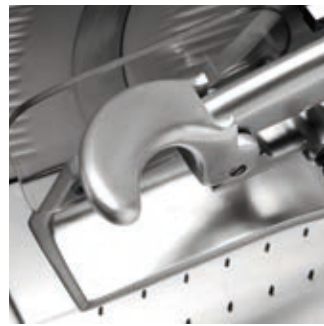


- Macchine professionali
- Ideali per macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Lama temprata
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello
- Anello di protezione alla lama
- Supporto vela maggiorato
- Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Motore asincrono ventilato
- Affilatoio incorporato
- Chiusura al basamento
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
 - Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
 - Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
 - Tempered blade
 - Permanently lubricated carriage ball bearings
 - CE approved carriage locking
 - Blade safety ring
 - High quality vertical feed slicer
 - Polyester Belt transmission
 - Ventilated asynchronous motor
 - Sharpening accessory included
 - Digital ON/OFF switch
 - 24 Low tension card included
 - CE approved
- Proudly Made in Italy



	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
300	300	520	600	480	470	350	300	270x190	15,0	230/50 - 230-400/50	0,30 (0,40)	24,0	720x570x520
330	330	600	700	530	580	420	340	310x230	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	40,0	790x700x610
350	350	600	720	540	580	420	390	310x230	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	45,0	790x700x610
370	370	620	760	570	620	430	420	310x250	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	47,0	790x700x610



370



AFFETTACARNE SERIE 300 350 370

MEAT SLICER 300 350 370 MODELS



350



300



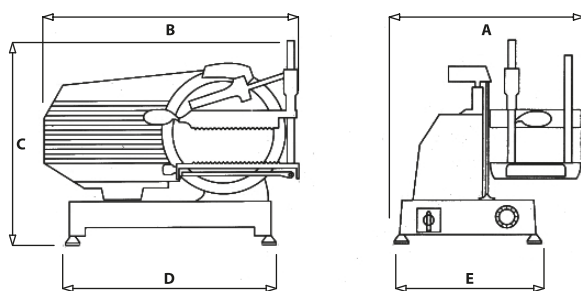
350



370

- Macchine professionali
- Destinate a macellerie e supermarket
- Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato
- Lama forgiata e temprata
- Grande capacità di taglio
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Braccio stringi salumi a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Motore asincrono ventilato
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Forged and hardened blade
- Wide cutting capacity
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Swan shaped clamp lever
- High quality vertical feed slicer
- Belt transmission
- Ventilated asynchronous motor
- Digital ON/OFF switch
- 24 Low tension card included
- Sharpener included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
300	300	520	500	480	500	330	300	270x190	16,0	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,40)	32,0	650x570x520
350	350	670	570	530	570	420	340	300x245	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	43,0	790x700x610
370	370	680	620	570	620	430	400	340x250	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	46,0	790x700x610



PELATATE

POTATO PEELER



10 KG ALTO



10 KG



5 KG DA BANCO

5 KG

5 KG ALTO

10 KG

10 KG ALTO

18 KG

18 KG ALTO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassette filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy

Tela abrasiva
Abrasive wall



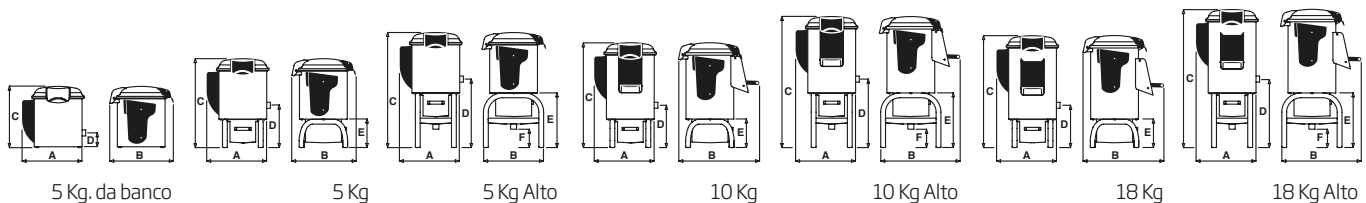
Piatto pelapatate
Potato peeler plate



OPTIONAL
Coperchio in acciaio INOX
Stainless Steel lid



Parete abrasiva facilmente smontabile per una corretta pulizia senza l'utilizzo di utensili
Easy accessory changing clutch and disassembly for cleaning



5 Kg. da banco

5 Kg

5 Kg Alto

10 Kg

10 Kg Alto

18 Kg

18 Kg Alto

	A	B	C	D	E	F	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Produzione oraria patate Potatoes production per hour	Tempo ciclo pultura Mussel peeling cycle	Carico massimo patate Maximum charge potato	Temperatura acqua Water temperature	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding	Collettore scarico laterale Side discharge manifold	Collettore scarico inferiore Lower discharge manifold	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo su pallet Gross weight pallet
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	rpm	kg/h	sec.	Kg	°C	inch	mm	mm	kg	mm	kg
5 KG DA BANCO	530	520	520	160	---	---	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	-	28,0	670x590x790	31,0
5 KG	530	520	700	350	210	---	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	ø40	35,0	670x590x880	42,0
5 KG ALTO	530	520	950	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	ø50	38,5	670x590x890	45,5
10 KG	530	660	850	350	210	---	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	320	300	90-120	10	5/20	3/4	ø50	ø40	40,0	670x590x1020	47,0
10 KG ALTO	530	660	1100	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	320	300	90-120	10	5/20	3/4	ø50	ø50	43,0	670x590x1210	50,0
18 KG	530	660	950	350	210	---	230/50 - 230-400/50	0,90 (1,20)	320	500	120-150	18	5/20	3/4	ø50	ø40	43,5	670x590x1120	50,5
18 KG ALTO	530	660	1200	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,90 (1,20)	320	500	120-150	18	5/20	3/4	ø50	ø50	47,0	670x590x1310	54,0



10 KG ALTO



10 KG



5 KG DA BANCO

5 KG

5 KG ALTO

10 KG

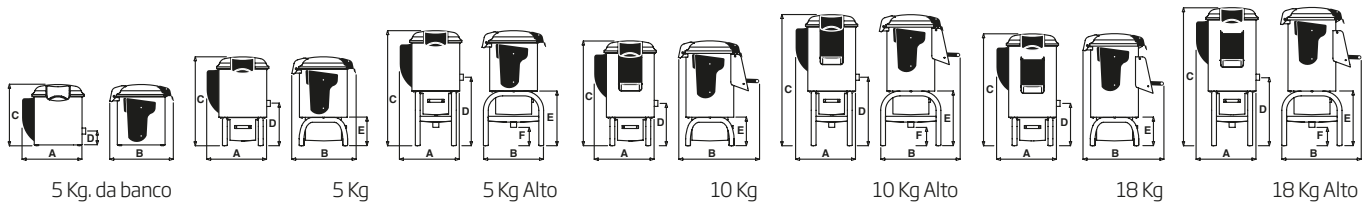
10 KG ALTO

18 KG

18 KG ALTO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Esclusivo piatto per lavorazione cozze brevettato
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Licensed mussel washer plate
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	D	E	F	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Produzione oraria cozze Mussel production per hour	Tempo ciclo pulitura Mussel peeling cycle	Carico massimo cozze Mussel maximum charge	Temperatura acqua Water temperature	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding	Collettore scarico laterale Side discharge manifold	Collettore scarico inferiore Lower discharge manifold	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo su pallet Gross weight pallet
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	rpm	kg/h	sec.	Kg	°C	inch	mm	mm	kg	mm	kg
5 KG DA BANCO	530	520	520	160	---	---	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	145	75	90-120	5	5/20	3/4	ø50	-	27,0	670x590x790	30,0
5 KG	530	520	700	350	210	---	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	145	75	90-120	5	5/20	3/4	ø50	ø40	34,0	670x590x880	41,0
5 KG ALTO	530	520	950	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	145	75	90-120	5	5/20	3/4	ø50	ø50	37,5	670x590x890	44,5
10 KG	530	660	850	350	210	---	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	180	150	120-150	10	5/20	3/4	ø50	ø40	38,5	670x590x1020	45,5
10 KG ALTO	530	660	1100	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	180	150	120-150	10	5/20	3/4	ø50	ø50	41,5	670x590x1210	48,5
18 KG	530	660	950	350	210	---	230/50 - 230-400/50	0,65 (0,90)	180	250	150-180	18	5/20	3/4	ø50	ø40	42,0	670x590x1120	49,0
18 KG ALTO	530	660	1200	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,65 (0,90)	180	250	150-180	18	5/20	3/4	ø50	ø50	45,5	670x590x1310	52,5



TAGLIAVERDURE ÉLITE

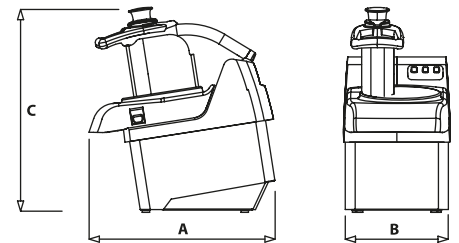
ÉLITE VEGETABLE CUTTER



TAGLIAVERDURE ÉLITE

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Carena in acciaio inox 304
- Coperchio in acciaio inox smontabile per pulizia
- Grande scelta di dischi per tagli alimenti
- Tastiera digitale
- Robusto motore asincrono ventilato
- Trasmmissione a cinghie
- Microinterruttore di protezione
- Chiusura al basamento
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian made blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza motore / fase Single/Three phase power	Produzione orofa Production per hour	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	mm
490	280	530	230/50 - 230-400/50	0,58 (0,80)	250-450 kg/h	18,5	580x350x560

TAGLIAVERDURE ÉLITE



DISCHI PER TAGLI ASSORTITI / PLATES FOR VARIOUS OPERATIONS



DISCHI OPZIONALI / AVAILABLE PLATES

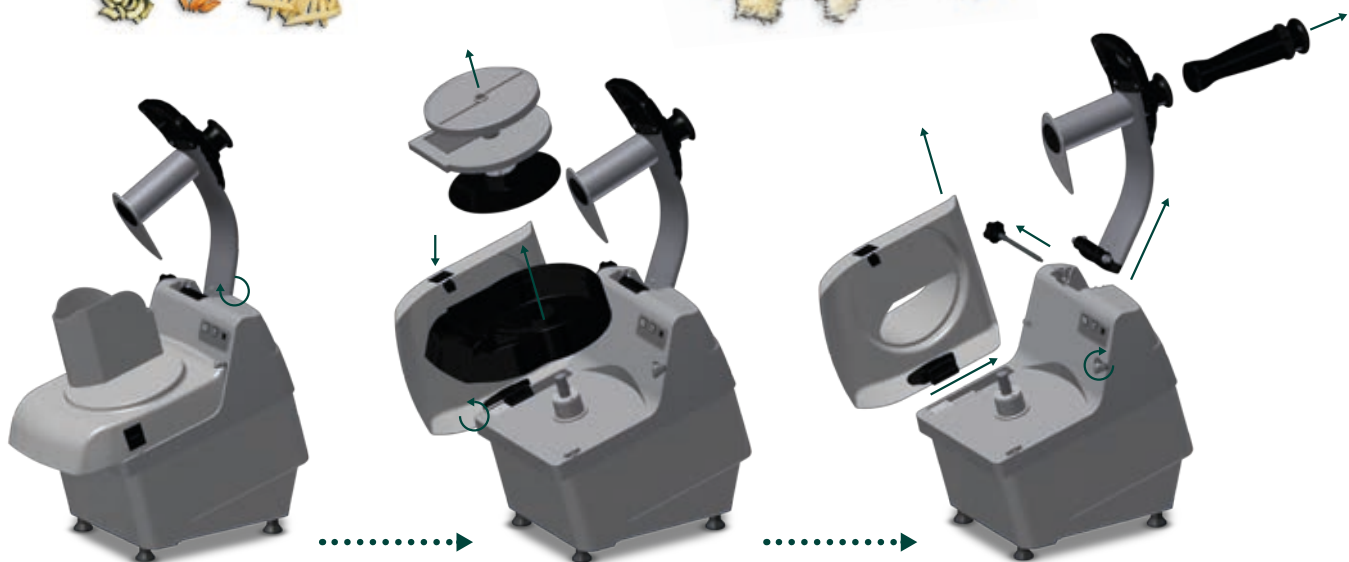
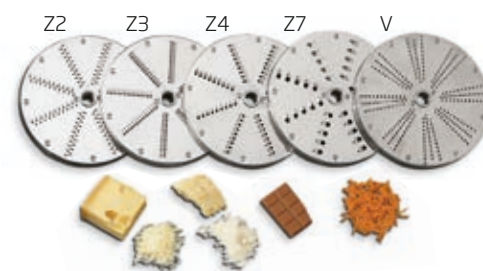
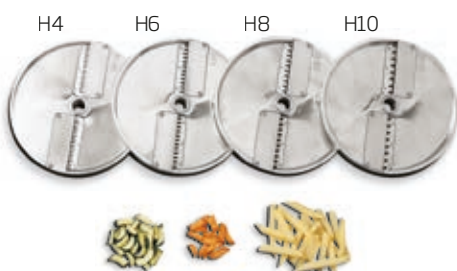
DISCHI PER TAGLIO A FETTE / FINE CUT



DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI / CUBE CUT



DISCHI PER SFILACCIARE GRATTUGGIARE / COARSE CUT



DYNAMIC PROCESSING



TAGLIAVERDURE

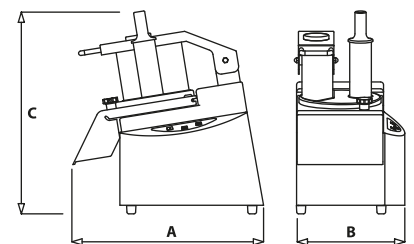
VEGETABLE CUTTER



- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Carena in acciaio inox 304
- Coperchio in acciaio inox smontabile per pulizia
- Grande scelta di dischi per tagli alimenti
- Tastiera digitale
- Robusto motore asincrono ventilato
- Trasmmissione a cinghie
- Microinterruttore di protezione
- Chiusura al basamento
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- Ideally suited for hotels and restaurants
- AISI 304 S/steel casing
- S/steel lid easy removable for cleaning
- Different plates available for various operations i.e. dicing, slicing, shredding, grating and chipping
- Digital control panel
- Heavy duty asynchronous ventilated motor
- Belt transmission
- Safety micro switch
- All moving parts fully interlocked giving additional safety to the user
- ABS pestle
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

TAGLIAVERDURE



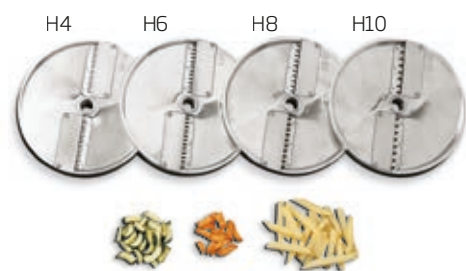
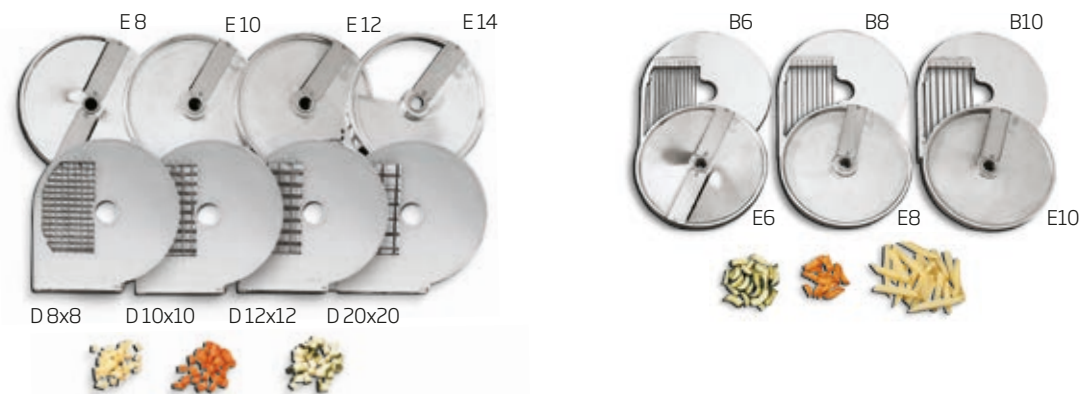
A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/Three phase power	Produzione oraria Production per hour	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions	
mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	mm	
TAGLIAVERDURE	530	300	480	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	200	21,5	600x310x530

DISCHI OPZIONALI / AVAILABLE PLATES

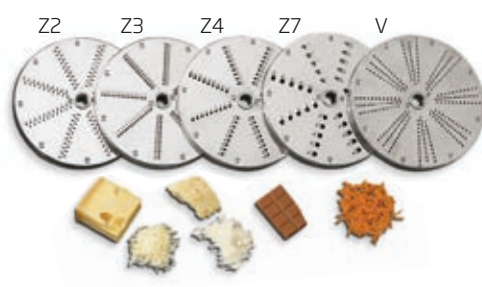
DISCHI PER TAGLIO A FETTE / FINE CUT



DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI / CUBE CUT



DISCHI PER SFILACCIARE GRATTUGGIARE / COARSE CUT



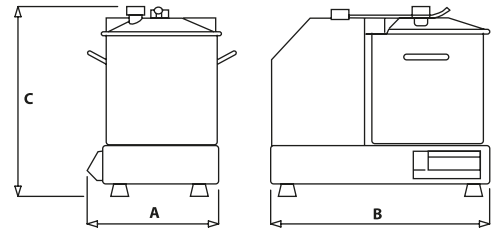


CUTTER

BOWL CUTTERS



L6V



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/Three phase power	Giri motore Motor revolutions	Volume vasca Tank diameter	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	g/m	lt.	kg	mm
L4V	160	365	255	230/50 - 230-400/50	0,35(0,5)	1500/2800	3,3	10	450x330x310
L6V	160	365	320	230/50 - 230-400/50	0,35(0,5)	1500/2800	5,3	11	450x330x400
L9V	225	455	380	230/50 - 230-400/50	0,35(0,5)	1500/2800	9,4	23	720x350x500



L4V



L6V



L9V

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Indispensabile in tutte le cucine
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304
- Vasca estraibile
- Motore asincrono ventilato
- Freno motore
- Termica di protezione
- Micro al coperchio
- Comandi digitali
- Coltelli in acciaio inox
- Coperchio in plastica trasparente
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- *Professional heavy duty equipment*
- *Absolutely necessary tool for any kitchens*
- *Casing entirely made from AISI 304 s/steel*
- *Removable tank*
- *Asynchronous ventilated motor*
- *Motor brake*
- *Thermal overload protection included*
- *Safety micro switch on the lid*
- *Digital controls*
- *S/steel blades*
- *Transparent lid*
- *CE approved*
- *Proudly Made in Italy*

LAMA TAGLIENTE / CUTTING BLADE



passato
di pomodoro
tomato sauce



pane
grattugiato
breadcrumbs



mozzarella
pizza
*mozzarella
grating*



passato
verdure
*vegetables
purée*

LAMA SEGHETTATA / SAW - TOOTHED BLADE



carne
per ragù
meat mincing



frutta secca
*dried
fruit-nuts*

LAMA FORATA / PUNCHED BLADE



maionese
mayonnaise



cioccolato
chocolate



impasti teneri
per dolci
soft mixtures



CUTTER L3 L5 L8

CUTTERS L3 L5 L8



L5



L3



L5



L8

LAMA TAGLIANTE / CUTTING BLADE



passato di pomodoro
tomato sauce

pane grattugiato
breadcrumbs

mozzarella pizza
mozzarella grating

passato verdure
vegetables purée

LAMA SEGHETTATA / SAW - TOOTHED BLADE



carne per ragù
meat mincing

frutta secca
dried fruit-nuts

LAMA FORATA / PUNCHED BLADE



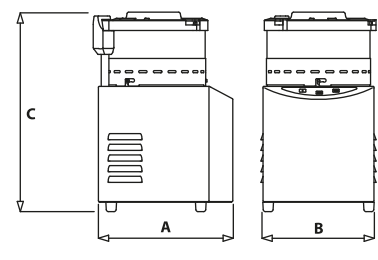
maionese
mayonnaise

cioccolato
chocolate

impasti teneri per dolci
soft mixtures

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Indispensabile in tutte le cucine
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304
- Vasca estraibile
- Motore asincrono ventilato
- Freno motore
- Termica di protezione
- Micro al coperchio
- Comandi digitali a 24 volt
- Coltelli in acciaio inox
- Coperchio in plastica trasparente
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- Absolutely necessary tool for any kitchens
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- Removable tank
- Asynchronous ventilated motor
- Motor brake
- Thermal overload protection included
- Safety micro switch on the lid
- 24 volt digital controls
- S/steel blades
- Transparent lid
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Giri motore Motor revolutions	Volume vasca Tank diameter	Dimensioni vasca Tank dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	g/m	lt	mm	kg	mm
L3	230	200	410	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	1400	3	ø180x105	13,5	350x320x500
L5	310	270	470	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	1400	5	ø240x120	22	390x370x600
L8	310	270	540	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	1400	8	ø240x180	22	390x370x600
L5 2V	310	270	470	230-400/50	0,67 (1,10)/0,90 (1,50)	700/1400 - 1400/2800	5	ø240x120	22	390x370x600
L8 2V	310	270	540	230-400/50	0,67 (1,10)/0,90 (1,50)	700/1400 - 1400/2800	8	ø240x180	22	390x370x600



TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER



TAGLIAMOZZARELLA

CONO N.1 / CONE N.1

CONO N.2 / CONE N.2



Per affettare mm. 2
Holes mm.2 for slicing



Per grattugiare fori mm. 2,5
Holes mm. 2,5 for shredding or grating



CONO N.3 / CONE N.3

CONO N.4 / CONE N.4



Per verdure fori mm. 4
Holes mm.4 for vegetables

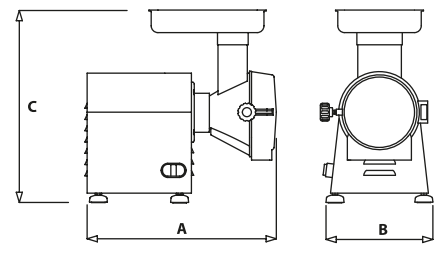


Per mozzarella fori mm. 7
Holes mm.7 for mozzarella cheese



- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per pizzerie e ristoranti
- Robusta struttura in lamiera di acciaio inox 304
- Riduttore ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Sportello allo scarico in ABS con micro di protezione
- Cono taglia mozzarella in acciaio inox
- Disponibili varie misure
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for pizza shops and restaurants
- Stiffened structure made from AISI 304 s/steel
- Oil immersed gears reducer
- Italian make heavy duty asynchronous motor
- Thermal overload protection included
- ABS discharging chute equippe with safety micro switch
- Stainless steel cutting cones
- Different cutting cones dimensions
- S/steel hopper and tray
- ABS pestle
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Giri motore Motor revolutions	Produzione oraria Production per hour	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	Giri/Rpm	kg	kg	mm
TAGLIAMOZZARELLA	420	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	50	18	480x300x520



IMPASTACARNE E INSACCATRICI

STAINLESS STEEL MEAT KNEADER AND SAUSAGE FILLERS



IMPASTACARNE

- Struttura in acciaio inossidabile
- Indicato per macellerie
- Potente motore asincrono ventilato
- Centralina a 24 volt
- Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Coperchio con micro di sicurezza
- Vasca di lavorazione ribaltabile
- Pala di lavorazione in acciaio inossidabile
- Disponibili ruote - Norme CE - Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Stainless steel bodywork
- Particularly suited for butcheries
- Powerful asynchronous ventilated motor
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Oil immersed gears - Safety micro switch on the lid
- Folding mixing tank - Stainless steel mixing shovel
- Wheels available - CE approved - Proudly Made in Italy



