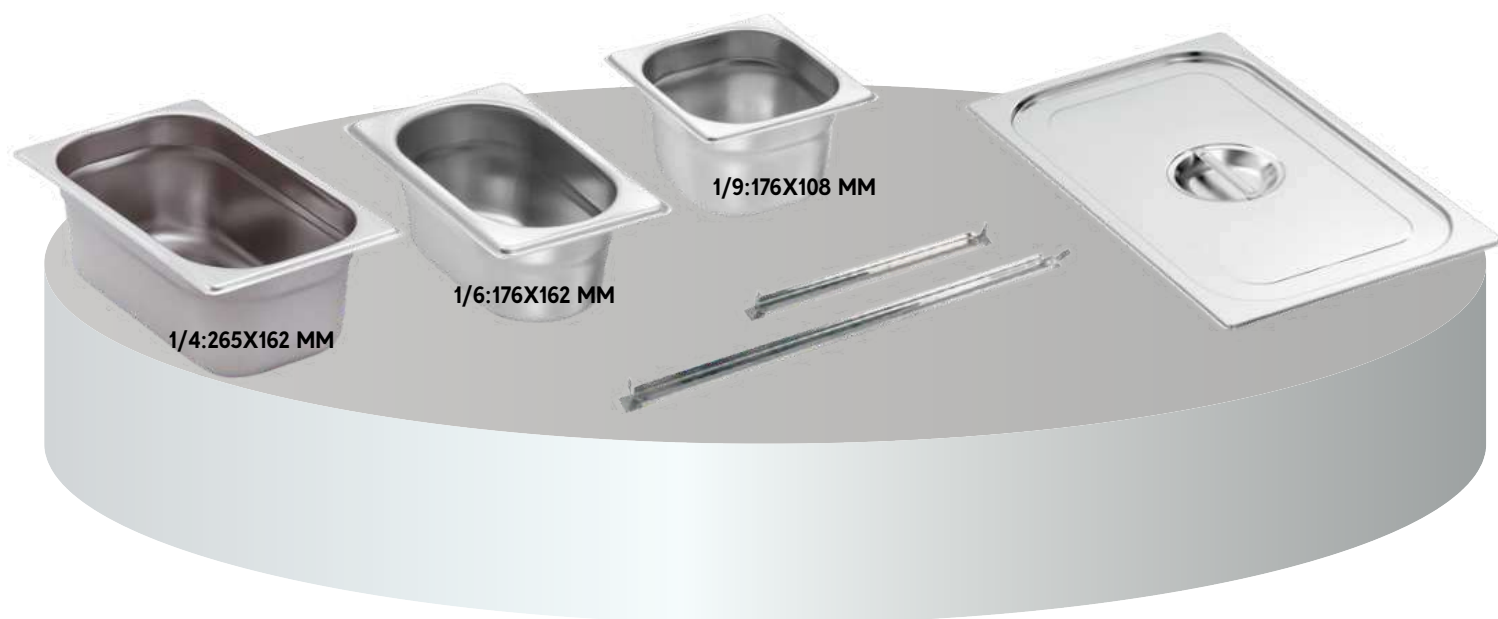
IN ACCIAIO INOX 18/10
DESIGN ROBUSTO
ANGOLI ARROTONDATI, FACILI DA PULIRE
UTILIZZABILI IN FORNO A CONVEZIONE, FRIGORIFERI,
BAGNOMARIA E SCALDAVIVANDE

IN 18/10 STAINLESS STEEL
ROBUST DESIGN
ROUNDED CORNERS, EASY TO CLEAN
CAN BE USED IN CONVECTION OVENS, REFRIGERATORS,
BAIN MARIES AND CHAFING DISHES

Mod.
GASTRONORM

CONTENITORI GASTRONORM

GASTRONORM CONTAINERS



Mod. GASTRONORM 1/4:265X162 MM



N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
228	GN014065	GN1/4-65H	1,8 LT	0,7 MM
229	GN014100	GN1/4-100H	2,8 LT	0,7 MM
230	GN014150	GN1/4-150H	4 LT	0,7 MM
231	GN014200	GN1/4-200H	5,5 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/6:176X162 MM



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
232	GN016065	GN1/6-65H	1 LT	0,7 MM
233	GN016100	GN1/6-100H	1,6 LT	0,7 MM
234	GN016150	GN1/6-150H	2,2 LT	0,7 MM
235	GN016200	GN1/6-200H	3 LT	0,7 MM

Mod. GASTRONORM 1/9:176X108 MM



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	VOLUME VOLUME	SPESSORE THICKNESS
236	GN019065	GN1/9-65H	0,6 LT	0,7 MM
237	GN019100	GN1/9-100H	0,9 LT	0,7 MM

Mod. COPERCHIO/LID



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL	SPESSORE THICKNESS
238	LID01100	GN1/1	0,7 MM
239	LID01200	GN1/2	0,7 MM
240	LID01300	GN1/3	0,7 MM
241	LID02300	GN2/3	0,7 MM
242	LID01400	GN1/4	0,7 MM
243	LID01600	GN1/6	0,7 MM
244	LID01900	GN1/9	0,7 MM

Mod. STAFFA/ADAPTOR BAR



N. LISTINO N. PRICE	CODICE CODE	MODELLO MODEL
245	STA01000	GN1/1-530MM
246	STA01200	GN1/2-320MM



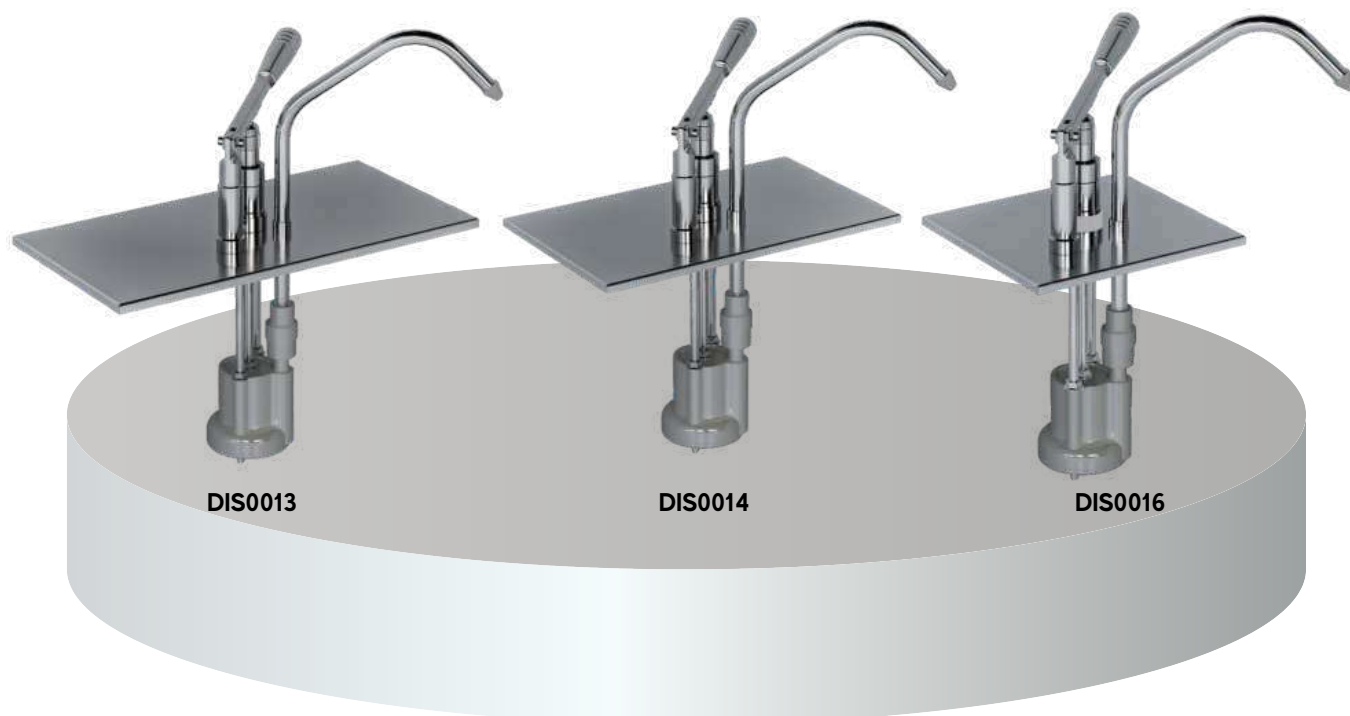
IN ACCIAIO INOX 18/10
DESIGN ROBUSTO
ANGOLI ARROTONDATI, FACILI DA PULIRE
UTILIZZABILI IN FORNO A CONVEZIONE, FRIGORIFERI,
BAGNOMARIA E SCALDAVIVANDE

IN 18/10 STAINLESS STEEL
ROBUST DESIGN
ROUNDED CORNERS, EASY TO CLEAN
CAN BE USED IN CONVECTION OVENS, REFRIGERATORS,
BAIN MARIES AND CHAFING DISHES

Mod.
GASTRONORM

COPERCHIO CON DISPENSER

LID WITH DISPENSER



Mod. D13 COD. DIS0013
N. 247

	PER CONTENITORE/PER CONTAINER GN 1/3
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 165x330x365 mm

Mod. D14 COD. DIS0014
N. 248

	PER CONTENITORE/PER CONTAINER GN 1/4
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 165x270x365 mm

Mod. D16 COD. DIS0016
N. 249

	PER CONTENITORE/PER CONTAINER GN 1/6
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 165x180x365 mm

L' USCITA DELLA SALSA SARÀ DI CIRCA 15 ML
THE SAUCE OUTPUT WILL BE APPROXIMATELY 15 ML

POMPA: SS304+PP
COPERTURA: 304

PUMP: SS304+PP
COVER: 304

Mod. DIS

DISPENSER || DISPENSER



Mod. D4 COD. DIS0004
N. 250

	CAPACITA'/CAPACIY 4,5 L
	DIMENSIONI/DIMENSIONS(DxH) Ø 180X400 mm

Mod. D9 COD. DIS0009
N. 251

	CAPACITA'/CAPACIY 4,5 L (x2)
	DIMENSIONI/DIMENSIONS (LxPxH) 400X200X400 mm

**CONTENITORE CON CHIUSURA DI SICUREZZA
EROGATORE A LEVA
CONTENITORE: SS304/SPESSORE 0,7 MM**

CONTAINER WITH SAFETY LOCK
LEVER DISPENSER
CONTAINER: SS304/THICKNESS 0.7 MM

**L' USCITA DELLA SALSA SARÀ DI CIRCA 15 ML
THE SAUCE OUTPUT WILL BE APPROXIMATELY 15 ML**

POMPA: SS304+PP
COPERTURA: 304 SS

PUMP: SS304+PP
COVER: 304 STAINLESS STEEL

Mod. DIS

CUOCI UOVA ||EGG BOILER



Mod. EG 6 COD. CUO06000
N. 252



	POTENZA/POWER 2.6 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°~110°C
	CAPACITA'/CAPACITY MIN.3 LT/MAX 4 LT
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 370X230X300 mm

TEMPO DI EBOLLIZIONE: 5 MIN.
TELAIO E VASCA IN ACCIAIO INOX
6 CESTELLI PORTA UOVA INCLUSI

BOILING TIME: 5 MIN.
FRAME AND TANK IN STAINLESS STEEL
6 EGGS BASKETS INCLUDED

Mod. EG

CUOCI PASTA

PASTA COOKER



Mod. CP 2 COD. CUO01000
N. 253

	POTENZA/POWER 2.5 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°-110°C
	CAPACITA'/CAPACITY 3-4 LT
	DIM. CESTELLO/DIM. BASKET Ø 120/140 mm
	VASCA/TANK G/N 1/3X200 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 370X230X300 mm



Mod. CP4 COD. CUO01200
N. 254

	POTENZA/POWER 3.25 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 10 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°-110°C
	CAPACITA'/CAPACITY 10 LT
	DIM. CESTELLO/DIM. BASKET Ø 120/140 mm
	VASCA/TANK 360x370x260 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 360x470x370 mm

MOD. CP2
INCLUSI N.2 CESTELLI CON MANICI IN LEGNO
80G DI PASTA PER CESTELLO
MOD. CP4
INCLUSI N.4 CESTELLI CON MANICO IN BACHELITE FRESCO AL TATTO
SERBATOIO IN ACCIAIO INOX
ALLOGGIAMENTO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
INTERRUTTORE DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
VALVOLA DI SCARICO IN ACCIAIO INOX
PROLUNGA PER SCARICO ACQUA
6 PROGRAMMI DI TEMPORIZZAZIONE PREIMPOSTATI

MOD. CP2
INCLUDED N.2 BASKETS WITH WOODEN HANDLES
80G OF PASTA FOR EACH BASKET
MOD. CP4
INCLUDED N.4 BASKETS WITH BAKELITE, COOL TO THE TOUCH
STAINLESS STEEL TANK
STAINLESS STEEL HOUSING
ON/OFF SWITCH - STAINLESS STEEL DRAIN VALVE
EXTENSION FOR WATER DRAINAGE
6 PRESET TIMING PROGRAMS

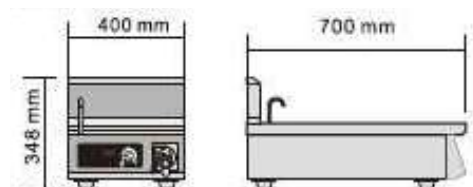
Mod. CP

CUOCI PASTA A INDUZIONE INDUCTION PASTA COOKER



Mod. C500 COD. CUO0500
N. 255

	POTENZA/POWER 5 KW/380V/50-60HZ
	P.N./N.W. 40 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 60°-100°C
	CAPACITA'/CAPACITY 15 LT
	DIM. CESTELLO/DIM. BASKET (LxPxH) 280X143X145 mm (2 maniglie/2 handles) 143X143X145 mm (1 maniglia DX/1 right handle) 143X143X145 mm (1 maniglia SX/1 left handle)
	VASCA/TANK 311X346X190 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X700X348 mm



INCLUSI N.3 CESTELLI CON MANICO IN BACHELITE FRESCO AL TATTO
SERBATOIO IN ACCIAIO INOX
ALLOGGIAMENTO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
INTERRUTTORE DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
VALVOLA DI SCARICO IN ACCIAIO INOX
PROLUNGA PER SCARICO ACQUA

INCLUDING N.3 BASKETS WITH COOL-TOUCH BAKELITE HANDLE
STAINLESS STEEL TANK
STAINLESS STEEL HOUSING
ON/OFF SWITCH
STAINLESS STEEL DRAIN VALVE
WATER DRAIN EXTENSION

Mod. CP

FRULLATORE AD IMMERSIONE || HAND BLENDER

**ADATTO PER EMULSIONI E PURE,
PERFORMANTE, ADATTO PER USO
PROFESSIONALE.
DI FACILE UTILIZZO E PULIZIA.
MANEGGEVOLE.**

SUITABLE FOR EMULSIONS AND
PURE, PERFORMING, SUITABLE FOR
PROFESSIONAL USE.
EASY TO USE AND CLEAN.
HANDY.

FRULLATORE AD IMMERSIONE

HAND BLENDER



Mod. FI 160 COD. FIM01600
N. 256

	POTENZA/POWER 0.2 KW/220-240 V/50HZ
	P.N./N.W. 1.14 kg
	VELOCITA'/SPEED 9.000/15.000 GIRI/MIN.
	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 160 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 65X400H mm



Mod. FI 280 COD. FIM02800
N. 257

	POTENZA/POWER 0.5 KW/220-240 V/50HZ
	P.N./N.W. 3 kg
	VELOCITA'/SPEED 10.000 MIN. GIRI/MIN.
	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 420 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 157X786H mm

SOLO MOD. FI160:

- ADATTO PER EMULSIONI E PUREE
- QTÀ MAX DI MISCELAZIONE: 12 L
- MOTORE CON PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO
- FUNZIONAMENTO MANUALE AD IMPULSI PULSANTE CON 2 VELOCITÀ
- BRACCIO MESCOLATORE IN ACCIAIO INOX GRUPPO COLTELLI IN ACCIAIO INOX

SOLO MOD. FI280:

- ADATTO PER EMULSIONI E PUREE
- QTÀ MAX DI MISCELAZIONE: 50 L
- DOPPIO ISOLAMENTO DEL MOTORE
- INTERRUTTORE DI SICUREZZA
- INTERRUTTORE ON/OFF
- FUNZIONAMENTO CONTINUA AD IMPULSI
- BRACCIO MESCOLATORE IN ACCIAIO INOX
- GRUPPO COLTELLI IN ACCIAIO INOX

MODEL FI160 ONLY:

- SUITABLE FOR EMULSIONS AND PUREES
- MAXIMUM MIXING CAPACITY: 12 L
- MOTOR WITH OVERHEATING PROTECTION
- MANUAL PULSE OPERATION. TWO
- SPEED BUTTON
- STAINLESS STEEL MIXING ARM
- STAINLESS STEEL BLADE ASSEMBLY

MODEL FI280 ONLY:

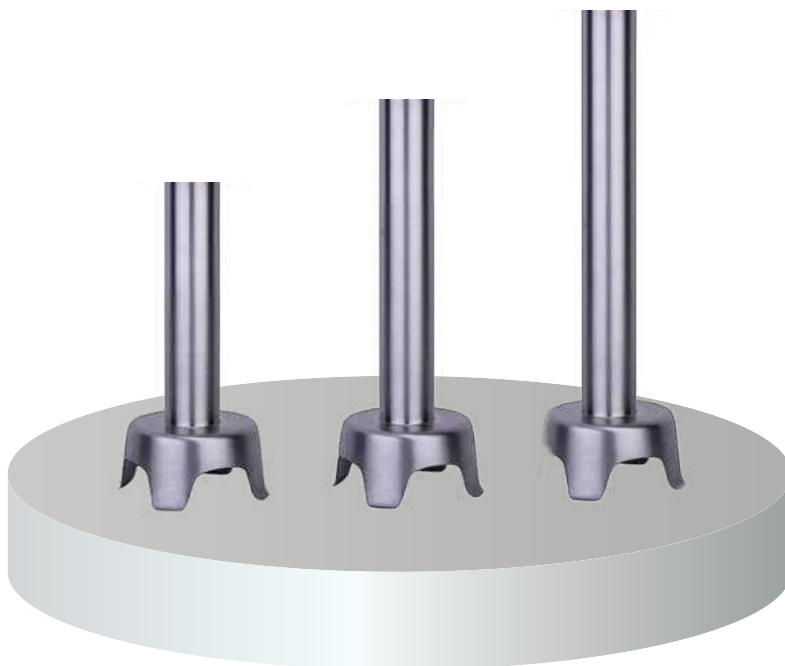
- SUITABLE FOR EMULSIONS AND PUREES
- MAXIMUM MIXING CAPACITY: 50 L
- DOUBLE-INSULATED MOTOR
- SAFETY SWITCH
- ON/OFF SWITCH
- CONTINUOUS PULSE OPERATION
- STAINLESS STEEL MIXING ARM
- STAINLESS STEEL BLADE ASSEMBLY

