



Grattuge



Ideali per grattugiare qualsiasi tipo di formaggio, pane, frutta secca. Rullo punzonato in acciaio speciale; scheda bassa tensione 24 V; microinterruttore nel pressore grattugia; grata di protezione con microinterruttore nella parte grattugia; tensioni speciali a richiesta. (mod. GS 0304 carenatura in acciaio inox 18/8; mod. GM 0315 carenatura in alluminio lucidato)

Ideal to grate cheeses, bread and dry fruits. grater roll in long life cylinder in special steel; card low tension 24 V; safety microswitch installed on pressure; protection grid on the grater with microswitch; special voltage on require. (mod. GS 0304 stainless steel 18/8 fairing; mod. GM 0315 aluminium polished fairing)

0315



0304



Codice Code	Modello Model	Tensioni Voltages	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Prod./h h/out put mm.	Motore Power Hp - Kw	Peso Weight Kg.
0304	GS	230/400 - 50 Hz	380 X 270 X 370	100	1 - 0,75	17
0315	GM	230/50 Hz	280 X 250 X 310	30	0,5 - 0,38	8

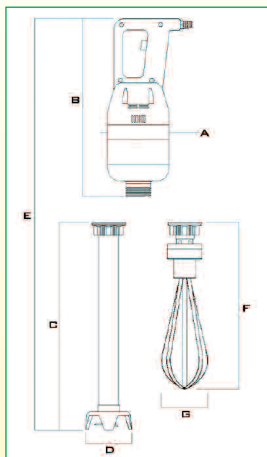
Mixer - Frusta

MESCOLATORE: ideale per la preparazione di minestrone, purè di verdure, maionese e salse.

FRUSTA: ideale per la preparazione di panna montata, creme, soufflè etc.

MIXER: indicated for vegetable soup, vegetable cream, mayonnaise, sauces etc.

WHISK: indicated for whipped, cream, soufflè etc.



0321R

Codice Code	Modello Model	Velocità variabile Variable speed	Velocità max Max speed	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.	Dimensioni cm. Dimensions cm.						
						A	B	C	D	E	F	G
0321R	FM350R	2.000 - 9.000	15.000	230/50 Hz - 0,35	5,7	13	36	43	9,5	78	36	12



STILFER s.r.l. - Via Tre Pini, 52/A - 16133 Genova ITALIA
Tel. (+39) 010 381307/393486 - Fax (+39) 010 390729 www.stilfer.it - e-mail: mail@stilfer.it

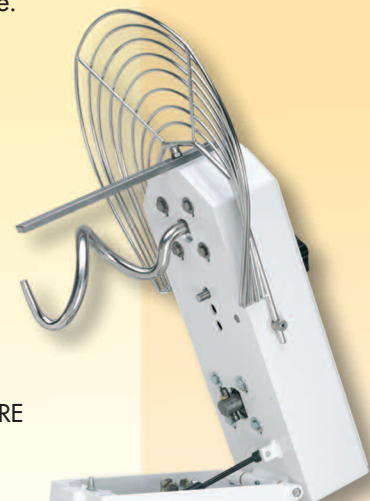


Impastatrici a spirale



0452

Apparecchio professionale adatto a piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24V., sono costruite rispettando i requisiti derivanti dalla Direttiva UE 89/392 e successive modifiche.



0452RE

Professional item indicated for small and large quantities of homogeneous dough for bread, pizza and cakes. The mixers are equipped with chain drive, ratiomotor with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl, and 24V controls. They are manufactured in compliance with the safety requirements laid down by EU Directive 89/392 and its subsequent amendments.