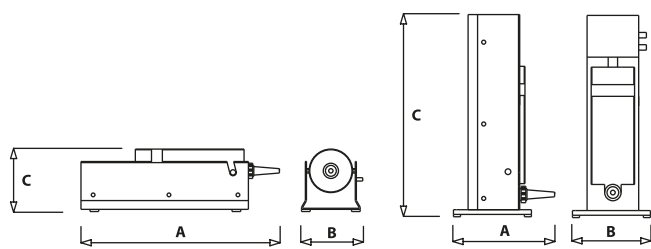
	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Capacità Capacity	Peso Netto Net weight
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg
FIC 30M	360	720	570	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0
FIC 30MC	360	720	1030	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	45,0
FIC 50M	460	800	1020	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	50	80,0
FIC 50B	565	800	1040	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	50	100
FIC 75M	460	980	1020	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	75	85
FIC 100B	565	1160	1040	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	100	110
FIC 120B	630	1100	1080	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	120	120

INSACCATRICI INOX



- Insaccatrice professionale per macellerie
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cilindro in acciaio inox 18/8 - AISI 304
- Pistone in alluminio con speciale guarnizione
- Due velocità
- Maniglia lavorazione in alluminio
- Set tre imbuto differenti misure in abs
- Ingranaggi in acciaio
- Cremagliera in acciaio rettificato
- Viteria in acciaio inox
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional sausage filler indispensable for butcheries
- Stainless steel bodywork
- 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder
- Aluminium piston supplied with a special gasket
- Double speed
- Aluminium handle
- ABS funnels kit available in different sizes
- Steel gears
- Rectified steel rack
- Stainless steel bolts and screws
- CE approved
- Proudly Made in Italy

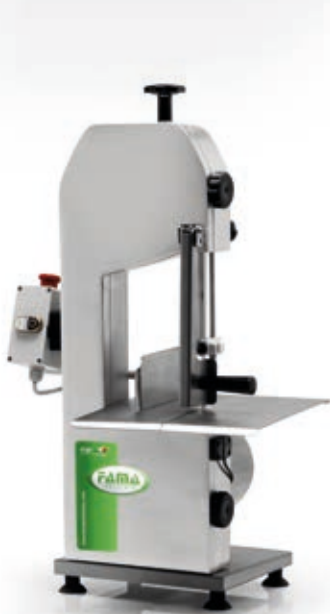


INSACCATRICI INOX

	A	B	C	Cilindro Cylinder	Capacità Capacity	Peso Netto Net weight	Dimensione imbuto Funnels dimensions
	mm	mm	mm	mm	Lt.	kg	mm
L7V	460	300	740	ø156	7	19	300x800x370
L14V	480	350	900	ø198	14	26,5	400x980x400
L7O	800	230	240	ø156	7	19	300x800x370
L14O	980	280	280	ø198	14	26,5	400x980x400
L3ECO	400	200	220	ø136	3	7,5	450x220x240
L5ECO	590	230	240	ø136	5	11	600x250x240
L8ECO	670	335	205	ø136	8	12,5	700x260x240



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



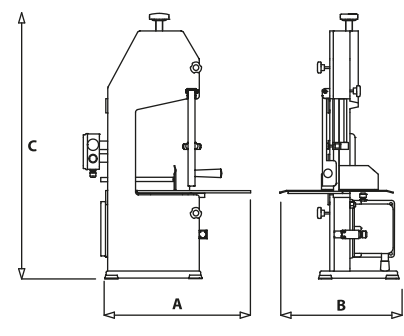
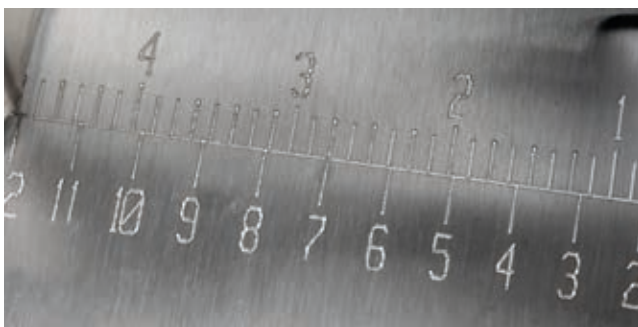
SEGAOSSA ANODIZZATO **1830**



SEGAOSSA VERNICIATO **1550**

- Apparecchio ad uso esclusivo professionale
- Destinato a macellerie, pescherie, grandi comunità,
- Fusione di alluminio anodizzato o verniciato
- Lama in acciaio di produzione nazionale
- Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile
- Spingi carne - Pulegge calibrate
- Rapido sblocco puleggia superiore
- Tendi lama registrabile
- Micro di protezione - Apparecchio certificato
- Norme CE - Fabbriato in Italia

- *Professional heavy duty equipment*
- *Particularly suited for butcheries, fish shops, large community*
- *Fusion made from anodized or polished aluminium*
- *Italian make Steel blade*
- *Wide stainless steel working surface*
- *Meat pusher - Gauged pulley*
- *Upper pulley easy unlock - Adjustable blade stretcher*
- *Safety micro switch - Certified equipment*
- *CE approved - Proudly Made in Italy*



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Altezza taglio Cutting height	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	mm	kg	mm
ANODIZZATO 1550	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
ANODIZZATO 1830	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000
VERNICIATO 1550	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
VERNICIATO 1830	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000

SEGAOSSA VERNICIATO 1830



SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE INOX E ABS

INOX AND ABS SEALING BAR VACUUM MACHINE

- Apparecchio per professionale (inox) per uso domestico o semi prof. (ABS)
- Struttura in plastica o in acciaio inox AISI 304
- Aspirazione esterna ad azione manuale
- Elettrovalvola di fine ciclo
- Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale
- Comandi digitali
- Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate
- Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione
- Controllo elettronico del ciclo
- Scheda elettronica
- Tensione 220
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment (s/steel) for home or semi-professional use (ABS)
- Structured in plastic or grade AISI 304 s/steel
- Manual external suction
- Cycle ending electric valve
- Needle Vacuum measurer
- Digital display control
- Suitable for smooth and embossed vacuum bags
- Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance
- Electronic process control
- Electronic control board
- 220 voltage
- CE approved
- Proudly Made in Italy



FSV 32IT



FSV 35IT



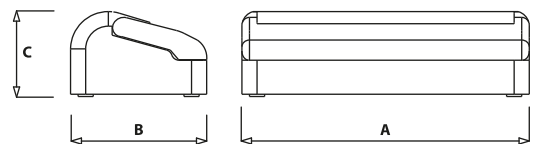
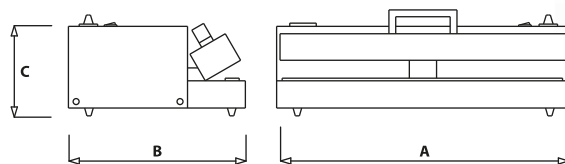
FSV 45IT



FSV 52IT



FSV 32T



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Pompa per vuoto Vacuum pump	Barra Saldante Sealing bar	Peso Netto Net weight	Dimensione imballo Packing dimensions	Struttura Structured in
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	L/min	mm	kg	mm	mm
FSV 32IT INOX	360	290	150	230/50	400	15	330	7,0	400x350x200	INOX
FSV 35IT INOX	420	260	140	230/50	450	15	390	7,5	470x315x210	INOX
FSV 45IT INOX	470	260	140	230/50	500	15	450	15,0	640x350x290	INOX
FSV 52IT INOX	690	320	160	230/50	550	30	550	24,0	780x400x320	INOX
FSV 32T ABS	360	300	160	230/50	400	12	330	5,0	400x350x200	ABS
FSV 32D ABS	380	180	110	230/50	300	16	330	3,3	430x240x170	ABS
FSV 32S ABS	380	180	110	230/50	300	16	330	3,2	430x240x170	ABS

SOTTOVUOTO CAMPANA Serie 300 350 400



BELL SHAPED VACUUM MACHINE 300 350 400



400

- Apparecchio per professionale (inox) per uso domestico o semi prof. (ABS)
- Struttura in plastica o in acciaio inox AISI 304
- Aspirazione esterna ad azione manuale
- Elettrovalvola di fine ciclo
- Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale
- Comandi digitali
- Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate
- Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione
- Controllo elettronico del ciclo
- Scheda elettronica
- Tensione 220
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

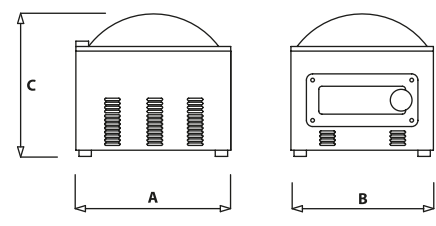


350

- Professional equipment (s/steel) for home or semi-professional use (ABS)
- Structured in plastic or grade AISI 304 s/steel
- Manual external suction
- Cycle ending electric valve
- Needle Vacuum measurer
- Digital display control
- Suitable for smooth and embossed vacuum bags
- Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance
- Electronic process control
- Electronic control board
- 220 voltage
- CE approved
- Proudly Made in Italy



300



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Dimensione Camera Chambre dimensions	Pulsometro Pulsometer	Barra Saldante Sealing bar	Peso Netto Net weight	Dimensione Imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	mm	m ³ /h	mm	kg	mm
FSCV 300	450	410	450	230/50	310x350x170	Q=10	300	42	570x660x500
FSCV 350	500	460	420	230/50	360x400x170	Q=12	350	50	570x660x500
FSCV 400	550	500	460	230/50	410x450x200	Q=20	400	55	570x660x500



PRESSHAMBURGER

BURGER PRESS



FHA 400



FHA 100



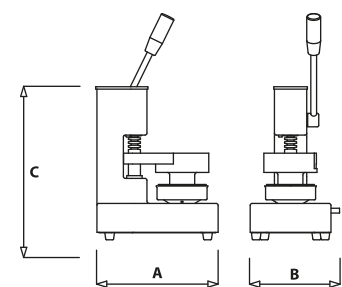
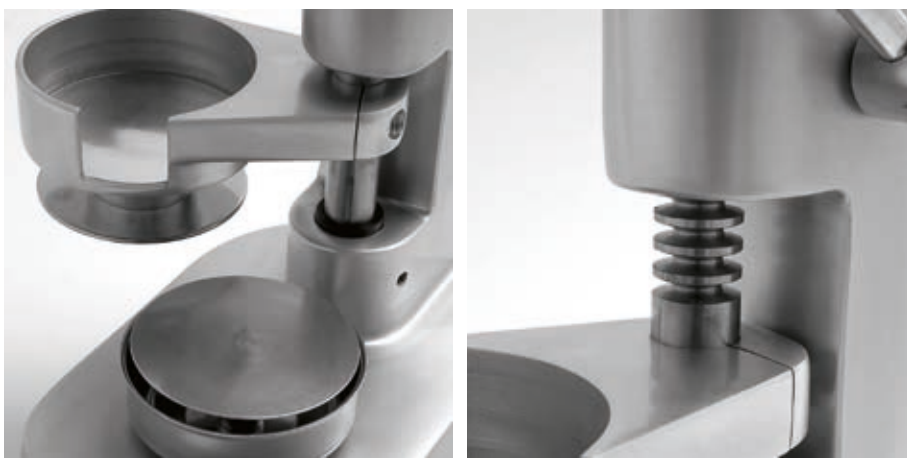
FHA 400



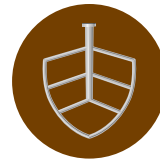
FHA 500

- Apparecchio per uso professionale
- Per macellerie, ristoranti, alberghi
- Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata
- Porta cellophane incorporato
- Contenitore carne in acciaio inox aisi 304
- Cremagliera in acciaio inox
- Ingranaggi in acciaio - Fondo in plastica
- Attrezzo manuale di semplice utilizzo
- Macchina molto robusta
- Norme CE - Fabbriato in Italia

- *Professional equipment*
- *Ideally suited for restaurant, butcheries, hotels*
- *Structured in food-grade anodized aluminium alloy*
- *Cellophane case included*
- *AISI 304 stainless steel meat bowl*
- *S/steel rack - Steel gears*
- *Plastic bottom base - User friendly machine*
- *Strong equipment*
- *CE approved - Proudly Made in Italy*