Mod. FI

FRULLATORE AD IMMERSIONE || HAND BLENDER



ASTE DI MISCELAZIONE LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE
ARMS SUITABLE FOR DISHWASHER



Mod.FI 350 COD. FIM03500
N. 258

	POTENZA/POWER 0.35 KW/220-240 V/50-60HZ
	P.N./N.W. 1.6 kg
	VELOCITA'/SPEED MIN.12000 - MAX.20000 GIRI/MIN.
	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 98x307 H mm

Mod. MM 220 COD. FIM03505
N. 259

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 220 H mm
	P.N./N.W. 0.52 kg

Mod. MM 260 COD. FIM03510
N. 260

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 260 H mm
	P.N./N.W. 0.58 kg

Mod. MM 310 COD. FIM03515
N. 261

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 310 H mm
	P.N./N.W. 0.68 kg

ADATTO PER EMULSIONI E PUREE
QTÀ MAX DI MISCELAZIONE: 50 L
BRACCIO MESCOLATORE IN ACCIAIO INOX
GRUPPO COLTELLI IN ACCIAIO INOX

SUITABLE FOR EMULSIONS AND PUREES
MAX MIXING QTY: 50 L
MIXING ARM IN STAINLESS STEEL
S.S KNIFE GROUP

Mod. FI
MM

FRULLATORE AD IMMERSIONE HAND BLENDER

MOTORE BLDC/BLDC MOTOR

RIDOTTA DISSIPAZIONE DI CALORE CHE GARANTISCE UN FUNZIONAMENTO CONTINUO A LUNGO TERMINE

FORZA DI COPPIA STABILE CHE NON DIMINUISCE ALL'AUMENTARE DELLA VELOCITÀ DI ROTAZIONE (COME ACCADE NELLA MAGGIOR PARTE DEI FRULLATORI A IMMERSIONE

CHE UTILIZZANO MOTORI DC UNIVERSALI O A SPAZZOLE)

RESISTENTE E DI LUNGA DURATA GRAZIE AL FUNZIONAMENTO SENZA SPAZZOLE (NESSUNA USURA DEL COMMUTATORE)

LOW HEAT DISSIPATION ENSURES LONG-TERM CONTINUOUS OPERATION

STABLE TORQUE FORCE THAT DOES NOT DECREASE AS THE ROTATION SPEED INCREASES (AS HAPPENS IN MOST HAND BLENDERS THAT USE UNIVERSAL DC OR

BRUSHED MOTORS)

DURABLE AND LONG-LASTING THANKS TO BRUSHLESS OPERATION (NO COMMUTATOR WEAR)



Mod. BLM COD. FRU03000
N. 262

	POTENZA/POWER 0.75-1 KW/220-240 V/50-60HZ/1 HP
	P.N./N.W. 2.2 kg
	VELOCITÀ/SPEED MIN.3000 - MAX.12000 min.
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 105X100X340H mm



Mod. BLM 377 COD. FRU03005
N. 263

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 377 H mm
	P.N./N.W. 0.90 kg

Mod. BLM 530 COD. FRU03015
N. 265

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 530 H mm
	P.N./N.W. 1.1 kg

Mod. BLM 450 COD. FRU03010
N. 264

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 450 H mm
	P.N./N.W. 1 kg

Mod. BLM FRUSTA
COD. FRU03020 - N. 266

	ALTEZZA BRACCIO/ARM DIMENSION 450 H mm
	P.N./N.W. 1 kg

MOTORE 1 HP
LAMA IN ACCIAIO INOX
BRACCIO MESCOLATORE IN ACCIAIO INOX
FUNZIONE CON PULSANTE DI PROTEZIONE
FUNZIONAMENTO CON PULSANTE DI BLOCCO PER UNA FACILE
MANEGGEVOLEZZA
DESIGN ERGONOMICO PER UN UTILIZZO FACILE E CONFORTEVOLE
BRACCIO MESCOLATORE E FRUSTE NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE
FUNZIONAMENTO CON PULSANTE DI PROTEZIONE E ACCENSIONE CHE
IMPEDISCE L'ACCENSIONE ACCIDENTALE

1 HP MOTOR
STAINLESS STEEL BLADE
STAINLESS STEEL MIXING ARM
PROTECTION BUTTON FUNCTION
LOCK BUTTON OPERATION FOR EASY HANDLING
ERGONOMIC DESIGN FOR EASY AND COMFORTABLE USE
MIXER ARM AND WHISKS ARE NOT DISHWASHER SAFE
PROTECTION AND ON/OFF BUTTON OPERATION THAT PREVENTS
ACCIDENTAL SWITCHING ON

Mod. BLM

ZUPPIERA | SOUP KETTLE

LA ZUPPIERA ELETTRICA È UNO STRUMENTO SEMPLICE ED INTUITIVO DA USARE GRAZIE ALLE SUE CARATTERISTICHE E DIMENSIONI. CONCEPITO PER MANTENERE LA TEMPERATURA IDEALE DELLE PIETANZE È DOTATA DI TERMOSTATO CON CONTROLLO AUTOMATICO. PERMETTE DI PREPARARE GUSTOSE ZUPPE E MINESTRE IN ANTICIPO PER POI ASSAPORARLE E SERVIRLE QUANDO DESIDERATO. IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI RAGÙ, GULASCH, NUDDLES, SCHORABA E VIN BRULÈ.

THE ELECTRIC SOUP TUREEN IS A SIMPLE AND INTUITIVE TOOL TO USE THANKS TO ITS CHARACTERISTICS AND DIMENSIONS. CONCEIVED TO MAINTAIN THE IDEAL TEMPERATURE OF THE DISHES, IT IS EQUIPPED WITH A THERMOSTAT WITH AUTOMATIC CONTROL. IT ALLOWS YOU TO PREPARE TASTY SOUPS IN ADVANCE AND THEN SAVOR THEM AND SERVE THEM WHEN DESIRED. IDEAL FOR THE PREPARATION OF MEAT SAUCE, GOULASH, NUDDLES, SCHORABA AND MULLED WINE.

Beckers

ZUPPIERA

||SOUP KETTLE



**Mod. SKH 10 COD. ZUP01946
N. 267**

	POTENZA/POWER 0.4 KW/220-240 V/50HZ
	P.N./N.W. 5,1 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +45°C--+95°C
	CAPACITA'/CAPACITY 9 LT
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) Ø 335X365H mm



**Mod. SP10 S.S. COD. ZUP01943
N. 268**

	POTENZA/POWER 0.4 KW/220-240 V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +45°C--+95°C
	CAPACITA'/CAPACITY 9 LT
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) Ø 330X360H mm

CONTENITORE RIMOVIBILE IN ACCIAIO INOX

REMOVABLE CONTAINER IN STAINLESS STEEL

**Mod. SKH
SP**

CUOCI RISO ||RICE COOKER



IL CUOCI RISO È UNA SOLUZIONE RAPIDA PER LA COTTURA DEL RISO, CHE NE CONSENTE LA PREPARAZIONE ED IL MANTENIMENTO.

IL PRODOTTO SI PRESENTA, OTTIMO, SIA PER LA CUCINA ORIENTALE, SIA CHE IN QUELLA CUCINA IN CUI IL RISO È ABBONDANTEMENTE RICHIESTO.

IL RECIPIENTE INTERNO È TOTALMENTE ANTIADERENTE E DI SEMPLICE PULIZIA.

THE RICE COOKER IS A QUICK SOLUTION FOR COOKING RICE, WHICH ALLOWS IT TO BE PREPARED AND KEPT. THE PRODUCT IS EXCELLENT BOTH FOR ORIENTAL CUISINE AND FOR THOSE WHERE RICE IS IN GREAT DEMAND. THE INNER CONTAINER IS TOTALLY NON-STICK AND EASY TO CLEAN.

CUOCI RISO ||RICE COOKER



Mod. RIS1,8 COD. RIS03080
N. 269

Mod. RIS8 COD. RIS03000
N. 270

Mod. RIS12Y COD. RIS04005
N. 271

 POTENZA/POWER 0.7 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.195 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.30 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 2,6 kg	P.N./N.W. 11 kg	P.N./N.W. 12.7kg
 CAPACITA'/CAPACITY 1,8 LT	CAPACITA'/CAPACITY 8 LT	CAPACITA'/CAPACITY 21 LT
 DIM.PENTOLA/DIM. POT Ø 230,4 mm	DIM.PENTOLA/DIM. POT Ø 340 mm	DIM.PENTOLA/DIM. POT Ø 370 mm
 PORTATA X PERSONE/CAPACITY FOR PEOPLE: 2-10 PERSONE/PEOPLE	PORTATA X PERSONE/CAPACITY FOR PEOPLE: 25-40 PERSONE/PEOPLE	PORTATA X PERSONE/CAPACITY FOR PEOPLE: 70 PERSONE/PEOPLE
 DIMENSIONI ESTERNE APERTO EXTERNAL DIMENSIONS OPEN 300X480,5 H mm	DIMENSIONI ESTERNE APERTO EXTERNAL DIMENSIONS OPEN 480X740 H mm	DIMENSIONI ESTERNE APERTO EXTERNAL DIMENSIONS OPEN 610X410X850 H mm
 DIMENSIONI ESTERNE CHIUSO EXTERNAL DIMENSIONS CLOSED 240X270 H mm	DIMENSIONI ESTERNE CHIUSO EXTERNAL DIMENSIONS CLOSED 460X350 H mm	DIMENSIONI ESTERNE CHIUSO EXTERNAL DIMENSIONS CLOSED 550X410X370 H mm



ACCESSORI INCLUSI:
MISURINO, CUCCHIAIO, FORCHETTONE E
CESTELLO PER COTTURA A VAPORE
ACCESSORIES INCLUDED:
MEASURING CUP, SPOON, FORK AND STEAM
BASKET



PER I MODELLI RIS8Y/12Y INCLUSI:
MISURINO, CUCCHIAIO, FORCHETTONE E
GUAINA IN SILICONE
FOR RIS8Y/12Y MODELS INCLUDED:
MEASURING CUP, SPOON, FORK AND
SILICONE SHEATH



CORPO IN ACCIAIO
RECIPIENTE INTERNO ANTIADERENTE
FUNZIONE MANTENIMENTO CALORE

STEEL BODY
NON-STICK INNER CONTAINER
KEEP WARM FUNCTION

Mod. RIS

CONTENITORE TERMICO |||INSULATION BARREL

**PROGETTATI CON DOPPIA PARETE ISOLATA, PER
GARANTIRE LE MAGGIORI PRESTAZIONI SIA NELLA
RICHIESTA DI CALDO O FREDDO;
IDEALE PER CONSERVARE E TRASPORTARE.
CONTENITORI TOTALMENTE IMPILABILI, PER OGNI
ESIGENZA DI TRASPORTO E SPAZIO.**

DESIGNED WITH DOUBLE INSULATED WALL, TO
ENSURE THE BEST PERFORMANCE BOTH IN THE
REQUEST FOR HEAT OR COLD;
IDEAL FOR STORING AND TRANSPORTING.
TOTALLY STACKABLE CONTAINERS, FOR EVERY
TRANSPORT AND SPACE REQUIREMENT.

Beckers

Beckers

CONTENITORE TERMICO/INSULATION BARREL



Mod. 10L COD. CON01000
N. 272

Mod. 20L COD. CON02000
N. 273

Mod. 35L COD. CON03500
N. 274

 CAPACITA'/CAPACITY 10 LT	CAPACITA'/CAPACITY 20 LT	CAPACITA'/CAPACITY 35 LT
 P.N./N.W. 6,3 kg	P.N./N.W. 7,7 kg	P.N./N.W. 9,5 kg
 DIMENSIONI/DIMENSION Ø 300X170H mm	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 300X310H mm	DIMENSIONI/DIMENSION Ø 300X520H mm



TELAIO SS #201
VASCA INTERNA SS #443
DOPPIA PARETE CON ISOLAMENTO SCHIUMOGENO 0,8MM
MANTENIMENTO CALORE 8 ORE
MANTENIMENTO FREDDO 4/5 ORE
GANCI BLOCCA COPERCHIO
COPERCHI CON VALVOLA SFIATA VAPORE
GUARNIZIONE IN SILICONE
MANIGLIE ERGONOMICHE ED IN ACCIAIO INOX

SS #201 FRAME
INTERNAL TANK SS #443
DOUBLE WALL WITH 0.8MM FOAM INSULATION
8 HOUR HEAT MAINTENANCE
COLD MAINTENANCE 4/5 HOURS
LID LOCKING HOOKS
LIDS WITH STEAM VENT VALVE
SILICONE GASKET
ERGONOMIC AND STAINLESS STEEL HANDLES

SCALDA PIATTI/TAZZE || PLATE/CUP WARMER

SCALDA PIATTI IN ACCIAIO INOX IDEATO PER IL
MANTENIMENTO CALDO DI ATTREZZATURE PER LA
RISTORAZIONE.

STUDIATI PER UTILIZZO PROFESSIONALE NELLA
RISTORAZIONE E GASTRONOMIA.

SCALDA TAZZE IN ACCIAIO INOX IDEATO PER IL
MANTENIMENTO CALDO DI ATTREZZATURE PER LA
RISTORAZIONE.

STUDIATI PER UTILIZZO PROFESSIONALE NELLA
RISTORAZIONE E GASTRONOMIA.

STAINLESS STEEL PLATE WARMER DESIGNED FOR
KEEPING CATERING EQUIPMENT WARM.

DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE IN CATERING
AND GASTRONOMY.

STAINLESS STEEL CUP WARMER DESIGNED FOR
KEEPING CATERING EQUIPMENT WARM.

DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE IN CATERING
AND GASTRONOMY.

SCALDA PIATTI || PLATE WARMER



Mod. PW-E COD. SCA01672
N. 275

Mod. PW-S COD. SCA01670
N. 276

	POTENZA/POWER 0.4 KW/220-240 V/50HZ		POTENZA/POWER 0.75 KW/220-240 V/50HZ
	P.N./N.W. 19 kg		P.N./N.W. 32 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C -85°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE 85 °C
	CAPACITA'/CAPACITY 40PIATTI/DISHES Ø 230/310 mm		CAPACITA'/CAPACITY 50/60 PIATTI/DISHES Ø 230 mm
	DIM.PIATTO/PLATE DIAMETER Ø 320 mm		DIMENSIONI INTERNE/DIMENSIONS INTER. 420X380X660 H mm
	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 405X767 H mm		DIM. (LxPxH)/DIM. 450X450X850 mm

INTERRUTTORE ON/OFF
ON/OFF SWITCH

TELAIO IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL FRAME

Mod. PW

SCALDA PIATTI/TAZZE

|| PLATE/CUP WARMER



Mod. PW-D COD. SCA01671
N. 277



Mod. CW-72 COD. CUP07200
N. 278

 POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240 V/50HZ	POTENZA/POWER 0,14 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 45,5 kg	P.N./N.W. 11,5 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 85°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 60°C
 CAPACITA'/CAPACITY 110/120 PIATTI/DISHES Ø 320 mm	CAPACITA'/CAPACITY  72 TAZZE/CUPS
 DIMENSIONI INTERNE/DIMENSIONS INTER. 715X385X660 H mm	---
 DIMENSIONI/DIMENSIONS ESTERNE 750X450X850 H mm	DIMENSIONI/DIMENSIONS 320X320X550 H mm

2 RIPIANI/2 SHELVES
STRUTTURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE
STRUCTURE IN STAINLESS STEEL
RESISTENZA IN ACCIAIO INOX
RESISTANCE IN STAINLESS STEEL
INTERRUTTORE ON/OFF CON SPIA
LUMINOSA
ON/OFF SWITCH WITH INDICATOR LIGHT

TELAIO IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL FRAME

Mod. PW
CW

BOLLITORE ACQUA PERCOLATORI || WATER KETTLE PERCOLATORS



PERCOLATORI CHE MANTENGONO LA
TEMPERATURA OTTIMALE.

PERCOLATORS THAT MAINTAIN THE
OPTIMAL TEMPERATURE.

