



Linea Snack 60



LINEA SNACK '60 ELETTRICO ELECTRIC SNACK LINE '60

Codice Code	Modello Model	Descrizione Specification	Volt Volt	Kw. Kw.	Kg. Kg.
6039	BRSE	FRY TOP piastra rigata FRY TOP ribbed top	400	4	31
6039C	FTME	FRY TOP piastra doppia mista FRY TOP 1/2 smooth 1/2 ribbed top	400	8	61
6039D	BRSE/C	FRY TOP piastra rigata cromata FRY TOP ribber chrome top	400	4	31
6040	FTSE	FRY TOP piastra liscia FRY TOP smooth top	400	4	31
6040B	FTDE	FRY TOP piastra doppia liscia FRY TOP double smooth top	400	8	61
6040C	FTSE/C	FRY TOP piastra liscia cromata FRY TOP smooth chrome top	400	4	31
6040D	FTDE/C	FRY TOP piastra doppia liscia cromata FRY TOP double smooth chrome top	400	8	61
6040CM	FTME/C	FRY TOP piastra doppia mista cromata FRY TOP 1/2 smooth 1/2 ribbed chrome	400	8	61
6041	2FE	PIANO COTTURA 2 piastre BOILING UNIT 2 hot plates	400/2N	1,5+2	16
6042	BME	SCALDAPATATE (CAP. G.N. 1/1 H.150) BAIN MARIE	230	1,4	15
6047	EN	ELEMENTO NEUTRO WORKING SURFACE			16
6049	EPC	CUOCIPASTA lt. 20 PASTA COOKER	230	3	16
6049T	EPC/TR	CUOCIPASTA lt. 20 PASTA COOKER	400	5	16
6040MT	EPC/M	CUOCIPASTA a mobile lt. 20 PASTA COOKER free standing 20 lt.	400	5	28
6066	SPE	SCALDAPATATE CIPS SCUTTLE	230	0,25+0,4	12
6055	LAV	LAVELLO SINK			10
6053	SNACK/60	FRIGGITRICE da banco lt. 14 FRYER table top 14 lt.	400/3	7	16
6053B	SNACK D/60	FRIGGITRICE da banco lt. 14 + 14 FRYER table top 14 lt.	400/3	7X2	26
6060	TECNA 60	FRIGGITRICE da banco lt. 10 FRYER table top 10 lt.	230	3,45	16
6060C	TECNA M/60	FRIGGITRICE a mobile lt. 10 FRYER free standing 10 lt.	230	3,45	23
6060B	TECNA D/60	FRIGGITRICE da banco lt. 10 + 10 FRYER table top 10 + 10 lt.	400/2N	3,45x2	26
6060D	TECNA M.D./60	FRIGGITRICE a mobile lt. 10 + 10 FRYER free standing 10 + 10 lt.	400/2N	3,45x2	36
6061	S.TECNA/60	FRIGGITRICE da banco lt. 10 FRYER table top 10 lt.	400/3	5	16
6061C	S.TECNA M/60	FRIGGITRICE a mobile lt. 10 FRYER free standing 10 lt.	400/3	5	23
6061B	S.TECNA D/60	FRIGGITRICE da banco lt. 10 + 10 FRYER table top 10 + 10 lt.	400/3	5X2	26
6061D	S.TECNA M.D./60	FRIGGITRICE a mobile lt. 10 + 10 FRYER free standing 10 + 10 lt.	400/3	5X2	36

dimensioni modelli singoli/single models dimensions mm. L 400 x P 600 x H 300
dimensioni modelli doppi/double models dimensions mm. L 800 x P 600 x H 300