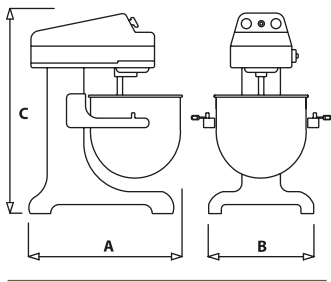
	A	B	C	Cilindro Cylinder	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	kg	mm
FHA 100	250	190	320	ø100	5,0	310x270x350
FHA 400	300	190	280	ø130	7,0	360x270x310
FHA 500	300	190	280	ø130	7,0	360x270x310



BAKERLINE 10



BAKERLINE 10



	A mm	B mm	C mm	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	3 Velocità 3 Speed rpm	Capacità Capacity lt.	Peso Netto Net weight kg	Dimensione Imballo Packing dimensions mm
BAKERLINE 10	420	480	720	230/50 - 380/50	370 Watt (0,50)	95/175/320	10	65,0	450x530x860
BAKERLINE 20	560	570	980	230/50 - 380/50	550 Watt (0,75)	95/175/320	20	98,0	570x630x1010
BAKERLINE 30	585	660	1150	230/50 - 380/50	750 Watt (1,00)	95/175/320	30	198,0	650x730x1220
BAKERLINE 40	630	690	1150	230/50 - 380/50	1100 Watt (1,50)	95/175/320	40	200,0	650x730x1220

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto
- inalterabile nel tempo
- Motore asincrono
- Facilmente lavabili
- Utensili in alluminio
- Frusta in acciaio inox
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione
- Contenitore di lavorazione in acciaio inox smontabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione attiva

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants, canteens etc.
- Durable enameled bodywork
- Asynchronous motor
- Easy to clean up
- Comes complete with aluminium beater and dough hook tools stainless steel whisk
- Fully CE approved with an electrically interlocked bowl guard and bowl lift
- Stainless steel removable bowl
- Gear driven planetary mixers with a powerful 3-speed transmission allows constant mixing with step-less speed control
- Gears transmission
- Thermal overload protection included



BAKERLINE 20



BAKERLINE 30



BAKERLINE 40

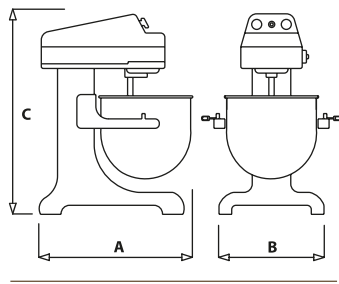


BakerPK

PK 10



PM 7



	A mm	B mm	C mm	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Kwatt/Hp	Velocità Speed rpm	Capacità Capacity lt.	Peso Netto Net weight kg	Dimensione Imballo Packing dimensions mm
PM 7	450	250	420	230/50	0,325 (0,47)	40/250	7,5	15	480x300x500
PK 8	450	300	600	230/50	0,18 (0,25)	58/220	7,6	25,0	350x500x640
PK 10	470	370	770	230/50 - 230-400/50	0,25 (0,33)	58/220	9,5	76,9	500x860x20
PK 20	470	420	870	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	40/200	19	93,0	550x680x1030

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto
- inalterabile nel tempo
- Motore asincrono
- Facilmente lavabili
- Utensili in alluminio
- Frusta in acciaio inox
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione
- Contenitore di lavorazione in acciaio inox smontabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione

- *Professional equipment*
- *Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants, canteens etc.*
- *Durable enameled bodywork*
- *Asynchronous motor*
- *Easy to clean up*
- *Comes complete with aluminium beater and dough*
- *Hook tools stainless steel whisk*
- *Fully CE approved with an electrically interlocked*
- *Bowl guard and bowl lift*
- *Stainless steel removable bowl*
- *Gear driven planetary mixers with a powerful 3-speed*
- *Transmission allows constant mixing with step-less speed control*
- *Gears transmission*
- *Thermal overload protection included*



PK 8



PK 10



PK 20



PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARIES

KitchenAid®



PK 5



PK 4,5



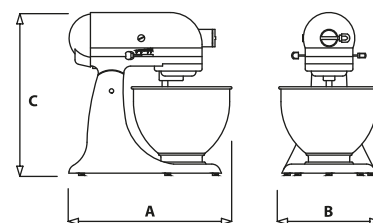
PK 5



PK 7

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto
- inalterabile nel tempo
- Motore asincrono
- Facilmente lavabili
- Utensili in alluminio
- Frusta in acciaio inox
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione
- Contenitore di lavorazione in acciaio inox smontabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants, canteens etc.
- Durable enameled bodywork
- Asynchronous motor
- Easy to clean up
- Comes complete with aluminium beater and Dough hook tools stainless steel whisk
- Fully CE approved with an electrically interlocked Bowl guard and bowl lift
- Stainless steel removable bowl
- Gear driven planetary mixers with a powerful 3-speed
- Transmission allows constant mixing with step-less speed control
- Gears transmission
- Thermal overload protection included



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Capacità Capacity	Peso Netto Net weight	Dimensione imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	rpm	lt.	kg	mm
PK 4,5	350	220	350	230/240 - 50/60	300 Watt	58/220	4,0	10,5	280x410x410
PK 5	360	280	420	230/240 - 50/60	325 Watt	58/220	4,8	12,0	320x400x500
PK 7	370	340	420	230/240 - 50/60	500 Watt	40/200	6,9	12,2	340x440x500



IKFGA
Tritacarne *Grinder*



IKMVSA
Grattugia a cilindro
Dotata di tre cilindri per:
affettare (verdure), taglio medio
(julienne grattugiare pane), taglio
grosso (mozzarella, grattugiare
parmigiano)
*Slicer with three cylinders:
slice (vegetables), medium cut
(julienne grate bread), coarse cut
(mozzarella, grated parmesan)*



IKSSA
Insacatrice
Sausage stuffer



IKEMVSC
Set 3 cilindri
per grattugia
sminuzzare finemente,
purè, bastoncini julienne
*3 cylinders set
for grater
Finely chop, mashed potatoes,
julienne sticks*



IKPRA
Set pasta sfogliatrice
+ 2 tagli
(tagliatelle - tagliolini)
*Pasta set sheeter + 2
cuts
(tagliatelle - tagliolini)*



IKPEXTA
Pasta corta 6 trafile
+ accessori
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
*6 pasta extruders
+ accessories
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



IKPSA
Rullo sfoglia singolo
Roll pastry single



IKRAV
Set ravioli



IKFVSP
Passatutto
Strainer



IKJE
Spremiagrumi
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
*Juicer
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



IKSM1JA
Estrattore lento
*Juicer and sauce
attachment*



IKA5WJ
Vasca termica
(solo per mod. 5 Lt.)
*Thermal bowl
(only for mod. 5 Lt.)*



IKICAOWH
Gelatiera
Ice cream



IKGMA
Mulino cereali
Mill



PK45SBWH
Vasca senza manico
4,28 Lt. per K45
*Bowl with handle
4,28 Lt. for K45*



IK5ASB
Vasca con manico
4,83 Lt. per K50
*Bowl with handle
4,83 Lt. for K50*



IKB3SS
 Vasca senza manico
 3 Lt. per PK45
 Bowl with handle
 3 Lt. for PK45



IKC7SB
 Vasca con manico 6,9 Lt.
 Bowl with handle 6,9 Lt.



IKGB
 Vasca in vetro
 con manico 4,83
 Lt. per K45
 Glass bowl
 with handle 4,83
 Lt. for K45



IK45SBWH
 Vasca con manico
 4,28 Lt. per K45
 Bowl with handle
 4,28 Lt. for K45

ACCESSORI K45
 ACCESSORIES K45



IK45WW
 Frusta
 Whip



IK45B
 Spatola
 Spatula



IK45DH
 Uncino
 Hook



IKN1PS
 Coperchio
 versatore
 Pouring

ACCESSORI K50
 ACCESSORIES K50



IK5AWW
 Frusta
 Whip



IK5AB
 Spatola
 Spatula



IK5ADH
 Uncino
 Hook



IK5APSC
 Coperchio
 versatore
 Pouring



IK5BC5N
 Coperchio
 vasca
 Bowl cover

ACCESSORI K70
 ACCESSORIES K70



IKFE7T
 Spatola con
 bordo
 flessibile
 Soft edge
 spatula



IK7EW
 Frusta
 ellittica
 Elliptical
 whip



IK7SFB
 Spatola
 inox
 S. steel
 spatula



IK7FB
 Spatola
 smaltata
 Enamelled
 spatula



IK7SDH
 Gancio inox
 S. steel
 Hook



IK7DH
 Gancio
 smaltato
 Enamelled
 Hook



IK7PS
 Coperchio
 versatore
 Pouring

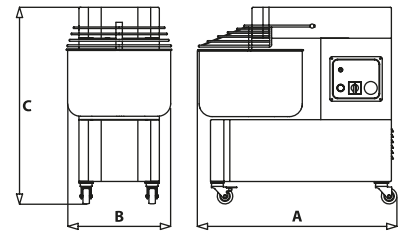


IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER



IMPASTATRICE A SPIRALE



7KG



18KG



25KG

- Apparecchi per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Versioni con vasca estraibile
- Versioni con testa sollevabile
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment Pizzerias, restaurants and other food
- Outlets find it invaluable
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Removable bowl models available
- Head lifts for easy bowl and tool removal
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Capacità d'impasto Dough output	Capacità farina Flour capacity	Volume vasca Tank diameter	Dimensioni vasca Tank dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	Lt.	mm	kg	mm
7 KG	600	290	610	230/50	0,37 (0,50)	8	5	8	ø240x160	40	380x520x700
18 KG	630	400	700	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	18	12	21	ø360x210	59	450x770x840
25 KG	680	440	780	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	25	17	32	ø400x260	90	510x790x930
38 KG	800	495	798	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	38	25	41	ø450x260	104	570x850x930
44 KG	800	495	798	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	44	30	48	ø450x300	109	570x850x930



38KG



44KG



IMPASTATRICI SERIE TESTA SOLLEVABILE

LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS



IMPASTATRICE
TESTA SOLLEVABILE
25KG



18KG



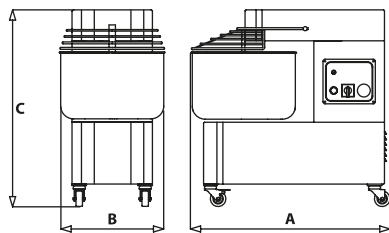
25KG



38KG

- Apparecchi per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Versioni con vasca estraibile
- Versioni con testa sollevabile
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment Pizzerias, restaurants and other food
- Outlets find it invaluable
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Removable bowl models available
- Head lifts for easy bowl and tool removal
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/trifase Single/three phase power	Capacità d'impasto Dough output	Capacità farina Flour capacity	Volume vasca Tank diameter	Dimensioni vasca Tank dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	lt.	mm	kg	mm
18 KG	630	400	700	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	17	12	21	ø360x210	59	450x770x840
25 KG	680	440	780	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	25	17	32	ø400x260	90	510x790x930
38 KG	800	495	798	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	38	25	41	ø450x260	104	570x850x930
44 KG	800	495	798	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	44	30	48	ø450x300	109	570x850x930



44KG





IMPASTATRICI A FORCELLA

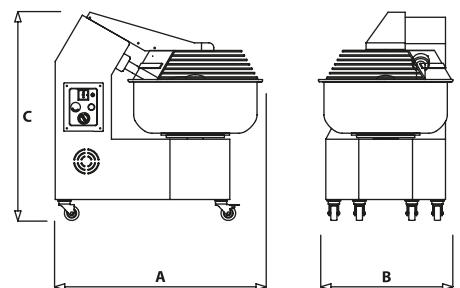
FORKED DOUGH MIXERS



25 kg



35 kg



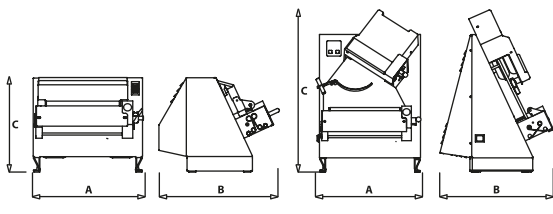
	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Capacità d'impasto Dough output	Capacità farina Flour capacity	Volume vasca Tank diameter	Peso netto Net weight	Dimensioni imballaggio Packaging dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	lt.	kg	mm
25 Kg	850	550	870	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)/1,10 (1,50)	25	16	30	140	700x960x1000
35 kg	865	580	870	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)/1,10 (1,50)	35	23	40	145	700x960x1000