TESTA E VASCA FISSA - FIXED HEAD AND BOWL

Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Capacità Vasca Bowl Capacity		Misura vasca Bowl Size mm.	Potenza motore Power Engine Hp	Pot. Mot. 2 vel. E.Power 2 speed Hp	Peso Weight Kg.	Prod. max/h Max/h Prod. Kg/h
			Lt.	Kg.					
0499	GM/5	260 X 540 X 510	7	5	∅ 237 X 160	0,35		33	22
0450	GM/7	290 X 600 X 610	10	7	∅ 260 X 200	0,5		43	32
0451	GM/12	360 X 630 X 610	16	12	∅ 317 X 210	0,8		53	45
0452	GM/16	390 X 700 X 630	22	16	∅ 360 X 240	1	1 - 0,75	63	58
0453	GM/25	470 X 730 X 740	33	25	∅ 400 X 260	1,5	1,5 - 1	87	105
0454	GM/33	530 X 740 X 740	42	33	∅ 450 X 260	1,5	1,5 - 1	98	130
0455	GM/45	570 X 950 X 840	60	45	∅ 500 X 315	2,5	3 - 2	148	180

TESTA RIBALTABILE / VASCA ESTRAIBILE - LIFTING HEAD / REMOVABLE BOWL

Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Capacità Vasca Bowl Capacity		Misura vasca Bowl Size mm.	Potenza motore Power Engine Hp	Pot. Mot. 2 vel. E.Power 2 speed Hp	Peso Weight Kg.	Prod. max/h Max/h Prod. Kg/h
			Lt.	Kg.					
0452RE	GM/16	390 X 700 X 680	22	16	∅ 360 X 240	1	1 - 0,75	75	58
0453RE	GM/25	470 X 730 X 790	33	25	∅ 400 X 260	1,5	1,5 - 1	108	105
0454RE	GM/33	530 X 740 X 790	42	33	∅ 450 X 260	1,5	1,5 - 1	119	130



Gas

Distribuzione uniforme del calore con bruciatori ultrarapidi. Regolazione temperatura a mezzo termostato con termocoppia di sicurezza. Accensione piezoelettrica. Ugelli per ogni tipo di gas. Costruzione completamente in acciaio inox.

Uniform heated with superfast burners system. Temperature controlled by thermostat with safety thermocouple valve. Piezoelectric ignition. Nozzles for each kind of gas. Entirely manufactured in stainless steel.

0360

0361



Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Bruciatori Burners	Piatto Plate Diameter mm.	Potenza Power Kw	Peso Weight Kg.
0360	G/400S	430 X 480 X 270	1	400	3,60	24
0361	G/400D	900 X 480 X 270	2	400 X 2	3,60 x 2	45

Elettrico

Termostato di regolazione da 0° a 300° con spie di controllo. Interruttore generale. Resistenze corazzate. Termostato di sicurezza. Costruzione completamente in acciaio inox.

Thermostically controlled from 0° to 300° with warning lights. Switch. Ironclad elements. Safety thermostat. Entirely manufactured in stainless steel.

0365

0366



Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Piatto Plate Diameter mm.	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.
0362	S/35	350 X 370 X 250	350	230 - 2	13
0363	D/35	710 X 370 X 250	350 X 2	400/3N - 4	24
0365	S/40	400 X 470 X 250	400	230 - 2,75	16
0366	D/40	810 X 470 X 250	400 X 2	400/3N - 5,5	30



Linea Bar

FRULLINO - FRULLATORE - TRITAGHIACCIO



0334



0338



0343



Codice Code	Modello Model	Descrizione Specification	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Capacità Capacity Lt.	Potenza Power Kw.	Peso Weight Kg.
0334	F6	frullino semplice, simple mixer	200 X 220 X 500	0,75	0,12	2,8
0336	F6D	frullino doppio, double mixer	330 X 220 X 500	0,75X2	0,12X2	5
0337	F6T	frullino triplo, triple mixer	460 X 220 X 500	0,75X3	0,12X3	7,5
0335	F6P	frullino a parete, wall-mount mixer	150 X 160 X 320	0,75	0,12	2,3
0338	T1	frullatore semplice, blender	200 X 200 X 460	1,4	0,4	4
0339	T1D	frullatore doppio (motore 2 velocità), double blender (motor: two speed)	350 X 200 X 460	1,4 X 2	0,4X2	8
0339A	T5	frullatore industriale (solo bicchiere inox), industrial blender (only inox steel glass)	230 X 230 X 530	5	0,8	10
0343	TG6	tritagliaccio automatico, automatic ice crusher	210 X 420 X 290		0,34	11

Frullini e frullatori sono disponibili anche in versione con bicchiere inox - Mixers and blenders are available with inox steel glass