LINEA SNACK '60 GAS GAS SNACK LINE '60

Codice Code	Modello Model	Descrizione Specification	Brucciatori Burners	Cons. gas Kg./h	Kg. Kg.
GS6039	BRSG	FRY TOP piastra rigata FRY TOP ribbed top	1 x 5,9 Kw.	0,461	33
GS6039C	FTMG	FRY TOP piastra doppia mista FRY TOP 1/2 smooth 1/2 ribbed top	2 x 5,9 Kw.	0,923	58
GS6039D	BRSG/C	FRY TOP piastra rigata cromata FRY TOP ribber chrome top	1 x 5,9 Kw.	0,461	33
GS6040	FTSG	FRY TOP piastra liscia FRY TOP smooth top	1 x 5,9 Kw.	0,461	33
GS6040B	FTDG	FRY TOP piastra doppia liscia FRY TOP double smooth top	2 x 5,9 Kw.	0,923	58
GS6040C	FTSG/C	FRY TOP piastra liscia cromata FRY TOP smooth chrome top	1 x 5,9 Kw.	0,461	33
GS6040D	FTDG/C	FRY TOP piastra doppia liscia cromata FRY TOP double smooth chrome top	2 x 5,9 Kw.	0,923	58
GS6040CM	FTMG/C	FRY TOP piastra doppia mista cromata FRY TOP 1/2 smooth 1/2 ribbed chrome	2 x 5,9 Kw.	0,923	58
GS6041	2FG	PIANO COTTURA 2 fuochi BOILING UNIT 2 burners	1 x 4 Kw.+ 1 x 6 Kw.	0,782	15
GS6041B	4FG	PIANO COTTURA 4 fuochi BOILING UNIT 4 burners	2 x 4 Kw.+ 2 x 6 Kw.	1,564	27
GS6037	PLS	GRIGLIA a pietra lavica singola * LAVA STONE GRILL single*	1 x 8 Kw.	0,63	27
GS6038	PLD	GRIGLIA a pietra lavica doppia* LAVA STONE GRILL double*	2 x 8 Kw.	1,26	48

*disponibile anche in versione a mobile/available also free standing models (GS6037M - GS60387M)
dimensioni modelli singoli/single models dimensions mm. L 400 x P 600 x H 300
dimensioni modelli doppi/double models dimensions mm. L 720 x P 600 x H 300

CUCINE SNACK '60 SNACK COOKING UNIT '60

Codice Code	Modello Model	Descrizione Specification	Volt Volt	Kw. Kw.	Kg. Kg.
6046G	CGF	CUCINA 4 fuochi gas, forno elettr. 4 GAS BURNS, electric oven	230 (forno/oven)	20 bruc./burners	62
6046E	CEF	CUCINA 4 piastre elettr., forno elettr. 4 CAST IRON TOP PLATE, electric oven	400/3N	7 piastre/plates 2 forno/oven	65

dimensioni/dimensions mm. L 720 x P 600 x H 900

SUPPORTI SNACK '60 OPEN STAND - BASE CUPBOARD '60

Codice Code	Modello Model	Descrizione e Larghezza Specification	Kg. Kg.
6050E	NA/60E	MOBILE SUPP. 2 ante cm. 80 BASE CUPBOARD 2 doors cm. 80	22
6050G	NA/60G	MOBILE SUPP. 2 ante cm. 72 BASE CUPBOARD 2 doors cm. 72	20
6051E	NAC/60E	MOBILE SUPP. 1 anta 2 cassetti cm. 80 BASE CUPBOARD 1 door 2 drawers cm. 80	29
6051G	NAC/60G	MOBILE SUPP. 1 anta 2 cassetti cm. 72 BASE CUPBOARD 1 door 2 drawers cm. 72	27
6052E	RA/60E	MOBILE SUPP. 2 ante riscaldato cm. 80 BASE CUPBOARD 2 door heated cm. 80	29
6052G	RA/60G	MOBILE SUPP. 2 ante riscaldato cm. 72 BASE CUPBOARD 2 door heated cm. 72	27
6043	SN	TAVOLINO SUPP. singolo cm. 40 OPEN STAND single unit cm. 40	6
6044E	SD/E	TAVOLINO SUPP. doppio cm. 80 OPEN STAND double unit cm. 80	10
6044G	SD/G	TAVOLINO SUPP. doppio cm. 72 OPEN STAND double unit cm. 72	9

dimensioni/dimensions mm. L 400/720/800 x P 600 x H 300

CAPPE SNACK '60 con filtri inox a labirinto EXHAUST HOODS SNACK '60 with labyrinth filters