L 30H

- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

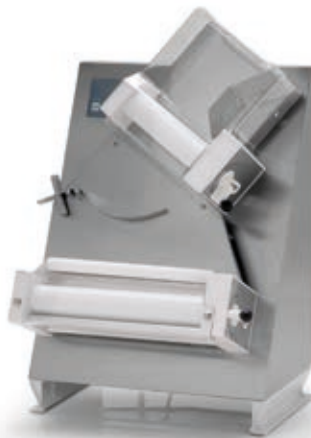
- *Professional equipment*
- *Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels*
- *Stiffened AISI 304*
- *Oil immersed hermetic gear reducer*
- *Ventilated motor*
- *Thermal overload protection*
- *Chain transmission*
- *Thicknessing adjusting lever*
- *S/steel working surface*
- *Different sized cutting tools available*
- *Easy clean up*
- *24 volt control*
- *CE approved*
- *Proudly Made in Italy*



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Peso porzione d'impasto Dough portion size	Diametro pizza Pizza base diameter	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	g	cm	kg	mm
L 30H	420	420	370	230/50	0,38 (0,50)	50/700	10/30	20	510x490x540
L 40H	520	520	370	230/50	0,38 (0,50)	50/700	10/40	25	610x540x950
L 30I	420	420	700	230/50	0,38 (0,50)	50/700	10/30	27,5	510x450x770
L 40I	520	520	800	230/50	0,38 (0,50)	50/1000	10/40	34,5	610x540x950
L 40P	520	520	690	230/50	0,38 (0,50)	50/1000	10/40	35	610x540x950



L 40H



L 30I - L 40I



L 40P



SFOGLIATRICI PER PASTA

DOUGH SHEETER



MANUALE



ELETTRICA



N.1 CAPELLI D'ANGELO
THIN NOODLES mm 1,5



N.2 TAGLIATELLE
TAGLIATELLE mm 2



N.3 TRENETTE
TRENETTE mm 4



N.4 FETTUCCINE
RIBBON-SHAPED PASTA mm 6,5



N.5 LASAGNETTE
LASAGNETTE mm 12



N.6 SPAGHETTI
SPAGHETTI mm ø2

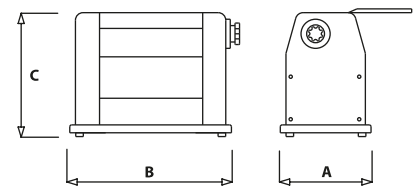


N.7 REGINETTE
REGINETTE mm 12



- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore a ingranaggi
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304
- Gear reducer
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Chain transmission
- Thicknessing adjusting lever
- S/steel working surface
- Different size cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



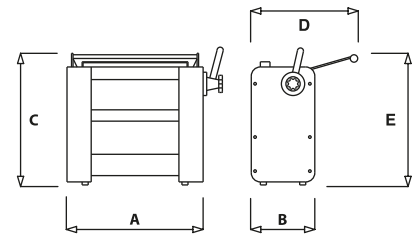
	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	kg	mm
MANUALE	220	300	250	----	----	11,0	560x470x470
ELETTRICA	350	365	290	230/50	190	16,0	560x470x470



320



- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia



- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304
- Oil immersed hermetic gear reducer
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Chain transmission
- Thickening adjusting lever
- S/steel working surface
- Different size cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy

	A	B	C	D	E	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensione rullo Roll dimensions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	mm	kg	mm
320	450	210	380	350	420	230/50 - 230-400/50	0,45 (0,60)	ø55x320	41,5	590x360x510
400	540	210	380	350	420	230/50 - 230-400/50	0,45 (0,60)	ø55x400	46,0	590x360x510
500	640	210	380	350	420	230/50 - 230-400/50	0,45 (0,60)	ø55x500	51,5	780x390x620



320



400



500



MF4

MF4D

- FRULLINI
- Apparecchi per uso professionale
- Struttura in alluminio preso fuso e plastica
- Motore ventilato
- Bicchieri in acciaio inox
- Due velocità
- Farfalla in acciaio inox
- Disponibile anche la versione doppia e da muro

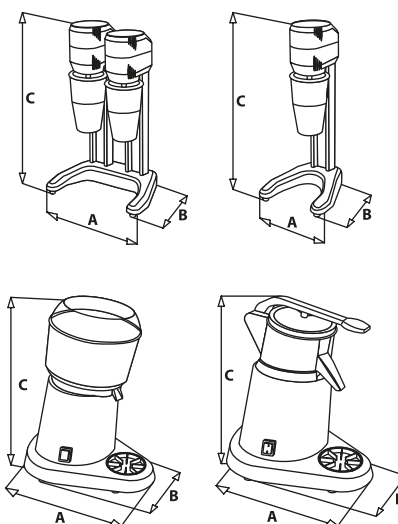
- SPREMIAGRUMI
- Apparecchio professionale
- Ideale per bar , ristoranti, piano bar, caffè bar,
- Struttura in alluminio pressofuso e verniciato
- Motore ventilato - Passino in acciaio inox
- Vasca di lavorazione rimovibile in acciaio inox o abs
- Lavaggio vasca in lavastoviglie
- Pigna in abs estraibile per il lavaggio
- Versione a leva per grandi lavorazioni
- Microinterruttore sulla pigna
- Basamento con sottobicchiere salva goccia
- Paraspuzzi di serie nella versione senza leva
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- DRINKS MIXERS
- Professional equipment
- Structured in plastic and pressure die cast aluminium
- Ventilated motor - Grade stainless steel jug
- Two speed included - Stainless steel blending blades
- Double jug and wall mounted options also available

- CITRUS JUICER
- Professional equipment
- Ideally suited small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Structured in pressure die cast and varnished aluminium
- Ventilated motor - Stainless steel juice filter
- Removable stainless steel or ABS container
- Tank suitable for dishwasher
- Removable ABS reamer for easy and effective cleaning
- Lever model recommended heavy processing
- Safety switch activating
- Drip-saving saucer base
- Polycarbonate splash guard included for leverless models
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MSP2



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Capacità Capacity	Contenitore Jug	Opilva Reamer	Peso netto Net weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	rpm	mm	mm		kg	mm
MF4D	340	220	500	230/50	140x2	15000	0,9x2	----	----	5,5	440x300x700
MF4T	200	220	500	230/50	140	15000	0,9	----	----	3,0	300x300x600
MF4DT	340	220	500	230/50	140x2	15000	0,9x2	----	----	5,0	440x300x700
MF4	200	220	500	230/50	140	15000	0,9	----	----	3,0	300x300x600
MSE	320	220	360	230/50	300	1400	----	220 /abs	abs	5,5	400x300x440
MSP	320	220	360	230/50	300	1400	----	220/inox	abs	6,5	400x300x440
MSP2	320	220	360	230/50	340	1400	----	110/inox	inox	8,0	380x300x440



MSE



MSP



MSP2



MT 1



MT1



MT1D



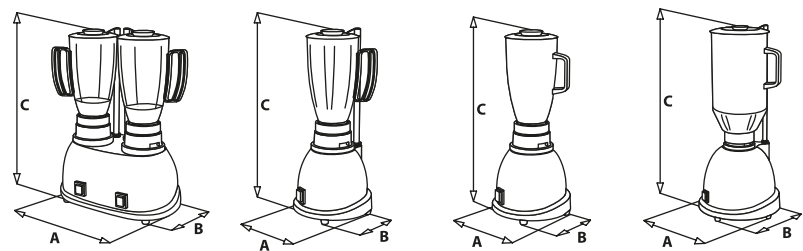
MTQ



MTFIVE

- Apparecchi professionali per bar moderni
- Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato
- Motore ventilato
- Bicchiere in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie
- Disponibile anche in acciaio inox
- Quattro lame in acciaio inox
- Due velocità di serie
- Trasmmissione in gomma vulcanizzata
- Micro al coperchio del bicchiere
- Curato nei particolari
- Linea filante per una facile pulizia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium
- Ventilated motor
- Infrangible polyester jug suitable for dishwasher
- Stainless steel option available
- 4 Strong stainless steel blades
- 2 speed option included
- Vulcanized rubber transmission
- Safety micro switch assembled on the jug
- High grade finishing
- Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Capacità Capacity	Peso netto Net weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	rpm	Lt.	kg	mm
MT1	200	200	470	230/50	400	10000/15000	1,7	4,0	300x300x600
MT1D	350	200	470	230/50	400x2	10000/15000	1,7x2	7,5	500x300x600
MTQ	208	210	485	230/50	750	14000/24000	2,0	5,0	310x300x530
MTFIVE	245	260	540	230/50	750	14000/24000	5	7,0	340x330x640
MT1I	200	200	470	230/50	400	10000/15000	1,7	4,0	440x300x700
MT1DI	350	200	470	230/50	400x2	10000/15000	1,7x2	7,5	500x300x600
MT5	230	230	550	230/50	800	3000	5,4	10,0	440x300x700



MT1I



MT1DI



MT5



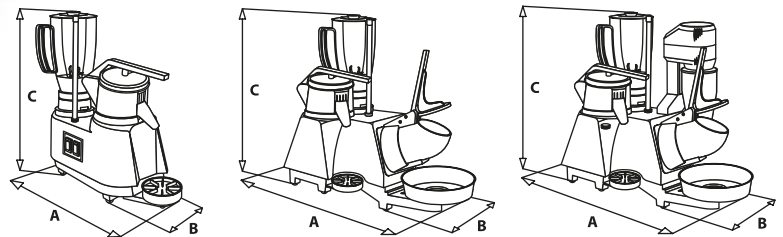
FRULLATORI

BLENDERS



- Apparecchi per uso professionale
 - Ideali per bar, piano bar, discoteche, pub
 - Struttura in alluminio verniciato
 - Particolari in acciaio inox
 - Campane in plastica trasparente
 - Disponibili in acciaio inox
 - Motori ventilati
 - Costruiti in Italia
 - Passino in acciaio inox
 - Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox
 - Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie
 - Norme CE
 - Fabbriato in Italia
- Professional equipment
 - Ideally suited for bar, restaurant, pub, club, etc
 - Structured in varnished aluminium
 - Stainless steel finishing
 - Transparent plastic tank
 - Stainless steel option is also available
 - Ventilated motors
 - Italian make
 - Stainless steel filter
 - Removable s/steel reamer
 - Infrangible polyester tank suitable for dish washer
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy

MG13



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza frullatore Blender power	Potenza trita ghiaccio Ice shaver power	Potenza frullino Spindle mixer power	Potenza spremiagrumi Fruit juicer power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	Watt	Watt	Watt	kg	mm
MG13	440	200	470	230/50	400	---	---	340	14,0	500x310x600
MG20	570	320	530	230/50	400	340	---	340	24,0	600x440x600
MG50	570	320	530	230/50	400	340	140	340	26,0	600x440x600