SPREMIAGRUMI - GRUPPO MULTIPLO



0342



0341



0349



Codice Code	Modello Model	Descrizione Specification	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Potenza Power Kw.	Peso Weight Kg.
0340	SE	spremiagrumi (contenitore in plastica), citrus fruit squeezer (plastic container)	220 X 310 X 340	0,3	8
0341	SP	spremiagrumi (contenitore inox), citrus fruit squeezer (inox container)	220 X 310 X 340	0,3	8
0342	SP2	spremiagrumi a leva, lever citrus fruit squeezer	220 X 310 X 350	0,34	9
0347	G8	gruppo multiplo (tritagliaccio/frullatore), multiple set (ice crusher/blender)	210 X 500 X 470	0,74	14
0348	G13	gruppo multiplo (spremiagrumi/frullatore), multiple set (citrus fruit squeezer/ blender)	190 X 440 X 460	0,74	13
0349	G20	gruppo multiplo , multiple set (tritagliaccio/spremiagrumi/frullatore) (ice crusher/citrus fruit squeezer/blender)	320 X 550 X 470	1,08	24



STILFER s.r.l. - Via Tre Pini, 52/A - 16133 Genova ITALIA
 Tel. (+39) 010 381307/393486 - Fax (+39) 010 390729 www.stilfer.it - e-mail: mail@stilfer.it



Linea Bar TOSTIERE



Verticali

Costruiti interamente in acciaio inox a norme CE. Comando per ogni bocca mediante interruttore a tempo da 5', resistenze montate su ambo i lati con protezione in MICA indiana. Cassetto raccogli-briciole su ogni modello. Pinze in acciaio cromate con impugnatura speciale atermica.

All our items are entirely manufactured in stainless steel. CE regulations. Automatic timer control 5' for each "slot". Heating element protection on indian MICA on each side. Pull out crumb tray on each model. Holders in alloy steel chromiumped with handle of a special athermic composition.



Codice Code	Modello Model	numero pinze slots number	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.
0001	NERVI	2	205 X 320 X 275	230 - 1	6
0002	RECCO	3	275 X 320 X 275	230 - 1,5	9
0003	CAMOGLI	4	345 X 320 X 275	230 - 2	11

Orizzontali

Costruiti interamente in acciaio inox a norme CE. Tubi radianti al quarzo per immediatezza di riscaldamento con resistenze da W 500 cad. Comando mediante interruttore a tempo da 15' con distacco automatico. Per il mod. GR/6 interruttore per l'uso indipendente dei due piani. Cassetto raccogli-briciole su ogni modello. Lampade spia.

All our items are entirely manufactured in stainless steel. CE regulations. Quartz-lamps for quick heating with elements of 500W each. Automatic timer control 15'. For GR/6 model the switch permit the independent use of top or bottom. Pull out crumb tray on each model. Warning lights.



Codice Code	Modello Model	n° pinze n° slots	piani shelves	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.
0089	GR/3	3	1	450 X 263 X 305	230 - 2	9
0093	GR/6	6	2	450 X 263 X 435	230 - 2/3	12



Linea Bar

VETRINE CALDE plexiglass

Vetrine riscaldate ideali per mantenere in caldo ogni tipo di pasticceria. Base e ripiani in acciaio inox. Copertura in plexiglass trasparente arrotondata su entrambi i lati. Vaschetta acqua per l'umidificazione. Termostato regolabile 30-90°C. Versione da 1,2 o 3 piani. Disponibile anche in versione neutra (senza riscaldamento).

Warm show case indicated to keep warm every kind of confectionery. Stainless steel base and shelves. Transparent rounded plexiglass body opening on both sides. Water tray for humidify. Thermostatically controlled from 30 to 90°C. Available with 1,2 or 3 shelves. Also in "neutral version" (without heating).