Codice Code	Modello Model	Portata m/h Exhaust Capacity m/h	Kw. Kw.	Giri motore R.P.M.	N° filtri N° filters
60120	SMS 65/80	750/800	0,19	1150/1550	1
60121	SMS 65/120	750/800	0,19	1150/1550	2

VARIATORE DI VELOCITA' E LAMPADINE A RICHIESTA - SPEED VARIATOR AND LAMPS ON REQUIRE
dimensioni/dimensions mm. L 800/1200 x P 650 x H 300



ELEMENTI ELETTRICI - ELECTRIC ELEMENTS

ELEMENTI a GAS - GAS ELEMENTS



FRY TOP



FRY TOP



**CUOCIPASTA
PASTA COOKER**



**SCALDAPATATE
CHIPS SCUTTLE**



**PIANO COTTURA
BOILING UNIT**



**GRIGLIA A PIETRA LAVICA
LAVA STONE GRILL**



**PIANO COTTURA
BOILING UNIT**



**FRIGGITRICI
FRYERS**



**SCALDAVIVANDE
BAIN MARIE**



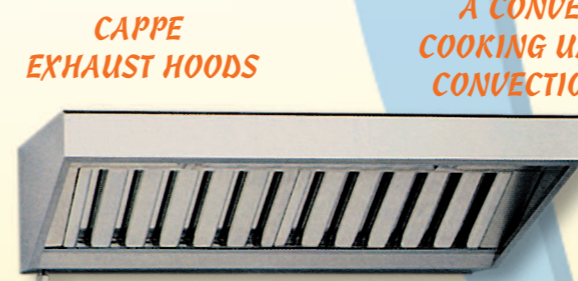
**CUCINA CON FORNO
A CONVEZIONE
COOKING UNIT WITH
CONVECTION OVEN**



**PIANO DI LAVORO
WORKING SURFACE**



**LAVELLO
SINK**



**CAPPE
EXHAUST HOODS**

SUPPORTI - SUPPORTS





Piani Cottura Elettrici a PIASTRA

I piani cottura a piastra sono completamente in acciaio inox satinato F/17-430. Piedini regolabili. Sei diverse regolazioni di temperatura per piastra con lampada spia di funzionamento.

The electric boiling units are entirely constructed in F/17-430 glazed stainless steel. Adjustable feet. Controlled with six heat position and indicator neons.



0100 - 0102



0101 - 0103

Codice Code	Modello Model	Diametro piastra Plate diameter mm.	Dimensioni dimensions mm.	Potenza Power Kw/Volts	Peso. Weight Kg.
0100	R/220	220	310 x 310 x 150	2 - 230/2	5,5
0101	R/220 DUO	220	620 x 310 x 150	2 x 2 - 400 /2N	11
0102	R/300	300	410 x 410 x 180	3 - 400/3	11,5
0103	R/300 DUO	300	820 x 410 x 180	3 x 2 - 400 /3	22

in VETROCERAMICA

I piani cottura in vetroceramica sono completamente in acciaio inox satinato F/17-430 con piano di lavoro in vetroceramica Ceran Schott. Rapidità di riscaldamento, minor impiego di potenza, facilità di pulizia. Piedini regolabili. Regolazioni sia a mezzo termostato che a fuoco fisso. Lampada spia di funzionamento.

The electric ceramics glass boiling units are entirely constructed in F/17-430 glazed stainless steel with ceramic-glass top Ceran Schott. Rapidity of heating, saving energy, easy to clean. Adjustable feet. Controlled both with thermostat and at fixed fire. Indicator neons.



0105



0104

Codice Code	Modello Model	Diametro piastra Plate diameter mm.	Dimensioni dimensions mm.	Potenza Power Kw/Volts	Peso. Weight Kg.
0104	VULCANO	320 x 320	415 x 415 x 105	2.1 - 230/2	6
0105	STROMBOLI	320 x 320	785 x 415 x 105	2.1 x 2 - 400 /2N	11



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





Scaldapiatti



0020



0019



0021

CARATTERISTICHE GENERALI

Termostato di regolazione da 0° a 90°.
 Pareti coibentate in lana di vetro per il mantenimento del calore. Interno ed esterno interamente in acciaio inox. Griglie interne portapiatti. Piedini regolabili.