BOLLITORE ACQUA/THERMOS

HOT WATER DISPENSER/THERMOS



Mod. B10 LT COD. WET01000
N. 279

 POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240 V/50HZ	POTENZA/POWER 2.5 KW/220-240 V/50HZ
 P.N./N.W. 3,3 kg	P.N./N.W. 4,8 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C
 CAPACITA'/CAPACITY 10 LT	CAPACITA'/CAPACITY 22 LT
 DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 220X504 H mm	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 290X581 H mm



Mod. B18 LT COD. WET01800
N. 281

 POTENZA/POWER 2.5 KW/220-240 V/50HZ	POTENZA/POWER 2.5 KW/220-240 V/50HZ
 P.N./N.W. 4,38 kg	P.N./N.W. 4,38 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C
 CAPACITA'/CAPACITY 15,8 LT/105 TAZZE/CUPS	CAPACITA'/CAPACITY 15,8 LT/105 TAZZE/CUPS
 DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 290X517 H mm	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 290X517 H mm

MANOPOLA DI TEMPERATURA
INDICATORE LUMINOSO
INTERRUTTORE ON/OFF
ACCIAIO INOX #304
DOPPIA CAMERA
CONTROLLO AUTOMATICO TEMPERATURA DI RIBOLLIMENTO
COPERCHIO DI CHIUSURA CON MANIGLIE ANTI SCOTTAMENTO

TEMPERATURE KNOB
LIGHT INDICATOR
ON/OFF SWITCH
#304 STAINLESS STEEL
DOUBLE ROOM
AUTOMATIC BOILING TEMPERATURE CONTROL
CLOSING LID WITH ANTI-BURN HANDLES

Mod. B

PERCOLATORE

||THERMOS PERCOLATOR



Mod. PC60 D COD. PER02080
N. 282

Mod. PC90 D COD. PER02085
N. 283

Mod. PC150 D COD. PER02090
N. 284

 POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240 V/50HZ	POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240 V/50HZ	POTENZA/POWER 1.6 KW/220-240 V/50HZ
 P.N./N.W. 3,4 kg	P.N./N.W. 4,4 kg	P.N./N.W. 5,7 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30°C - 110°C
 QUANT.MIN.EROG./MIN.BREWING Q.TY 0.6 LT	QUANT.MIN.EROG./MIN.BREWING Q.TY 0.6 LT	QUANT.MIN.EROG./MIN.BREWING Q.TY 1,3 LT
 TEMPO PREPARAZIONE/BREWING TIME 30 MIN./6 LT	TEMPO PREPARAZIONE/BREWING TIME 45 MIN./9 LT	TEMPO PREPARAZIONE/BREWING TIME 60 MIN./15 LT
 CAPACITA'/CAPACIY 6 LT/40 TAZZE/CUPS	CAPACITA'/CAPACIY 9 LT/60 TAZZE/CUPS	CAPACITA'/CAPACIY 15 LT/90 TAZZE/CUPS
 DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 245X449 H mm	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 245X545 H mm	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 305X576 H mm

SISTEMA DI RISCALDAMENTO PER MANTENERE IL CALORE
INTERRUTTORE ON/OFF
SPIA DI CONTROLLO MANTENIMENTO CALORE
TEMPERATURA RESISTENZE: 35-98°C
INDICATORE DI LIVELLO

HEATING SYSTEM TO KEEP WARM
ON/OFF SWITCH
KEEP WARM CONTROL LIGHT
RESISTANCE TEMPERATURE: 35-98°C
LEVEL INDICATOR

Mod. PC-D

STRUMENTI BUFFET

|| BUFFET TOOLS

UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI
MACCHINE PER LA SALA COLAZIONI,
ANCHE DISTRIBUTORI AUTOMATICI
SNACK&DRINK ED EROGATORI ACQUA.

A SELECTION OF THE BEST MACHINES
FOR THE BREAKFAST ROOM, INCLUDING
SNACK&DRINK VENDING MACHINES AND
WATER DISPENSERS.



Beckers

SPILLATORE BIRRA DA TAVOLO DISTRIBUTORE DI CEREALI DISTRIBUTORE SUCCO E BEVANDE ||TABLETOP BEER DISPENSER CEREAL DISPENSER JUICE AND DRINK DISPENSER



Mod. SPI-3 COD. JUI02015 N. 285	Mod. JV-C COD. JUI02010 N. 286	Mod. JV-S COD. JUI02000 N. 287	Mod. JV-D COD. JUI02005 N. 288
P.N./N.W. 2 kg	P.N./N.W. 2,5 kg	P.N./N.W. 4 kg	P.N./N.W. 8,5 kg
CAPACITA'/CAPACIY 3 LT	CAPACITA'/CAPACIY 3,5 LT	CAPACITA'/CAPACIY 8 LT	CAPACITA'/CAPACIY 8 LT (X2)
DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 170X820 H mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 200X240X650 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 350X260X550 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 350X560X550 mm

SPI-3
 CON COLONNA REFRIGERANTE
 CONTENITORE IN POLICARBONATO
 SOSTEGNO CONTENITORE IN POLIPROPILENE

JV-S/JV-D
 TELAIO IN ACCIAIO INOX
 MANIGLIE E SUPPORTI IN MATERIALE PLASTICO
 CONTENITORE IN POLICARBONATO
 COLONNA REFRIGERANTE CON RUBINETTO

SPI-3
 WITH REFRIGERANT COLUMN
 POLYCARBONATE CONTAINER
 CONTAINER SUPPORT IN POLYPROPYLENE

JV-S/JV-D
 STAINLESS STEEL FRAME
 HANDLES AND SUPPORTS IN PLASTIC MATERIAL
 POLYCARBONATE CONTAINER
 REFRIGERANT COLUMN WITH TAP

Mod. SPI
 JV

BUFFET REFRIGERATO

REFRIGERATED BUFFET



Mod. B26 COD. BUF01100
N. 289



P.N./N.W.
4,3 kg



DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
580x350x250 mm



COPERCHIO IN POLICARBONATO TRASPARENTE
TRANSPARENT POLYCARBONATE LID

N.1 VASSOIO GN 1/1 20H/N.1 VASCA GN 1/1 65H
N.1 TRAY GN 1/1 20H / N.1 TANK GN 1/1 65H

ELEMENTO DI RAFFREDDAMENTO 0°
COOLING ELEMENT 0°

STRUTTURA CONTENITORE IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL CONTAINER STRUCTURE



Mod. BUF01105
N. 290



P.N./N.W.
1,9 kg



DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH)
525x325x20 mm

PACCHETTO DI RAFFREDDAMENTO
COOLING PACK

Mod. B

BEVANDE CALDE

||HOT DRINKS



**MACCHINE STUDIATE PER LE BEVANDE
CALDE;
PER UTILIZZO PROFESSIONALE NELLA
RISTORAZIONE E GASTRONOMIA.**

**MACHINES DESIGNED FOR HOT DRINKS;
FOR PROFESSIONAL USE IN CATERING
AND GASTRONOMY.**

CIOCCOLATIERE

CHOCOLATES DISPENSER

SISTEMA
RISCALDAMENTO A
BAGNOMARIA
BAIN MARIE HEATING
SYSTEM



Mod. C-04 COD. CIO01300
N. 291

Mod. C-02 COD. CIO01150
N. 292

Mod. C-03 COD. CIO01200
N. 293

 POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240V/50 HZ	POTENZA/POWER 1.2 KW/220-240 V/50HZ	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 5 kg	P.N./N.W. 5 kg	P.N./N.W. 7.3 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 0°C - 90°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0°C - 90°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 65-85°C
 CAPACITA'/CAPACITY 3 LT	CAPACITA'/CAPACITY 6 LT	CAPACITA'/CAPACITY 5 LT
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X220X420 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X260X470 mm	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 230X455 H mm

Termostato Mantenimento 80°
Holding thermostat 80°
Termostato lavoro 120°
Working thermostat 120°



TEMPERATURA AMB. RICHIESTA 10-32°C
Vasca in polycarbonato
MISCELAGGIO CONTINUO
EROGATORE ANTIGOCCE
CONTENITORE IN ACCIAIO
GOCCIOLATOIO CON GALLEGIANTE
SEGNALA PIENO
PROTEZIONE ANTISURRISCALDAMENTO
ROOM TEMPERATURE REQUEST 10-32°C
POLYCARBONATE TANK
CONTINUOUS MIXING
ANTI-DROP DISPENSER
STEEL CONTAINER
DRIPT RAY WITH
GALLEGINTE SIGNALS FULL
OVERHEAT PROTECTION

VASCA IN POLICARBONATO
RISCALDAMENTO DIRETTO CON MESCOLAMENTO CONTINUO

POLYCARBONATE TANK
DIRECT HEATING WITH CONTINUOUS MIXING

Mod. C

FONTANE DI CIOCCOLATO || CHOCOLATE FOUNTAIN

LA FONTANA DI CIOCCOLATO CREA
UN' ATMOSFERA MAGICA ED UNICA,
DURANTE FESTE E RICEVIMENTI.
COMPLETAMENTE SMONTABILE E DI
FACILE PULIZIA.

THE CHOCOLATE FOUNTAIN CREATES A
MAGICAL AND UNIQUE ATMOSPHERE
DURING PARTIES AND RECEPTIONS.
COMPLETELY DISASSEMBLED AND EASY
TO CLEAN.



FONTANE DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE FOUNTAIN



Mod. F4 COD. FON04000
N. 294

Mod. F5 COD. FON05000
N. 295

	POTENZA/POWER 0.26 KW/220-240V/50HZ		POTENZA/POWER 0.31 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 5 kg		P.N./N.W. 8 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0-110°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE 0-150°C
	CAPACITA'/CAPACITY 5 KG DI CIOCCOLATO/OF CHOCOLATE		CAPACITA'/CAPACITY 8 KG DI CIOCCOLATO/OF CHOCOLATE
	DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 330X600H mm		DIMENSIONI/DIMENSION (DxH) Ø 370X800H mm

CORPO IN ACCIAIO INOX
FUNZIONAMENTO CON VITE SENZA FINE

STAINLESS STEEL BODY
OPERATION WITH WORM SCREW

Mod. F

ZUCCHERO FILATO E POPCORN ||COTTON CANDY AND POPCORN

**MACCHINE OTTIME PER LE TUE
FESTE!
DAL DESIGN ACCATTIVANTE ED
ORIGINALE SARANNO LE
PROTAGONISTE DEI TUOI EVENTI.
LINEA STUDIATA PER UNA
SEMPLICE ED ECCELLENTE
PULIZIA.
EXCELLENT MACHINES FOR YOUR
PARTIES!
WITH AN ATTRACTIVE AND
ORIGINAL DESIGN, THEY WILL BE
THE PROTAGONISTS OF YOUR
EVENTS.
LINE STUDIED FOR A SIMPLE AND
EXCELLENT CLEANING.**



POPCORN E ZUCCHERO FILATO

||POPCORN AND COTTON CANDY



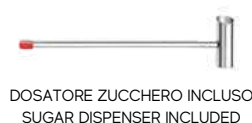
Mod. PC6 COD. POP01710
N. 296



Mod. CAR6 COD. CAR01709
N. 297



Mod. ZF30 COD. ZAF01000
N. 298



DOSATORE ZUCCHERO INCLUSO
SUGAR DISPENSER INCLUDED



Mod. ZF5 COD. ZAF01050
N. 299

POTENZA/POWER 1.44 KW/220-240V/50HZ	---	POTENZA/POWER 1.03 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.03 KW/230V/50HZ
P.N./N.W. 20 kg	P.N./N.W. 10 kg	P.N./N.W. 25 kg	P.N./N.W. 9,5 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 50/245°C	---	PRODUZIONE/PRODUCTION 1/30 SEC.	PRODUZIONE/PRODUCTION 1 PZ./5-8 SEC.
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 505X370X680 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 696X364X847 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 960X530X1120 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 520X520X400 mm

DOSAGGIO OLIO/DOSAGE OIL - 50ML
DOSAGGIO MAIS/CORN DOSAGE - 150GR

CON CLIP DI BLOCCAGGIO
WITH LOCKING CLIP
VASCA IN ACCIAIO INOX #304
#304 STAINLESS STEEL BOWL
DIMENSIONE VASCA
TANK SIZE Ø 520 mm
DOTATA DI CASSETTO PORTA
ACCESSORI
EQUIPPED WITH DRAWER FOR
ACCESSORIES

CON CLIP DI BLOCCAGGIO
WITH LOCKING CLIP
VASCA IN ACCIAIO INOX #304
#304 STAINLESS STEEL BOWL
DIMENSIONE VASCA
TANK SIZE Ø 520 mm
DOTATA DI CASSETTO PORTA
ACCESSORI
EQUIPPED WITH DRAWER FOR
ACCESSORIES



CUPOLA NON INCLUSA
DOME NOT INCLUDED
ZAF01060 - 300

Mod. PC
CAR
ZF

IMPASTATRICI PLANETARIE || PLANETARY MIXERS



LE IMPASTATRICI PLANETARIE LAVORANO CON MOVIMENTO ROTATORIO E DI ROTAZIONE INTORNO AL LORO CENTRO, IMPASTANDO E MESCOLANDO IN MODO COMPLETO ED OMOGENEO LUNGO TUTTE LE PARTI DELLA CIOTOLA. ADATTE PER DIVERSI TIPI DI IMPASTO, QUALI PIZZA, PANE, BISCOTTI, CROISSANT, BIGNÈ, PAN DI SPAGNA, PASTA FROLLA, MERINGHE, PUREE, MAIONESE, SALSE VARIE, PANNA MONTATA E CREME.

PLANETARY MIXERS WORK WITH A ROTATIONAL AND ROTATIONAL MOVEMENT INSIDE THEIR CENTER, KNEADING AND MIXING COMPLETELY AND HOMOGENEOUSLY ALONG ALL PARTS OF THE BOWL. SUITABLE FOR DIFFERENT TYPES OF DOUGH, SUCH AS PIZZA, BREAD, BISCUITS, CROISSANTS, CREAM PUFFS, SPONGE CAKE, SHORTCRUST PASTRY, MERINGUES, PUREES, MAYONNAISE, VARIOUS SAUCES, WHIPPED CREAM AND CREAMS.

IMPASTATRICI PLANETARIE

PLANETARY MIXERS



MICRO SWITCH DI SICUREZZA SU TUTTI I MODELLI
SAFETY MICRO SWITCH ON ALL MODELS



CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR **0,8 KG**

Mod. IP7 COD. PLA01700
N. 301



TRASMISSIONE AD
INGRANAGGI CON VITE
SENZA FINE

GEAR TRANSMISSION
WITH WORM SCREW

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR **2,5 KG**

Mod. IP10 COD. PLA01710
N. 302

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR **5 KG**

Mod. IP20 COD. PLA01715
N. 303

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR **6 KG**

Mod. IP30 COD. PLA01720
N. 304

 POTENZA/POWER 0.32 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.60 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.1 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 21 kg	P.N./N.W. 52 kg	P.N./N.W. 63 kg	P.N./N.W. 83 kg
 VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 7,5 LT	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 10 LT	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 20 LT	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 25 LT
 FRUSTA/WIRE WHIP 40/250 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 1080 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 1080 RPM	FRUSTA/WIRE WHIP 480 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 244 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 148 RPM	FRUSTA/WIRE WHIP 462 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 317 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 197 RPM	FRUSTA/WIRE WHIP 462 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 317 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 197 RPM
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 410X250X420 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X470X680 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X580X890 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X600X890 mm



GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX
MICROSWITCH DI SICUREZZA CHE BLOCCA LA MACCHINA SU:

- BRACCIO
- VASCA
- GRIGLIA DI PROTEZIONE

PULSANTE ON/OFF
CAMBIO MANUALE A TRE VELOCITÀ

STAINLESS STEEL PROTECTION GRID
SAFETY MICROSWITCH THAT BLOCKS THE MACHINE ON:

ARM
BASIN
PROTECTION GRID

ON/OFF BUTTON
THREE-SPEED MANUAL GEARBOX

Mod. IP

IMPASTATRICI PLANETARIE

PLANETARY MIXERS



FRUSTA
WIRE WIP

SPATOLA
FLAT BEATER

UNCINO
SPIRAL HOOK



CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR 1 KG

Mod. GJ10 COD. PLA01730
N. 305

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR 3 KG

Mod. GJ20 COD. PLA01735
N. 306

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR 3,5 KG

Mod. GJ30 COD. PLA01740
N. 307

CAPACITA' VASCA FARINA A SECCO
BOWL CAPACITY DRY FLOUR 4,5 KG

Mod. GJ40 COD. PLA01745
N. 308

POTENZA/POWER 0.45 KW/220V/50HZ	POTENZA/POWER 0.75 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.1 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.1 KW/220-240V/50HZ
P.N./N.W. 56 kg	P.N./N.W. 58 kg	P.N./N.W. 90 kg	P.N./N.W. 150 kg
VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 10 LT	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 20 LT	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 30 LT	VOLUME VASCA/BOWL VOLUME 40 LT
FRUSTA/WIRE WHIP 110 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 178 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 390 RPM	FRUSTA/WIRE WHIP 105 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 180 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 408 RPM	FRUSTA/WIRE WHIP 110 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 200 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 420 RPM	FRUSTA/WIRE WHIP 80 RPM SPATOLA/FLAT BEATER 160 RPM UNCINO/SPIRAL HOOK 288 RPM
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 450x366x606 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 515X440X820 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 545X488X925 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 620X630X1011 mm

TRASMISSIONE AD INGRANAGGI CON VITE SENZA FINE

TRASMISSIONE A CINGHIA

GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX
PULSANTE ON/OFF
CAMBIO MANUALE A TRE VELOCITÀ
MICROSWITCH CHE BLOCCA LA MACCHINA SU BRACCIO E GRIGLIA DI PROTEZIONE

STAINLESS STEEL PROTECTIVE GRILLE
ON/OFF BUTTON
THREE-SPEED MANUAL TRANSMISSION
MICROSWITCH THAT LOCKS THE MACHINE ON THE ARM AND PROTECTIVE GRILLE

Mod. GJ

TAGLIAVERDURE || VEGETABLE CUTTER



PROGETTATI E COSTRUITI CON MATERIALI CHE GARANTISCONO OTTIME PRESTAZIONI. SONO LA SOLUZIONE PIÙ VELOCE, PER PREPARARE E SERVIRE OGNI TIPO DI VERDURE. LA SOLUZIONE PIÙ RAPIDA PER TAGLIARE CON PRECISIONE.

DESIGNED AND BUILT WITH MATERIALS THAT GUARANTEE EXCELLENT PERFORMANCE. THEY ARE THE FASTEST SOLUTION FOR PREPARING AND SERVING ALL KINDS OF VEGETABLES. THE FASTEST WAY TO CUT WITH PRECISION.