MG13



MG20

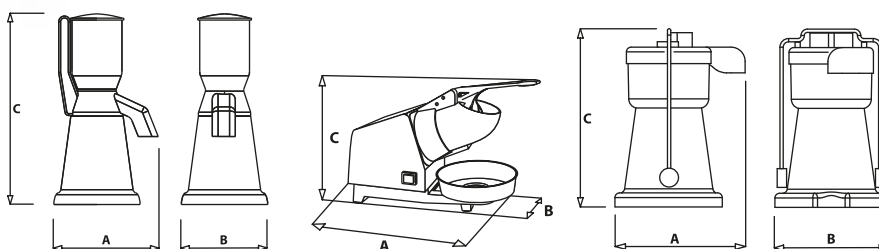


MG50



- TRITAGHIACCIO
 - Apparecchio professionale per bar, ristoranti, hotel
 - Ideale per tritare il ghiaccio per granite
 - Struttura in alluminio presso fuso verniciato
 - Micro di sicurezza al manico della bocca di carico
 - Lame taglia ghiaccio in acciaio inox
 - Motore ventilato - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- CENTRIFUGA
 - Apparecchio per uso professionale
 - Bar, pensioni, alberghi, hotel, cucine
 - Completamente in alluminio anodizzato
 - Filtro e lame in acciaio inossidabile
 - Coperchio in plastica lavabile
 - Cestello in acciaio inossidabile lavabile
 - Micro di protezione
 - Pestello in plastica
 - Motore asincrono ventilato
 - Velocità contenuta per salvaguardia proteine alimento
 - Scheda elettronica - Pulsante digitale
 - Copertura in plastica al fondo
 - Norme CE - Fabbricato in Italia
- ICE SHAVER
 - Ideally suited for hotels, bar, restaurants, etc
 - Prepares ice for the preparation of slush drinks
 - Structured in varnished pressure die cast aluminium
 - Safety micro switch assembled on the loading handle
 - Grade s/steel cutting blades
 - Ventilated motor
 - CE approved - Proudly Made in Italy
- CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR
 - Professional equipment
 - Ideally suited for bar, hotels, restaurants, pub
 - Entirely made from anodized aluminium
 - Blade and filter made from stainless steel
 - Plastic lid suitable for dish washer
 - Easy clean up stainless steel juicer basket
 - Safety micro switch - Plastic pestle
 - Asynchronous ventilated motor
 - Speed turning designed to save food proteins while processing
 - Electronic control board
 - Digital on/off switch
 - Bottom base plastic cover
 - CE approved - Proudly Made in Italy

MSG100



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Contenitore Jug	Giri Revolutions	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	mm	rpm	kg	mm
MSG100	300	220	520	230/50	450	-----	1400	11,5	710x280x440
MTG6	420	210	320	230/50	340	-----	1400	9,5	500x330x400
MCF100	350	260	440	230/50	400	ø180 - h270	8,0	14,0	470x300x530



MSG100



MTG6



MCF100



MACINA CAFFÈ E GRATTUGIA

COMBO COFFEE GRINDER AND GRATER



CS



CS



CD



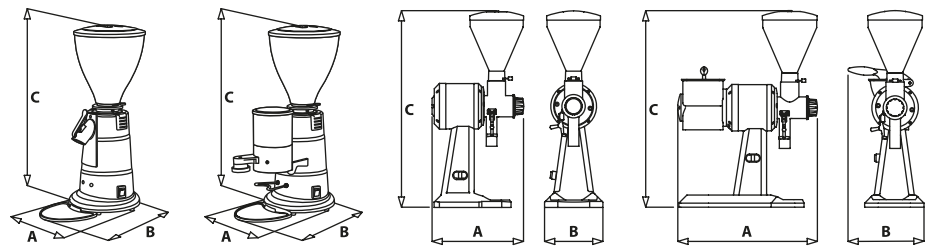
GC



GCP

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per negozi, bar, alberghi
- Struttura in alluminio lucidato o verniciato
- Campana in plastica infrangibile
- Regolazione manuale alla campana
- Macine in acciaio rettificato
- Manopola regolazione spessore taglio
- Ferma sacchetto
- Pulsante avviamento digitale
- Scheda elettronica a 24 vol
- Dosatore per caffè (FMX)
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, restaurant, shops
- Structured in polished or varnished aluminium
- Infrangible plastic bowl
- Manual Adjustable bowl lever
- Rectified steel grindstone
- Adjustable cut thickening knob
- Bag locking
- Digital starting button
- 24 vol control board
- FMX comes with coffee doser included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni mola Grinding wheel dimensions	Giri Revolutions	Produzione oraria caffè/pepe Coffee/pepper production per hour	Produzione oraria formaggio Cheese production per hour	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	mm	rpm	kg	kg	kg	mm
FMC6	220	360	600	230/50	340	ø 65	1400	3/4	----	10,0	440x300x700
FMX	220	360	600	230/50	340	ø 65	1400	3/4	----	11,5	440x300x700
FMXT	220	360	600	230/50	340	ø 65	1400	3/4	----	11,5	440x300x700
FMXA	220	360	600	230/50	340	ø 65	1400	3/4	----	12,0	440x300x700
CS	350	220	720	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	ø 65	1400	10,0	----	26,0/26,0	590x300x420
CD	500	220	720	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	ø 65	1400	10+10	----	29,0/29,0	700x410x510
GC	500	260	650	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	ø 65	1400	10,0	50,0	32,0/32,0	700x400x510
GCP	650	260	650	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	ø 65	1400	10,0	50,0	52,0/52,0	700x400x510



FMC6



FMX



FRIGGITRICI

FRYERS



MFR40



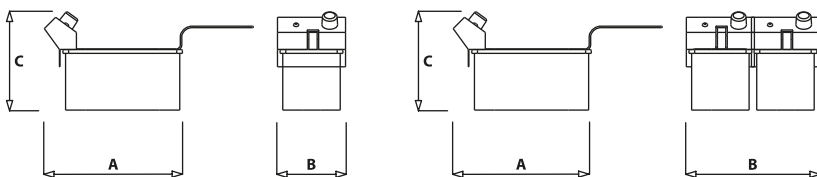
MFR240



MFR80



MFR280



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni vasca Tank dimension	Vasche Tank	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	mm	Lt.	Kg.	mm
MFR40	430	245	310	230/50-60	2000	140x240x100	4,0	5,0	500x270x340
MFR240	430	430	310	230/50-60	2000x2	140x240x100	4,0+4,0	8,5	480x440x380
MFR80	430	340	310	230/50-60	3250	220x240x100	8,0	6,0	520x400x350
MFR280	430	620	310	230/50-60	3250x2	220x240x100	8,0+8,0	11,0	600x500x400



MFR80R



MFR280R



MFR10R



MFR210R

- Apparecchio per uso professionale
- Indispensabile per bar, alberghi, tavole calde, ristoranti
- Struttura realizzata con lamiera di acciaio inossidabile
- Vasca di cottura in acciaio inossidabile con rubinetto
- Vasca estraibile per lavaggio
- Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica
- Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione
- Resistenze a lunga durata
- Raggiungimento temperatura immediato
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, pub, snack bar
- Structured in s/steel plate
- Frying tank made from s/steel with tap
- Removable tank for cleaning
- S/steel splash guard with plastic handle
- Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle
- Heavy duty Heating elements
- Fast oil heating
- CE approved
- Proudly Made in Italy

	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni vasca Tank dimension	Vasche Tank	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	mm	Lt.	Kg.	mm
MFR80R	430	340	355	230/50	3250	220x240x100	8,0	7,0	550x380x400
MFR280R	430	560	355	230/50	3250x2	220x240x100	8,0+8,0	15,5	600x500x400
MFR10R	480	300	360	230/50	3500	220x240x100	10,0	8,5	600x340x420
MFR210R	480	600	360	230/50	3500x2	220x240x100	10,0+10,0	16,0	620x600x440



FRIGGITRICI

FRYERS



MFR12R



MFR212R



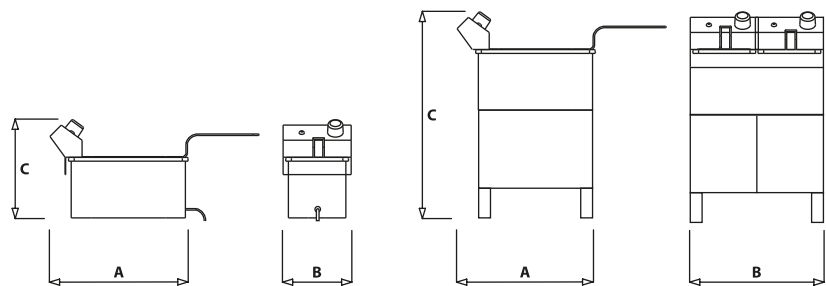
MFR12M



MFR212M

- Apparecchio per uso professionale
- Indispensabile per bar, alberghi, tavole calde, ristoranti
- Struttura realizzata con lamiera di acciaio inossidabile
- Vasca di cottura in acciaio inossidabile con rubinetto
- Vasca estraibile per lavaggio
- Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica
- Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione
- Resistenze a lunga durata
- Raggiungimento temperatura immediato
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, pub, snack bar
- Structured in s/steel plate
- Frying tank made from s/steel with tap
- Removable tank for cleaning
- S/steel splash guard with plastic handle
- Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle
- Heavy duty Heating elements
- Fast oil heating
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni vasca Tank dimension	Vasche Tank	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	mm	Lt.	Kg.	mm
MFR12R	400	700	420	400/50/60	9000	210x280x120	12	18,4	800x500x600
MFR212R	800	700	420	400/50/60	9000x2	210x280x120	12+12	36,0	870x780x600
MFR12M	400	700	960	400/50/60	9000	210x280x120	12	27,5	720x430x108
MFR212M	800	700	960	400/50/60	9000x2	210x280x120	12+12	54,2	900x800x108



PIETRA LAVICA

LAVA STONE

- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza.
- Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato di sicurezza.
- Griglia di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli grassi esterno al top ed estraibile per una migliore pulizia.
- Versione da appoggio
- Potenza gas 5,5 KW / 11 KW
- In dotazione: 1 griglia carne.

- *Manufactured in AISI 304 s/steel*
- *Heated by s/steel stabilized flame burners with leading burner and thermal coupling.*
- *Tap gas nozzle with safety valve*
- *Cast iron grilling surface*
- *Removable stainless steel drip tray for easy cleaning*
- *Counter top model*
- *5.5 KW / 11 KW Gas power*
- *Supplied with one grill for meat*



FPL 60/30



FPL 65/40



FPL 60/60



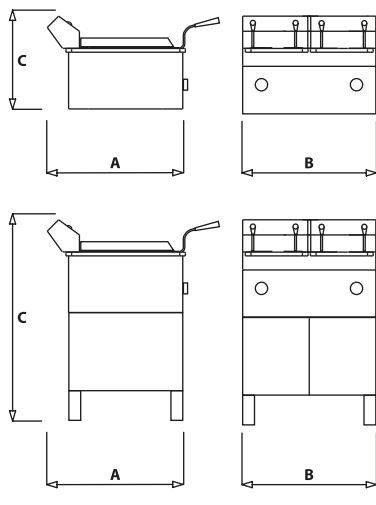
FPL 65/70



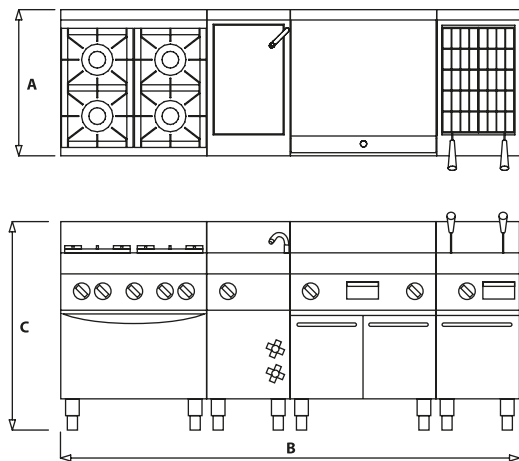
FPL 60/30 B



FPL 65/40 B2



	A	B	C	Altezza supporto Cabinet height	Potenza gas Gas power	Briciatori Burners	Peso Weight	Peso Supporto Cabinet Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions	Dimensioni imballo supporto Cabinet Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	kW		Kg.	Kg.	mm	mm
FPL 60/30	280	360	600	---	5,5	1	18	---	350x660x560	----
FPL 65/40	280	400	560	---	5,5	1	58	---	650x660x560	----
FPL 60/60	280	600	600	---	11	2	45	---	450x690x560	----
FPL 65/70	280	700	650	---	11	2	59	---	750x690x560	----
FPL 60/30 B	280	360	600	920	5,5	1	18	12,5	350x660x560	300x600x920
FPL 65/40 B	280	400	560	920	5,5	1	58	16	650x660x560	400x650x920
FPL 60/60 B2	280	600	600	920	11	2	45	14	450x690x560	600x600x920
FPL 65/70 B2	280	700	650	920	11	2	59	17	750x690x560	700x650x920