Dish warmer

GENERAL FEATURES

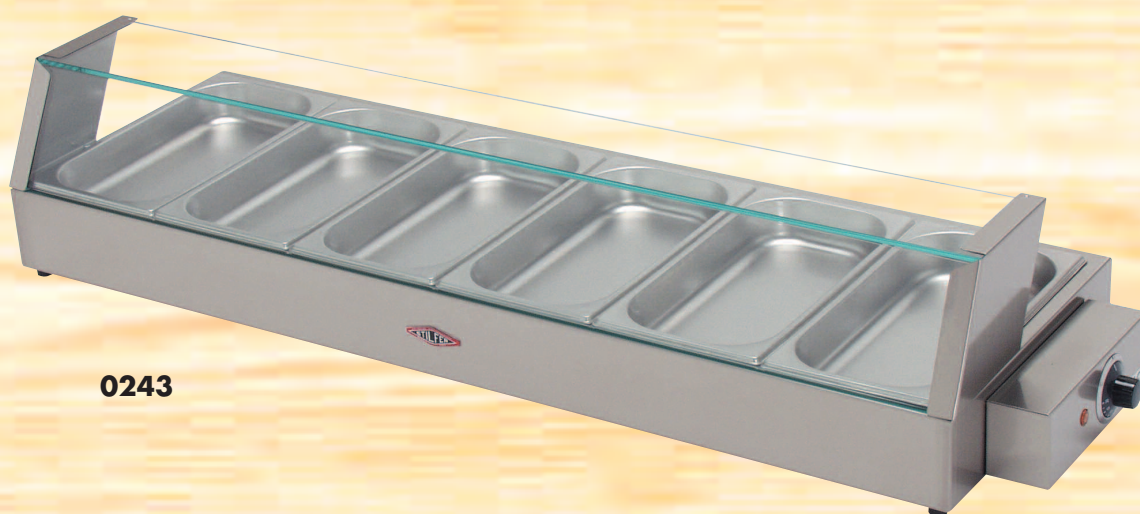
Thermostically controlled from 0° to 90°.
 Fibreglass insulation to keep warm. Outside and inside entirely in stainless steel.
 Adjustable feet. Inner shelves for dishes.

Codice Code	Modello Model	Capacità piatti Dishes capacity	Dimensioni Dimensions LxPxH mm.	Volt - Kw	Peso Weight Kg.
0019	P/30	25/35	385 X 390 X 560	230 - 0.4	15
0020	P/60	55/65	385 X 390 X 860	230 - 0.75	22
0021	P/120	110/130	785 X 390 X 860	230 - 1.5	34.5



Scaldavivande a vetrina

Bains-marie display unit



0243

CARATTERISTICHE GENERALI

Costruzione completamente in acciaio inox18/10 Aisi 304.

Termostato da 0° a 90° con spia.

Funzionamento a bagno-maria.

Vasche Gastronorm da 1/3, h. 40 mm.
(dimensioni interne mm. 155x300x40).

GENERAL FEATURES

*Manufactured in stainless steel 15/10 Aisi 304.
Thermostatically controlled from 0° to 90° with warning lights.*

Bain-marie working.

*Gastronorm containers 1/3, h.40 mm.
(internal dimensions mm. 155x300x40).*

Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Altezza vetro Glass height mm.	Vasche Containers n°	Potenza Power Volts/Kw	Peso Weight Kg.
0241	CT/4	795 X 355 X 100	125	4	230 / 1,2	9
0242	CT/5	970 X 355 X 100	125	5	230 / 1,4	11
0243	CT/6	1145 X 355 X 100	125	6	230 / 1,6	13
0244	CT/8	1495 X 355 X 100	125	8	230 / 2	19



Scaldavivande



CARATTERISTICHE GENERALI

- Costruzione in acciaio inox.
- Pareti coibentate per il mantenimento del calore anche a spina disinserita.
- Termostato di regolazione 0-90°C con lampada spia.
- Funzionamento a bagnomaria.
- Rubinetto di scarico.
- Combinazioni vasche Gastronorm secondo richiesta.