TAGLIAVERDURE || VEGETABLE CUTTER

**TAGLIA VERDURE
VEGETABLE CUTTER**



CUTTER



**TAGLIA PATATE
POTATO CUTTER**



Mod. VCH 300 COD. TAG01999
N. 309

Mod. HR6 COD. CUT03010
N. 310

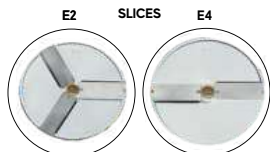
Mod. HR9 COD. CUT03005
N. 311

Mod. TP5 COD. TAG01873
N. 312

POTENZA/POWER 0.55 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.8 KW/220-240V/50HZ	
P.N./N.W. 22 kg	P.N./N.W. 18,2 kg	P.N./N.W. 19,5 kg	P.N./N.W. 4 kg
PROD. ORARIA/PROD. HOUR 300KG/H	CAPACITA'/CAPACITY MAX 3,5 LT	CAPACITA'/CAPACITY MAX 4,6 LT	
DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 240X540X510 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 380X280X380 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 470X290X435 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 275X175X205 mm

DISCHI INCLUSI/DISCS INCLUDED

**AFFETTA
SLICES**



**GRATTUGGIA E SFILACCIA
GRATE AND STRIN**



CARICO LAVORO/WORK LOAD
6 LT



N. GIRI LAME/RPM
1100-2200 MIN.

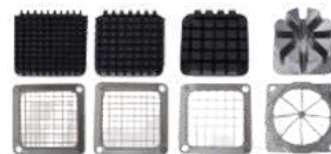
CARICO LAVORO/WORK LOAD
9 LT

N. GIRI LAME/RPM
1100-2200 MIN.

IN ACCIAIO INOX E ALLUMINIO
MADE OF SS AND ALUMINUM ALLOY STEEL
PIEDINI CON VENTOSA
FEET WITH SUCTION

COMPRESSE N.4 LAME DI CUI N.1 PER
TAGLIARE AGRUMI E MELE IN 4 PZ.
INCLUDING N.4 BLADES OF WHICH N.1 FOR
CUTTING CITRUS AND APPLES INTO 4 PCS.

STRUMENTI INCLUSI/TOOLS INCLUDED



6,5X6,5
mm

9X9
mm

14X14
mm

8PZ.

BASE 28 mm

SOLO MODELLO HR
VARIATORE DI VELOCITÀ
COPERCHIO TRASPARENTE CON GUARNIZIONE IN
SILICONE PER TENUTA LIQUIDI
GRUPPO LAME CON MOZZO IN ACCIAIO INOX #316
MOTORE VENTILATO CON PROTEZIONE TERMICA E
FRENO MOTORE
VASCA ACCIAIO INOX #304
OMOGENIZZA

ONLY MODEL HR
TRANSPARENT LID WITH SILICONE GASKET FOR
SEALING LIQUIDS
BLADE ASSEMBLY WITH #316 STAINLESS STEEL
HUB
VENTILATED MOTOR WITH THERMAL PROTECTION
AND MOTOR BRAKE
STAINLESS STEEL TANK #304
HOMOGENISE

**Mod. VCH
HR/TP**

PELAPATATE || POTATO PEELER



Mod. PPP6 COD. PEL01200
N. 313



Mod. PPP10 COD. PEL01205
N. 314



Mod. PPP15 COD. PEL01210
N. 315



 POTENZA/POWER 0,37 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0,56 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0,9 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 30 kg	P.N./N.W. 40 kg	P.N./N.W. 50 kg
 CAPACITA'/CAPACIY 6 LT/9 KG	CAPACITA'/CAPACIY 10 LT/12 KG	CAPACITA'/CAPACIY 15 LT/16 KG
 PROD.ORARIA/PROD.HOUR 140-180 KG/H	PROD.ORARIA/PROD.HOUR 240-480 KG/H	PROD.ORARIA/PROD.HOUR 480-900 KG/H
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X700X850 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X700X900 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 340X700X1000 mm



PELAPATATE ELETTRICO PROFESSIONALE DA APPOGGIO
A PAVIMENTO CON CASSETTO DI RACCOLTA

PROFESSIONAL FLOOR STANDING ELECTRIC
POTATO PEELER WITH COLLECTION DRAWER

Mod. PPP

CENTRIFUGA PER INSALATA

SALAD JUICER



Mod. L12 COD. CEN01200
N. 316

	MATERIALE/MATERIAL PP
	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 330X440 H mm



Mod. L25 COD. CEN02500
N. 317

	MATERIALE/MATERIAL PP
	DIMENSIONI/DIMENSIONS Ø 425X520 H mm



CON SCARICO/WITH EXHAUST

Mod. L

HAMBURGATRICI SEGAOSSA || HAMBURGER MACHINES || BONESAW

**HAMBURGATRICI, OTTIME PER PREPARARE
IN MODO VELOCE E FACILE, PERFETTI
HAMBURGER, TONDI E COMPATTI.
DISCHI PER HAMBURGER IN CELLOPHAN
ADATTI ALLE NOSTRE MACCHINE.**

HAMBURGER MACHINES, EXCELLENT FOR
PREPARING IN A QUICK AND EASY WAY,
PERFECT HAMBURGERS, ROUND AND
COMPACT.

HAMBURGER DISCS IN CELLOPHANE
SUITABLE FOR OUR MACHINES.

**SEGAOSSA:
ACCESSORIO INDISPENSABILE
PER LA MACELLERIA.
DI FACILE PULIZIA.**

BONESAW:
ESSENTIAL ACCESSORY FOR
THE BUTCHER SHOP.
EASY TO CLEAN.



HAMBURGATRICI

HAMBURGER PRESSES



NON MICROFORATI
NOT MICRO-PERFORATED
CEL01000: CIRCA 2530 DISCHETTI
CEL01300: CIRCA 1497 DISCHETTI
CEL01000: APPROXIMATELY 2530 DISKETTES
CEL01300: APPROXIMATELY 1497 DISKETTES



Mod. MH 100 COD. HAM01997
N. 318

Mod. MH 130 COD. HAM01998
N. 319

 P.N./N.W. 5,2 kg	P.N./N.W. 5,6 kg
 QUANTITA' MAX CARNE MAX QUANTITY OF MEAT 99 GR	QUANTITA' MAX CARNE MAX QUANTITY OF MEAT 168 GR
 DIM. HAMBURGER/DIM. HAMBURGER Ø 100 mm	DIM. HAMBURGER/DIM. HAMBURGER Ø 130 mm
 DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 160x230x270 mm	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 160x230x270 mm

Mod. PT 50 COD. CEL01000
N. 320

Mod. TP 50 COD. CEL01300
N. 321

 P.N./N.W. 1 kg	
 DIM. DISCO/DISK SIZE Ø 100 mm	
 DIM. DISCO/DISK SIZE Ø 130 mm	

MECCANICA
ACCIAIO INOX

MECHANICS
STAINLESS STEEL

Mod. MH
PT/TP

SEGAOSSA E COLTELLO PER KEBAB

BONE SAW AND KEBAB KNIFE

Mod. SO1650 COD. SEG01650
N. 322

	POTENZA/POWER 0.75 KW/1HP/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 47 kg
	LUNGH.SEGA/SAW LENGHT 1650 mm
	SPESSORE LAMA/BLADE THICKNESS 0,5 mm
	LARGH.SEGA/SAW WIDTH 16 mm
	SPESSORE TAGLIO/CUTTING THICKNESS 5/155 mm
	ALTEZZA MAX TAGLIO/MAX CUT HEIGHT 200 mm
	DIMENSIONE TAVOLO/TABLE SIZE 505X415 mm
	TEMPO DI ROTTURA/BRAKE TIME 0,2 S
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 550X500X920 mm

PIATTO FISSO
FIXED PLATE



Mod. KB-1 COD. KEB01000
N. 323

	POTENZA/POWER 0.09 KW/230-240V/50-60 HZ
	P.N./N.W. 1,2 kg
	RPM 5800
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 110x230H mm



TESTA IN ACCIAIO INOSSIDABILE/PROTEZIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE/REGOLAZIONE MANUALE DELLO SPESSORE/LAMA
REGOLABILE DA 2,5 MM A 15 MM/LAMA A DISCO LISCIA Ø 80 MM/AFFILATORE DI RICAMBIO

FULLY ADJUSTABLE/STAINLESS STEEL HEAD/STAINLESS STEEL GUARD/MANUAL THICKNESS ADJUSTMENT, BLADE ADJUSTABLE FROM
2.5 MM TO 15 MM/SMOOTH DISC BLADE Ø 80 MM/REPLACEMENT SHARPENER

SOLO PER MOD. SO1650:
IN ALLUMINIO ANODIZZATO
PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX
ALTE PRESTAZIONI

ONLY MOD. SO1650:
IN ANODIZED ALUMINUM
WORKTOP IN STAINLESS STEEL
HIGH PERFORMANCE

Mod. SO
KB

GRATTUGIA || GRATER

LA GRATTUGIA È UN ACCESSORIO MOLTO UTILE USATO IN CUCINA E NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PER GRATTUGIARE DEGLI ALIMENTI IN PICCOLI PEZZI DI DIMENSIONE OMOGENEA.

VIENE UTILIZZATO ANCHE PER ALTRI ALIMENTI DI CONSISTENZA SIMILARE COME IL LARDO, I FORMAGGI, IL PANE, LE COTENNE, LA FRUTTA SECCA E COMPONENTI DI RIPIENI.

LINEA CURATA CHE CONSENTE UN'OTTIMA PULIZIA DOPO L'UTILIZZO.

THE GRATER IS A VERY USEFUL ACCESSORY USED IN THE KITCHEN AND IN THE FOOD INDUSTRY TO GRATE FOOD INTO SMALL PIECES OF UNIFORM SIZE.

IT IS ALSO USED FOR OTHER FOODS OF SIMILAR CONSISTENCY SUCH AS LARD, CHEESES, BREAD, PORK RINDS, DRIED FRUIT AND STUFFING COMPONENTS. CAREFUL LINE THAT ALLOWS EXCELLENT CLEANING AFTER USE.



GRATTUGIA || GRATER



Mod. GF8 COD. GRA02000
N. 324



	POTENZA/POWER 0.45 KW/0.5HP/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 8,2 kg
	DIMENSIONE BACINELLA/BOWL DIMENSIONS Ø 170X60H mm
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 290X170X295 mm

BACINELLA IN ACCIAIO INOX
BOWL STAINLESS STEEL



STRUTTURA IN ALLUMINIO
MICROSWITCH DI SICUREZZA
RULLO GRATTUGIA IN ACCIAIO INOX AISI #304
ESTRAIBILE E LAVABILE ANCHE IN LAVASTOVIGLIE

ALUMINIUM STRUCTURE
SAFETY MICROSWITCH
GRATER ROLLER IN AISI #304 STAINLESS STEEL,
REMOVABLE AND DISHWASHER SAFE

Mod. GF8

VETRINE NEUTRE

|| NEUTRAL

SHOWCASES



**DISPONIBILI VETRINE PER TUTTE LE
ESIGENZE.**

**VETRINE NEUTRE, IDEALI PER
L'ESPOSIZIONE ED IL MANTENIMENTO
COME BRIOCHES, DOLCI E STUZZICHINI.**

SHOWCASES AVAILABLE FOR ALL
NEEDS.

NEUTRAL SHOWCASES, IDEAL FOR
DISPLAYING AND MAINTAINING
BRIOCHES, SWEETS AND SNACKS.

VETRINE NEUTRE

|| NEUTRAL SHOWCASES



Mod. RTN 25 COD. VET01300
N. 325



Mod. RTN 45 COD. VET01305
N. 326

	CAPACITA'/CAPACITY 25 LT		CAPACITA'/CAPACITY 45 LT
	P.N./N.W. 9 kg		P.N./N.W. 12,5 kg
	PIANO/SHELF VETRO SINGOLO/SINGLE GLASS		PIANO/SHELF VETRO DOPPIO/DOUBLE GLASS
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X376X305 mm		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X376X370 mm

APERTURA LATO OPERATORE/SIDE OPENING DOOR OPERATOR



Mod. RTZ 35 COD. VET01310
N. 327



Mod. RTZ 50 COD. VET01315
N. 328

	CAPACITA'/CAPACITY 35 LT		CAPACITA'/CAPACITY 50 LT
	P.N./N.W. 8,6 kg		P.N./N.W. 11,9 kg
	PIANO/SHELF VETRO SINGOLO/SINGLE GLASS		PIANO/SHELF VETRO DOPPIO/DOUBLE GLASS
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X361X305 mm		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X361X370 mm

APERTURA SU ENTRAMBI I LATI/OPENING ON BOTH SIDES

BASAMENTO IN ACCIAIO INOX
CORPO IN VETRO

STAINLESS STEEL BASE
GLASS BODY

Mod. RTN
RTZ

VETRINE A CALDO

|| HOT SHOWCASES

LA VETRINA CALDA È UN ESPOSITORE PROFESSIONALE PER BAR, UTILE PER CONSERVARE ED ESPORRE CORNETTI, BRIOCHES ECC... CON UN SISTEMA DI RISCALDAMENTO AD ACQUA LA VETRINA TERRÀ AL CALDO LE BRIOCHES CHE SEMBRERANNO APPENA SFORNATE

THE WARM DISPLAY CASE IS A PROFESSIONAL DISPLAY UNIT FOR BARS USEFUL FOR STORING AND DISPLAYING CROISSANTS, BRIOCHES, ETC. WITH A WATER HEATING SYSTEM, THE DISPLAY CASE WILL KEEP THE BRIOCHES WARM, MAKING THEM SEEM FRESH FROM THE OVEN.

VETRINE A CALDO

HOT SHOWCASES



Mod. DH 260 COD. VET01843
N. 329



Mod. DH 395 COD. VET01844
N. 330

 POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 13 kg	P.N./N.W. 14 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 500X370X276 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 500X370X412 mm



Mod. SH 260 COD. VET01843
N. 331



Mod. SH 395 COD. VET01844
N. 332

 POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 10,8 kg	P.N./N.W. 14,5 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 500X360X260 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 500X360X395 mm

BASE IN ACCIAIO INOX
CONTENITORE PER L'ACQUA
INTERRUTTORE ON/OFF

BASE IN STAINLESS STEEL
WATER CONTAINER
ON/OFF SWITCH

Mod. DH
SH

VETRINE A CALDO

HOT SHOWCASES



Mod. DHN 300 COD. VET01848
N. 333



Mod. DHN 500 COD. VET01849
N. 334

	POTENZA/POWER 0.30 KW/220-240V/50HZ		POTENZA/POWER 0.50 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 13 kg		P.N./N.W. 19 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X376X311 mm		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 554X376X432 mm

SERBATOIO ACQUA/WATER
RESERVOIR
ULTERIORE SERBATOIO PROFONDO
GN1/9X2,5"/ADDITIONAL DEEP TANK
GN1/9X2,5"
SISTEMA DI RISCALDAMENTO CON
RESISTENZA/HEATING SYSTEM WITH
RESISTANCE
GUARNIZIONI IN GOMMA/RUBBER
GASKETS
INDICATORE
RISCALDAMENTO/HEATING
INDICATOR



Mod. DH 580 COD. VET01647
N. 335



Mod. DH 805 COD. VET01648
N. 336

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50HZ		POTENZA/POWER 1.5 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 32 kg		P.N./N.W. 41 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 640X360X530 mm		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 865X360X625 mm

SOLO MOD. DH580/805:
TELAIO IN ACCIAIO INOX
4 RIPIANI ESTRAIBILI
INDICATORE DELLA TEMPERATURA
VETRO SCORREVOLE SU UN LATO

ONLY MOD. DH580/805:
STAINLESS STEEL FRAME
4 REMOVABLE SHELVES
TEMPERATURE INDICATOR
SLIDING GLASS ON ONE SIDE

Mod. DH
DHN

VETRINE A CALDO

HOT SHOWCASES



Mod. R300 COD. VET01660
N. 337

	POTENZA/POWER 1.84 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 35 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-85°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 730X550X680 mm



Mod. R602 COD. VET01834
N. 338

Mod. R601 COD. VET01649
N. 339

Mod. R603 COD. VET01650
N. 340

	POTENZA/POWER 1.84 KW/220-240V/50HZ		POTENZA/POWER 1.84 KW/220-240V/50HZ		POTENZA/POWER 2.2 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 38 kg		P.N./N.W. 50 kg		P.N./N.W. 72 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C		TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 670X440X645 mm		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 900X478X605 mm		DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X500X800 mm



TELAIO IN ACCIAIO VERNICIATO
3 RIPIANI ESTRAIBILI E REGOLABILI
INDICATORE DELLA TEMPERATURA
VETRO SCORREVOLE SU DUE LATI
LUCE INTERNA
DISPOSITIVO PER IL MANTENIMENTO DELL' UMIDITÀ

PAINTED STEEL FRAME
3 REMOVABLE AND ADJUSTABLE SHELVES
TEMPERATURE INDICATOR
SLIDING GLASS ON TWO SIDES
INTERIOR LIGHT
HUMIDITY MAINTENANCE DEVICE

Mod. R

VETRINA A CALDO

HOT SHOWCASE



Mod. RTH120 COD. VET02003
N. 341

Mod. RTH160 COD. VET02004
N. 342

 POTENZA/POWER 1.10 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 1.50 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 48 kg	P.N./N.W. 56 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 30-90°C
 CAPACITA'/CAPACITY 120 LT	CAPACITA'/CAPACITY 160 LT
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 678X568X670 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 856X568X670 mm

DISPLAY DI TEMPERATURA REGOLABILE
ILLUMINAZIONE INTERNA A LED
3 PIANI REGOLABILI ED ESTRAIBILI
VETRI TEMPERATI
VETRO SCORREVOLE SU UN LATO

ADJUSTABLE TEMPERATURE DISPLAY
INTERNAL LED LIGHTING
3 ADJUSTABLE AND REMOVABLE SHELVES
TEMPERED GLASSES
SLIDING GLASS ON ONE SIDE

Mod. RTH

VETRINE REFRIGERATE || REFRIGERATED SHOWCASES

LE VETRINE REFRIGERATE OFFRONO UN OTTIMO UTILIZZO PER L'ESPOSIZIONI DI CIBI E BEVANDE.

PARTICOLARMENTE INDICATO NELLE PASTICCERIE HA RISCONTRATO FORTI SUCCESSI IN DIVERSI ESERCIZI COME BAR E RISTORANTI.

LA GAMMA DI MISURE E COLORE PERMETTONO DI UNIRE ESTETICA E PRATICITÀ.

THE REFRIGERATED DISPLAY CASES OFFER A GOOD USE FOR THE EXPOSURES OF FOOD AND DRINK. PARTICULARLY INDICATING THE PASTRY HAS FOUND STRONG SUCCESSES IN DIFFERENT EXERCISES SUCH AS BARS AND RESTAURANTS. THE RANGE OF MEASUREMENTS AND COLOR ALLOW TO COMBI- NE AESTHETICS AND PRACTICALITY.