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza bruciatori Burners Power	Potenza forno Oven power	Uscia Tank	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	kW	Lt.	Kg.	mm
7070 CFG CUCINA 4 FUOCHI SU FORNO GAS	700	700	850	000	2x3,7+2x5,5	5	----	64	740x740x1170
7040 CPG CUOCIPASTA GAS CESTI ESCLUSI	700	400	850	000	11,8	----	40	50	440x740x1170
7070 FTG-P FRYTOP GAS PIASTRA LISCIA SU VANO CON PORTE	700	700	850	000	11,4	----	----	85	740x740x1170
7040 GRL-P GRIGLIA A PIETRA LAVICA CON PORTA	700	400	850	000	7,5	----	----	64	440x740x1170



FORNI CONVEZIONE

CONVECTION OVENS

■ FORNI A CONVEZIONE

- Forno elettrico a Convezione con pulsante umidificatore, interno ed esterno realizzati in acciaio Inox.
- Elevato isolamento termico da 50mm
- Camera di cottura saldata con angoli arrotondati, porta doppio vetro (4mm), vetro, base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna, cremagliera teglie removibile, passo teglie 75mm, 2 ventole autoreverse da 2800giri/min.
- Maniglia ergonomica, riscaldamento elettrico tramite potenti resistenze posizionate dietro il deflettore
- Pannello di controllo: regolazione temperatura da 10 a 280°C - regolazione tempo da 1 a 120
- Pulsante umidificatore manuale

■ CONVECTION OVENS

- *Electrical convection oven with humidifier switch, stainless steel inside and outside.*
- *High performing 50 mm thermal insulation.*
- *Welded cooking chamber with rounded corners, double glass door (4 mm) with ergonomic handle, diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge, removable tray for collection of liquefied waste, 75 mm griddle pitch, 2800rpm two-directional wheel fan.*
- *Heating is transferred by two powerful electric resistances placed behind deflector.*
- *Control panel: 10 to 280°C thermal range control. 1 to 120 timer*
- *Manual humidifier switch.*



FFM100S
FFM101G
FFM102U



FFM103C



DECS11M

■ FORNI A MICROONDE

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per bar, ristoranti, alberghi
- Interamente in acciaio inox
- 1100 watt di potenza
- Ampia camera di cottura
- Piatto fisso
- Timer di regolazione
- Apertura porta senza pulsante
- Privi di spigoli
- Norme CE

■ MICROWAVE OVENS

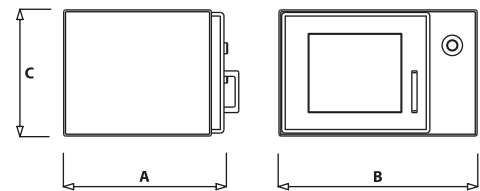
- *Professional equipment*
- *Ideally suited for restaurants, bar, hotels*
- *Structured in s/steel*
- *1100 watt Power*
- *Capacious cooking chamber*
- *Fixed plate*
- *Timer control*
- *Buttonless door releasing*
- *No corners model*
- *CE approved*



FFM103PF



FFM105C



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni interne Internal dimensions	Temperatura Temperature	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	mm	°C	Kg.	mm
FFM100S	557	585	568	230/50/60 hz	2,8	433x333	10-280	34,0	670x640x720
FFM101G	557	585	568	230/50/60 hz	2,8	433x333	10-280	35,5	680x600x730
FFM102U	557	585	568	230/50/60 hz	2,8	433x333	10-280	33,5	680x600x730
FFM103C	724	670	598	230/50/60 hz	3,3	4X GN 1/1	10-280	52,0	750x770x770
FFM103PF	825	685	560	230/50/60 hz	6,2	4X GN 1/1	10-280	59,0	850x790x730
FFM105C	825	710	710	400/50/60 hz	7,2	6X GN 1/1	10-280	85,0	880x820x870
DECS11M	480	560	345	230/50 hz	1,0	----	----	15,0	560x650x450



FORNI PER PIZZA

PIZZA OVENS



B1



B1+1



B1 V



B1+1 V



B7



B7+7

	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni interne Internal dimensions	Temperatura Temperature	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	mm	°C	Kg.	mm
B1	585	480	245	230/50	1,6	410x360x80	50-350	23,0	660x540x330
B1+1	585	480	420	230/50	3,2	410x360x80x2	50-350	37,0	660x540x500
B1 V	555	290	460	230/50	2,2	410x410x110	50-500	26,0	610x610x450
B1+1 V	555	535	460	230/50 - 380	4,4	410x410x110x2	50-500	46,0	610x610x720
B7	715	310	570	230/50 - 380	4,0	500x510x110	50-500	45,0	800x730x450
B7+7	715	550	570	230/50 - 380	8,0	500x510x110x2	50-500	79,0	800x730x900

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, pizzerie e bar
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- Sportello con vetro per alte temperature
- Suolo forno in materiale refrattario
- Resistenze corazzate
- Timer al pannello di controllo
- Illuminazione interna
- Temperatura da 50°C a 500°C
- Termostati per il controllo della temperatura
- Isolamento in fibra ceramica
- A richiesta cavalletto in acciaio inox
- Termometro

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, pizza shops
- Structured in AISI 304 s/steel
- Glass door for high temperature cooking
- Cooking base made from refractory material
- Stiffened heating element
- Timer panel control
- Internal lighting
- Temperature ranging from 50°C up to 500°C
- Thermostat and
- Tiled fibre insulation
- S/steel floor stand (on demand)
- Thermometer



B8



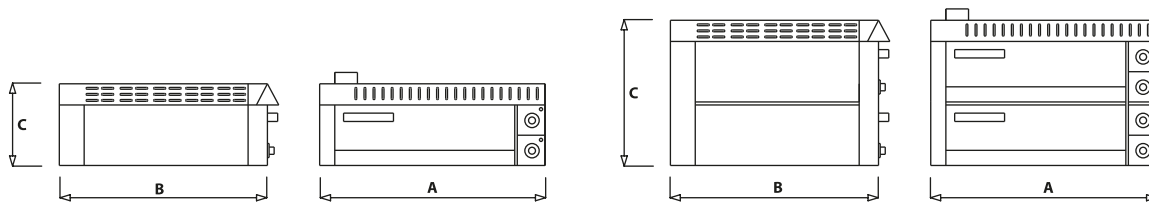
B8+8



B9



B9+9



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Dimensioni interne Internal dimensions	Temperatura Temperature	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	mm	°C	Kg.	mm
B8	1010	850	420	230/50 - 380	6,0	720x720x145	50-500	95,0	1090x1040x580
B8+8	1010	850	750	230/50 - 380	12	720x720x145x2	50-500	165,0	1090x1040x930
B9	1010	1210	420	230/50 - 380	9,0	720x1080x145	50-500	137,0	1090x1400x580
B9+9	1010	1210	750	230/50 - 380	18	720x1080x145x2	50-500	232,0	1090x1400x930



FS40



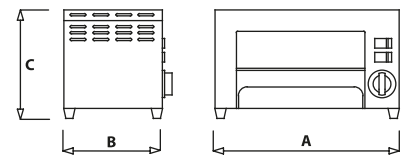
FS70



FS60

Struttura in acciaio inox. I modelli 70 e 60 hanno le resistenze corazzate, mentre il modello 40 ha i tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato. I modelli 40 e 60 hanno il regolatore di potenza. Modello 60 con testa mobile.

Stainless steel body. The models 70 and 60 have armored elements, while the model 40 has quartz tubes that guarantee an immediate use. The models 40 and 60 have the power regulator. Model type 60 head up.



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	Kg.	mm
FS40	560	360	390	230/50-60	2,2	16,5	560x360x390
FS60	600	480	470	230/50-60	4,0	43,8	600x480x500
FS70	760	360	500	230/50-60	3,2	23,1	760x360x470



Q4



Q6



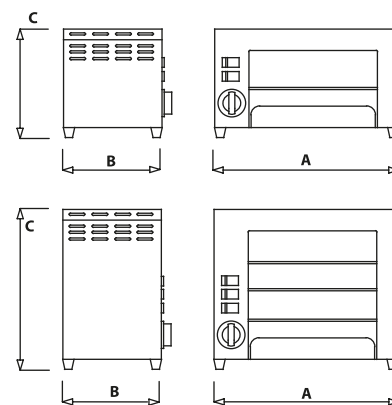
Q12



Q18

- FORNETTI
- Apparecchi per uso professionale
- Per bar, ristoranti, alberghi
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- A riscaldamento veloce
- Ideali per riscaldare panini, pizze, piada e cuocere piccoli crostacei o pesci
- Pinze in acciaio
- Griglie di cottura asportabili
- Cassetto raccolta scarti
- Timer di regolazione
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- SMALL OVENS
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, hotels
- Structured in AISI 304 s/steel
- Fast Heating
- Recommended for sandwich, pizza, shellfish
- S/steel pliers
- Removable Cooking grate
- Breadcrumbs drawer
- Timer control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Numero pinze No. of pliers	Peso Weight	Dimensioni Imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW		Kg.	mm
Q4	320	230	220	230/50	1,2	2	4,0	370x300x300
Q6	430	230	230	230/50	1,9	3	5,5	500x300x300
Q12	430	230	350	230/50	3,0	6	8,5	500x300x430
Q18	430	230	350	230/50	4,0	9	10,0	500x300x440



TOSTAPANE

TOASTER

- TOSTAPANE A PINZA
- Apparecchio ideale per sandwich e fette di pane, disponibile in 2 e 4 pinze
- Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile e garanzia di durata nel tempo
- Forni verticali indipendenti
- Coperchio e basamento lucido
- Robuste pinze in acciaio Inox per l'uso (14x14)
- Elementi riscaldanti a lunga durata
- Con sistema autopulente
- Manopola ergonomica soft-touch
- Tensione v. 230/50-60hz

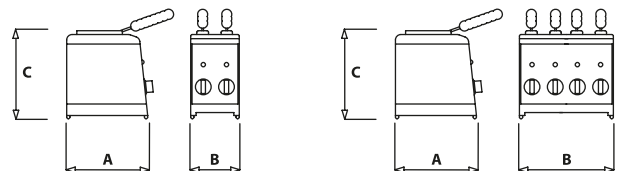
- CLASSICAL TOASTER AVAILABLE WITH 2 OR 4 PLIERS
- Ideal for sandwiches and bread slices
- Robust and durable stainless steel structure
- Polished top and bottom
- Stainless steel robust pliers for professional use
- Independent vertical ovens
- Long-life heating elements with self-cleaning system
- Soft-touch ergonomic knob
- Power 230V 50 & 60 Hz



MTP100



MTP101



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Produzione oraria Production per hour	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	Pz.	Kg.	mm
MTP100	300	180	300	230/50	1,2	60 fette	4,0	360x250x370
MTP101	300	370	300	230/50	2,4	120 fette	9,0	500x400x460

ROLLER TOAST



ROLLER TOASTER

- ROLLER TOAST
- Apparecchio per uso professionale
- Ottimo per realizzare crostini, pizzette, bruschette, pane tostato
- Necessario per ristoranti, bar, alberghi
- Carena interamente realizzata
- In acciaio inossidabile AISI 304
- Tappeto per tostatura pane in acciaio inox
- Motore ventilato
- Scivoli per pane tostato in acciaio inox lucidato
- Variatore di velocità
- Timer
- Cassetto raccolta briciole
- Design moderno
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