GENERAL FEATURES

- Manufactured in stainless steel.
- Insulating walls to keep warm also when plug is out.
- Thermostically controlled from 0 to 90°C with warning light.
- Bain-marie working.
- Drainage tap.
- Combination of Gastronorm containers on require.

Codice Code	Modello Model	Capacità Capacity GN	Volts-Kw	Dimensioni Dimensions mm. (LxPxH)	Peso (con vasche) Weight (with containers) Kg.
0023	LAGO	1/1h. 150/200	230 - 1.4	590X380X300	15
0024	RUTA	1/1+1/3 h. 100/150	230 - 1.4	765X385X200	15
0025	LEIVI	1/1+2/3 h. 100/150	230 - 1.9	955x385x200	18



CARATTERISTICHE GENERALI

- Costruzione in acciaio inox.
- Termostato di regolazione 0-90°C. con lampada spia.
- Funzionamento a bagnomaria.
- Combinazione vasche Gastronorm secondo richiesta.

GENERAL FEATURES

- Manufactured in stainless steel.
- Thermostically controlled from 0° to 90° with warning light.
- Bain-marie working.
- Combination of Gastronorm containers on require.

Codice Code	Modello Model	Capacità Capacity GN	Volts-Kw	Dimensioni Dimensions mm. (LxPxH)	Peso (con vasche) Weight (with containers) Kg.
0220	SORI 1/3	1/3 h. 100/150	230 - 0.75	415X215X190	3,5
0221	SORI 1/2	1/2 h. 100/150	230 - 0.75	415X300X190	4
0222	SORI 1/1	1/1 h. 100/150	230 - 1.4	615X365X190	7
0223	SORI 2/1	2/1 h. 100/150	230 - 1.4	615X695X190	14





Tagliamozzarella

carenato

INOX



0297

CARATTERISTICHE GENERALI

- Indicato per sfilacciare mozzarella, formaggi teneri e verdure.
- Costruzione in lega di alluminio, carrozzeria in acciaio inox.
- Gruppo di taglio in acciaio AISI 304.
- Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio in acciaio tornito.
- Microinterruttore di sicurezza.
- Tramoggia in acciaio inox.
- **In dotazione cono:** mm. 7 per mozzarella.
- **A richiesta cono:** mm. 2,5 per grattugiare;
mm. 4 e mm. 7 per sfilacciare;
mm. 2 a tre lame per affettare.

GENERAL FEATURES

- Indicated to cut mozzarella, soft cheese and vegetable.
- Manufactured in aluminium with a strong stainless steel structure.
- Group of stainless steel cut AISI 304.
- Stainless steel oil bath helicoidal gears.
- Microswitch.
- Tray in stainless steel.
- **Equipped with:** mm. 7 mozzarella cut cone.
- **Optional cones:** mm. 2,5 for grating;
mm. 4 and mm. 7 for shredding;
mm. 2 with 3 blade for silicing.

Codice Code	Modello Model	Dimensioni est. Est. dimensions mm.	Produzione oraria Output/h	Hp/giri Hp/Rpm	Volts Volts	Potenza Power Kw	Peso. Weight Kg.
0297	FTM	480x250x440	Kg. 150	1/210	230 - 50Hz	0,75	19



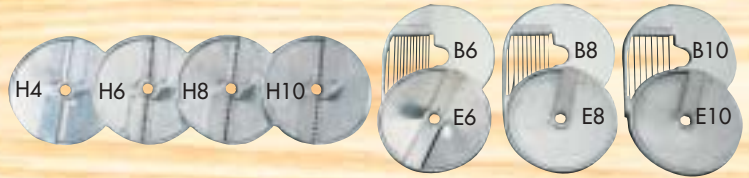


Tagliaverdure **INOX**

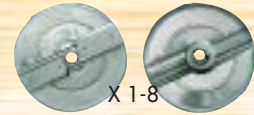


0351

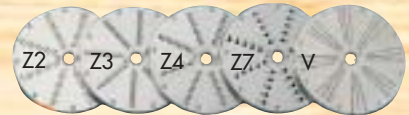
Dischi per taglio a listelli - *Stick cutting discs*



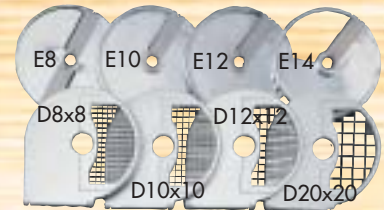
Dischi per taglio a fette con spessore regolabile da 1 a 8 mm
Adjustable slicing discs from 1 to 8 mm.