VETRINE REFRIGERATE

REFRIGERATED SHOWCASES

Mod. RTW100 COD. VET01942
N. 343

	POTENZA/POWER 0,16 Kw/220-240V/50Hz
	P.N./N.W. 39 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
	CAPACITA'/CAPACITY 100 LT
	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+32°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 682X450X760 mm



Mod. RTW120 COD. VET02000
N. 344

	POTENZA/POWER 0,16 Kw/220-240V/50Hz
	P.N./N.W. 64 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
	CAPACITA'/CAPACITY 120 LT
	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+32°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 702X568X686 mm

Mod. RTW160 COD. VET02001
N. 345

	POTENZA/POWER 0,20 Kw/220-240V/50Hz
	P.N./N.W. 71 kg
	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
	CAPACITA'/CAPACITY 160 LT
	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+32°C
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 880X568X735 mm

CORPO LAMIERA VERNICIATA
GAS REFRIGERANTE R600A
RIPIANI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX
DOPPIO VETRO
ILLUMINAZIONE A LED
COMPRESSORE ZANUSSI

PAINTED SHEET METAL BODY
R600A REFRIGERANT GAS
ADJUSTABLE SHELVES IN STAINLESS STEEL
DOUBLE GLASS
LED ILLUMINATION
ZANUSSI COMPRESSOR

Mod. RTW

VETRINE REFRIGERATE

REFRIGERATED SHOWCASES



Mod. VRN 100 COD. VET07205
N. 346



Mod. VRN 108 COD. VET03720
N. 347

 POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.23 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 50 kg	P.N./N.W. 52 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+8°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
 CAPACITA'/CAPACITY 100 LT	CAPACITA'/CAPACITY 108 LT
 TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 480X480X1030 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 475X475X870 mm

RIPIANI IN VETRO GIREVOLI E
REGOLABILI
COMPRESSORE KONOR
ROTATING AND ADJUSTABLE GLASS
SHELVES
KONOR COMPRESSOR

STRUTTURA IN ACCIAIO
BODY IN STAINLESS STEEL
4 RIPIANI CROMATI Ø 360 MM
4 CHROME SHELVES Ø 360 MM
COMPRESSORE ZANUSSI
ZANUSSI COMPRESSOR

GAS REFRIGERANTE R600A
DOPPIO VETRO
ILLUMINAZIONE A LED
SISTEMA DI REFRIGERAZIONE VENTILATO

R600A REFRIGERANT GAS
DOUBLE GLASS
LED ILLUMINATION
VENTILATED REFRIGERATION SYSTEM

Mod. VRN

VETRINE REFRIGERATE

REFRIGERATED SHOWCASES



ANCHE NERA
ALSO BLACK



VRN 58 COD. VET01913
N. 348

VRN 58 COD. VET01916
N. 349

VRN 78 COD. VET01914
N. 350

VRN 78 COD. VET01917
N. 351

 POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 30 kg	P.N./N.W. 33.8 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
 CAPACITA'/CAPACITY 58 LT	CAPACITA'/CAPACITY 78 LT
 TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X810 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X960 mm

N. 2 RIPIANI REGOLABILI
N. 2 ADJUSTABLE SHELVES

N. 3 RIPIANI REGOLABILI
N. 3 ADJUSTABLE SHELVES

VRN 98 COD. VET01915
N. 352
VRN 98 COD. VET01918
N. 353

VRN 235 COD. VET02500
N. 354
VRN 235 COD. VET01919
N. 355

 POTENZA/POWER 0.18 KW/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER 0.25 KW/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 38 kg	P.N./N.W. 76.4 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
 CAPACITA'/CAPACITY 98 LT	CAPACITA'/CAPACITY 235 LT
 TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +16~+35°C	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. MAX +35°C
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 425X380X1180 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 515X485X1695 mm

N. 4 RIPIANI REGOLABILI
N. 4 ADJUSTABLE SHELVES

GAS REFRIGERANTE R290
REFRIGERANT GAS R290
ILLUMINAZIONE LED LATERALE
SIDE LED LIGHTING
4 RUOTE GIREVOLI
4 SWIVEL WHEELS
N. 4 RIPIANI REGOLABILI
N. 4 ADJUSTABLE SHELVES



ANCHE NERA
ALSO BLACK



GAS REFRIGERANTE R600A SOLO VRN58/78/98
COMPRESSORE ZANUSSI
ILLUMINAZIONE INTERNA A LED
PIANI REGOLABILI
PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

R600A REFRIGERANT GAS ONLY VRN58/78/98
ZANUSSI COMPRESSOR
LED INTERIOR LIGHTING
ADJUSTABLE SHELVES
DIGITAL CONTROL PANEL

Mod. VRN

VETRINE REFRIGERATE BIBITE || REFRIGERATED SHOWCASES DRINKS

LE VETRINE REFRIGERATE PER BIBITE E "PICCOLI ALIMENTI" OFFRONO UN OTTIMO UTILIZZO PER L'ESPOSIZIONI DI CIBI E BEVANDE. PARTICOLARMENTE INDICATE NELLA DISTRIBUZIONE DI GRANDE E PICCOLO DETTAGLIO, HA RISCONTRATO FORTI SUCCESSI IN DIVERSI ESERCIZI.

THE REFRIGERATED DISPLAY CASES FOR DRINKS AND "SMALL FOOD" OFFER AN EXCELLENT USE FOR DISPLAYING FOOD AND DRINKS. PARTICULARLY INDICATED IN THE DISTRIBUTION OF LARGE AND SMALL DETAILS, THEY HAVE MET WITH STRONG SUCCESSSES IN VARIOUS EXERCISES.



VETRINE REFRIGERATE BIBITE

REFRIGERATED SHOWCASES DRINKS



Mod. VRN 160 COD. VET00160
N. 356

Mod. VRN 338 COD. VET00338
N. 357

Mod. VRN 380 COD. VET00380
N. 358

 POTENZA/POWER 0.14 KW/220-240V/50HZ	 POTENZA/POWER 0.28 KW/220-240V/50HZ	 POTENZA/POWER 0.23 KW/220V/50HZ
 P.N./N.W. 55 kg	 P.N./N.W. 73 kg	 P.N./N.W. 68 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C	 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C	 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
 CAPACITA'/CAPACITY 160 LT	 CAPACITA'/CAPACITY 338 LT	 CAPACITA'/CAPACITY 313 LT
 TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +32°C	 TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +43°C	 TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +2°~ +8° C
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 390X475X1880 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 578X605X1980 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 440X675X1880 mm

5 RIPIANI REGOLABILI/CONTROLLO MANUALE CON
DISPLAY DIGITALE/4 PIEDINI
5 ADJUSTABLE SHELVES/MANUAL CONTROL WITH
DIGITAL DISPLAY/4 FEETS

4 RIPIANI REGOLABILI/CONTROLLO MANUALE CON
DISPLAY DIGITALE/4 RUOTE GIREVOLI DI CUI 2 CON
FRENO
4 ADJUSTABLE SHELVES/MANUAL CONTROL WITH
DIGITAL DISPLAY/4 SWIVEL CASTORS, 2 OF WHICH
WITH BRAKES

4 RIPIANI REGOLABILI/CONTROLLO MANUALE/4 RUOTE
GIREVOLI + 2 PIEDINI REGOLABILI/DEFROST MANUALE
4 ADJUSTABLE SHELVES/MANUAL CONTROL/4 SWIVEL
WHEELS + 2 ADJUSTABLE FEET/MANUAL DEFROST

INTERNO IN ALLUMINIO VERNICIATO (MOD. VRN380 ACCIAIO VERNICIATO)
GAS REFRIGERANTE R600A
CHIUSURA PORTA A CHIAVE (NO MOD. VRN380)
EVAPORAZIONE ACQUA
ILLUMINAZIONE A LED

PAINTED ALUMINUM INTERIOR (MOD. VRN380 PAINTED SS)
R600A REFRIGERANT GAS
DOOR LOCK WITH KEY (NO MOD. VRN380)
EVAPORATION OF WATER
LED ILLUMINATION

Mod. VRN

ESPOSITORE REFRIGERATO RETROBANCO

REFRIGERATED BACK BAR

PORTE BATTENTI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SWING DOORS



GDH 138

PORTE BATTENTI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SWING DOORS



GDH 208

GDS 208

PORTE BATTENTI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SWING DOORS



GDH 330

GDS 330

PORTE SCORREVOLI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SLIDING DOORS

PORTE SCORREVOLI AUTOCHIUDENTI
SELF-CLOSING SLIDING DOORS

GDH 138 COD. VET0540
N. 359

GDH 208 COD. VET0545
N. 360

GDS 208 COD. VET0555
N. 362

GDH 330 COD. VET0550
N. 361

GDS 330 COD. VET0560
N. 363

 POTENZA/POWER 1,2 KWh/24h/220-240V/50HZ	POTENZA/POWER GDH 208 1.35kWh/24h /220-240V/50HZ GDS 208 1.8kWh/24h /220-240V/50HZ	POTENZA/POWER GDH 330 1.52kWh/24h /220-240V/50HZ GDS 330 1.87kWh/24h/220-240V/50HZ
 P.N./N.W. 48 kg	P.N./N.W. 62 kg	P.N./N.W. 80 kg
 TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE +2~+12°C
 CAPACITA'/CAPACITY 138 LT	CAPACITA'/CAPACITY 208 LT	CAPACITA'/CAPACITY 330 LT
 DIMENSIONI INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS 520X413X745 mm	DIMENSIONI INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS 820X413X745 mm	DIMENSIONI INTERNE/INTERNAL DIMENSIONS 1270X413X745 mm
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 600X520X900 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 900X520X900 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1350X520X900 mm

N.2 RIPIANI REMOVIBILI
N.2 REMOVABLE SHELVES

N.4 RIPIANI REMOVIBILI
N.4 REMOVABLE SHELVES

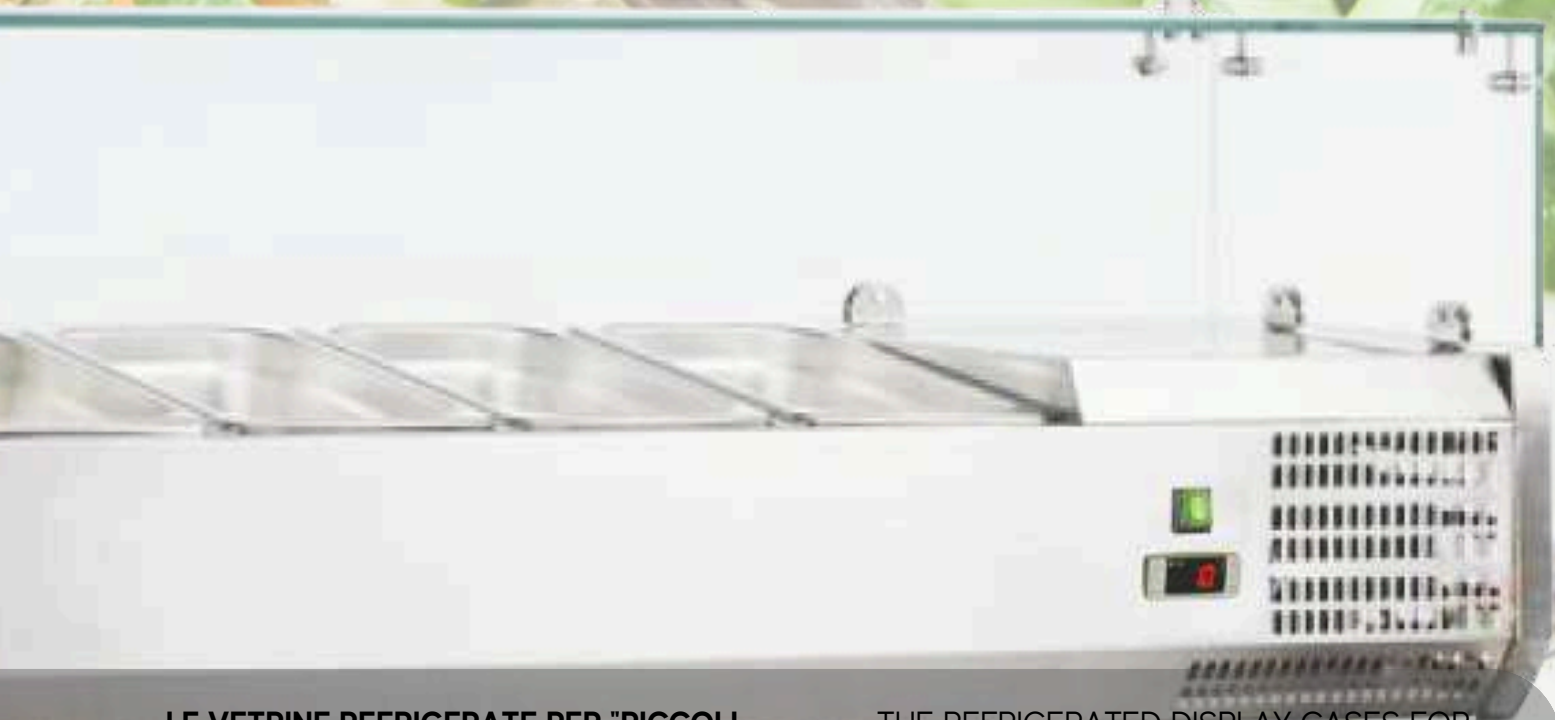
N.6 RIPIANI REMOVIBILI
N.6 REMOVABLE SHELVES

REFRIGERAZIONE STATICA CON VENTOLA ASSISTITA
CONTROLLO DIGITALE DELLA TEMPERATURA
SCHIUMA IN CICLOPENTANO, 45 MM DI SPESSORE PER LATO
LUCE INTERNA LED - PORTE A DOPPIO VETRO
VETRO TEMPERATO DI SICUREZZA - SERRATURA DI SERIE
PIEDINI REGOLABILI - GAS REFRIGERANTE R600A
SBRINAMENTO AUTOMATICO

STATIC REFRIGERATION WITH ASSISTED VENTILATION
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYCLOPENTANE FOAM, 45MM THICK PER SIDE
INTERNAL LED LIGHT
DOUBLE GLASS DOORS
TEMPERED SAFETY GLASS
STANDARD LOCK
ADJUSTABLE FEET
R600A REFRIGERANT GAS
AUTOMATIC DEFROSTING

Mod. GDH
GDS

VETRINE REFRIGERATE DA BANCO ||COUNTER REFRIGERATED SHOWCASES



LE VETRINE REFRIGERATE PER "PICCOLI ALIMENTI" OFFRONO UN OTTIMO UTILIZZO PER L'ESPOSIZIONI DI CIBI. PARTICOLARMENTE INDICATE NELLA DISTRIBUZIONE DI GRANDE E PICCOLO DETTAGLIO, HA RISCONTRATO FORTI SUCCESSI IN DIVERSI ESERCIZI. LA GAMMA DI MISURE E COLORE PERMETTONO DI UNIRE ESTETICA E PRATICITÀ.

THE REFRIGERATED DISPLAY CASES FOR "SMALL FOOD" OFFER AN EXCELLENT USE FOR DISPLAYING FOOD. PARTICULARLY INDICATED IN THE DISTRIBUTION OF LARGE AND SMALL DETAILS, THEY HAVE MET WITH STRONG SUCCESSES IN VARIOUS EXERCISES. THE RANGE OF SIZES AND COLORS ALLOW YOU TO COMBINE AESTHETICS AND PRACTICALITY.

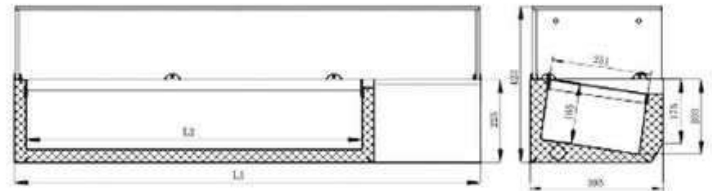
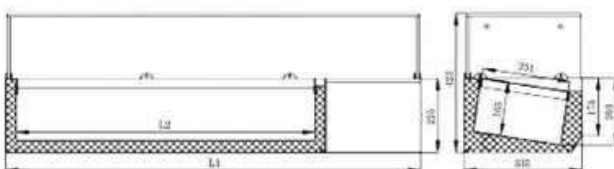
VETRINE REFRIGERATE DA BANCO

COUNTER REFRIGERATED SHOWCASES



VASCHE NON INCLUDE
TANKS NOT INCLUDED

Mod. VRX 1200/330 COD. VET04000 - N. 364	Mod. VRX 1200/380 COD. VET04005 - N. 365	Mod. VRX 1400/330 COD. VET04030 - N. 366	Mod. VRX 1400/380 COD. VET04035 - N. 367	Mod. VRX 1500/330 COD. VET04010 - N.368
POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz
P.N./N.W. 36 kg	P.N./N.W. 38 kg	P.N./N.W. 38 kg	P.N./N.W. 42 kg	P.N./N.W. 34 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C
DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-5	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (3) + 1/2 (1)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-6	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (4) + 1/2 (1)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-7
DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1200X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1200X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1400X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1400X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1500X335X435 mm
Mod. VRX 1500/380 COD. VET04015 - N.369	Mod. VRX 1800/330 COD. VET04040 - N. 370	Mod. VRX 1800/380 COD. VET04045 - N. 371	Mod. VRX 2000/330 COD. VET04020 - N. 372	Mod. VRX 2000/380 COD. VET04025 - N. 373
POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz
P.N./N.W. 43 kg	P.N./N.W. 48 kg	P.N./N.W. 52 kg	P.N./N.W. 59 kg	P.N./N.W. 61 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C
DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (5) + 1/2 (1)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-9	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (8)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-10	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (9)
DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1500X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1800X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1800X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 2000X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 2000X395X435 mm



COPERCHIO SUPERIORE IN VETRO
INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX AISI 304
TERMOSTATO DIGITALE CAREL
GAS R600A
COMPRESSORE DOMPER
SCHIUMA SENZA CFC (ECOLOGICO - NON DANNEGGIA L'AMBIENTE)
DEFROST AUTOMATICO OGNI 4 ORE
DEFROST MANUALE OGNI 4 ORE
INDICATORE TEMPERATURA DIGITALE
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO STATICO
INTERRUTTORE ON/OFF - CONSUMO: 2 KWH /24H