VP 502



VP 702

Modello Model	n° piani shelves n°	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.
VP501	1	500 X 350 X 260	230 - 0,35	8
VP502	2	500 X 350 X 440	230 - 0,35	11
VP503	3	500 X 350 X 630	230 - 0,35	14
VP701	1	700 X 350 X 260	230 - 0,45	10
VP702	2	700 X 350 X 440	230 - 0,45	14
VP703	3	700 X 350 X 630	230 - 0,45	17,5





Linea Bar

SCALDAPASTE

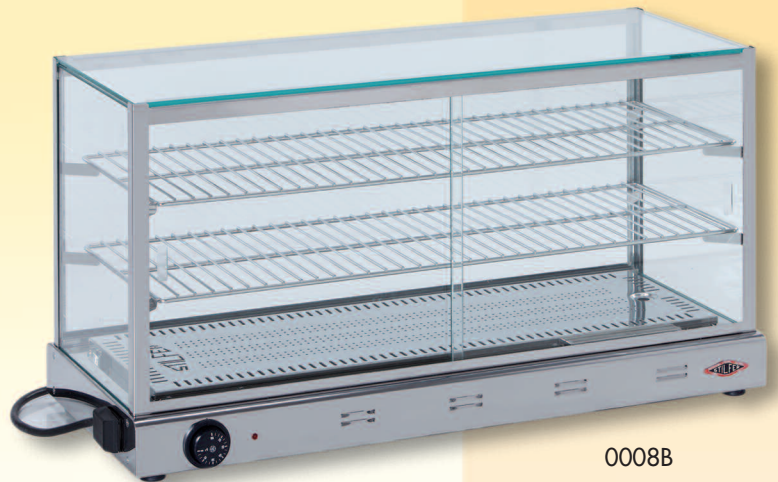


Per mantenere in caldo ogni tipo di pasticceria. Termostato di regolazione da 0° a 90° con lampada spia. Contenitore d'acqua per l'umidificazione. Un piano e due griglie porta prodotti. Apertura a mezzo cristalli scorrevoli su un lato, a richiesta su ambedue. Esecuzione anche in versione neutra (senza riscaldamento).

Top keep warm every kind of confectionery. Thermostatically controlled from 0° to 90° with "power on" warning light. Water-tray for humidity. One shelf and two grates for food. Opening by sliding plate-glass on one side, two sides where required. Available also in "neutral version" (without heating).



0008



0008B

Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.
0008	DIANO	530 X 350 X 436	230 / 0,5	19,5
0008B	Super DIANO	830 X 350 X 436	230 / 0,9	27,5

HOT DOG

Apparecchio elettrico scalda wurstel per hot dog. Riscaldamento wurstel a bagnomaria con contenitore in plexiglass (diametro mm. 200) e pratico cestello. Tre/quattro punte per foratura e riscaldamento panini. Regolatore d'energia. Spia luminosa.

Hot dog warmers. Wurstel bain marie heated with plexiglass container (mm. 200 diam.) and useful basket. Three or four skewers to pierce and heat bread. Energy regulator. Warning light.

0364



0369



Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.
0364	HD3	410 X 300 X 390	230 / 0,75	9
0369	HD4	410 X 300 X 390	230 / 0,75	9



Linea cottura professionale serie 70

Codice Code	Descrizione Specifications	Superficie utile Working surface mm.	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Volts Volts	Kw Kw	Peso Weight Kg.
7039	FRY TOP singolo piastra rigata FRY TOP ribbed top	360x250	400x700x300	400	4	32
7040	FRY TOP singolo piastra liscia FRY TOP smooth top	360x250	400x700x300	400	4	32
7040B	FRY TOP doppio piastra liscia FRY TOP double smooth top	760x250	800x700x300	400	8	62
7039C	FRY TOP doppio piastra mista FRY TOP double 1/2 smooth 1/2 ribbed	760x250	800x700x300	400	8	62
7039D	FRY TOP singolo piastra rigata cromata FRY TOP ribbed chrome top	360x520	400x700x300	400	4	32
7040C	FRY TOP singolo piastra liscia cromata FRY TOP smooth chrome top	360x520	400x700x300	400	4	32
7040D	FRY TOP doppio piastra liscia cromata FRY TOP double smooth chrome top	760x520	800x700x300	400	8	62
7040CM	FRY TOP doppio piastra mista cromata FRY TOP double 1/2 smooth 1/2 ribbed chrome top	760x520	800x700x300	400	8	62
7053	FRIGGITRICE da banco lt.14 FRYER table top 14 lts.		400x700x300	400	7	18
7053B	FRIGGITRICE doppia da banco lt.14+14 FRYER table top 14+14 lts.		800x700x300	400	7+7	33
7041	PIANO COTTURA 2 piastre Ø 220 BOILING UNIT 2 hot plates Ø 220		400x700x300	400/2N	4	18
7041B	PIANO COTTURA 4 piastre Ø 220 BOILING UNIT 4 hot plates Ø 220		800x700x300	400/3N	8	33
7042	SCALDABIVANDE (cap. GN 1/1 h.150) BAIN MARIE (cap. GN 1/1 h.150)		400x700x300	230	1,4	14
7049T	CUOCIPASTA cap. lt.30 c/rubinetto carico acqua PASTA COOKER cap.30 lts. with water charge tap		400x700x300	400/3N	6,6	24
7066	SCALDAPATATE cap. GN 1/1 riflettore ceramica + resistenza CHIPS SCUTTLE cap. GN 1/1 ceramic reflector + heating element		400x700x300	230	0,65+0,4	16
7047	ELEMENTO NEUTRO piano lavoro + cassetto WORKING SURFACE with drawer		400x700x300			16