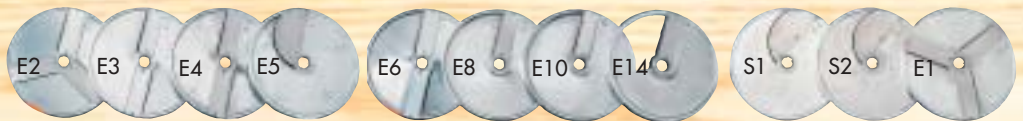
Dischi per sfilacciare e grattugiare - *Shredding-gratin discs*



Dischi per taglio a cubetti - *Cube cutting discs*



Dischi per taglio a fette - *Slicing discs*



CARATTERISTICHE GENERALI

Tagliaverdure estremamente versatile e di facile impiego che permette di ridurre notevolmente i tempi di lavorazione.

Indicato per tagliare, sfilacciare, grattugiare, fare a cubetti e a listelli ogni tipo di verdura, ortaggi, frutta e formaggio ecc.

Costruzione in acciaio inox e lega speciale, è dotato di dispositivi di sicurezza che fermano la macchina quando la maniglia è sollevata o quando il coperchio è aperto.

In dotazione due dischi espulsori.

GENERAL FEATURES

Vegetable cutter extremely versatile of easy use which permits to reduce the production times.

Indicated for cutting, slicing, shredding, mincing, cube and stick cutting for every kind of vegetables, fruit, cheese etc.

Manufactured in stainless steel and special alloy, equipped with security protection on handle pestle and cover.

Equipped with two ejector plastic discs.

Codice Code	Modello Model	Dimensioni est. Est. dimensions mm.	Hp Hp	Volts Volts	Potenza Power Kw	Peso. Weight Kg.
0351	CJ	235x550x560	0,75	230 - 50Hz	0,55	29