GLASS TOP LID
INTERIOR AND EXTERIOR IN AISI 304 STAINLESS STEEL
CAREL DIGITAL THERMOSTAT
GAS R600A
DOMPER COMPRESSOR
CFC-FREE FOAM (ECOLOGICAL - DOES NOT DAMAGE THE ENVIRONMENT)
AUTOMATIC DEFROST EVERY 4 HOURS
MANUAL DEFROST EVERY 4 HOURS
DIGITAL TEMPERATURE INDICATOR
STATIC COOLING SYSTEM
ON/OFF SWITCH - CONSUMPTION: 2 KWH /24H

Mod. VRX

VETRINE REFRIGERATE DA BANCO

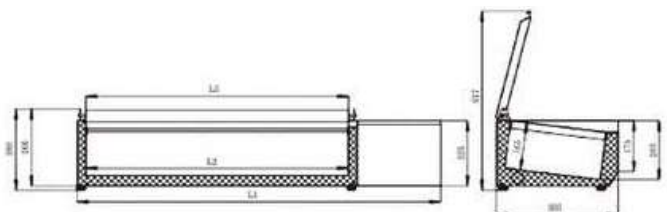
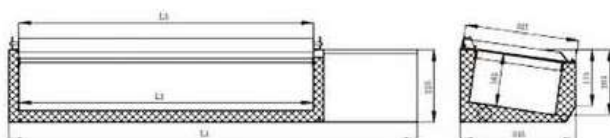
COUNTER REFRIGERATED SHOWCASES

VASCHE NON INCLUDE
TANKS NOT INCLUDED

COPERCHIO IN ACCIAIO
STEEL LID



Mod. VRX 1200/330 SS COD. VET04001 - N. 374	Mod. VRX 1200/380 SS COD. VET04006 - N. 375	Mod. VRX 1400/330 SS COD. VET04031 - N. 376	Mod. VRX 1400/380 SS COD. VET04036 - N. 377	Mod. VRX 1500/330 SS COD. VET04011 - N. 378
POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz
P.N./N.W. 36 kg	P.N./N.W. 38 kg	P.N./N.W. 38 kg	P.N./N.W. 42 kg	P.N./N.W. 34 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C
DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-5	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (3) + 1/2 (1)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-6	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (4) + 1/2 (1)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-7
DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1200X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1200X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1400X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1400X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1500X335X435 mm
Mod. VRX 1500/380 SS COD. VET04016 - N. 379	Mod. VRX 1800/330 SS COD. VET04041 - N. 380	Mod. VRX 1800/380 SS COD. VET04046 - N. 381	Mod. VRX 2000/330 SS COD. VET04021 - N. 382	Mod. VRX 2000/380 SS COD. VET04026 - N. 383
POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,14 Kw/220-240V/50Hz
P.N./N.W. 43 kg	P.N./N.W. 48 kg	P.N./N.W. 52 kg	P.N./N.W. 59 kg	P.N./N.W. 61 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE 0~10°C
DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (5) + 1/2 (1)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-9	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (8)	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/4-10	DIM.VASCA/TANK SIZE GN 1/3 (9)
DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1500X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1800X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 1800X395X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 2000X335X435 mm	DIM./DIMENSIONS (LxPxH) 2000X395X435 mm



COPERCHIO SUPERIORE IN ACCIAIO
INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX AISI 304
THERMOSTATO DIGITALE CAREL
COMPRESSORE DOMPER
SCHIUMA SENZA CFC (ECOLOGICO - NON DANNEGGIA L'AMBIENTE)
DEFROST AUTOMATICO OGNI 4 ORE
DEFROST MANUALE OGNI 4 ORE
INDICATORE TEMPERATURA DIGITALE
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO STATICO
INTERRUTTORE ON/OFF - CONSUMO: 2 KWH /24H

GLASS TOP IN SS
INTERIOR AND EXTERIOR IN AISI 304 STAINLESS STEEL
CAREL DIGITAL THERMOSTAT
DOMPER COMPRESSOR
CFC-FREE FOAM (ECOLOGICAL - DOES NOT DAMAGE THE ENVIRONMENT)
AUTOMATIC DEFROST EVERY 4 HOURS
MANUAL DEFROST EVERY 4 HOURS
DIGITAL TEMPERATURE INDICATOR
STATIC COOLING SYSTEM
ON/OFF SWITCH - CONSUMPTION: 2 KWH /24H

Mod. VRX SS

ARMADI FRIGO REFRIGERATOR CABINET

L'ARMADIO FRIGORIFERO È PROGETTATO PER GARANTIRE
UN'EFFICIENTE CONSERVAZIONE DI ALIMENTI FRESCHI E
SURGELATI.

DOTATO DI DUE COMPARTI SEPARATI, PERMETTE DI MANTENERE
TEMPERATURE OTTIMALI PER OGNI TIPO DI PRODOTTO,
ASSICURANDO FRESCHEZZA E SICUREZZA ALIMENTARE.
LA STRUTTURA ROBUSTA E I MATERIALI DI ALTA QUALITÀ NE
GARANTISCONO DURATA E FACILITÀ DI PULIZIA, RENDENDOLO
IDEALE PER AMBIENTI PROFESSIONALI COME CUCINE INDUSTRIALI
E PUNTI VENDITA.

UN INVESTIMENTO AFFIDABILE PER CHI CERCA PRESTAZIONI
ELEVATE E GESTIONE OTTIMALE DELLO SPAZIO FRIGORIFERO.

THE REFRIGERATOR CABINET IS DESIGNED TO ENSURE EFFICIENT
STORAGE OF FRESH AND FROZEN FOODS.
FEATURING TWO SEPARATE COMPARTMENTS, IT MAINTAINS
OPTIMAL TEMPERATURES FOR EACH TYPE OF PRODUCT,
ENSURING FRESHNESS AND FOOD SAFETY.

THE STURDY STRUCTURE AND HIGH-QUALITY MATERIALS
ENSURE DURABILITY AND EASY CLEANING, MAKING IT IDEAL FOR
PROFESSIONAL ENVIRONMENTS SUCH AS INDUSTRIAL KITCHENS
AND RETAIL OUTLETS.

A RELIABLE INVESTMENT FOR THOSE SEEKING HIGH
PERFORMANCE AND OPTIMAL MANAGEMENT OF REFRIGERATED
SPACE.

ARMADI FRIGO

REFRIGERATOR CABINET



COMPRESSORI CUBIGEL
PRODOTTI IN EUROPA
 CUBIGEL
 COMPRESSORS
 MADE IN EUROPE



Mod. GN650 TN
COD. ARM02500 - N. 384



Mod. GN650 BT
COD. ARM02505 - N. 386

POTENZA/POWER 0,305 KW/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,520 KW/220-240V/50Hz
P.N./N.W. 123 kg	P.N./N.W. 129 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 0° ~ +8°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE -18° ~ -22° C
CAPACITA'/CAPACITY 650 LT	CAPACITA'/CAPACITY 650 LT
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +35°C	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +35°C
GAS R290	GAS R290
UMIDITA' MAX/MAX HUMIDITY 55%	UMIDITA' MAX/MAX HUMIDITY 55%
CONSUMO/CONSUMPTION 2655 Kwh/24h	CONSUMO/CONSUMPTION 8266 Kwh/24h
DIM.INTERNE/INTERNAL (LxPxH) 620x700x1396 mm	DIM.INTERNE/INTERNAL (LxPxH) 620x700x1396 mm
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 740x830x2010 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 740x830x2010 mm

Mod. GN1410 TN
COD. ARM02510 - N. 385



Mod. GN1410 BT
COD. ARM02515 - N. 387

POTENZA/POWER 0,508 W/220-240V/50Hz	POTENZA/POWER 0,815 W/220-240V/50Hz
P.N./N.W. 189 kg	P.N./N.W. 197 kg
TEMPERATURA/TEMPERATURE 0° ~ +8°C	TEMPERATURA/TEMPERATURE -18° ~ -22°C
CAPACITA'/CAPACITY 1300 LT	CAPACITA'/CAPACITY 1300LT
TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +35°C	TEMP.AMBIENTE/ROOM TEMP. +35°C
GAS R290	GAS R290
UMIDITA' MAX/MAX HUMIDITY 55%	UMIDITA' MAX/MAX HUMIDITY 55%
CONSUMO/CONSUMPTION 4381 Kwh/24h	CONSUMO/CONSUMPTION 13817 Kwh/24h
DIM.INTERNE/INTERNAL (LxPxH) 1360X632X1397 mm	DIM.INTERNE/INTERNAL (LxPxH) 1360X632X1397 mm
DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1480X830X2010 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1480X830X2010 mm

CHIUSURA CON CHIAVE - INTERRUTTORE ON/OFF
 UNITA' MONOBLOCCO PER UNA PIU' FACILE SOSTITUZIONE
 IN ACCIAIO INOX - SBRINAMENTO AUTOMATICO
 REFFREDDAMENTO VENTILATO - SISTEMA DI EVAPORAZIONE
 CONDENSA DISPLAY DIGITALE CON CONTROLLO MANUALE DELLA
 TEMPERATURA - POSSIBILITA' DI INVERTIRE L' APERTURA DELLA
 PORTA - LUCE INTERNA A LED - 3/6 PIANI GN2/1 REGOLABILI CHE
 SOSTENGONO 25 KG A PIANO
 PORTA AUTOCHIUDENTE - PIEDINI REGOLABILI
 TERMOSTATO DIGITALE CAREL

KEY LOCK - ON/OFF SWITCH
 MONOBLOC UNIT FOR EASY REPLACEMENT
 STAINLESS STEEL - AUTOMATIC DEFROST
 VENTILATED COOLING - CONDENSATE EVAPORATION SYSTEM
 DIGITAL DISPLAY WITH MANUAL TEMPERATURE CONTROL -
 REVERSING DOOR OPEN - INTERNAL LED LIGHT - 3/6
 ADJUSTABLE GN 2/1 SHELVES WITH A LOAD CAPACITY OF 25
 KG PER SHELF
 SELF-CLOSING DOOR - ADJUSTABLE FEET
 CAREL DIGITAL THERMOSTAT

Mod. GN TN
GN BT

CARRELLI DI SERVIZIO || TROLLEY

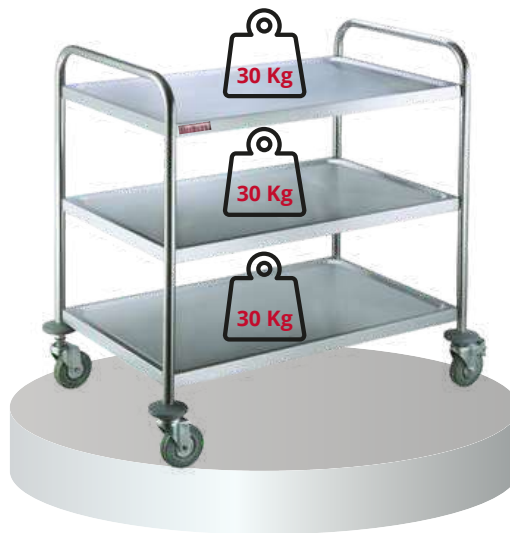
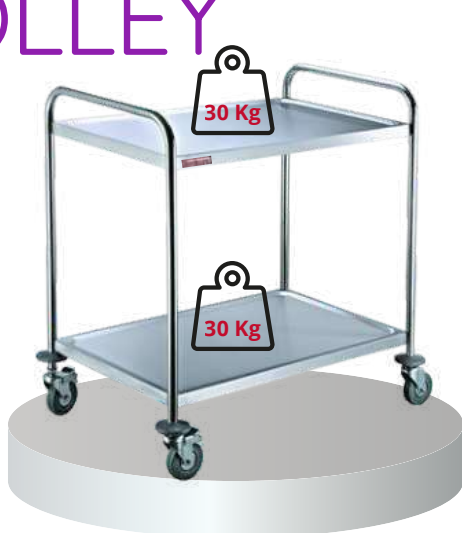
**CARRELLI DI SERVIZIO
ESSENZIALI MA FUNZIONALI,
PER IL SETTORE
GASTRONOMICO.
INDISPENSABILI, IN
RISTORANTI, MENSE E
STRUTTURE RICETTIVE.**

**ESSENTIAL BUT FUNCTIONAL
SERVICE TROLLEYS FOR THE
GASTRONOMIC SECTOR.
INDISPENSABLE IN
RESTAURANTS, CANTEENS AND
ACCOMMODATION FACILITIES.**



CARRELLI DI SERVIZIO

TROLLEY



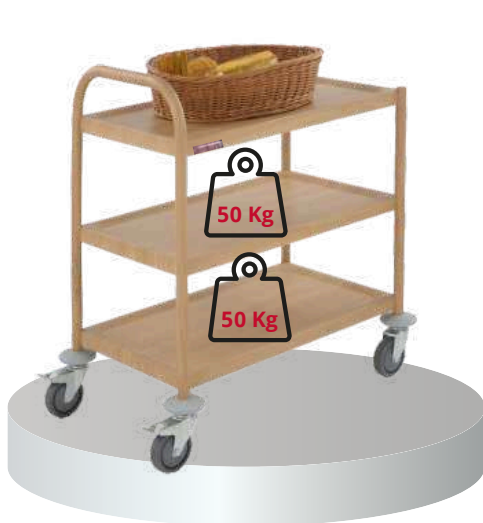
Mod. RPC-M2 COD. CAR01892
N. 388

Mod. Mod. RPC-L2 COD. CAR01889
N. 389

Mod. RPC-M3 COD. CAR01891
N. 390

Mod. RPC-L3 COD. CAR01893
N. 391

 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 52 cm	 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 56 mm	 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 24 mm	 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 26 mm
 P.N./N.W. 9.3 kg	 P.N./N.W. 10 kg	 P.N./N.W. 11.9 kg	 P.N./N.W. 12.8 kg
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 805X460X910 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845X525X950 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 805X460X910 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845X525X950 mm



Mod. RPL-3 COD. CAR01900
N. 392

Mod. CS3 COD. CAR03000
N. 393

Mod. CM3 COD. CAR03050
N. 394

SOLO RPL-3:
ACCIAIO INOX
IDROGRAFATO LEGNO/IN
HYDROGRAPHED
STAINLESS WOOD STEEL
CON PARACOLPI
(ANGOLI) IN
PLASTICA/WITH PLASTIC
BUMPERS (CORNERS)

 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 30 cm	 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 28.5 mm	 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 28.5 mm
 P.N./N.W. 13 kg	 P.N./N.W. 11.55 kg	 P.N./N.W. 7.30 kg
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845X525X950 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1020X500X980 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 845x430x950 mm

SOLO CS3/CM3:
IN PLASTICA CON ASTE DI
SUPPORTO IN ALLUMINIO
IN PLASTIC WITH
ALUMINUM SUPPORT RODS

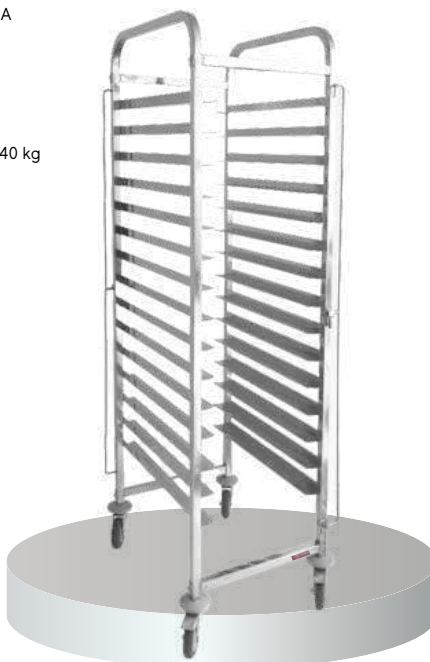
Mod. RPC
CS/CM

CARRELLI PORTA VASSOIO

||TRAY HOLDER

LEVA FERMA VASSOIO LATERALE ANTI FUORIUSCITA
ANTI-SPILL SIDE TRAY STOP LEVER

6 PIANI ADATTI PER/6 PLANS SUITABLE FOR:
GN 1/1-GN 1/2-GN 2/3-GN 1/3
65 mm PROFONDITA'/65 mm DEPTH
PORTATA PIANO LAVORO 40 kg/WORKTOP CAPACITY 40 kg
PORTATA RIPIANI 10 kg/SHELVES CAPACITY 10 kg



**Mod. TR 6 A COD. CAR0336
N. 395**

**Mod. TR15B 60X40 COD. CAR0335
N. 396**

**Mod. TR15A COD. CAR0333
N. 397**

 P.N./N.W. 13.5 kg	P.N./N.W. 19 kg	P.N./N.W. 19.2 kg
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 380X550X950 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 470X620X1700 mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 380X550X1710 mm

15 RIPIANI ADATTI A VASSOI 60X40
15 SHELVES SUITABLE FOR TRAYS 60X40

15 RIPIANI ADATTI A VASSOI GN 1/1-GN 1/2-GN 1/3
15 SHELVES SUITABLE FOR GN 1/1 TRAYS
GN 1/2 - GN 1/3



CARRELLO PORTA PIATTI

||PLATE HOLDER TROLLEY

**Mod. PP80 COD. POR08000
N. 398**

 SPAZIO TRA I PIANI/SPACE BETWEEN SELVES 67 cm	P.N./N.W. 28 kg
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 598X598X1604 mm	