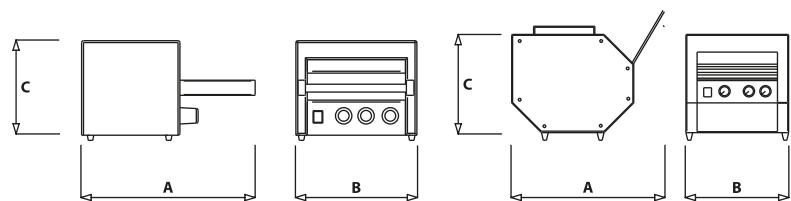
- ROLLER TOASTER
- Professional equipment
- Recommended for toasting pizza, bread, crouton
- Particularly suited for restaurant, pub, hotels
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- S/steel Toasting surface
- Ventilated motor
- Polished stainless steel bread chute
- Speed variator
- Timer control
- Breadcrumbs collecting drawer
- State-of-the-art design
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MRT600



MRT700



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Produzione oraria Production per hour	Peso Weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	Pz.	Kg.	mm
MRT600	410	340	360	230/50	1,7	600 fette	8,0	500x400x450
MRT700	410	340	360	230/50	2,1	700 fette	15,5	500x400x450



PIASTRE GRILL

SANDWICH GRILLS



PSINGS



PCORTS



PDR3000S



PSING



PCORT



PDR3000

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, alberghi e hotel
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cassetto estraibile per raccolta grassi
- Spazzola per pulizia
- Varie dimensioni di piano di lavoro
- Piani di cottura lisci, a righe
- Manopole di regolazione soft-touch
- Piastra superiore regolabile
- Piastre in ghisa smaltate con trattamento ceramico
- Resistenti a ruggine, acidi e sale
- Regolazione temperatura con termostato
- in acciaio inox fino 300°C
- Piastre in vetroceramica a riscaldamento veloce
- 300°C in 3 minuti
- Le piastre in vetro ceramica sono a basso consumo di energia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

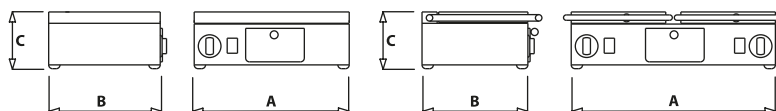
- Cast iron and Pyroceram grills
- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar
- Structured in stainless steel
- Removable drawer for grease collection
- Brush tool for cleaning
- Wide range of cooking surfaces
- Smooth or ruled cooking surface option available
- Soft-touch control handles
- Adjustable Upper plate
- Enamelled Cast iron grills with ceramic treatment
- Rust and sour resistant
- S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree
- Pyroceram grills are fast heating ones
- They reach 300° in 3 minutes
- Pyroceram grills are Low Energy input models
- CE approved
- Proudly Made in Italy



*Di serie fornite con piani lisci, ma a richiesta sono disponibili con piano superiore rigato
 *Standard with smooth flats, by request available also the upper flat with ruled surface

***UPM**

UPD



	A	B	C	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Temperatura max Temperature max	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	°C	Kg.	mm
PSINGS	260	435	235	220x255	230/50	1,55	300	16,0	490x320x330
PCORTS	380	435	235	355x255	230/50	2,1	300	22,0	430x420x270
PDR3000S	515	435	235	500x255	230/50	3,0	300	28,0	560x430x270
PSING	310	380	170	240x290	230/50	1,7	300	13,0	380x380x260
PCORT	450	380	170	230x430	230/50	2,8	300	19,0	590x400x250
PDR3000	630	380	170	245x610	230/50	3,5	300	28,0	800x400x260
UPM	410	480	210	280x380	230/50	2,1	300	13,0	500x500x270
UPD	640	480	210	280x585	230/50	3,2	300	21,5	730x500x290

Piano utile
Plate dimensions
mm

Alimentazione
Power supply
Volt/Hz

Potenza
Motor power
kW

Peso
Weight
Kg.



PFIND30



PFIND35

PFIND30 INDUZIONE	ø 225	230/50	3,0	4,5
PFIND35 INDUZIONE	ø 240	230/50	3,5	4,5



CREPIERA ELETTRICA

PANCAKE MACHINE

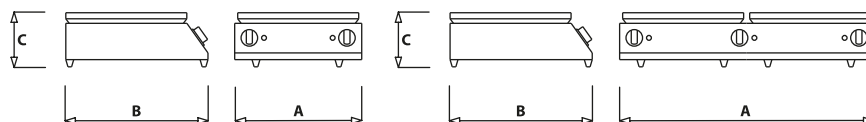
- Apparecchio ad uso professionale
 - Ideale per bar, ristoranti, alberghi
 - Struttura in acciaio inox
 - Timer di regolazione
 - Led di controllo al pannello
 - Cavo di collegamento ignifugo
 - Piatto in ghisa
 - Distribuzione termica omogenea
 - Resistenze corazzate
 - Forma compatta
 - Poco ingombro
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
 - Particularly suited for restaurants, pub, hotels
 - Structured in s/steel
 - Timer control
 - LED Panel control
 - Fireproof cable
 - Cast iron cooking surface
 - Homogeneous heating
 - Stiffened heating element
 - Compact shape
 - Reduced overall dimensions
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



CPS



CPD



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Temperatura Temperature	Diámetro Diameter	Peso Weight	Dimensioni Imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	°C	mm	Kg.	mm
CPS SINGOLA 35	370	420	160	230/50 monofase	2,4	70-300	350	13,0	440x500x240
CPS SINGOLA 40	470	420	160	230/50 monofase	2,4	70-300	400	18,0	440x500x240
CPD DOPPIA	760	420	160	230-400/50 trifase	4,8	70-300	400x2	36,0	440x900x240

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, alberghi e hotel
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cassetto estraibile per raccolta grassi
- Varie dimensioni di piano di lavoro
- Manopole di regolazione soft-touch
- Resistenti a ruggine, acidi e sale
- Piastre in vetroceramica a riscaldamento veloce
- Le piastre in vetro ceramica sono a basso consumo di energia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar
- Structured in stainless steel
- Removable drawer for grease collection
- Wide range of cooking surfaces
- Soft-touch control handles
- Rust and sour resistant
- Pyroceram grills fast heating
- Pyroceram grills are Low Energy input models
- CE approved
- Proudly Made in Italy



PFT3040V



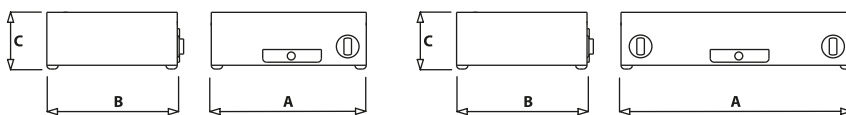
PFT3060V



PFTM



PFTD



	A	B	C	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Temperatura max Temperature max	Peso Weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	°C	Kg.	mm
PFT3040V	440	365	135	300x400	230/50	1500	0-300	7,5	500x440x210
PFT3060V	630	465	135	400x600	230/50	3000	0-300	14,5	690x550x200
PFTM	360	340	150	280x360	230/50	1,1	-	7,5	500x500x290
PFTD	520	580	160	510x550	230/50	3	-	16,0	700x590x250



BANCHI REFRIGERATI

REFRIGERATED CABINETS



FBR3600TN
+ **FV20033**



FBR2610TN
+ **FV20033**



FBR2600TN
+ **FV15033**

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI304
- Top in granito
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione
- Ricircolo aria fredda
- Gruppo incorporato estraibile
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Spessore isolamento 60 mm
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Chiusura pannello frontale con chiave
- Piedini AISI304 regolabili
- Pannello posteriore in acciaio inox

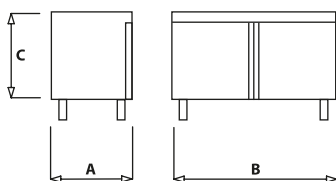
- *Internal and external structure entirely made of AISI304 stainless steel*
- *Granite worktop*
- *Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator*
- *Cold air recirculation*
- *Incorporated refrigeration unit*
- *Digital thermostat for temperature control and defrosting*
- *Electrical heating element around door frame to eliminate condensation*
- *Automatic condensation evaporation*
- *60 mm insulation thickness*
- *Easily removable magnetic gasket*
- *Internal rounded edges for easy cleaning*
- *Front panel with keylock*
- *Adjustable stainless steel AISI304 feet*
- *Back panel in stainless steel*



FBR2100TN



FBR3100TN



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Power	Temperatura Temperature	Volume vasca Tank diameter	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	°C	lt.	kg	mm
FBR3600TN	1510	800	1000	230/50	0,30	+2 +8	390	312	2060x830x1020
FBR2610TN	2025	800	1000	230/50	0,30	+2 +8	560	312	2060x830x1020
FBR2600TN	2025	800	1000	230/50	0,35	+2 +8	580	260	1540x830x1020
FBR2100TN	1360	700	860	230/50	0,30	+2 +8	282	113	1560x830x910
FBR3100TN	1795	700	860	230/50	0,30	+2 +8	417	152	2060x830x910



VETRINE REFRIGERATE PER PIZZERIA

REFRIGERATED PIZZA DISPLAY



FV12033

VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA
Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura. Spessore isolamento 40mm. Vetri di protezione inclusi. Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in policarbonato (bacinelle e coperchi esclusi).

REFRIGERATED DISPLAY CASE FOR PIZZERIA
Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel. Static refrigeration. Built-in refrigeration unit. Digital temperature control thermostat. Insulation thickness 40mm. Protection glass included. Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans (pans and covers not included).



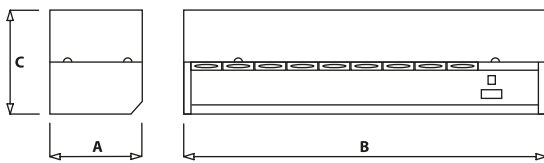
FV15033



FV18033



FV20033



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Power	Temperatura Temperature	Peso Weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	kW	°C	Kg.	mm
FV12033 5XGN1/4	335	1200	435	230/50	0,10	+2 +8	50	1270x380x410
FV15033 7XGN1/4	335	1500	435	230/50	0,13	+2 +8	58	1570x380x410
FV18033 9XGN1/4	335	1800	435	230/50	0,15	+2 +8	65	1870x380x410
FV20033 10XGN1/4	335	2000	435	230/50	0,15	+2 +8	70	2070x380x410



FFR650TN C°-2+8



FFR1410TN C°-2+8



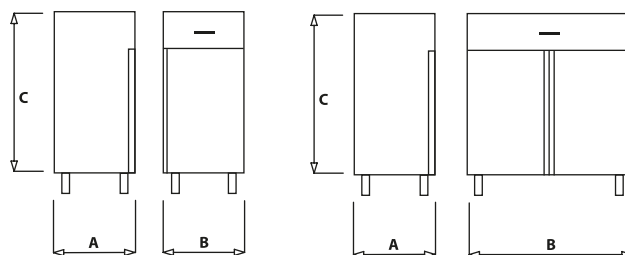
FFR650BT C°-18 -22



FFR1410BT C°-18 -22

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI GN2/1
Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento. Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta reversibile. Spessore isolamento 60 mm. Porta con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica facilmente estraibile. Cella con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Luce interna. Chiusura porta con chiave. Piedini in AISI 304 regolabili. Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio zincato.

VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN2/1
Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel. Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator. Incorporated refrigeration unit. Digital thermostat for temperature control and for defrosting. Electrical heating element around door frame to eliminate condensation. Automatic condensation evaporation. Reversible door. 60 mm insulation thickness. Doors with ergonomic handles and easily removable magnetic gasket. Internal rounded edges for easy cleaning. Internal light. Door with keylock. Adjustable stainless steel AISI 304 feet. External bottom and back panels in galvanized steel.



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Temperatura Temperature	Dimensioni vasca Tank dimension	Vasche Tank	Capacità Capacity	Peso Weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Watt	°C	mm	Lt.	Lt.	Kg.	mm
FFR650TN	740	830	2010	230/50	300	-2 +8	135x245x105	4,0	650	134	770x860x2180
FFR650BT	740	830	2010	230/50	700	-18 -22	135x245x105x2	4,0+4,0	650	138	770x860x2180
FFR1410TN	1480	830	2010	230/50	650	-2 +8	210x250x110	8,0	1333	198	1510x860x2180
FFR1410BT	1480	830	2010	230/50	950	-18 -22	210x250x110x2	8,0+8,0	1333	208	1510x860x2180