A richiesta tutti gli apparecchi possono essere eseguiti anche nella versione a mobile.
On require all models can be available also in the freestanding version.



STILFER s.r.l. - Via Tre Pini, 52/A - 16133 Genova Italia
Tel. (+39) 010 381307 - Fax (+39) 010 390729 www.stilfer.it - e-mail: mail@stilfer.it



FRY TOP DOPPIO
DOUBLE FRY TOP



CUOCIPASTA
PASTA COOKER



FRY TOP SINGOLO
SINGLE FRY TOP



PIANO COTTURA
BOILING UNIT



SCALDAVIVANDE
BAIN MARIE



FRIGGITRICE
FRYER

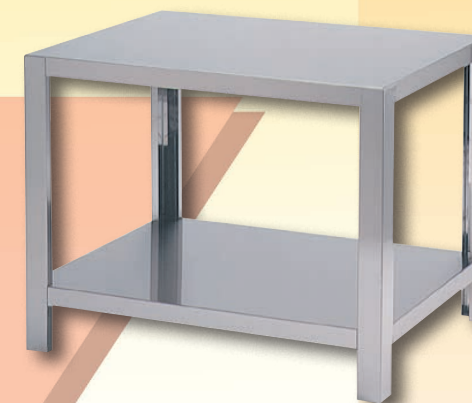
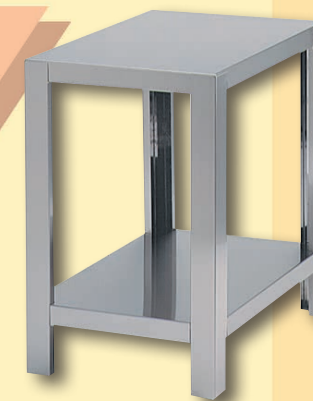


SCALDAPATATE
CHIPS SCUTTLE



PIANO DI LAVORO
(versione a mobile)
WORKING SURFACE
(freestanding version)

SUPPORTI
OPEN STAND - BASE CUP BOARD



Una gamma professionale di apparecchi elettrici per la cottura dalle prestazioni elevate e semplicità di utilizzo. Costruzione in acciaio inox ad alto grado di finitura. Studio accurato nel design e particolare attenzione anche ai minimi dettagli contraddistinguono queste attrezzature dalle linee pulite e dagli angoli arrotondati, garantendo solidità, compattezza e facile pulizia. A professional range of electric cooking equipment with high performance, simply use. Manufactured in stainless steel, heavy and highest finishing standards. Accurate design, and particular attention to every details like clean lines and rounded angles make this equipment heavy duty and easy to clean.

Codice Code	Descrizione Specifications	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Peso Weight Kg.
7043	TAVOLINO SUPPORTO singolo OPEN STAND single unit	400x700x600	8
7044	TAVOLINO SUPPORTO doppio OPEN STAND double unit	800x700x600	12
7050S	MOBILE SUPPORTO 1 ante BASE CUPBOARD 1 door	400x700x600	15
7050	MOBILE SUPPORTO 2 ante BASE CUPBOARD 2 doors	800x700x600	22