PORTAPIATTI MOBILE
MOBILE PLATES RACK

20 RIPIANI
PIATTO Ø 200-280 mm
PIATTO RETTANGOLARE 230-300 mm
SUPPORTA FINO AD 80 PIATTI

20 SHELVES
PLATE Ø 200-280 mm
RECTANGULAR PLATE 230-300 mm
IT SUPPORTS UP TO 80 PLATES

ACCIAIO INOX
4 RUOTE GIREVOLI DI CUI 2 CON FRENO

STAINLESS STEEL
4 SWIVEL CASTORS, 2 OF WHICH WITH BRAKES

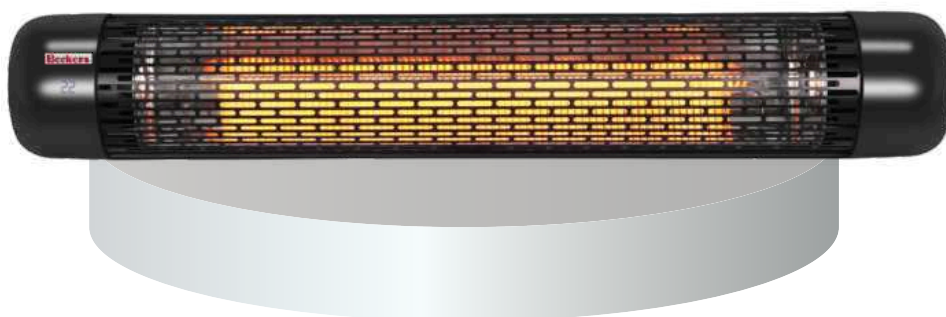
**Mod. TR
PP**

LAMPADA RADIANTE AD INFRAROSSI

|| INFRARED HEATER



INSTALLABILE A PARETE: ALTEZZA MIN. 1,8 m DAL PAVIMENTO
WALL INSTALLABLE: MIN. HEIGHT 1.8 m FROM THE FLOOR



TELECOMANDO INCLUSO IN ENTRAMBI I MODELLI
REMOTE CONTROL INCLUDED ON BOTH MODELS

Mod. LR20 COD. LAM02000
N. 399

Mod. LR24 COD. LAM02400
N. 400

 POTENZA/POWER 2 KW/220-240V/50-60HZ	POTENZA/POWER 2.4 KW/220-240V/50-60HZ
 P.N./N.W. 4.5 kg	P.N./N.W. 2.7 kg
 AREA ABBATTIMENTO/CHILLING AREA 20/25 mq	AREA ABBATTIMENTO/CHILLING AREA 25/30 mq
 VITA LAMP.RADIANTE/LIFE BULB RADIANT 3000 h	VITA LAMP.RADIANTE/LIFE BULB RADIANT 3000 h
 IP RATE IP54	IP RATE IP54
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) Ø 263 base/basis Ø 131 colonna/column X 910h mm	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) Ø 131X910 mm

DISPLAY A LED CON TIMER 24 ORE CON TELECOMANDO
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DA 5/45°C
CAVO DI ALIMENTAZIONE LUNGO 1,5 M CON SPINA VDE
4 LIVELLI DI POTENZA
PROTEZIONE DI SICUREZZA CONTRO IL SURRISCALDAMENTO
CONTROLLO REMOTO CON TELECOMANDO - DIST. MAX 6M

LED DISPLAY WITH 24 HOUR TIMER WITH REMOTE CONTROL
TEMPERATURE REGULATION FROM 5/45°C
1.5 M LONG POWER CABLE WITH VDE PLUG
4 POWER LEVELS
OVERHEATING SAFETY PROTECTION
REMOTE CONTROL WITH REMOTE CONTROL - DIST. MAX 6M

Mod. LR

TAVOLI DA LAVORO

WORK TABLES

**TAVOLI PROFESSIONALI IN
ACCIAIO INOX #304.
IDEALI PER LE CUCINE
PROFESSIONALI, DI FACILE
PULIZIA.
150 KG PER RIPIANO E BARRA
DI SOSTEGNO.**

**PROFESSIONAL TABLES IN
#304 STAINLESS STEEL.
IDEAL FOR PROFESSIONAL
KITCHENS, EASY TO CLEAN.
150 KG FOR SHELF AND
SUPPORT BAR.**



TAVOLI DA LAVORO

WORK TABLES



Mod. BL10 COD. BAN01800
N. 401

Mod. BL12 COD. BAN01805
N. 402

Mod. BL14 COD. BAN01810
N. 403

Mod. BL16 COD. BAN01815
N. 404

Mod. BL18 COD. BAN01820
N. 405

 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1000X600 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1200X600 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1400X600 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1600X600 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1800X600 mm
 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm
 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm
 P.N./N.W. 15,5 kg	 P.N./N.W. 17 kg	 P.N./N.W. 18,5 kg	 P.N./N.W. 21,4 kg	 P.N./N.W. 24 kg
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X600X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X600X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1400X600X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1600X600X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1800X600X850 mm

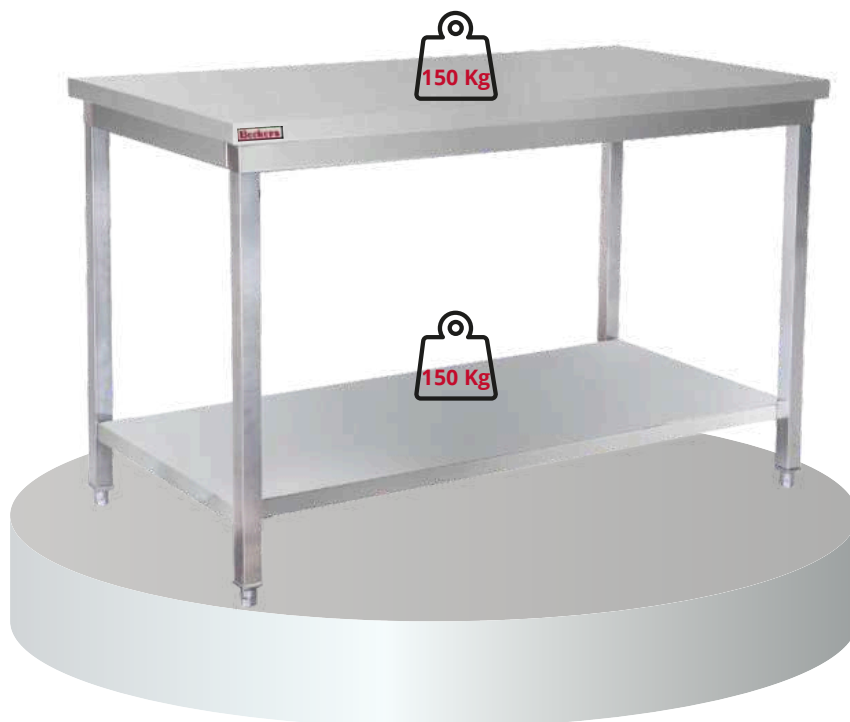
STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #304
BARRA DI RINFORZO SOTTO IL PIANO
150 KG DI MASSIMO CARICO

#304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
REINFORCING BAR UNDER THE TOP
150 KG MAXIMUM LOAD

Mod. BL

TAVOLI CON RIPIANO

TABLES WITH SHELF



Mod. BLR 10L COD. BAN01710
N. 406

Mod. BLR 12L COD. BAN01715
N. 407

Mod. BLR 14L COD. BAN01720
N. 408

Mod. BLR 16L COD. BAN01725
N. 409

Mod. BLR 18L COD. BAN01730
N. 410

 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1000X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1200X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1400X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1600X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1800X700 mm
 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm
 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm
 P.N./N.W. 27,8 kg	 P.N./N.W. 32,4 kg	 P.N./N.W. 37,4 kg	 P.N./N.W. 41,6 kg	 P.N./N.W. 46,1 kg
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X700X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X700X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1400X700X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1600X700X850 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1800X700X850 mm

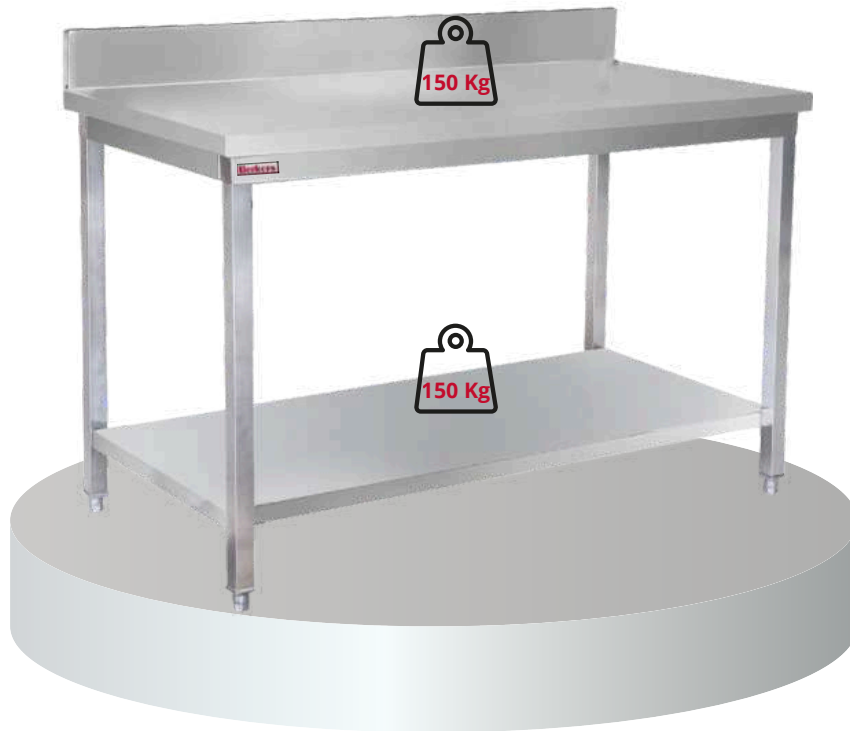
STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #304
BARRA DI RINFORZO SOTTO IL PIANO
150 KG DI MASSIMO CARICO

#304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
REINFORCING BAR UNDER THE TOP
150 KG MAXIMUM LOAD

Mod. BLR

TAVOLI CON RIPIANO ED ALZATA

TABLES WITH SHELF AND RISERS



Mod. BLR 10L AL
COD. BAN01750 - N. 411

Mod. BLR 12L AL
COD. BAN01755 - N. 412

Mod. BLR 14L AL
COD. BAN01760 - N. 413

Mod. BLR 16L AL
COD. BAN01760 - N. 414

Mod. BLR 18L AL
COD. BAN01770 - N. 415

 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm	 PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm	 SPES. ACCIAIO/THICK STEEL 0,8 mm
 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1000X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1200X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1400X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1600X700 mm	 DIM.PIANO/TABLE DIM. 1800X700 mm
 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm ALZATA/RAISED	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm ALZATA/RAISED	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm ALZATA/RAISED	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm ALZATA/RAISED	 ALTEZZA TAVOLO/TABLE HEIGHT 850 mm + 100 mm ALZATA/RAISED
 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm	 DIMENSIONE GAMBE/LEG SIZE 38X38 mm
 P.N./N.W. 27,8 kg	 P.N./N.W. 32,4 kg	 P.N./N.W. 37,2 kg	 P.N./N.W. 41,6 kg	 P.N./N.W. 46,1 kg
 P. TERRA/GROUND FLOOR (LxPxH) 950X581X40 mm	 P. TERRA/GROUND FLOOR (LxPxH) 1150X581X40 mm	 P. TERRA/GROUND FLOOR (LxPxH) 1350X581X40 mm	 P. TERRA/GROUND FLOOR (LxPxH) 1550X581X40 mm	 P. TERRA/GROUND FLOOR (LxPxH) 1750X581X40 mm
 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X700X950 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1200X700X950 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1400X700X950 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1600X700X950 mm	 DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1800X700X950 mm

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #304
BARRA DI RINFORZO SOTTO IL PIANO
150 KG DI MASSIMO CARICO

#304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
REINFORCING BAR UNDER THE TOP
150 KG MAXIMUM LOAD

Mod. BLR

BANCO PIEGHEVOLE

||FOLDABLE WORK TABLE



Mod. BLP 10 COD. BAN01900
N. 416

	PIED. REGOLABILI/ADJUSTABLE FEET 30 mm
	P.N./N.W. 21,3 kg
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxPxH) 1000X700X910 mm

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #201
150 KG DI MASSIMO CARICO
#201 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
150 KG MAXIMUM LOAD



PORTA ORDINI

||PAPER HOLDER



COD. POR01675 PORTA ORDINI
N. 417

	MATERIALE/MATERIAL ALLUMINIO
	P.N./N.W. 0,45 kg
	DIMENSIONI/DIMENSIONS 470X70X20 mm

Mod. BLP
POR

MENSOLA DA PARETE DOPPIA

|| WALL SHELF HOLDER



2 RIPIANI REGOLABILI
STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #201
2 ADJUSTABLE SHELVES
#201 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION

Mod. M10 COD. MEN01000
N. 418

	LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm
	P.N./N.W. 11 kg
	CARICO MAX/MAXIMUM LOAD 50 Kg (x2)
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxP) 1000X400 mm

Mod. M12 COD. MEN01200
N. 419

	LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm
	P.N./N.W. 13 kg
	CARICO MAX/MAXIMUM LOAD 50 Kg (x2)
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxP) 1200X400 mm

Mod. M14 COD. MEN01400
N. 420

	LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm
	P.N./N.W. 16,4 kg
	CARICO MAX/MAXIMUM LOAD 50 Kg (x2)
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxP) 1400X400 mm

Mod. M18 COD. MEN01800
N. 421

	LUNGHEZZA BARRE/BAR LENGTH 550 mm
	P.N./N.W. 19,3 kg
	CARICO MAX/MAXIMUM LOAD 50 Kg (x2)
	DIMENSIONE/DIMENSIONS (LxP) 1800X400 mm

Mod. M

STRUMENTI IGIENE || HYGIENE TOOLS

**MACCHINE FONDAMENTALI
PER L'IGIENE SIA IN CUCINA
CHE NON;
PERFORMANTI, ROBUSTE
REALIZZATE CON MATERIALI DI
PREGIO.**

**FUNDAMENTAL MACHINES
FOR HYGIENE BOTH IN THE
KITCHEN AND NOT;
PERFORMING, ROBUST MADE
WITH QUALITY MATERIALS.**

ASCIUGA BICCHIERI

||GLASS DRYER AND POLISHER



COD. PUL05005 N. 424
SET N.5 SPAZZOLE DI RICAMBIO/SET
OF 5 SPARE BRUSHES

PER I MOD. EB5/PB5
FOR MOD. EB5/PB5

Mod. EB 5 COD. PUL05010
N. 423

	POTENZA/POWER 1.15 KW/220-240V/50HZ
	CAPACITA'/CAPACITY 300PZ/H
	P.N./N.W. 10,7 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 290X345X520 mm

TELAIO IN ABS/FRAME IN ABS
RUMOROSITA'/NOISE LEVEL 70 DB
TUBO USCITA ARIA CALDA IN ACCIAIO INOX
#201/HOT AIR OUTLET TUBE IN #201 STAINLESS
STEEL
DOTATA DI VENTOLA DI PROTEZIONE
SURRESCALDAMENTO/EQUIPPED WITH
OVERHEATING PROTECTION FAN
PIEDINI ANTISCIVOLO/NON-SLIP FEET
VENTILATORE AD ARIA CALDA (60°C)/HOT AIR
BLOWER (60°C)
SPAZZOLA IN FIBRA RIMOVIBILE/REMOVABLE
FIBER BRUSH
5 SPAZZOLE ROTANTI IN FIBRA INCLUDE/5
ROTATING FIBER BRUSHES INCLUDED

Mod. PB 5 COD. PUL05000
N. 422

	POTENZA/POWER 1.15 KW/220-240V/50-60HZ
	CAPACITA'/CAPACITY 300PZ/H
	P.N./N.W. 14 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 305X330X500 mm



SOLO MOD. PB5:
DOTATA DI VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO
TELAIO IN ACCIAIO INOX #304
TUBO USCITA ARIA CALDA IN ACCIAIO INOX #304
DOTATA DI VENTOLA DI PROTEZIONE SURRESCALDAMENTO
PIEDINI ANTISCIVOLO
VENTILATORE AD ARIA CALDA (60°C)
SPAZZOLA IN FIBRA RIMOVIBILE
INTERRUTTORE ON/OFF
5 SPAZZOLE ROTANTI IN FIBRA INCLUDE

ONLY MOD. PB5:
EQUIPPED WITH COOLING FAN
#304 STAINLESS STEEL FRAME
HOT AIR OUTLET TUBE IN #304 STAINLESS STEEL
EQUIPPED WITH OVERHEATING PROTECTION FAN
NON-SLIP FEET
HOT AIR BLOWER (60°C)
REMOVABLE FIBER BRUSH
5 ROTATING FIBER BRUSHES INCLUDED
ON/OFF SWITCH

Mod. EB
PB

STERILIZZATORE COLTELLI APRISCATOLE DA BANCO

KNIVES STERILIZER TABLE TOP CAN OPENER



Mod. DS 1 COD. STR01000
N. 425

	POTENZA/POWER 0.02 KW
	CAPACITA'/CAPACITY 16 COLTELLI/KNIVES
	P.N./N.W. 10 kg
	DIM.INTERNE/INTERNAL DIM.(LxPxH) 350X125X480 mm
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X150X615 mm



Mod. K6 COD. APR01000
N. 426

	ALTEZZA MAX SCATOLA/THE CANS HEIGHT 40 cm
	P.N./N.W. 1,8 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 255x110x718/860 mm

MATERIALE SS201/LEGA DI ALLUMINIO
MATERIAL SS201/ALUMINUM ALLOY

STERILIZZATORE COLTELLI:
IN ACCIAIO INOX
LAMPADA UVA GERMICIDA: PER IGIENE MICROBIOLOGICA
TIMER DA 120 MINUTI
STERILIZZAZIONE DEI COLTELLI IN 30 MINUTI
GRIGLIA DI SUPPORTO DELLA LAMA
PORTA IN PLEXIGLASS CON MICROSWITCH

KNIVES STERILIZER:
IN STAINLESS STEEL
GERMICIDAL GRAPE LAMP: FOR MICROBIOLOGICAL HYGIENE
120 MINUTE TIMER
STERILIZATION OF KNIVES IN 30 MINUTES
BLADE SUPPORT GRID
PLEXIGLAS DOOR WITH MICROSWITCH