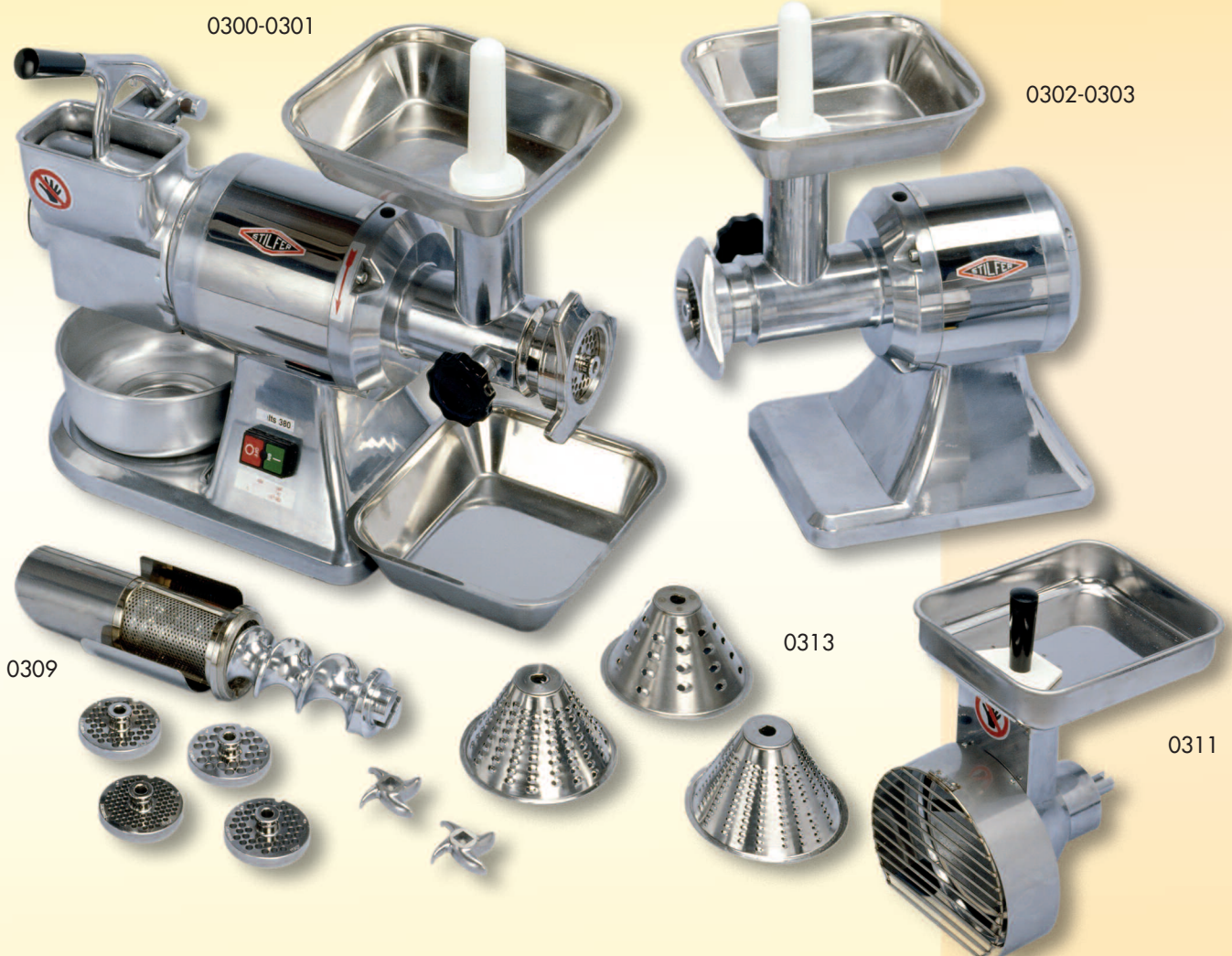


Tritacarne-Grattugia



Apparecchio professionale costruito per soddisfare le esigenze di alberghi, ristoranti e comunità. Ideale per tritare qualsiasi tipo di carne e grattugiare pane, formaggi etc. Carenatura tramoggia in acciaio inox 18/8; grata di protezione nella bocca grattugia; gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304; rullo grattugia punzonato realizzato in acciaio speciale; scheda bassa tensione 24 V; microinterruttore nel pressore grattugia; riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio; tensioni speciali a richiesta. Accessori a richiesta per modelli 12 - 22. Applicazione tagliamozzarella con tramoggia e cono. Applicazione pas-sapomodori.

This unit is built to fulfil nowadays needs of hotels, restaurants and communities. Ideal for mince any type of meat and grate cheeses, bread etc. Fairing and hopper in stainless steel 18/8; protection grid on the grater with microswitch; group mincer in stainless steel AISI 304; grater roll long life cylinder in special steel; card low tension 24 V; safety microswitch installed on pressure; oil-bath speed reducer; special voltage on require. Optional on require for model 12-22. Mozzarella cutter. Tomato liquidizer.



Codice Code	Modello Model	Tensioni Voltages	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Prod./h (carne/formaggio) h/out put (meat/cheese)	Motore Power Hp - Kw	Peso Weight Kg.
0298*	TSB 8	230 - 50 Hz	270 X 260 X 360	30	0,5 - 0,38	9
0302	TSB 12	230/400 - 50 Hz	370 X 220 X 440	200	1 - 0,75	19
0303	TSB 22	230/400 - 50 Hz	435 X 220 X 430	300	1,5 - 1,10	22
0299*	TGB 8	230 - 50 Hz	390 X 270 X 360	30/50	0,5 - 0,38	10
0300	TGB 12	230/400 - 50 Hz	550 X 270 X 460	200/70	1 - 0,75	23
0301	TGB 22	230/400 - 50 Hz	610 X 270 X 460	300/70	1,5 - 1,10	27

*I modelli TSB/TGB 8 sono realizzati con carenatura in alluminio lucidato e gruppo di macinazione in alluminio alimentare

*Models TSB/TGB 8 are made with aluminium polished fairing and aluminium feed group mincer