Mod. DS
K6

LAVAMANI A PARETE DISPENSER SAPONE || HAND WASHING BASIN SOAP DISPENSER



Mod. LM35 COD. LAV01005
N. 427

KG	P.N./N.W. 5 kg
↑↓	ALTEZZA CON RUBINETTO HEIGHT WITH TAP 430 mm
↕	DIMENSIONI/DIMENSION (PxLxH) 400X400X235 mm



Mod. LM40 COD. LAV01000
N. 428

KG	P.N./N.W. 6,5 kg
↕	DIMENSIONI/DIMENSION (PxLxH) 400X330X570 mm

DISPENSER SAPONE INCLUSO
SOAP DISPENSER INCLUDED

INSTALLAZIONE A PARETE
WALL INSTALLATION



Mod. D1000 COD. DOS01000
N. 429

KG	P.N./N.W. 0,53 kg
🥛	CAPACITA'/CAPACITY 1000 ml
↕	DIMENSIONI/DIMENSION (PxLxH) 125X65X200 mm

EROGAZIONE A PULSANTE
FINESTRA INDICATORE LIVELLO PRODOTTO -
STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #304

BUTTON DISPENSING
PRODUCT LEVEL INDICATOR WINDOW - #304
STAINLESS STEEL CONSTRUCTION

SOLO MOD. LM35/LM40:
COMANDO A GINOCCHIO
ATTACCO ACQUA 1/2"
LAVABO IN ACCIAIO INOSSIDABILE 18/10 CON ACCESSORI PER
ACQUA CALDA E FREDDA

ONLY MOD. LM35/LM40:
KNEE CONTROL
1/2" WATER CONNECTION
WASHBASIN IN 18/10 STAINLESS STEEL
WITH ACCESSORIES FOR HOT AND COLD WATER

Mod. LM
D

ASCIUGAMANI ELETTRICO

|| HANDS DRYER

**INSTALLAZIONE
A PARETE**
WALL
INSTALLATION
**SPEGNIMENTO
AUTOMATICO**
AUTOMATIC
SHUTDOWN



**Mod. AM200 COD. DRY0200
N. 430**

	POTENZA/POWER 1 KW/220-240V/50-60HZ
	TEMP.CALDA/TEMP.COLD 48-53°C
	TEMP.FREDDA/TEMP.ICE 25-35°C
	VELOCITA' ARIA/AIR SPEED 75-80 M/S
	DISTANZA SENSORE/SENSOR DISTANCE 8-12 cm
	GETTO ARIA/AIR JET 60 S
	P.N./N.W. 1,6 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 170X120X270 mm

SCocca PLASTICA ABS
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
GRADO IMPERMEABILITA' IP24
PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO
PRESA D'ARIA CON FILTRO
ABS PLASTIC SHELL
AUTOMATIC OPERATION
WATERPROOF GRADE IPX2
PROTECTION AGAINST OVERHEATING
AIR INTAKE WITH FILTER



INSTALLAZIONE A PARETE
WALL INSTALLATION
SPEGNIMENTO AUTOMATICO
AUTOMATIC SHUTDOWN



**Mod. AM300 COD. DRY0300
N. 431**

	POTENZA/POWER 2.3 KW/220-240V/50HZ
	TEMP.CALDA/TEMP.COLD 60-70°C
	TEMP.FREDDA/TEMP.ICE 25-35°C
	VELOCITA' ARIA/AIR SPEED 26-28 M/S
	DISTANZA SENSORE/SENSOR DISTANCE 10-13 cm
	GETTO ARIA/AIR JET 60 S.
	P.N./N.W. 4,25 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 260X200X230 mm

SCocca IN ACCIAIO INOX #304
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
GRADO IMPERMEABILITA' IPX1
PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO
TECNOLOGIA DI STERILIZZAZIONE A RAGGI
ULTRAVIOLETTI
PRESA D'ARIA CON FILTRO
#304 STAINLESS STEEL SHELL
AUTOMATIC OPERATION
WATERPROOF GRADE IPX1
PROTECTION AGAINST OVERHEATING
ULTRAVIOLET STERILIZATION TECHNOLOGY
AIR INTAKE WITH FILTER



**Mod. AM550 COD. DRY0550
N. 432**

	POTENZA/POWER 2 KW/220-240V/50HZ
	TEMP.CALDA/TEMP.COLD 48-53°C
	TEMP.FREDDA/TEMP.ICE 25-35°C
	VELOCITA' ARIA/AIR SPEED 14-16 M/S
	DISTANZA SENSORE/SENSOR DISTANCE 10-13 cm
	GETTO ARIA/AIR JET 20 S.
	P.N./N.W. 7,8 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 300X210X660 mm

SCocca PLASTICA ABS
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
GRADO IMPERMEABILITA' IPX2
PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO
TECNOLOGIA DI STERILIZZAZIONE A RAGGI
ULTRAVIOLETTI
PRESA D'ARIA CON FILTRO
ABS PLASTIC SHELL
AUTOMATIC OPERATION
WATERPROOF GRADE IPX2
PROTECTION AGAINST OVERHEATING
ULTRAVIOLET STERILIZATION TECHNOLOGY
AIR INTAKE WITH FILTER

Mod. AM

MACCHINA PULISCI SCARPE

SHOESHINE MACHINE



Mod. X12 COD. HPR0115
N. 433

	POTENZA/POWER 0.12 KW/220-240V/50HZ
	P.N./N.W. 4.8 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 400X240X245 mm

STRUTTURA IN PLASTICA NERA
STRUCTURE IN BLACK PLASTIC
3 SPAZZOLE ROTANTI IN COTONE E CRINE
3 ROTATING BRUSHES IN COTTON AND HORSEHAIR
DOSATORE LUCIDO ROLL-ON 100 ML RIMOVIBILE
REMOVABLE 100 ML ROLL-ON GLOSS DISPENSER
PULSANTE DI ACCENSIONE
POWER BUTTON



Mod. K02 COD. HPR0109
N. 434

	POTENZA/POWER 0.1 KW/220-240V/50-60HZ
	P.N./N.W. 14 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 500X250X820 mm

STRUTTURA IN LAMIERA VERNICIATA COLOR ORO
GOLD PAINTED SHEET METAL STRUCTURE
SPAZZOLE ROTANTI IN COTONE E CRINE
ROTATING BRUSHES IN COTTON AND HORSEHAIR
DOSATORE LUCIDO ROLL-ON
GLOSS DISPENSER ROLL-ON
PROPULSIONE DIRETTA AL CONTATTO CON LA
SCARPA
DIRECT PROPULSION IN CONTACT WITH THE SHOE
PULSANTE DI ACCENSIONE CON TEMPORIZZATORE
ELETTRICO 20"
POWER BUTTON WITH 20" ELECTRIC TIMER

Mod. X12

K02

CARRELLO SACCO IMMONDIZIA

CARRELLO PORTA BIANCHERIA

CARRELLO DI SERVIZIO

||GARBAGE BAG CART

LAUNDRY CART

SERVICE CART



Mod. CSI COD. CAR03310
N. 435

	P.N./N.W. 4,7 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 430X530X960 mm

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #201
#201 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
2 RUOTE GIREVOLI CON FRENO
2 SWIVEL WHEELS WITH BRAKE
PER SACCHI MINIMO 635X900 mm - FOR MINIMUM
BAGS 635X900 mm
APERTURA SACCO A PEDALE - PEDAL BAG
OPENING
FERMA SACCO IN GOMMA - RUBBER BAG STOPPER



Mod. H1 COD. CAR03304
N. 436

	P.N./N.W. 7 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 910X540X920 mm

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX #201
#201 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
4 RUOTE GIREVOLI (2 CON FRENO)
4 SWIVEL WHEELS (2 WITH BRAKE)



Mod. RP-85 COD. CAR01925
N. 437

	P.N./N.W. 11,3 kg
	PORTATA/CAPACITY 150 kg
	DIMENSIONI/DIMENSION (LxPxH) 730X480X820 mm CHIUSO/CLOSE 255 h mm

MANIGLIA PIEGHEVOLE IN ACCIAIO INOX AISI #201
FOLDING HANDLE IN AISI #201 STAINLESS STEEL
PIANO IN PLASTICA BLU
BLUE PLASTIC TOP
N. 4 RUOTE DI CUI 2 GIREVOLI A 360°, SENZA FRENO
N. 4 WHEELS, 2 OF WHICH SWIVEL 360°, WITHOUT
BRAKE

Mod. CSI
H1
RP-85

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA ||GENERAL CONDITIONS OF SALE



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

CONSEGNA:

Entro due settimane dalla conferma d'ordine salvo imprevisti.

I termini di consegna sono indicativi pertanto eventuali ritardi non possono costituire motivo di rinuncia e/o modifica degli accordi presi in fase di preventivo e non danno diritto ad indennizzi o risarcimenti.

TRASPORTO:

In porto assegnato con Vs. vettore convenzionato oppure a mezzo ns. corriere in porto franco con addebito in fattura.

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se venduta in porto franco.

Il destinatario ha la responsabilità di verificare lo stato del materiale al momento della consegna.

Non si risponde dei danni alla merce se al momento della consegna non viene specificato sul bollettino di consegna

LA RISERVA DI CONTROLLO SPECIFICA CON DETTAGLIO DI NON CONFORMITÀ MERCE

Al compratore decade il diritto alla garanzia, se non denuncia anomalie o mancanze, al venditore, entro otto giorni dalla ricezione merce.

In caso di danni comunicarlo per iscritto entro tre giorni dal ricevimento merce.

La nostra ditta non parteciperà al danno subito in caso di segnalazioni pervenute dopo i tre giorni dal ricevimento della merce o in caso di mancata riserva specifica sul documento.

Sconsigliamo la spedizione di un solo collo per la facilità di danno durante il trasporto.

PREZZI:

Non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso.

Questi verranno confermati all'ordine.

IMBALLO:

In cartone incluso

Bancale di legno: 6,00/7,00/8,00 €

Gabbia in legno: al costo

Bancale di Legno Fumigato o in Plastica: 24,00 €

GARANZIA:

La garanzia consiste nella copertura gratuita dei ricambi per le macchine resi franco nostro magazzino.

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia a norma di legge per difetti di costruzione.

Opera la GARANZIA PER VIZI prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile della durata di 12 mesi dalla data della fattura.

La garanzia NON comprende:

riparazioni effettuate da personale non autorizzato, allacciamenti elettrici errati, manomissioni, modifiche, uso improprio, uso di accessori impropri, utilizzi di ricambi non originali, mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria, parti elettriche, materiali di consumo, vetri e le parti soggette ad usura.

I pezzi difettosi saranno sostituiti solo dopo averli ricevuti di ritorno in porto franco.

La spedizione dei ricambi in garanzia e delle riparazioni è in porto assegnato.

La manodopera non è compresa nella garanzia il quale resta a carico dell'acquirente.

La garanzia non dà diritto alla sostituzione integrale del bene.

Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia.

DURATA DELLA GARANZIA: 1 ANNO DALLA DATA DELLA FATTURA.

ASSISTENZA TECNICA:

L'assistenza tecnica è di competenza del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia (1 anno).

Per l'assistenza da noi fornita delle macchine fuori da garanzia verrà fatturato il prezzo dei ricambi forniti per la riparazione e per la sua gestione.

Non sarà a carico del fornitore alcuna spesa sostenuta dal rivenditore.

RESI:

si accettano resi perfettamente integri anche nell'imballo con addebito dell'8% del valore della merce.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

Anticipato o da concordare.

Per ritardati pagamenti, addebito interessi mensili al tasso legale.

Castelletto pagamenti a scadere non superiori a € 3.000,00 o da concordare, superato il quale si richiede pagamento in anticipo o contrassegno.

Per l'invio di ricambi e riparazioni, si richiede il pagamento anticipato o contrassegno contanti.

RICORDIAMO: CON LE NUOVE NORMATIVE DI FATTURAZIONE ELETTRONICA, FATTURE CON IMPONIBILE INFERIORE A € 100, SARA' ADDEBITATO IL COSTO DI GESTIONE PRATICA DI € 15+IVA.

RISERVA DI PROPRIETÀ:

La merce è di esclusiva proprietà della Beckers Italy Srl fino al pagamento integrale delle fatture.

LE IMMAGINI E LE SPECIFICHE TECNICHE RIPORTATE SONO SOLO DI RIFERIMENTO E PERTANTO NON RAPPRESENTANO VINCOLO CONTRATTUALE - LA BECKERS ITALY SRL SI RISERVA IL DIRITTO DI CAMBIARLE SENZA PREAVVISO

OBBLIGHI DEL CLIENTE:

è a carico del cliente la verifica della corrispondenza delle specifiche tecniche in base alle proprie esigenze.

IN CASO DI ORDINE SI RITENGONO LE SEGUENTI CONDIZIONI ACCETTATE.

Beckers Italy Srl

via Ganassina n°8 - 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302490

E-mail: info@beckersitaly.net Web: www.beckersitaly.net

DELIVERY:

Within two weeks of order confirmation barring unforeseen circumstances. The delivery terms are indicative, therefore any delays cannot constitute a reason for renunciation and/or modification of the agreements made in the estimate phase and do not give the right to indemnities or compensation.

TRANSPORT:

Delivery with your agreed carrier or by our means. courier in free port with charge on the invoice. The goods always travel at the customer's risk and danger, even if sold free port. The recipient is responsible for checking the condition of the material upon delivery. We are not liable for damage to the goods if it is not specified on the delivery note at the time of delivery.

THE SPECIFIC CONTROL RESERVE WITH DETAILS OF NON-CONFORMITY OF THE GOODS.

The buyer loses his right to the guarantee if he does not report anomalies or deficiencies to the seller within eight days of receiving the goods.

In case of damage, communicate it in writing within three working days of receiving the goods.

Our company will not participate in the damage suffered in the event of reports received after three days of receipt of the goods or in the event of no specific reserve on the document. We do not recommend shipping a single package due to the ease of damage in transit.

PRICES:

They are not binding and may be subject to change without prior notice.

These will be confirmed with the order.

PACKING:

Cardboard included

Wooden pallet: 6,00/7,00/8,00 €

Wooden cage: at cost

Fumigated Wood or Plastic pallet: 24,00 €

WARRANTY:

The warranty consists in the free coverage of the spare parts for the machines returned ex-works to our warehouse.

All products are covered by guarantee according to the law for manufacturing defects.

The WARRANTY FOR DEFECTS provided by article 1495 of the Civil Code operates for a period of 12 months from the date invoice.

The guarantee DOES NOT include: repairs carried out by unauthorized personnel, incorrect electrical connections, tampering, modifications, improper use, use of improper accessories, use of non-original spare parts, failure and/or incorrect ordinary maintenance, electrical parts, consumables, glasses and the parts subject to wear. Defective parts will be replaced only after they have been received back carriage paid. Defective parts will be replaced only after they have been received back carriage paid and after the customer has sent videos/photos showing the problem for which the guarantee is requested and the technical label applied to the machine. The shipment of spare parts under warranty and repairs is carriage forward.

Labor is not included in the warranty which remains the responsibility of the buyer.

The guarantee does not give the right to the complete replacement of the goods. With the repair or replacement of the defective part, the supplier fully fulfills his warranty obligations.

DURATION OF THE WARRANTY: 1 YEAR FROM INVOICE DATE.

TECHNICAL ASSISTANCE:

Technical assistance is the dealer's responsibility for the entire duration of the warranty (1 year).

For the assistance provided by us for machines out of warranty, the price of the spare parts supplied for the repair and for its management will be invoiced. No costs incurred by the reseller will be borne by the supplier.

RETURNS: returns are accepted only if both the machines and the packaging are perfectly intact. Will be charged of 8% of the value of the item goods.

TERMS OF PAYMENT:

Advance or to be agreed. For late payments, monthly interest at the legal rate will be charged.

Credit limit due payments not exceeding € 3,000.00 or to be agreed upon, after which payment in advance or cash on delivery is required. For the shipping of spare parts and repairs, advance payment or cash on delivery, is required.

WE REMEMBER: WITH THE NEW ELECTRONIC INVOICING REGULATIONS, FOR INVOICES WITH AMOUNT LESS THAN €100, THE PRACTICAL MANAGEMENT COST OF € 15 WILL BE CHARGED.

OWNERSHIP RETENTION:

The goods are the exclusive property of Beckers Italy Srl until full payment of the invoices.

THE IMAGES AND TECHNICAL SPECIFICATIONS SHOWN ARE FOR REFERENCE ONLY AND THEREFORE DO NOT REPRESENT A CONTRACTUAL BINDING - BECKERS ITALY SRL RESERVES THE RIGHT TO CHANGE THEM WITHOUT NOTICE

CUSTOMER OBLIGATIONS:

it is the responsibility of the customer to verify the correspondence of the technical specifications according to their needs.

IN CASE OF ORDER, THE FOLLOWING CONDITIONS ARE ACCEPTED.

Beckers Italy Srl - via Ganassina n°8 - 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0039 0363 49820 Fax. 0039 0363 302490

E-mail: info@beckersitaly.net

Web: www.beckersitaly.net

GESTIONE MERCE IN RIPARAZIONE

Qualsiasi reso, deve essere preventivamente accordato ed autorizzato dalla DIREZIONE BECKERS ITALY, l'arrivo di merce non autorizzata sarà RIFIUTATA.

Tutti gli articoli, dovranno essere prima controllati dal Vs centro di assistenza, il quale, valutata la situazione, potrà chiedere l'autorizzazione al reso in c/riparazione.

IL TRASPORTO SARA' SEMPRE A CARICO DEL CLIENTE.

Nel caso, l'articolo ricevuto, non dovesse presentare alcun difetto, verrà addebitato un costo fisso di € 80+IVA.

Tutte le spese di riparazione DOVRANNO essere saldate con:

- BONIFICO ANTICIPATO indipendentemente dalla tipologia di pagamento abituale.

MANAGEMENT OF GOODS UNDER REPAIR

Any return must be previously agreed and authorized by BECKERS ITALY, the arrival of unauthorized goods will be REFUSED.

All items must first be checked by your assistance centre, and only after, may request authorization to return them for repair.

TRANSPORT WILL ALWAYS BE PAID BY THE CUSTOMER.

If the item received does not present any defects, a fixed cost of €80+VAT will be charged.

All repair costs MUST be paid:

- IN ADVANCE regardless of the usual type of payment.

NOTA BENE - PLEASE NOTE

I prodotti di questo catalogo possono essere soggetti a modifiche tecniche, dimensionali e di design apportate dall'azienda produttrice senza obbligo di preavviso e senza responsabilità.

Le foto sono a scopo illustrativo.

The products in this catalog may be subject to technical, dimensional and design changes made by the manufacturing company without prior notice and without liability.

Photos are for illustrative purposes.



Beckers Italy Srl
Via Ganassina, 8
24047 Treviglio (BG) - Italy
Tel. +39 0363/49820

Beckers



www.beckersitaly.net